



Tefal

**TURBO
CUISINE**

CY754

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ
ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ ΤΟ TURBO CUISINE ΤΗΣ TEFAL,
ΤΗΝ ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΙΑ ΛΥΣΗ ΓΙΑ ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΑ
ΓΕΥΜΑΤΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ!

Με τον γρήγορο πολυμάγειρα turbo cuisine της Tefal, μπορείτε να μαγειρέψετε λαχταριστά σπιτικά γεύματα, πιο εύκολα από ποτέ. Ετοιμάστε νόστιμα, υγιεινά γεύματα για όλη την οικογένεια χωρίς κόπο με τα αυτόματα προγράμματα, από ορεκτικά έως επιδόρπια, ενώ με τη λειτουργία κύτρας, μπορείτε να πετύχετε τέλεια αποτελέσματα έως 3 φορές πιο γρήγορα*.

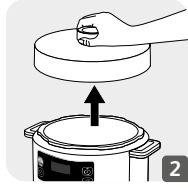
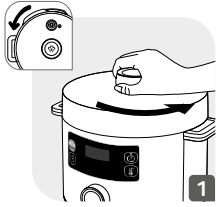
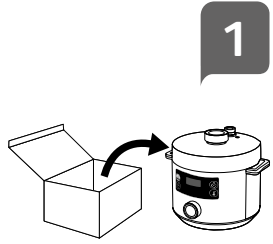
Η αποκλειστική τεχνολογία του σφαιρικού κάδου της Tefal διασφαλίζει τρυφερά και ζουμερά γεύματα, χάρη στο έξυπνο μοναδικό κουμπί ρύθμισης που καθιστά τη λειτουργία φιλική προς τον χρήστη...

*Έως 3 φορές πιο γρήγορο μαγείρεμα σε σχέση με τα κλασικά σκεύη μαγειρικής που χρησιμοποιούν αέριο ή ηλεκτρικό ρεύμα.

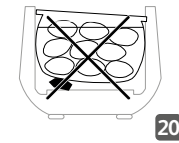
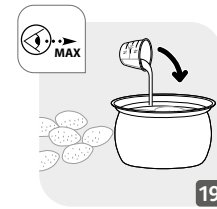
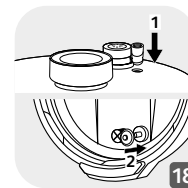
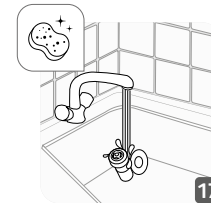
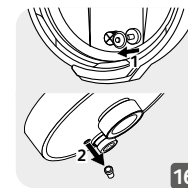
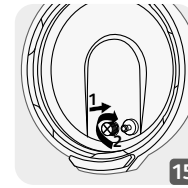
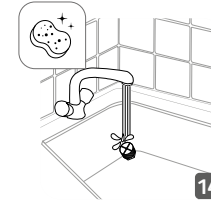
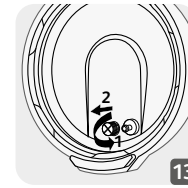
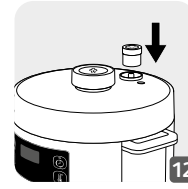
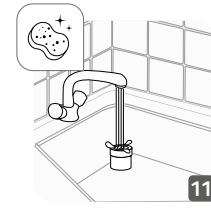
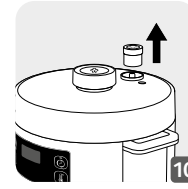
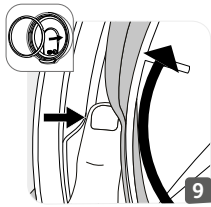
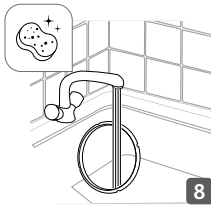
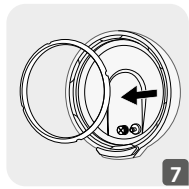
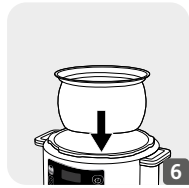
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγός γρήγορης εκκίνησης σε εικόνες	σ. 4	ΚΡΕΑΣ	
Η Tefal δίνει προτεραιότητα στην ασφάλεια	σ. 8	Κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας	σ. 42
Όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος	σ. 12	Χοιρινό καρτέ με μανιτάρια	σ. 43
Εξοικείωση με τον πίνακα ελέγχου	σ. 13	Χοιρινό με καρτότα	σ. 43
Οδηγός χρήσης και καθαρισμού	σ. 14	Καραμελωμένο ψητό χοιρινό	σ. 44
ΠΡΩΙΝΟ		Παραδοσιακό μαγειρευτό κατσαρόλας με λάχανο	σ. 44
Δημητριακά από πλιγούρι βρώμης	σ. 28	Κοτετσίνο με φακές	σ. 45
Βρώμη με ανανά και δυόσμο	σ. 28	Λαχανοτολμάδες και κιμά	σ. 45
Μαρμελάδα ροδάκινο	σ. 29	Λάχανο με καπνιστό ζαμπόν	σ. 46
ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ		Φακές με τσιτσόρα	σ. 46
ΣΟΥΠΕΣ		Φασολάδα Αστουρίας	σ. 47
Τοματόσουπα	σ. 29	Βολ ο βαν	σ. 47
Σούπα με κρέμα από πράσο και πατάτα	σ. 30	Μαύρη πουτίγκα με μέλα	σ. 48
Κολοκυθόσουπα	σ. 30	Τσίλι κον κάρνε	σ. 48
Πατατόσουπα	σ. 31	Μοσχάρι στρογκανόφ	σ. 49
Σούπα με κρεμμύδι και μπρόκολο	σ. 31	Ουγγαρέζικο γκούλας	σ. 49
Κρέμα από κολοκυθάκια	σ. 32	Μοσχάρισμα γλώσσα με ελιές	σ. 50
ΛΑΧΑΝΙΚΑ		Μοσχάρι σε σάλτσα άνηθου	σ. 50
Καπονάτα	σ. 32	Καρμπονάντ	σ. 51
Ραταούγι	σ. 33	Ροστ μπιφ	σ. 51
Σοταρισμένα λαχανικά	σ. 33	Μοσχάρι στην κατσαρόλα	σ. 52
Μελιτζανοσαλάτα	σ. 34	Κρεατόπιτα	σ. 52
ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ		Μοσχάρι με μυρωδικά και πράσινη πιπεριά	σ. 53
Ριζότο με μανιτάρια	σ. 34	Αρνί στην κατσαρόλα	σ. 53
Ριζότο με κολοκύθα	σ. 35	Μπρεζέ κότσια αρνιού	σ. 54
Ριζότο με σαφράν	σ. 35	Κουνέλι με μπύρα	σ. 54
Ριζότο με ραντίτσιο	σ. 36	Κοτόπουλο με μανιτάρια	σ. 55
Ριζότο με λουκάνικο	σ. 36	Ουγγαρέζικο κεφτεδες κοτόπουλου	σ. 55
Σάλτσα μπολονέζ	σ. 37	Μπούτια κοτόπουλου σε σάλτσα μπάμπεκκιου	σ. 56
Ριγκατόνι αματριτσιάνα	σ. 37	Κοτόπουλο των Βάσκων	σ. 56
Τορτελίνια με ζαμπόν και παρμεζάνα	σ. 38	Κοτόπουλο με πάπρικα	σ. 57
Φουσίλι με ραγού λαχανικών	σ. 38	Κοτόπουλο με πιπεριές	σ. 57
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		ΣΝΑΚ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
Χταπόδι σαλάτα	σ. 39	Ρυζόγαλο	σ. 58
Πατσέρι με θαλασσινά	σ. 39	Τσιζκέικ	σ. 58
Μύδια σε λευκό κρασί	σ. 40	Κρέμα κάσταρντ με πορτοκάλι	σ. 59
Βακαλάος με αχιβάδες	σ. 40	Φοντάν σοκολάτας έκπληξη	σ. 59
Καλαμάρι με κρεμμύδια	σ. 41	Κρέμα λευκής σοκολάτας	σ. 60
Καλαμάρι με πατάτες	σ. 41		
Ψάρι με λεμόνι και μυρωδικά	σ. 42	Οδηγός αντιμετώπισης τεχνικών προβλημάτων	σ. 61
		Διεθνής εγγύηση της Tefal	σ. 63

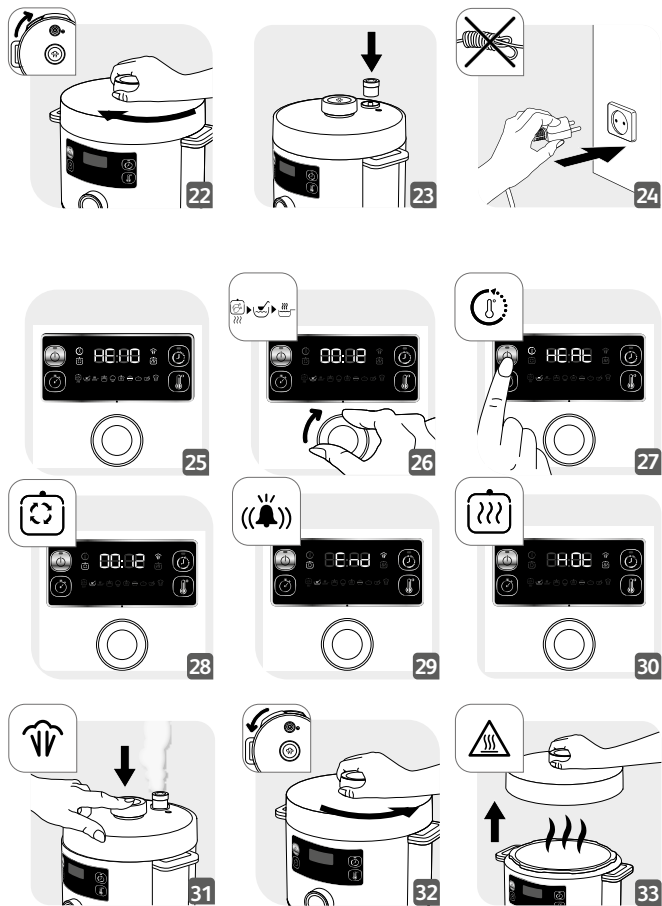
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ ΣΕ ΕΙΚΟΝΕΣ



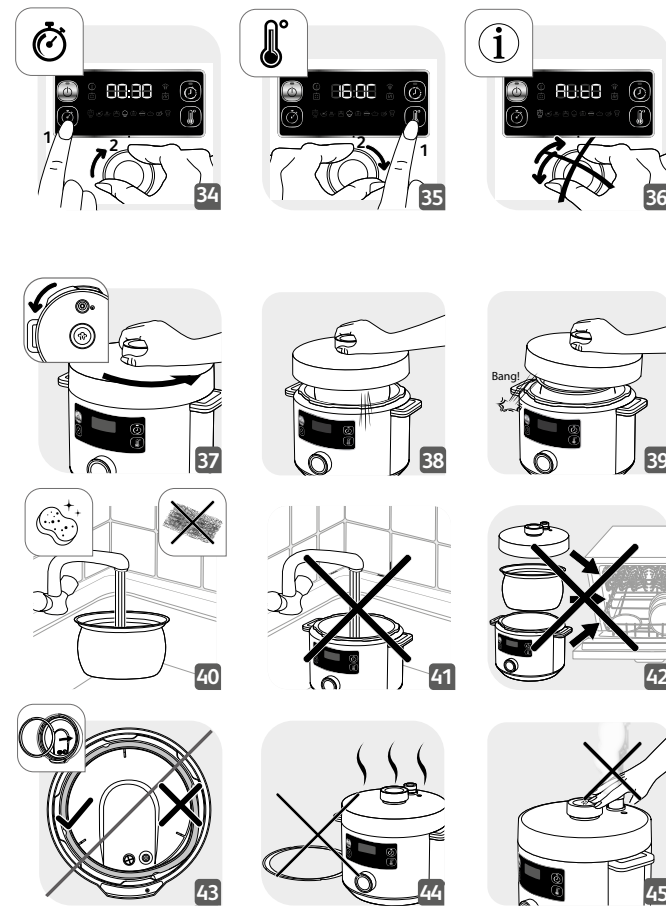
2



4



5



Η ΤΕΦΑΛ ΔΙΝΕΙ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η ασφάλεια είναι η πρώτη προτεραιότητά μας. Σχεδιάζουμε και κατασκευάζουμε τα προϊόντα μας με υψηλά πρότυπα ασφαλείας και τεχνολογίας. Ωστόσο, σε κάθε ηλεκτρική συσκευή υπάρχουν πιθανοί κίνδυνοι, επομένως συνιστούμε να λαμβάνετε υπόψη και να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις παρακάτω οδηγίες και αποθηκεύστε τις για μελλοντική αναφορά.

- Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής και των εξαρτημάτων της ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και τραυματισμό.
- Η συσκευή μαγειρεύει φαγητό υπό πίεση. Η εσφαλμένη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο εγκαύματος, λόγω του ατμού.
- Για την ασφάλειά σας, αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και όλους τους ισχύοντες κανονισμούς (οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, το περιβάλλον, κ.λπ.).
- Η απαραίτητη πηγή θερμότητας για το μαγείρεμα περιλαμβάνεται στη συσκευή.

1. Πού χρησιμοποιείται με ασφάλεια;

- Χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, σε γραφεία ή άλλους χώρους εργασίας.
 - Σε αγροκτήματα.
 - Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων

καταλυμάτων.

- Σε ξενώνες ή άλλα παρόμοιου τύπου καταλύματα.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε καυτό φούρνο ή καυτή εστία. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε φλόγα ή εύφλεκτα αντικείμενα.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να εκτιναχθεί νερό.

2. Από ποιον χρησιμοποιείται με ασφάλεια;

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ούτε από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, εκτός αν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενήλικα ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
 - Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους υπάρχοντες κινδύνους.
 - Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από παιδιά.
 - Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
 - Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, προκειμένου να διασφαλίζεται ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- #### 3. Ασφαλής χρήση - γενική χρήση
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τους σκο-

πούς για τους οποίους προορίζεται.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τηγανίσετε φαγητό σε λάδι. Μόνο το ψήσιμο επιτρέπεται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας ως φριτέζα στη λειτουργία πίεσης.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με ζύμη, ανακινήστε ελαφρά τη χύτρα προτού ανοίξετε το καπάκι, ώστε το φαγητό να μην πεταχτεί από το εσωτερικό του σκεύους.
- Η συσκευή δεν είναι αποστειρωτής. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για αποστείρωση βάζων.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Για τη μεταφορά της συσκευής, χρησιμοποιείτε πάντοτε τις δύο πλευρικές λαβές στο περίβλημα της συσκευής. Να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά της θερμότητας, εάν η συσκευή είναι καυτή. Για περισσότερη ασφάλεια, βεβαιωθείτε πως το καπάκι είναι ασφαλισμένο πριν μεταφέρετε τη συσκευή.
- Το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας πρέπει να βρίσκονται σε άμεση επαφή. Αφαιρέστε οποιοδήποτε αντικείμενο ή υπόλειμμα φαγητού μπορεί να βρίσκεται μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας, καθώς ενδέχεται να επηρεάσει την απόδοση.
- Λάβετε υπόψη πως ορισμένοι τύποι φαγητού, όπως ο πουρές μήλου, τα κράνμπερι, το ραβέντι, το κριθάρι περλέ, η βρώμη και άλλα δημητριακά, η φάβα, τα νουντλς ή τα ζυμαρικά ενδέχεται να σχηματίσουν αφρό και φυσαλίδες, τα οποία εκτοξεύονται φράσσοντας τις βαλβίδες. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το μαγείρεμα αυτών των τύπων φαγητού και καθαρίζετε σχολαστικά τις βαλβίδες μετά από τη χρήση.
- Λάβετε υπόψη πως ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν γάλα ενδέχεται να σχηματίσουν

- αφρό, και φυσαλίδες και να υπερχειλίσουν φράσσοντας τις βαλβίδες. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το μαγείρεμα αυτών των συνταγών και καθαρίζετε σχολαστικά τις βαλβίδες μετά από τη χρήση.
- Μετά το μαγείρεμα κρέατος με εξωτερική στρώση δέρματος (όπως η μοσχαρίσια γλώσσα), που ενδέχεται να διογκωθεί λόγω της πίεσης, μην τρυπάτε το δέρμα μετά το μαγείρεμα εάν φαίνεται διογκωμένο: υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Τρυπήστε το πριν το μαγείρεμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια, χωρίς το μαγειρικό σκεύος ή χωρίς υλικά στο εσωτερικό του μαγειρικού σκεύους. Μπορεί να προκληθεί σοβαρή βλάβη στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό πίεση αν δεν έχετε προσθέσει νερό, γιατί κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρή φθορά στο σκεύος.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή χωρίς το μαγειρικό σκεύος.
- Προσοχή: μην χύνετε υγρά στο φιν.
- Μην θερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος με άλλη πηγή θερμότητας πέραν της θερμαινόμενης πλάκας της συσκευής και μην χρησιμοποιείτε άλλο μαγειρικό σκεύος. Μην χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος με άλλες συσκευές.
- Χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος ΜΟΝΟ στη συσκευή. Μην το χρησιμοποιείτε σε εστίες, φούρνο κ.λπ.
- Χρησιμοποιείτε πλαστική ή ξύλινη κουτάλα για να αποτρέψετε τυχόν βλάβη στην αντικολlepτική επιστρώση του μαγειρικού σκεύους. Μην κόβετε φαγητό εντός του μαγειρικού σκεύους.
- Μην αγγίζετε τις βαλβίδες, με εξαίρεση κατά τον καθαρισμό τους και κατά την εκτέλεση εργασιών συντήρησης της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Μην τοποθετείτε ξένα αντικείμενα στις βαλβίδες και στο κουμπί απελευθέρωσης πίεσης. Μην αντι-

καθιστάτε τη βαλβίδα.

- Ελέγχετε τακτικά τους αγωγούς των βαλβίδων που επιτρέπουν την απελευθέρωση ατμού, για να διασφαλίσετε ότι δεν είναι φραγμένοι.
- Μην τοποθετείτε πανί ή οτιδήποτε άλλο ανάμεσα στο καπάκι και στο περίβλημα για να μείνει το καπάκι μισάνοιχτο. Μπορεί να προκληθεί μόνιμη βλάβη στον στεγανοποιητικό δακτύλιο.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες.

4. Ασφαλής χρήση - πριν το μαγείρεμα

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε την καθαρότητα της βαλβίδας με πλωτήρα και της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση του στεγανοποιητικού δακτύλιου στο καπάκι.
- Βεβαιωθείτε πως το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και η θερμαινόμενη πλάκα είναι πάντα καθαρά. Βεβαιωθείτε ότι το κεντρικό μέρος της θερμαινόμενης πλάκας μπορεί να κινηθεί.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή πάνω από την ένδειξη MAX στο μαγειρικό σκεύος.
- Ακολουθείτε τις συστάσεις αναφορικά με τον όγκο φαγητού και νερού για την αποφυγή υπερπίεσης λόγω βρασμού, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και τραυματισμούς.
- Βεβαιωθείτε πως η συσκευή έχει κλείσει σωστά προτού ξεκινήσει η λειτουργία της χύτρας.

5. Ασφαλής χρήση - κατά το μαγείρεμα

- Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι προτού η πίεση μειωθεί επαρκώς. Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι μέχρι να κατέβει η βαλβίδα με πλωτήρα.

- Μην ασκείτε ποτέ δύναμη για να ανοίξετε τη συσκευή.
- Κατά το μαγείρεμα και την απελευθέρωση ατμού κατά το τέλος του μαγειρέματος, η συσκευή απελευθερώνει θερμότητα και ατμό. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τη συσκευή για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Μην αγγίζετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή, όσο είναι υπό πίεση. Χρησιμοποιείτε τις λαβές κατά τη μετακίνηση και φοράτε προστατευτικά γάντια, εάν είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή στο καπάκι για να ανοίξετε τη συσκευή.
- Μην αφαιρείτε το μαγειρικό σκεύος, όσο λειτουργεί η συσκευή.
- Στη λειτουργία ψησίματος, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για τυχόν εγκαύματα από εκτοξεύσεις, όταν προσθέτετε φαγητό ή υλικά στο καυτό μαγειρικό σκεύος.

6. Ασφαλής χρήση - μετά το μαγείρεμα

- Όταν ανοίγετε το καπάκι, να το κρατάτε πάντοτε από τη λαβή του καπακιού. Τοποθετείτε το χέρι σας παράλληλα στις πλευρικές λαβές. Ενδέχεται να έχει παγιδευτεί ανάμεσα στον στεγανοποιητικό δακτύλιο και το καπάκι βραστό νερό και να προκαλέσει εγκαύματα.
- Προσέξτε, επίσης, τον κίνδυνο εγκαυμάτων από τον ατμό που βγαίνει από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι. Πρώτα, ανοίξτε πολύ λίγο το καπάκι για να απελευθερωθεί ομαλά ο ατμός.
- Μην αγγίζετε τα καυτά εξαρτήματα της συσκευής. Η επιφάνεια της θερμαινόμενης πλάκας μπορεί να παραμείνει ζεστή έως και 2 ώρες μετά από τη χρήση.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο από την πρίζα, όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή και πριν από τον καθαρισμό της. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού

τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.

7. Ασφαλής χρήση - καθαρισμός

- Σκουπίστε το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας μετά από κάθε χρήση.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης. Μπορείτε να πλύνετε το μαγειρικό σκεύος και το καπάκι με ζεστή σαπουνάδα. Μην τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα νωπό πανί.

8. Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

- Μόνο εξουσιοδοτημένο άτομο σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις μπορεί να επισκευάσει το προϊόν.
- Μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή, εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για την αποφυγή τυχόν κινδύνου. Μην αντικαθιστάτε το ηλεκτρικό καλώδιο που παρέχεται με το προϊόν, με άλλα καλώδια.
- Μην προκαλείτε βλάβη στον στεγανοποιητικό δακτύλιο. Εάν έχει υποστεί βλάβη, αντικαταστήστε το σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο κάθε 2 χρόνια ή νωρίτερα, εάν παρατηρήσετε πως έχει φθαρεί ή χρειάζεται αντικατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα ανταλλακτικά για το μοντέλο σας. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τη λειτουργία του στεγανοποιητικού δακτύλιου και

του μαγειρικού σκεύους.

- Χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά που πωλούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα μαγειρικά σκεύη στη συσκευή, μόνο το μαγειρικό σκεύος που παρέχεται με το προϊόν. Αντικαθιστάτε το μαγειρικό σκεύος μόνο με αυθεντικό ανταλλακτικό, σχεδιασμένο για χρήση με το συγκεκριμένο προϊόν.
- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, προτού απορρίψετε μια συσκευή, η συσκευή θα πρέπει να απαρτίζεται (αποσυνδέονται) η και κόβονται το ηλεκτρικό καλώδιο).

Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!

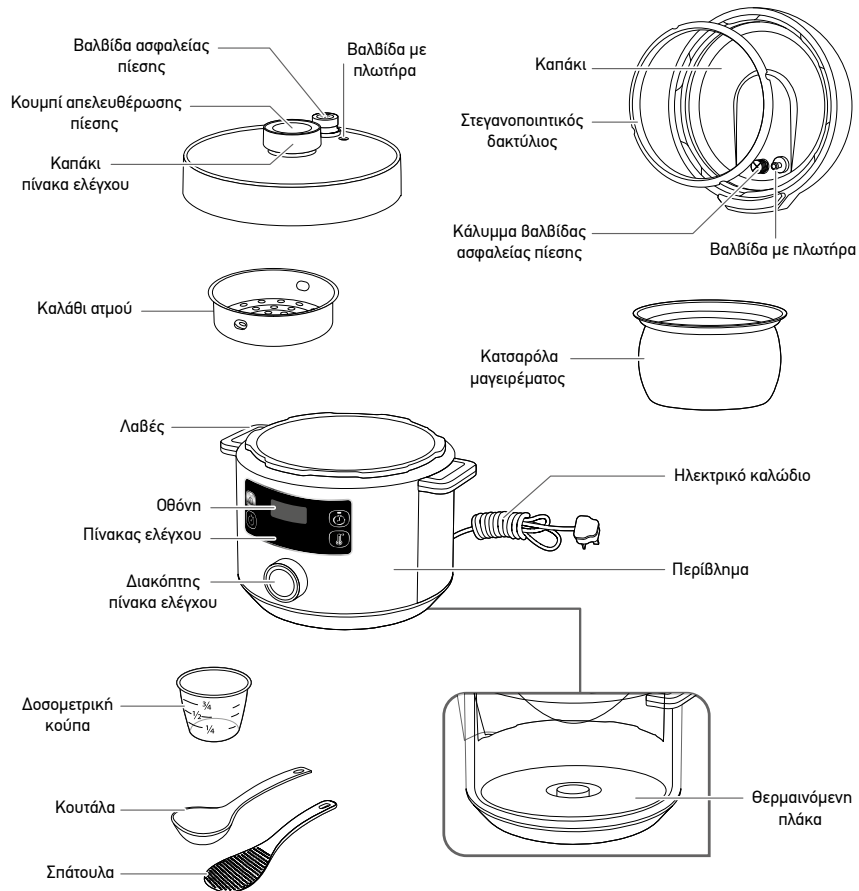


- ① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Παραδώστε τη σε ειδικό κέντρο συλλογής απορριμμάτων.

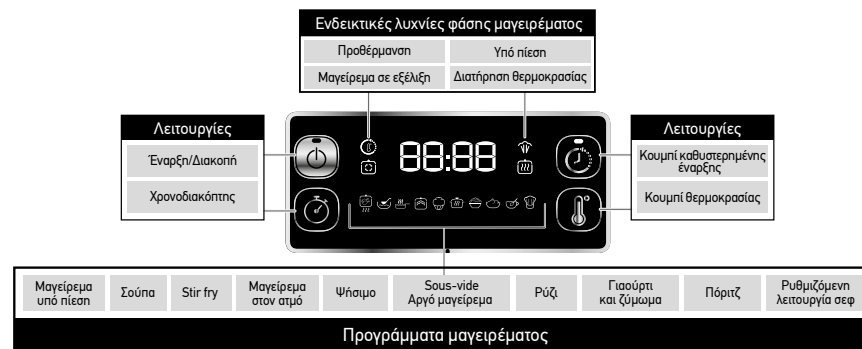
9. Πότε ισχύει η εγγύηση;

- Η εγγύηση δεν καλύπτει ατύχητη φθορά του μαγειρικού σκεύους.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Σε περίπτωση χρήσης που δεν συμμορφώνεται με αυτές τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση ακυρώνεται.
- Σε περίπτωση εμπορικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη και δεν ισχύει η εγγύηση.

ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- HE10** Μήνυμα καλωσορίσματος όταν η συσκευή ενεργοποιείται.
- 01:30** Εμφάνιση χρόνου. Σε αυτό το παράδειγμα: 1 ώρα 30 λεπτά.
- 114C** Εμφάνιση θερμοκρασίας. Σε αυτό το παράδειγμα: 114 βαθμοί Κελσίου.
- PU20** Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει μια προεπιλεγμένη ρύθμιση αυτόματης θερμοκρασίας/χρόνου. Δεν μπορεί να γίνει τροποποίηση.
- 0000** Υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία αυξάνεται κατά τη φάση προθέρμανσης.
- HE AE** Υποδεικνύει ότι η συσκευή προθερμαίνεται.
- 0E AD** Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε.
- 0H 0E** Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας.
- SE 0P** Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα διακόπηκε.
- 0000** Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Ανατρέξτε στις εικόνες που υποδεικνύονται ως (Εικ.χ) στον οδηγό γρήγορης εκκίνησης.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαίρεση συσκευασίας

• Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και διαβάστε τις οδηγίες χρήσης πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

• Αφαιρέστε τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα (εάν υπάρχουν) από τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

2. Άνοιγμα του καπακιού

• Για να ανοίξετε το καπάκι, κρατήστε τη λαβή του καπακιού, περιστρέψτε αριστερόστροφα και σηκώστε το καπάκι (Εικ.1 και 2).

Σημείωση: Όταν σηκώνετε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος ενδέχεται να παραμείνει συνδεδεμένο στο καπάκι. Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

• Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά και τα εξαρτήματα από το εσωτερικό της συσκευής (Εικ.3).

3. Καθαρισμός όλων των εξαρτημάτων της συσκευής

3α. Καθαρισμός του καπακιού, του μαγειρικού σκεύους και των εξαρτημάτων

• Καθαρίστε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.4).

• Στεγνώστε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα (Εικ.5)

• Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή τραχύ σφουγγάρι για τον καθαρισμό του μαγειρικού σκεύους, καθώς μπορεί να φθείρει την αντικολητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους (Εικ.40).

• Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (Εικ.41).

• Εάν βυθίσετε κατά λάθος τη συσκευή σε νερό ή ρίξετε νερό πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα, επισκευάστε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

• Μην τοποθετείτε το καπάκι και το μαγειρικό σκεύος στο πλυντήριο πιάτων (Εικ.42).

• Λάβετε υπόψη ότι μόνο τα παρακάτω εξαρτήματα πλένονται σε πλυντήριο πιάτων: κουτάλα, σπάτουλα, δοσομετρική κούπα και καλάθι ατμού.

3β. Καθαρισμός του στεγανοποιητικού δακτύλιου

• Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο από το καπάκι και καθαρίστε τον με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.7 και 8).

• Στεγνώστε τον σχολαστικά.

• Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο πάνω στη βάση του και πιέστε τον μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του (Εικ.9). Πιέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο γερά, ώστε να βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν ανομοιομορφίες και πως έχει εφαρμόσει σωστά στην υποδοχή του.

• Αφού τοποθετήσετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο καπάκι, εάν ανοίξετε το καπάκι πολύ γρήγορα, το μαγειρικό σκεύος ενδέχεται να παραμείνει συνδεδεμένο στο καπάκι (Εικ.37 και 38). Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να απελευθερωθεί το μαγειρικό σκεύος από το καπάκι (Εικ.39).

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τον στεγανοποιητικό δακτύλιο (Εικ.44)

3γ. Καθαρισμός των βαλβίδων

• Για τον καθαρισμό της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης, αφαιρέστε τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης από τον σωλήνα στο πάνω μέρος του καπακιού (Εικ.10). Καθαρίστε την με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.11). Όταν στεγνώσει, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα είναι καθαρό προτού συνδέσετε τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης στον σωλήνα στο πάνω μέρος του καπακιού (Εικ.12). Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα ασφαλείας πίεσης είναι σωστά τοποθετημένη. Θα πρέπει να κινείται ελεύθερα προς τα πάνω και προς τα κάτω.

• Για τον καθαρισμό του καλύμματος της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης, ξεβιδώστε το κάλυμμα της βαλβίδας στο εσωτερικό τμήμα του καπακιού (Εικ.13). Καθαρίστε το με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.14). Όταν στεγνώσει, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα είναι καθαρό προτού βιδώσετε το κάλυμμα της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης στο εσωτερικό τμήμα του καπακιού (Εικ.15).

• Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα με πλωτήρα, αφαιρέστε τον δακτύλιο της βαλβίδας από το εσωτερικό τμήμα του καπακιού και αναποδογυρίστε το καπάκι ώστε να μπορεί η βαλβίδα με πλωτήρα να βγει από το καπάκι (Εικ.16). Καθαρίστε τον δακτύλιο της βαλβίδας με πλωτήρα και τη βαλβίδα με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.17). Όταν στεγνώσει, τοποθετήστε τη βαλβίδα με πλω-

τήρα στο καπάκι και τοποθετήστε στη θέση του τον δακτύλιο της βαλβίδας (Εικ.18). Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα με πλωτήρα είναι σωστά τοποθετημένη. Θα πρέπει να κινείται ελεύθερα προς τα πάνω και προς τα κάτω.

3δ. Καθαρισμός του περιβλήματος της συσκευής

• Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα νωπό πανί.

• Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (Εικ.41).

• Σκουπίστε τη θερμαινόμενη πλάκα με ένα στεγνό πανί.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθέτηση των υλικών στο μαγειρικό σκεύος

• Αφαιρέστε το μαγειρικό σκεύος από το περίβλημα.

• Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος.

• Σημειώστε ότι το επίπεδο φαγητού και υγρού δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τη μέγιστη ένδειξη στο μαγειρικό σκεύος (Εικ.19).

2. Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους στο περίβλημα

• Βεβαιωθείτε πως το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους είναι καθαρό και στεγνό και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού από τη θερμαινόμενη πλάκα (Εικ.20).

• Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο περίβλημα (Εικ.21).

• Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το μαγειρικό σκεύος.

3. Κλείσιμο και ασφάλιση του καπακιού

- Ελέγξτε ότι ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι (Εικ.43).
- Κρατήστε τη λαβή του καπακιού, τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή και περιστρέψτε το δεξιό-στροφα για να το ασφαλίσετε (Εικ.22).

4. Σύνδεση της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης

- Τοποθετήστε σωστά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης στο καπάκι (Εικ.23). Λάβετε υπόψη ότι η βαλβίδα θα παραμείνει λίγο χαλαρή, είναι φυσιολογικό.

5. Ενεργοποίηση της συσκευής











- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο και συνδέστε το στην πρίζα (Εικ.24).
- Η συσκευή θα κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο, η οθόνη θα αναβοσβήσει και θα εμφανιστεί η ένδειξη.

6. Επιλογή και εκκίνηση ενός προγράμματος μαγειρέματος

- Κάθε πρόγραμμα έχει έναν προεπιλεγμένο χρόνο και θερμοκρασία και αντιστοιχεί σε μια ορισμένη θέση του καπακιού. Δείτε τον πίνακα των προγραμμάτων μαγειρέματος:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙ-ΡΕΜΑΤΟΣ

Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα, μπορεί να παρατηρήσετε μια μικρή διαρροή ατμού από το καπάκι, συγκεκριμένα από τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης. Είναι φυσιολογικό και συμβαίνει όταν αυξάνεται η πίεση.

Εικονίδιο προγράμματος μαγειρέματος	Όνομα προγράμματος μαγειρέματος	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Ρυθμιζόμενος χρόνος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένη πίεση	Καθυστερημένη έναρξη από 10 λεπτά έως 12 ώρες	Διατήρηση θερμοκρασίας έως 24 ώρες	Κατάσταση καπακιού		
									Καπάκι κλειστό και ασφαλισμένο	Καπάκι κλειστό, αλλά όχι ασφαλισμένο	Καπάκι ανοικτό
	Μαγείρεμα υπό πίεση	30 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Kpa	Ναι	Ναι	•		
	Σούπα	12 λεπτά		114°C	Όχι	70Kpa	Ναι	Ναι	•		
	Stir Fry	20 λεπτά	από 1 λεπτό έως 1 ώρες	160°C	Ναι από 100°C έως 160°C	Όχι	Όχι	Όχι			•
	Μαγείρεμα στον ατμό	10 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Kpa	Ναι	Ναι	•		
	Ψήσιμο	40 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	160°C	Ναι από 100°C έως 160°C	Όχι	Ναι	Ναι		•	
	Sous-vide/ Αργό μαγείρεμα	4 ώρες	από 30 λεπτά έως 12 ώρες	85°C	Ναι από 55°C έως 95°C	Όχι	Ναι	Όχι		•	•
	Ρύζι	8 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Kpa	Ναι	Ναι	•		
	Γιαούρτι και ζύμωμα	8h	από 30 λεπτά έως 2 ώρες	30°C	Ναι από 22°C έως 40°C	Όχι	Όχι	Όχι	•	•	
	Πόριτζ	15 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	100°C	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	•		
	Ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ	30 λεπτά	από 1 λεπτό έως 4 ώρες	80°C	Ναι από 70°C έως 160°C	Όχι	Όχι	Ναι	•	•	•

Ανατρέξτε στις εικόνες του οδηγού γρήγορης εκκίνησης (από Εικ.25 έως Εικ.36)



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα μαγείρεμα υπό πίεση . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει.
- Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΟΥΠΑΣ





- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα σούπας . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.

- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει.
- Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.















ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ STIR-FRY

- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα Stir-Fry . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.

- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και αφήστε το καπάκι ανοιχτό για να κάνετε stir-fry.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.















ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

- Τοποθετήστε 150 ml νερού (3/4 της κούπας) στο μαγειρικό σκεύος, τοποθετήστε τα υλικά σας στο καλάθι ατμού και το καλάθι ατμού πάνω στο μαγειρικό σκεύος. Κλείστε τελείως το καπάκι και ασφαλίστε το.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος στον ατμό . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση  ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.






ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


- Τοποθετήστε τα υλικά που έχετε προετοιμάσει στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε, αλλά μην ασφαλίσετε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.







ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ SOUS-VIDE/ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα Sous-vide/αργού μαγειρέματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).


• Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).


• Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

• Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.

• Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.

• Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .


• Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .


• Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.







ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΟΡΙΤΖ


• Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.


• Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα πόριτζ . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.



• Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).


• Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

• Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.

• Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.

• Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .


• Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.


• Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.







ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΡΥΖΙΟΥ


Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.


• Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ρυζιού . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.



• Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).


• Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

• Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.

• Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία  για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.

• Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

• Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.

• Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.




ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ

Το πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γιαουρτιού ή ζύμης ψωμιού/σφολιάτας.

• Για να παρασκευάσετε γιαούρτι, τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.

• Για να παρασκευάσετε ζύμη, μπορείτε να ζυμώσετε τη ζύμη μέσα στο μαγειρικό σκεύος και, κατόπιν, να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στο περιβλήμα και να κλείσετε το καπάκι για να ξεκινήσετε τη διόγκωση.

• Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.

- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.



ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΕΦ

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και ανάλογα με τη συνταγή, επιλέξτε εάν θα κλείσετε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε τη ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας). Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.

- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

* **Πρόταση για γρήγορο ζέσταμα γευμάτων:** _ ορίστε τη θερμοκρασία στους $\geq 95^{\circ}\text{C}$ και μαγειρέψτε με το καπάκι κλειστό, χωρίς να είναι ασφαλισμένο.

7. Χρήση της λειτουργίας καθυστερημένης έναρξης

Η καθυστερημένη έναρξη σας δίνει τη δυνατότητα ρύθμισης της συσκευής, ώστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει αργότερα.

- Επιλέξτε πρώτα ένα πρόγραμμα ακολουθώντας τα βήματα που περιγράφονται παραπάνω, στην παράγραφο 6.

- Πριν από την εκκίνηση του επιλεγμένου προγράμματος, πατήστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος για την καθυστερημένη έναρξη.

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).

- Πατήστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση της καθυστερημένης έναρξης. Όταν περάσει ο προκαθορισμένος χρόνος, η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα αυτόματα.

8. Άνοιγμα του καπακιού

- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι αν η βαλβίδα με πλωτήρα είναι ανεβασμένη και η ενδεικτική λυχνία υπό πίεση είναι αναμμένη.

- Η πίεση μπορεί να απελευθερωθεί με 2 τρόπους στο τέλος του μαγειρέματος:

Φυσική απελευθέρωση: Κατά το τέλος του μαγειρέματος ή μετά από τη διακοπή του προγράμματος, η συσκευή θα κρυώσει και η πίεση θα απελευθερωθεί φυσικά. Κατά τη φυσική απελευθέρωση, το φαγητό ενδέχεται να μαγειρευτεί περισσότερο από όσο πρέπει, λόγω της υπολειπόμενης πίεσης στο σκεύος. Χρησιμοποιήστε τη διαδικασία της χειροκίνητης απελευθέρωσης για να διακόψετε άμεσα τη διαδικασία μαγειρέματος.

Χειροκίνητη απελευθέρωση: Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης της πίεσης, πάνω στο καπάκι. Χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα έως μερικά λεπτά ανάλογα με την ποσότητα φαγητού στο μαγειρικό σκεύος (Εικ.34).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από τη συσκευή. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον ατμό (Εικ.45).

- Για να ανοίξετε το καπάκι, τοποθετήστε το χέρι σας παράλληλα με τις πλευρικές λαβές, κρατήστε τη λαβή του καπακιού, περιστρέψτε αριστερόστροφα και σηκώστε το καπάκι (Εικ.35 και 36).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από το μαγειρικό σκεύος.

9. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα

- Μετά από τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν την καθαρίσετε.

10. Καθαρισμός μετά από τη χρήση

- Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Πριν από τον καθαρισμό, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
- Για οδηγίες καθαρισμού, ανατρέξτε στην παράγραφο 3. Για τον καθαρισμό όλων των εξαρτημάτων της συσκευής ανατρέξτε στην ενότητα ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.

11. Συμβουλές συντήρησης

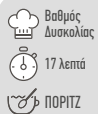
- Για να διασφαλίσετε την ανθεκτικότητα του μαγειρικού σκεύους, μην κόβετε τρόφιμα μέσα σε αυτό.
- Χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, καθώς μπορεί να φθαρεί η αντικολλητική επιστρώση του μαγειρικού σκεύους.
- Μετά από τη χρήση, ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ενδέχεται να μυρίζει όπως το φαγητό σας. Είναι φυσιολογικό. Η σιλικόνη έχει μικρούς πόρους που ανοίγουν όταν εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες και κλείνουν ξανά όταν η θερμοκρασία επανέλθει σε χαμηλά επίπεδα. Για να αφαιρέσετε τις οσμές από τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, μπορείτε:
 - Να πλύνετε τον δακτύλιο από σιλικόνη στο πλυντήριο πιάτων
 - Να προσθέσετε 1 κούπα ξύδι, 1 κούπα νερό και 1 λεμόνι κομμένο σε μεγάλα κομμάτια στο μαγειρικό σκεύος και να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα ατμού για 2 λεπτά και, κατόπιν, να αφήσετε τον ατμό να απελευθερωθεί φυσικά.
- Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο κάθε 2 χρόνια ή νωρίτερα, σε περίπτωση φθοράς.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ



ΟΛΕΣ ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ



ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΑΠΟ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΒΡΩΜΗΣ

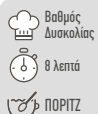
ΥΛΙΚΑ:

- 180 g πλιγούρι βρώμης
- 950 ml νερό

- Πρέζα αλάτι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΠΟΡΙΤΖ** και αυξήστε στα 12 λεπτά.
3. Έπειτα, πατήστε το κουμπι εκτόνωσης πίεσης και απελευθερώστε τον ατμό. Ανοίξτε το καπάκι, ανακατέψτε τα δημητριακά και αφήστε τα για 5 λεπτά ώστε να απορροφήσουν το νερό.
4. Συμβουλή: προσθέστε γάλα, φρέσκα ή αποξηραμένα φρούτα, ψυλοκαμμένους ξηρούς καρπούς ή γκρανάλα και το αγαπημένο σας γλυκαντικό - καστανή ή λευκή ζάχαρη, σιρόπι σφενδάμου ή σιρόπι αγαύης.



ΒΡΩΜΗ ΜΕ ΑΝΑΝΑ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ

ΥΛΙΚΑ:

- 180 g βρώμη ταχείας βράσης ή νυράδες βρώμης
- 600 ml νερό
- 3 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- ½ κ.γ. κανέλα σε σκόνη

- Πρέζα αλάτι
- 350 ml γάλα
- 1 φλιτζάνι κομμένο ανανά
- 2 κ.σ. φρέσκα φύλλα δυόσμου

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε τις νυράδες βρώμης, το νερό, τη ζάχαρη, την κανέλα και το αλάτι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΠΟΡΙΤΖ** και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα της βρώμης, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε γάλα και ανακατέψτε καλά.
5. Σερβίρετε τη βρώμη σε 4 μπολ και προσθέστε τον ανανά και τον δυόσμο.



ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 kg ροδάκινα, ξεφλουδιαμένα, χωρίς κουκούτσι και κομμένα σε φέτες
- 150 g άχνη ζάχαρη

- Χυμός από 1 λεμόνι
- 1-2 κ.γ. άρωμα θανάλιας
- 50 ml νερό

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι, επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ**, ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
3. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Εάν η μαρμελάδα είναι πολύ ρευστή, επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** για 10 λεπτά επιπλέον.



ΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 800 g ψυλοκαμμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 1 μέτρον κρεμμύδι, ψυλοκαμμένο
- 250 g χυμό ντομάτας
- 3 κ.σ. σφραγισμένες και ψυλοκαμμένες λιαστές ντομάτες
- 1 μέτρον πατάτα κομμένη σε κύβους

- 1 καρότο κομμένο σε κύβους
- 2 κλωνάρια φρέσκα βασιλικός
- 250 ml ζωμός λαχανικών
- 2 κ.σ. λιωμένο βούτυρο

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε τις ντομάτες, το κρεμμύδι, τον χυμό ντομάτας, τις λιαστές ντομάτες, την πατάτα, το καρότο, τον βασιλικό και τον ζωμό στον κάδο μαγειρέματος.
2. Αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε για να αναμειχθούν τα υλικά.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΣΟΥΠΑΣ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Με ένα ραβδομηλέντερ (ή μέσα σε μπλέντερ), αναμείξτε μέχρι το μείγμα να γίνει λείο. Ανακατέψτε με το βούτυρο.
6. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Σερβίρετε με ζινή κρέμα και γαρνίρετε με κλωνάρια δεντρολίβανου.



Βαθμός Δυσκολίας

13 λεπτά

STIR FRY

ΣΟΥΠΑ

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 3 μεγάλα πράσα καθαρισμένα
- 3 μέτριες πατάτες
- 1 κρεμμύδι
- 1 κ.σ. μαλακωμένο βούτυρο
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ½ φλιτζάνι λευκό κρασί
- 3 φλιτζάνια ζεστός ζωμός κοτόπουλου
- 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος με 48% λιπαρά και πάνω
- Ξύσμα λεμονιού και φύλλα φρέσκο θυμαριού προαιρετικά
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Κόψτε τα πράσα στη μέση κατά μήκος και σε φέτες. Χρησιμοποιήστε μόνο το λευκό και το ανοικτό πράσινο μέρος, πλύνετε καλά. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και το κρεμμύδι, πλύνετε και κόψτε τα σε λεπτές φέτες.
2. Τοποθετήστε το βούτυρο και το λάδι στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**. Όσο ακόμη είναι ζεστά, προσθέστε τα πράσα, τις πατάτες, το κρεμμύδι και αλατοπιπερώστε. Μετά από μερικά λεπτά, προσθέστε το κρασί. Μαγειρέψτε μέχρι να εξατμιστεί το οινόπνευμα. Προσθέστε τον ζωμό κοτόπουλου.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΣΟΥΠΑΣ** και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Αδειάστε το μείγμα της σούπας σε ξεχωριστό μπολ και αναμειξτε με ραβδομπλέντερ (ή τοποθετήστε σε μπλέντερ). Αναμειξτε μέχρι το μείγμα να γίνει λείο και προσθέστε αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε. Ανακατέψτε με την κρέμα και προσθέστε αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε.
6. Σερβίρετε τη σούπα ζεστή. Με ξύσμα λεμονιού και φύλλα από θυμάρι.



Βαθμός Δυσκολίας

22 λεπτά

STIR FRY

ΣΟΥΠΑ

ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 φέτες μπέικον από χαϊρνή μπριζόλα, ψιλοκομμένες
- 1 μέτρο πράσο
- 1 μέτρο σφραγγιλή ή μακρόστενη κολοκύθα (περίπου 600 g), ξεφλουδισμένη, χωρίς σπόρους και χονδροκομμένη
- 1 κλωνάρι σέλινου ψιλοκομμένο σε κύβους
- 1 μικρή πατάτα, ξεφλουδισμένη και κομμένη
- 4 φλιτζάνια ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών
- 3 κόκκι μαύρου πιπεριού
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. μαλακωμένο βούτυρο

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε 1 κ.σ. λάδι στον κάδο μαγειρέματος και επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το μπέικον και ανακατέψτε μέχρι να γίνει τραγανό. Αφαιρέστε 1 κ.σ. μπέικον και αφήστε το στην άκρη.
2. Κόψτε τα πράσα στη μέση κατά μήκος και σε λεπτές φέτες. Χρησιμοποιήστε μόνο το λευκό και το ανοικτό πράσινο μέρος, πλύνετε καλά. Προσθέστε το υπόλοιπο λάδι στον κάδο μαγειρέματος και συνεχίστε το μαγείρεμα στο πρόγραμμα **STIR FRY**. Προσθέστε το πράσο, την κολοκύθα, το σέλινο και την πατάτα και ανακατέψτε για 4-5 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα ελαφρώς χρυσαφένιο χρώμα. Προσθέστε τον ζωμό, τους κόκκους μαύρου πιπεριού και αλατίστε ελαφρά.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΣΟΥΠΑΣ** και ορίστε τον χρόνο στα 12 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Αδειάστε το μείγμα της σούπας σε ξεχωριστό μπολ και αναμειξτε με ραβδομπλέντερ (ή τοποθετήστε σε μπλέντερ). Αναμειξτε μέχρι το μείγμα να γίνει λείο και προσθέστε αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε.
6. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με το τραγανό μπέικον που φυλάξατε και γαρνίρετε με φύλλα μαϊντανού.



Βαθμός Δυσκολίας

20 λεπτά

STIR FRY

ΣΟΥΠΑ

ΠΑΤΑΤΟΣΟΥΠΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 200 g κρεμμύδι
- 200 g καρότα
- 150 g σέλινο
- 150 g παστινάκι
- 300 g πατάτες
- 50 g λαρδί
- 1 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 1 φύλλο δάφνης
- 8 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 50 g αποξηραμένα μανιτάρια σε φέτες-μουλιασμένα σε νερό για 1 ώρα
- 1,5 l νερό
- 1 κ.σ. φρέσκια ψιλοκομμένη μαντζουράνα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες και τα υπόλοιπα λαχανικά σε κύβους.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και λιώστε το λαρδί. Προσθέστε όλα τα λαχανικά, το κύμινο και τα φύλλα δάφνης, και μαγειρέψτε μέχρι να ροδίσουν.
3. Προσθέστε το σκόρδο και τα μανιτάρια με το υγρό στο οποίο μούλιασαν. Προσθέστε νερό και αλάτι. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα **ΣΟΥΠΑΣ** για 10 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Προσθέστε τη μαντζουράνα και αλατοπιπερώστε. Γαρνίρετε με φρέσκο σγουρό μαϊντανό.



Βαθμός Δυσκολίας

3 λεπτά

ΣΟΥΠΑ

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ

ΥΛΙΚΑ:

- Αφυατμαγμένη κρεμμυδόσουπα για 4 άτομα
- 800 ml νερό
- 500 g μπουκέτα μπρόκολο
- 4 κ.σ. κρέμα γάλακτος με 48% λιπαρά και πάνω
- 50 g κρουτόν

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε το νερό με την αφυατμαγμένη σούπα στο μπολ. Προσθέστε το μπρόκολο.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΣΟΥΠΑΣ** και ορίστε τον χρόνο στα 3 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Μοιράστε τη σούπα σε μπολ σερβιρίσματος. Σερβίρετε με μια κουταλιά της σούπας κρέμα και κρουτόν.



ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 6 κολοκυθάκια
- 10 g κύβοι ζωμού κοτόπουλου
- 4 φέτες ζημόν (φέτες των 30 g)
- 4 μερίδες τυρί κρέμα
- Αλάτι και πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Πλύνετε τα κολοκυθάκια και κόψτε τα σε χονδρά κομμάτια.
2. Τοποθετήστε τα κολοκυθάκια σε ξεχωριστό μπολ και αναμείξτε με ραβδόμηλε-νερ (ή τοποθετήστε σε μπλέντερ) μέχρι να αποκτήσουν λεία υφή.
3. Προσθέστε στον κάδο μαγειρικής το μείγμα με τα κολοκυθάκια, τον κύβο ζωμού κοτόπουλου και καλύψτε με νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 13 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Προσθέστε το τυρί κρέμα. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
7. Σερβίρετε.



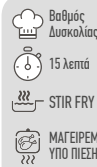
ΚΑΠΟΝΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 700 g μελιζάνες, πλυμένες και κομμένες σε κύβους
- 140 g μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι
- 360 g ψιλοκομμένες ντομάτες
- 50 ml ελαιόλαδο
- 40 g κάρφη
- 40 g κουκουνάρι
- 40 g σταφίδες
- 40 g ζάχαρη
- 40 ml ξύδι
- Αλάτι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, προσθέστε το λάδι και τις μελιζάνες και ανακατέψτε για 1 λεπτό.
3. Προσθέστε όλα τα άλλα υλικά και ανακατέψτε για 4 λεπτά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρεται κλιρά ή κρύα.



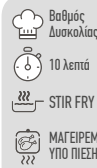
ΡΑΤΑΤΟΥΓΓ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κίτρινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και κομμένη σε κύβους των 2,5 εκ.
- 1 κόκκινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και κομμένη σε κύβους των 2,5 εκ.
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 κολοκυθάκι, κομμένο σε φέτες των 2,5 εκ.
- 1 μελιτζάνα, κομμένη σε κύβους των 2,5 εκ.
- 1 x 400 g ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 1 κ.γ. ρίγανη αποξηραμένη
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- 1½ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κ.α. φρέσκα ψιλοκομμένος βασιλικός

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τις πιπεριές και ανακατέψτε για 3 λεπτά. Προσθέστε το κολοκυθάκι και τη μελιτζάνα και ανακατέψτε για 5 λεπτά.
3. Προσθέστε τις ντομάτες, τη ρίγανη, αλάτι και πιπέρι, κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 7 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι.
5. Ανακατέψτε με τον βασιλικό και αλατοπιπερώστε.



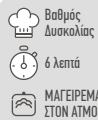
ΣΤΟΤΑΡΙΣΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ:

- ½ φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 2 κ.α. ξύρα παρθένο ελαιόλαδο
- 160 g φύλλα φρέσκο σπανάκι, κομμένα σε τεμάχια
- 200 g καρότα, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε τεμάχια
- 200 g πατάτες ξεφλουδισμένες και τετραγωνισμένες σε κομμάτια
- 130 g πράσινα φασολάκια, καθαρισμένα
- 10 g μαλακωμένο βούτυρο
- 50 ml νερό
- Αλάτι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το νερό και το βούτυρο. Ανακατέψτε.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και ανακατέψτε για 5 λεπτά. Προσθέστε το βούτυρο και το νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 700 γ μελιτζάνα ξεφλουδισμένη και κομμένη σε κύβους
- 1 κ.γ. ζάχαρη άχνη
- Χυμός από 1 λεμόνι
- Αλάτι
- 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 40 ml ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. φρέσκος ψιλοκομμένος μαϊντανός

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε τη μελιτζάνα στο καλάθι ατμού και μετά στον κάδο με 200 ml νερό.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ** και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
3. Ανακατέψτε τη μελιτζάνα με τα υπόλοιπα υλικά. Τοποθετήστε στο ψυγείο για 4 ώρες και δοκιμάστε.



STIR FRY

PYZI

SOUS-VIDE/
ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1½ φλιτζάνι ρύζι αρμπόρι
- 250 γ μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες
- 3 φλιτζάνια ζωμός κοτόπουλο
- 60 ml λευκό κρασί
- 3 κ.σ. βούτυρο
- ½ φλιτζάνι φρεσκοτριμμένο τυρί παρμεζάνα
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY**, τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε κρεμμύδι και ταγαρίστε για 4 λεπτά. Προσθέστε το ρύζι και τα μανιτάρια και ταγαρίστε για 2 λεπτά.
2. Προσθέστε το κρασί και τον ζωμό, κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το. Επιλέξτε το **πρόγραμμα του ΡΥΖΙΟΥ** και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 6 λεπτά.
3. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Επιλέξτε το **πρόγραμμα SOUS-VIDE / ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**, προσθέστε το βούτυρο και την παρμεζάνα και μαγειρέψτε για 3 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς.
5. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι όσο θέλετε και σερβίρετε αμέσως.



STIR FRY

PYZI

SOUS-VIDE/
ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 275 γ κίτρινη κολοκύθα
- 1½ φλιτζάνι ρύζι αρμπόρι
- 1 κ.σ. μαλακωμένο βούτυρο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- ½ φλιτζάνι λευκό ξηρό κρασί
- 3½ φλιτζάνια ζωμό λαχανικών ή κοτόπουλο
- 1 κ.γ. φασκόμηλο αποξηραμένο
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 3 κ.σ. φρεσκοτριμμένο τυρί παρμεζάνα
- 2 κ.σ. φρέσκος ψιλοκομμένος μαϊντανός

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Ξεφλουδίστε την κολοκύθα, αφαιρέστε τους σπόρους και κόψτε την σε κύβους του 1 εκ.
2. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY**. Ζεστάνετε το βούτυρο και το λάδι στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε την κολοκύθα και μαγειρέψτε για 3 λεπτά.
3. Προσθέστε το ρύζι και ανακατέψτε καλά με την κολοκύθα. Προσθέστε το κρασί και ανακατέψτε για 1 λεπτό. Προσθέστε τον ζωμό, αλατοπιπερώστε ελαφρά, κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το. Επιλέξτε το **πρόγραμμα του ΡΥΖΙΟΥ** και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 6 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση.
5. Ανοίξτε το καπάκι και ανακατέψτε με το φασκόμηλο. Επιλέξτε το **πρόγραμμα SOUS-VIDE / ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 4 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι το ρύζι να γίνει τρυφερό, παχύ και κρεμώδες.
6. Ανακατέψτε με την παρμεζάνα και αλατοπιπερώστε. Σερβίρετε αμέσως πασπαλίζοντας με μαϊντανό.



STIR FRY

PYZI

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ

ΥΛΙΚΑ:

- 60 γ βούτυρο
- 40 γ κρεμμύδι σε φέτες
- 350 γ ρύζι καρναρόλι
- 850 ml ζωμός λαχανικών
- 1 φακελάκι σαφράν
- Φρεσκοτριμμένο τυρί παρμεζάνα
- Αλάτι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε στον κάδο το μισό βούτυρο, το κρεμμύδι, το ρύζι και ανακατέψτε.
3. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY** και ανακατέψτε για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε τον ζωμό, αλάτι, το σαφράν και ανακατέψτε.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα του ΡΥΖΙΟΥ** και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το υπόλοιπο βούτυρο και πασπαλίστε με τριμμένη παρμεζάνα.



ΥΛΙΚΑ:

- 100 g ραντίτσιο
- 1 εσολάτ
- 60 g βούτυρο
- 50 g φρεσκοτριμμένο τυρί γκράνα παντάνο
- 600 ml ζωμός λαχανικών

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ

- 280 g ρύζι θιαλάνε ή αρμπόριο
- 60 ml λευκό κρασί
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ψιλοκόψτε το εσολάτ και κόψτε το ραντίτσιο σε λωρίδες.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, ταγαρίστε το εσολάτ και το ραντίτσιο σε λάδι, προσθέστε το ρύζι και σβήστε με το κρασί.
4. Προσθέστε τον ζωμό και ανακατέψτε.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του **PYZIOY** και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτωνώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το βούτυρο και το τυρί και σερβίρετε.



ΥΛΙΚΑ:

- 280 g ρύζι καρναόλι
- 200 g λουκάνικο της επιλογής σας
- 60 g βούτυρο
- 50 g φρεσκοτριμμένο τυρί γκράνα παντάνο

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

- 60 ml κόκκινο κρασί
- 600 ml ζωμός λαχανικών
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 εσολάτ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε στον κάδο το μισό βούτυρο, το εσολάτ, το λουκάνικο και το ρύζι, και ανακατέψτε.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και ανακατέψτε για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε κρασί, ζωμό, ελαιόλαδο και ανακατέψτε.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του **PYZIOY** και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτωνώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το υπόλοιπο βούτυρο και πασπαλίστε με τριμμένο τυρί.



ΥΛΙΚΑ:

- 480 g μασκαρίσιος κμάς
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 200 g καρότα, ψιλοκομμένα
- 500 ml χυμός ντομάτας
- 75 ml κόκκινο κρασί
- 100 g μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο

ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ

- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι
- 2 κ.σ. φυτικό λάδι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 60 g σέλινο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- Φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού για το σερβίρισμα

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος.
3. Μαγειρέψτε στο πρόγραμμα **STIR FRY** το μισοκρεμμύδι, το σέλινο και τα καρότα για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Ανακατέψτε με το σκόρδο.
4. Προσθέστε τον χυμό ντομάτας και το κρασί. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτωνώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε πασπαλιζόντας με παρμεζάνα και βασιλικό.



ΥΛΙΚΑ:

- 360 g ζυμαρικά ριγκατόνι
- 160 g μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, καθαρισμένο
- 2 κ.γ. ελαιόλαδο
- 100 g τριμμένο τυρί πεκορίνο
- 400 g ψιλοκομμένη ντομάτα σε κονσέρβα ή χυμός ντομάτας

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ

- Πυερίά τοτλί όσο θέλετε
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι
- 100 ml νερό

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε το μπέικον σε λωρίδες.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, ταγαρίστε το μπέικον σε λάδι για 3 λεπτά, προσθέστε την ντομάτα και μαγειρέψτε για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε τα ζυμαρικά, την πιπεριά τοτλί και το νερό και ανακατέψτε καλά.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτωνώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το πεκορίνο, αλατιπιερώστε και ανακατέψτε καλά.



Βαθμός
Δυσκολίας

2 λεπτά

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

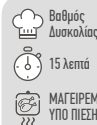
ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 480 g τортελίνια με ζαμπόν
- 150 ml κρέμα γάλακτος με 48% λιπαρά και πάνα
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 40 g φρεσκοτριμμένο τυρί παρμεζάνα
- 250 ml ζυμώδης λαχανικών
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 2 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Πασπαλίστε με παρμεζάνα και σερβίρετε.



Βαθμός
Δυσκολίας

15 λεπτά

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

ΣΑΛΑΤΑ ΧΤΑΠΟΔΙ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 kg κατεψυγμένο χταπόδι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Ξύσμα και χυμός από 1 λεμόνι
- 20 μικρές μούρες ελιές χωρίς κουκούτσι
- 2 φύλλα δάφνης
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 100 ml λευκό κρασί
- 100 g πέστο βασιλικού
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε το κρασί, τη δάφνη, τα κρεμμύδια, το ξύσμα λεμονιού, το πιπέρι και το κατεψυγμένο χταπόδι.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Αφήστε το χταπόδι να κρυώσει. Πετάξτε τα φύλλα δάφνης. Ανακατέψτε με τον χυμό λεμόνι, το ελαιόλαδο, τις ελιές και αλατοπιπερώστε. Τοποθετήστε μια κουταλιά πέστο βασιλικού στο πιάτο σερβιρίσματος και τοποθετήστε από πάνω το μείγμα του χταποδιού.



Βαθμός
Δυσκολίας

10 λεπτά

STIR FRY

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

ΦΟΥΣΙΛΙ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΥΛΙΚΑ:

- 200 g ζυμαρικά φουσίλι
- 4 ντοματίνια
- 500 g κολοκυθάκια
- 1 κρεμμύδι
- 4 καρότα
- 50 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι
- 400 ml ζυμώδης λαχανικών
- 100 g σπαράγγια
- 2 πιπεριές

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κυβάκια.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, ταγαρίστε τα κομμένα λαχανικά σε λάδι. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Προσθέστε τα ζυμαρικά και τον ζωμό και ανακατέψτε καλά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Εάν χρειάζεται, για να μειωθούν τα υγρά του φαγητού, επιλέξτε το πρόγραμμα **Stir-Fry** και ανακατέψτε για μερικά λεπτά.
7. Προσθέστε φρέσκο βασιλικό, όσο θέλετε.



Βαθμός
Δυσκολίας

12 λεπτά

STIR FRY

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

ΠΑΤΣΕΡΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 300 g ζυμαρικά πατσέρι
- 600 g μείγμα κατεψυγμένων θαλασσινών
- 60 ml ελαιόλαδο
- 50 ml λευκό κρασί
- 650 ml ζυμώδης λαχανικών
- 12 φύλλα μαιντανού
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 πρέζα πιπεριά ταύι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά. Λιώστε το σκόρδο και ψιλοκόψτε τον μαιντανό.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, ταγαρίστε το σκόρδο σε λάδι και προσθέστε τα θαλασσινά. Σβήστε με το κρασί, προσθέστε το πατσέρι και ανακατέψτε.
3. Προσθέστε τον ζωμό λαχανικών.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Αλατοπιπερώστε, προσθέστε μαιντανό, ελαιόλαδο και πιπεριά ταύι, όσο θέλετε.



ΜΥΔΙΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

ΥΛΙΚΑ:

- 1,2 kg φρέσκα μύδια, με το κέλυφος καθαρισμένο
- 3 κ.σ. φρεσκοκομμένος μαϊντανός
- 150 g κατεψυγμένο κρεμμύδι σε φέτες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 200 ml λευκό κρασί

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και αερθίρετε!



ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 kg μικρά καλαμάρια
- 4 κρεμμύδια
- 3 σακουλάκια μελάni καλαμαριού
- 200 ml ζωμός ψαριού
- 1 κ.σ. αλεύρι
- 2 κ.σ. λάδι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε το λάδι, επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY** και ανακατέψτε το κρεμμύδι, το καλαμάρια και το αλεύρι για 6 λεπτά.
3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** για 8 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.



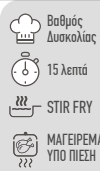
ΒΑΚΑΛΙΟΣ ΜΕ ΑΧΙΒΑΔΕΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g βακαλίσιο
- 200 g αχιβάδες καθαρισμένες
- 100 g κρεμμύδια ή ½ κρεμμύδι
- 100 g πράσο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 10 g φρέσκα μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 20 ml λευκό κρασί
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το σκόρδο, το κρεμμύδι και το πράσο.
2. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY**.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το σκόρδο, το κρεμμύδι και το πράσο. Ανακατέψτε για 5 λεπτά μέχρι να ψηθούν.
4. Προσθέστε τις αχιβάδες, το λευκό κρασί και τα κομμάτια του βακαλίσου.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Στο τέλος του προγράμματος, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Σερβίρετε τα κομμάτια του ψαριού με τις ανοιχτές αχιβάδες από πάνω.
8. Αλατοπιπερώστε, εάν χρειάζεται, και πασπαλίστε με φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό.



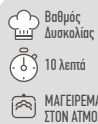
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 800 g καλαμάρια, αποψυγμένα, εάν είναι κατεψυγμένα
- 100 g κρεμμύδια ή ½ κρεμμύδι
- 400 g πατάτες ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους
- 100 g πράσινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 8 νημάτια σαφράν
- 30 ml νερό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 10 g φρέσκα μαϊντανός ψιλοκομμένος

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Κόψτε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
2. Καθαρίστε το καλαμάρια και κόψτε το σε μπουκιές.
3. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY**.
4. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το σκόρδο, το κρεμμύδι, τις πιπεριές και το σαφράν. Ανακατέψτε για περίπου 5 λεπτά.
5. Προσθέστε το τεμαχισμένο καλαμάρια και τις πατάτες. Καλύψτε με νερό και αλατοπιπερώστε.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
7. Στο τέλος του προγράμματος, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρετε το καλαμάρια με τις πατάτες και πασπαλίστε με φρεσκοκομμένο μαϊντανό αμέσως πριν από το σερβίρισμα.



Βαθμός
Δυσκολίας

10 λεπτά

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

ΨΑΡΙ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 60 ml χυμός λεμονιού
- 1½ κ.σ. ψιλοκομμένος άνηθος και ακοινόηρασο
- 3 κ.σ. κάπαρη, χονδροκομμένη
- ¼ κ.γ. ζάχαρη άχνη
- 4 φιλέτα γάδου ή μουρούνας (250 g ανά φιλέτο)
- 300 ml νερό
- 16 μικρές πατάτες ψιτές (για το σερβίρισμα)
- Λαδόκολλα για το καλάθι ατμού

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Για να ετοιμάσετε τη σάλτσα λεμονιού και μυρωδικών, χτυπήστε το λάδι, το λεμόνι, τα μυρωδικά, την κάπαρη και τη ζάχαρη σε ένα μικρό μπολ. Αφήστε την στην άκρη.
3. Προσθέστε 300 ml νερό στο μπολ. Τοποθετήστε το ψάρι στο καλάθι ατμού, αφού στρώσετε τη λαδόκολλα και κατόπιν ραντίστε με λίγη σάλτσα.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Αλατοπιπρώστε και σερβίρετε με μικρές πατάτες ψιτές και την υπολοιπή σάλτσα.



Βαθμός
Δυσκολίας

25 λεπτά

STIR FRY

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g άπαχος μοσχαρίσιος κιμάς
- 40 g λευκή τριμμένη φρυγανιά
- 1 αυγό, χτυπημένο
- 100 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1½ κ.γ. μείγμα αποξηραμένων μυρωδικών
- 1½ κ.σ. πλιέλαιο
- 500 g σάλτσα ζυμαρικών μπολονέζ (Ιθάζο)
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 κ.γ. ζάχαρη άχνη
- 200 ml νερό
- Αλάτι και πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε τον κιμά, την τριμμένη φρυγανιά, το αυγό, το κρεμμύδι και τα μυρωδικά. Σχηματίστε κεφτεδάκια. Προσθέστε λάδι στο μπολ.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** για να ταγιάρισετε τα κεφτεδάκια σε δύο σειρές. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τους κεφτεδες και σκουπίστε τον κόδο με χαρτί κουζίνας.
4. Προσθέστε τη σάλτσα των ζυμαρικών, το σκόρδο, τη ζάχαρη και το νερό. Ανακατέψτε καλά για να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρετε τα κεφτεδάκια στον κόδο.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να δέσετε τη σάλτσα με το πρόγραμμα Stir-Fry.
8. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε!



Βαθμός
Δυσκολίας

38 λεπτά

STIR FRY

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g χοιρινό κρέσε σε ρολό
- 150 g καρότα
- 1 κ.σ. κραμβέλαιο
- 5 κ.γ. ζωμό χοιρινού ή λαχανικών
- Αλάτι και πιπέρι
- 400 g λευκά μανιτάρια, κομμένα στα τέσσερα
- 300 g κατεψυγμένος αρακάς

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τα κάρota σε μπισουνοκιά.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κόδο.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και ταγιάριστε το χοιρινό, γυρίζοντας το κρέας ανά διαστήματα για 10 λεπτά.
5. Προσθέστε όλα τα υλικά.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Για πιο παχύρρευστη σάλτσα, επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και αφήστε να βράσει για 3 λεπτά.
9. Απολαύστε το γεύμα σας!



Βαθμός
Δυσκολίας

20 λεπτά

STIR FRY

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κρεμμύδι
- 400 g καρότα
- 50 g λαρδί
- 2 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- 3 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 600 g χοιρινό μπούτι με κόκαλο, τεμαχισμένο σε κομμάτια
- 200 ml νερό
- Ξύσμα και χυμός από ½ λεμόνι
- Αλάτι
- Μια πρέζα τριμμένο μοσκακόριβο
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 2 κ.σ. φρέσκο ψιλοκομμένο ακοινόηρασο

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Κόψτε σε φέτες τα κρεμμύδια και τα καρότα.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, λιώστε το λαρδί και τηγανίστε το κρεμμύδι και τα καρότα μέχρι να ροδίσουν.
3. Προσθέστε ζάχαρη και καραμελώστε την. Πασπαλίστε με αλεύρι και μαγειρέψτε για 1 λεπτό ανακατεύοντας ανά διαστήματα. Προσθέστε το χοιρινό και μαγειρέψτε για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε το νερό, κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
5. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε το αλάτι, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το μοσκακόριβο, την κρέμα και το ακοινόηρασο.



ΥΛΙΚΑ:

- 600 g χοιρίνο μπούτι
- 3 εσολάτ
- 150 ml ζωμός λαχανικών
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

- 3 μαρούλια Romana
- 1 κ.σ. λεπτόρρευστο μέλι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ψιλοκόψτε τα εσολάτ. Κόψτε κατά μήκος στη μέση το μαρούλι. Τοποθετήστε το λάδι και τα εσολάτ στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και ταγχαρίστε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το μέλι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
6. Εκτωνώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε το μέλι.
8. Απολαύστε το γεύμα σας!



ΥΛΙΚΑ:

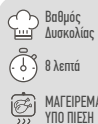
- 2 καρτότα
- 1 εσολάτ
- 200 g φακές
- 2 κ.σ. κραμβέλαιο

ΚΟΤΕΤΣΙΝΟ ΜΕ ΦΑΚΕΣ

- 1 φύλλο δάφνης
- 1 x 700 g κοτετσινό
- 500 ml ζωμός λαχανικών
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ψιλοκόψτε τα καρτότα και τα εσολάτ, ξεπλύνετε πολύ καλά τις φακές.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, ταγχαρίστε τα λαχανικά σε λάδι και προσθέστε τη δάφνη.
4. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και τον ζωμό λαχανικών. Τοποθετήστε το εξάρτημα αμύδ στον κάδο μαγειρέματος και προσθέστε το κοτετσινό όπως είναι με τη συσκευασία του.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά. Εκτωνώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Ανοίξτε τη συσκευασία του κοτετσινό και αφαιρέστε το περιβλήμα. Κόψτε σε φέτες και σερβίρετε με τις φακές.



ΥΛΙΚΑ:

- 700 g χοιρινό, σε κομμάτια των 100 g περίπου
- 100 g παχιές φέτες μπέικον
- 500 g λάχανο, ψιλοκομμένο
- 300 g καρτότα, καθαρισμένο και τεμαχισμένο σε κομμάτια
- 1 κρεμμύδι, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ

- 400 g πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες στη μέση
- 1 μπουκίε γκαρνί
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το κρέας, το μπέικον και έπειτα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στον κάδο. Προσθέστε αρκετό νερό ώστε να καλυφθούν τα υλικά. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
4. Εκτωνώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Σερβίρετε.



ΥΛΙΚΑ:

- 250 g χοιρινός κίμας
- 50 g λευκό ρύζι μακρόκοκκο
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. τοματοπολτός
- 250 ml χυμός ντομάτας
- 8 φύλλα λάχανο σαβό, μπλανσαρισμένα

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ

- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κ.σ φρέσκο φύλλα θυμαριού
- ½ κ.σ. ξερή μαντζουράνα
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- Ταίλι και πολέντα για το σερβίρισμα

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και το χοιρινό και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε το ρύζι, 150 ml νερό, αλάτι, τον τοματοπολτό, τη μαντζουράνα και την πάπρικα και μαγειρέψτε για 5 λεπτά ακόμη. Όταν ολοκληρωθεί, πατήστε Ακύρωση.
5. Προσθέστε το θυμάρι, αλάτι και πιπέρι και ανακατέψτε. Αφήστε το να κρυσώσει.
6. Σχηματίστε με το μείγμα περίπου 8 μακρόστενα κεφτεδάκια.
7. Τυλίξτε κάθε κεφτεδάκι σε ένα φύλλο λάχανου και τοποθετήστε το στον κάδο με το άνοιγμα προς τα κάτω. Προσθέστε τη δάφνη, το τριμμένο πιπέρι, τον χυμό ντομάτας και περίπου 150 ml νερό.
8. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 30 λεπτά.
9. Εκτωνώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
10. Σερβίρετε με ταίλι και πολέντα.



ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΖΑΜΠΟΝ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 λάχανο σαθεί, μπλανσαρισμένο
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- 1 κόκκινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και κομμένη σε φέτες
- 300 g καπνιστό ζαμπόν σε λωρίδες
- 150 g φιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κ.σ φρέσκα φύλλα θυμαρίου
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 300 ml νερό
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και το κρέας και μαγειρέψτε για 10 λεπτά.
4. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα υλικά.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Σερβίρετε με πολέντα και ταΐδι.



ΦΑΣΟΛΑΔΑ ΑΣΤΟΥΡΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g άσπρα φασόλια
- 200 g κρεμμύδια, φιλοκομμένα
- 1 ντομάτα
- 100 g πράσινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και φιλοκομμένη
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 160 g μπέικον σε κομμάτια
- 160 g τσαρίθο
- 160 g μαύρη πουτίγκα
- 800 ml νερό

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Μουλιάστε τα άσπρα φασόλια για 8 ώρες.
3. Στραγγίξτε τα λευκά φασόλια και προσθέστε τα στον κάδο μαγειρέματος με τα υπόλοιπα υλικά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 35 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.



ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΤΣΙΣΤΟΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 300 g φακές
- 200 g κρεμμύδι
- 100 g κόκκινη πιπεριά
- 100 g πράσινη πιπεριά
- 200 ml χυμός ντομάτα
- 2 φύλλα δάφνης
- 150 g λουκάνικο τσαρίθο
- 800 ml νερό
- Αλάτι και πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τα λαχανικά και το τσαρίθο.
3. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά με το νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.



ΒΟΛ Ο ΒΑΝ

ΥΛΙΚΑ:

- 500 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου, κομμένο σε κύβους
- 200 g μανιτάρια, φιλοκομμένα
- 35 g βούτυρο
- 65 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 ml κρέμα γάλακτος με 48% λιπαρά και πάνω
- 400 ml ζωμός κοτόπουλο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- Φρέσκος φιλοκομμένος μαϊντανός
- Έτομα βολ ο βαν

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε το κοτόπουλο σε κύβους.
3. Προσθέστε το βούτυρο στον κάδο. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και μαγειρέψτε το κοτόπουλο και τα μανιτάρια για περίπου 3 λεπτά, ανακατεύοντας ανά διαστήματα μέχρι να ροδίσουν.
4. Προσθέστε το αλεύρι και μαγειρέψτε για 1 λεπτό. Σταδιακά ανακατέψτε με τον ζωμό, την κρέμα και τον μαϊντανό. Αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Αλατοπιπερώστε και σερβίρετε γεμίζοντας με ένα κουτάλι τα βολ ο βαν!



ΜΑΥΡΗ ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΜΗΛΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 4 μαύρες πουτίγκες (τριπημένες με ένα πιρούνι)
- 2 μήλα, καθαρισμένα και κομμένα σε 12 φέτες
- 400 g πατάτες, κομμένες σε κύβους 1 έως 2 εκ.
- 100 g κρεμμύδι σε φέτες
- 70 ml νερό
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, προσθέστε τα κρεμμύδια και το μήλο σε φέτες και τηγανίστε μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα.
3. Προσθέστε το νερό και τη μαύρη πουτίγκα. Αλατοπιπερώστε. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού και τοποθετήστε από πάνω τις πατάτες.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.



ΤΣΙΓΙ ΚΟΝ ΚΑΡΝΕ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 kg άπαχος μοσχαρίσιος κιμάς
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 800 g λιωμένες ή ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 230 g χυμός ντομάτας σε κονσέρβα
- 2 x 425 g κόκκινα φασόλια σε κονσέρβα, ξεπλυμένα και στραγγισμένα
- 2 κ.σ. σκόνη τσίλι
- ½ κ.γ. τσίλι άντισο, προαιρετικά
- ¼ κ.γ. πιπέρι καγιέν σε σκόνη
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**. Τσιγαρίστε ελαφρά τον κιμά σε λάδι. Προσθέστε λίγο αλάτι και πιπέρι.
2. Προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το κύμινο, το τσίλι σε σκόνη, το τσίλι άντισο και το πιπέρι καγιέν σε σκόνη. Ανακατέψτε καλά για να ομογενοποιηθούν.
3. Προσθέστε τις ντομάτες, τον χυμό ντομάτας και τα φασόλια. Ανακατέψτε ξανά, και έπειτα κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι. Σερβίρετε.
5. Σημείωση: Για πιο έντονη γεύση, απλώς προσθέστε μερικές σταγόνες ταμπάσκο στο τσίλι κον κάρνε πριν από το σερβίρισμα. Το τσίλι μπορεί να σερβιριστεί και μόνο του πάνω σε ρύζι.



ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΚΑΝΟΦ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g μοσχαρίσιο φιλέτο σε κομμάτια
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 250 g μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 10 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.σ. μουστάρδα νιτζόν
- 125 g κρέμα γάλακτος
- 50 ml λάδι
- 20 g βούτυρο
- Αγγουράκια τουραί για το σερβίρισμα
- 150 ml λευκό κρασί
- Αλάτι και πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε το λάδι και το βούτυρο στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**.
3. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Έπειτα, προσθέστε τα μανιτάρια και το κρέας. Μαγειρέψτε για 5 λεπτά ακόμη. Όταν ολοκληρωθεί, πατίστε Ακύρωση.
5. Προσθέστε το αλεύρι, τη μουστάρδα, το κρασί και 150 ml νερό.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε με ρύζι και αγγουράκια τουραί.



ΟΥΓΓΑΡΕΖΙΚΟ ΓΚΟΥΛΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g μοσχαρίσιο φιλέτο
- 150 g κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 200 g πατάτες ξεπλυμένες και τεμαχισμένες σε κομμάτια
- 60 g κόκκινη πιπεριά
- 30 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. κρεμμέλαο
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 150 g τματοπολιός
- 250 ml ζωμός βοδινό σε κομμάτια
- 60 ml κόκκινο κρασί
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε όλα τα υλικά. Κόψτε το κρέας σε κύβους και αλευρώστε το.
2. Τοποθετήστε το λάδι, το κρεμμύδι, το σκόρδο και το πιπέρι στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και ορίστε τον χρόνο στα.
4. Προσθέστε τη γλυκιά πάπρικα. Ανακατέψτε για 5 λεπτά.
5. Προσθέστε το μοσχαρί, τις πατάτες, τον τματοπολιό, τον ζωμό, το κόκκινο κρασί και αλατοπιπερώστε.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 30 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρεται πολύ ζεστό.



ΓΛΩΣΣΑ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΕΛΙΕΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 700 g μοσχάριος γλώσσα
- 1 καρότο
- 1 μπαστούνι σέλνιο
- 1 παστινάκι
- 1 πράσο, ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. λάδι
- 150 ml κόκκινο κρασί

- 1 φύλλο δάφνης
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 200 g μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι
- 250 ml ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 500 ml -750 ml νερό
- 2 κ.σ. φρέσκο ψιλοκομμένος μαϊντανός
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προσθέστε τη γλώσσα, το νερό, το καρότο, το σέλνιο, το παστινάκι και το τριμμένο πιπέρι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 45 λεπτά.
3. Εκτανώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Βγάλετε το κρέας και τα λαχανικά, κρατήστε τον ζωμό του μαγειρέματος και αφήστε τα να κρυώσουν.
4. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY**. Όταν επικενωθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το λάδι και μαγειρέψτε τα πράσα για 5 λεπτά. Προσθέστε το κρασί,

τη δάφνη, το σκόρδο, τις ψιλοκομμένες ντομάτες, τον ζωμό του μαγειρέματος, αλατοπιπερώστε και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.

5. Κόψτε το κρέας σε χοντρές φέτες και προσθέστε το στο μπουλ με τις ελιές. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα SOUS-VIDE / AIR Fry ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Εκτανώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Σερβίρετε με μερικά φύλλα μαϊντανού.



ΚΑΡΜΠΟΝΑΝΤ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g μοσχάρι κομμένο σε κύβους των 30 g (μπούτι ή κότσι) και πασπαλισμένο με αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 100 g μπέικον σε λωρίδες
- 4 κ.σ. φυτικό έλαιο
- 330 ml μούρο πιπέρι

- 1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι
- 1 φύλλο δάφνης
- 2 πράζες αποξηραμένο θυμάρι
- 40 g κρουτών

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
3. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY** και αφίστε τα κομμάτια του χοιρινού να ροδίσουν από όλες τις πλευρές. Αφαιρέστε τα. Ταγιάριστε τα κρεμμύδια. Προσθέστε το μπέικον και ταγιάριστε το.
4. Τοποθετήστε τα κομμάτια του μοσχαριού ξανά στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε την μύρα, την καστανή ζάχαρη, το θυμάρι και τη δάφνη. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 30 λεπτά.
6. Εκτανώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε τα κρουτόν. Σερβίρετε.



ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΝΗΘΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g μοσχάριος λαϊμός ή μπούτι
- 100 g κρεμμύδι
- 4 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 80 g βούτυρο (μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λάδι)
- 200 ml κρέμα γάλακτος (μπορεί να αντικατασταθεί με κρέμα χωρίς γλουτένη)
- 1 ματσάκι ψιλοκομμένο άνηθο

- Χυμός από 2 λεμόνια
- 3-4 κ.γ. ζάχαρη
- Αλάτι
- 4 φύλλα δάφνης
- 6 κόκκους μπαχάρι
- 8 κόκκους πιπέρι
- 1,5 l νερό

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Κόψτε τον μοσχάριος λαϊμό ή μπούτι σε μεγάλους κύβους και τοποθετήστε τους στον κάδο μαγειρέματος. Προσθέστε αλάτι, τα φύλλα δάφνης, το μπαχάρι, τους κόκκους πιπεριού και το νερό.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** για 30 λεπτά.
3. Περάστε το κρέας και το ζυμμί από σίτα σε ένα μπουλ και αφαιρέστε τα μπαχαρικά.

4. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY** και μαγειρέψτε το αλεύρι με το βούτυρο. Τοποθετήστε τον ζωμό ξανά στον κάδο μαγειρέματος με το κρέας και συνεχίστε το μαγείρεμα για άλλα 10 λεπτά.
5. Προσθέστε αλάτι, τη ζάχαρη, τον χυμό λεμονιού, τον ψιλοκομμένο άνηθο και την κρέμα.



ΡΟΣΤ ΜΠΙΦ

ΥΛΙΚΑ:

- 700 g μοσχάριος φιλέτο
- 2 κ.σ. έξιρα παρθένο ελαιόλαδο
- 20 ml κόκκινο κρασί

- 70 ml νερό
- Αλάτι
- Δεντρολίβανο

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY** και προσθέστε το λάδι, το δεντρολίβανο και το κρέας. Ανακατέψτε και προσθέστε αλάτι.
3. Αφήστε να ταγιάρισει για 2 λεπτά. Προσθέστε το κρασί και νερό.

4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
5. Εκτανώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρεται ζεστό ή κρύο.



ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g μοσχαράκι γάλακτος
- 2 κρεμμύδια
- 4 καρότα
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 πράσινη πιπεριά

- 2 σκελίδες σκόρδο
- 200 g τοματοπολιτός
- 20 ml κόκκινο κρασί
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προσθέστε λάδι στον κάδο μαγειρέματος και επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**.
2. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το ψυλοκομμένο σκόρδο, το κρεμμύδι και την κομμένη σε φέτες πιπεριά. Σοτάρετε για 5 λεπτά. Όταν μαγειρευτούν τα λαχανικά, πατήστε Ακίρωση.
3. Προσθέστε το κρέας (κομμένο σε μπουκιές), τα καρότα σε φέτες, το κόκκινο κρασί και τη σάλτσα ντομάτας. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** για 20 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό, γαρνίροντας με λαχανικά.
7. Συμβουλή: Εάν επιθυμείτε μια λεία και ομογενοποιημένη σάλτσα, αφαιρέστε πρώτα το κρέας και έπειτα αναμίξτε στο μπλέντερ τα λαχανικά με τον υγρό ζωμό.



ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 800 g μοσχαρίσιο φιλέτο σε ένα κομμάτι
- 1 εσολόι, ψυλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 μικρό ματσάκι φρέσκο δεντρολίβανο, ψυλοκομμένο
- 50 ml μούρο ρούμι

- 2 κ.γ. κόκκι η πράσινη πιπεριά
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι
- 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τρίψτε το κρέας με λάδι και προσθέστε αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**, τηγανίστε το κρέας από όλες τις πλευρές με το σκόρδο, το δεντρολίβανο και το υπόλοιπο λάδι. Σβήστε με το ρούμι.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** για 30 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Προσθέστε το πράσινο πιπέρι και την κρέμα και σερβίρετε το κρέας σε λεπτές φέτες.



ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g μοσχαρίσιος κιάς
- 1 κρεμμύδι ψυλοκομμένο
- 1 kg πατάτες σε κύβους
- 2 κ.σ. λάδι
- 50 g βούτυρο

- 16 cl νερό
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, μουσκε γκαρνί
- 2 σκελίδες σκόρδο
- Τριμμένο τυρί της επιλογής σας

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και τηγανίστε τα κρεμμύδια. Προσθέστε το κρέας και μαγειρέψτε ανακατεύοντας. Αλατοπιπερώστε. Βγάλτε από τον κάδο μαγειρέματος και αφήστε στην άκρη.
4. Τοποθετήστε τις πατάτες, το βούτυρο, το σκόρδο, το μουσκε γκαρνί και το νερό στον κάδο. Καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Περάστε όλα τα υλικά από το πρες πουρέ. Απλώστε πάνω στο κρέας. Καλύψτε με τυρί.
8. Ψήστε στο φούρνο για να λιώσει το τυρί στην επιφάνεια.
9. Σερβίρετε.



ΑΡΝΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 kg αρνί κομμένο σε κύβους των 25 g
- 200 ml ζωμός βοδινού
- 200 g κατεψυγμένος αρακάς
- 150 g καρότα σε φέτες

- 1 κ.σ. φυτικό λάδι
- ½ κ.σ. τοματοπολιτός
- 150 g κρεμμύδι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μούρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε σε φέτες τα κρεμμύδια.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και τηγανίστε το κρέας και τα κρεμμύδια για 7 λεπτά.
5. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Απολαύστε το γέμμα σας!



ΜΠΡΕΖΕ ΚΟΤΣΙΑ ΑΡΝΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

- 2 ντομάτες, ψιλοκομμένες
- 4 κότσια αρνιού, κομμένα ώστε να ξεχωρίζει το κόκκαλο (ηπίστε το από τον χασήπη σας)
- ¼ φλιτζανιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις, καρυκευμένο με μια μεγάλη πρέζα αλατόπιπτερο
- 1,5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 κάρφια, χονδροκομμένα

- 1 σκελίδα σκόρδο, ξεφλουδιαμένη
 - 1 κ.σ. ψιλοκομμένη φρέσκια ρίγανη
 - Ξύσμα από 1 λεμόνι
 - ¼ φλιτζανιού κόκκινο κρασί
 - ¼ φλιτζανιού ζωμό βοδινού ή λαχανικών
 - Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- Για πιο παχύρρεστη σάλτσα: 1 κ.γ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις αναμεγμένο με 2 κ.γ. κρύο νερό (προαιρετικά)

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Σκουπίστε τα κότσια του αρνιού με ένα καθαρό νωπό πανί και έπειτα περάστε τα από το καρυκευμένο αλεύρι, τινάζοντας το επιπλέον αλεύρι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY**. Ζεσταίνετε το μισό λάδι στον κάδο μαγειρέματος και ταγαρίστε τα κότσια, δύο κάθε φορά. Αφαιρέστε τα και αφήστε τα στην άκρη.
2. Προσθέστε το υπόλοιπο λάδι, το κρεμμύδι, το κάρφι και το σκόρδο στον κάδο μαγειρέματος και ταγαρίστε τα για 5 λεπτά, ανακατεύοντας περιστασιακά. Προσθέστε τις ντομάτες, τη ρίγανη, το ξύσμα λεμονιού, το κρασί και τον ζωμό στο μπλ, ανακατεύοντας καλά για μερικά λεπτά. Μεταφέρετε τα κότσια του αρνιού στον κάδο μαγειρέματος και αλατοπιπρώστε. Ρίξτε με το κουτάλι λίγη από τη σάλτσα και τα λαχανικά πάνω στα κότσια.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** για 20-25 λεπτά (ανάλογα με το πάχος του κρέατος).
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε προσεκτικά τα κότσια από τον κάδο μαγειρέματος - το κρέας θα πρέπει να είναι πολύ τρυφερό και σκεδόν να βγαίνει από το κόκκαλο.
5. Εάν επιθυμείτε πιο παχύρρεστη σάλτσα, επιλέξτε το **πρόγραμμα SOUS-VIDE / APΓO MAΓEIPEMA** και ανακατέψτε με ένα μείγμα από αλεύρι και νερό, προσθέτοντάς το σταδιακά μέχρι να πήξει.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 γ φιλέτο στήθος κοτόπουλου, κομμένο σε κύβους
- 30 ml κρэмβελαιο
- 50g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 γ μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 200 γ κρέμα γάλακτος

- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 200 ml ζωμός κοτόπουλου
- Πολένια για το σερβίρισμα

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY**.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε το κοτόπουλο και μαγειρέψτε για 5 λεπτά, στη συνέχεια, προσθέστε τα μανιτάρια και μαγειρέψτε για 7-10 λεπτά ακόμη.
5. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατεύετε συνεχώς για 5 λεπτά. Προσθέστε την κρέμα και τον ζωμό και συνεχίστε το ανακάτεμα για ακόμη 5 λεπτά.
6. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρετε με πολένια και πασπαλίστε με ψιλοκομμένο μαιντανό.



ΚΟΥΝΕΛΙ ΜΕ ΜΠΥΡΑ

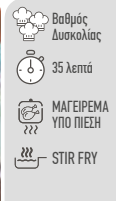
ΥΛΙΚΑ:

- 4 πόδια κουνελιού κομμένα στα δύο
- 5 εσλάι, σε φέτες
- 330 ml μπίρα στάουτ
- 150 γ φέτες κανιστού μπέικον

- 1½ κ.σ. ελαιόλαδο
- 80 γ μπικσκία μπαχαρικών, ψιλοκομμένα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
3. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY** και ταγαρίστε τα πόδια του κουνελιού, τα εσλάι και το μπέικον για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε το υπόλοιπα υλικά.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε!



ΟΥΓΓΑΡΕΖΙΚΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

- Για τους κεφτεδες:**
- 600 γ φιλέτο στήθος κοτόπουλου, κομμένο
 - 1 αυγό
 - 200 γ αλεύρι
 - 2 κ.σ. λάδι
 - Αλάτι και πιπέρι

Για το πιάτο:

- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 2 κ.σ. λάδι
- 1 ντομάτα, ψιλοκομμένη
- 1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε φέτες
- 3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
- 250 ml νερό
- 2 φύλλα δάφνης
- 2 κ.σ. αλεύρι (προαιρετικά)
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- Μαϊντανός

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Κεφτεδες κοτόπουλου

1. Προσθέστε 1,5 l νερό στον κάδο μαγειρέματος. Ανακατέψτε τα υλικά με ένα κουτάλι, σχηματίστε τους κεφτεδες κοτόπουλου και κατόπιν τοποθετήστε τους στον κάδο έναν-έναν.
2. Κλείστε το καπάκι, επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ**, ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά και πατήστε Έναρξη.
3. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Αφαιρέστε τους κεφτεδες και διατηρήστε τους ζεστούς. (απορρίψτε το νερό)

Πιάτο

5. Επιλέξτε το **πρόγραμμα STIR FRY**. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, τηγανίστε τα κρεμμύδια για 5 λεπτά.
6. Προσθέστε τους κεφτεδες και το αλεύρι (προαιρετικά) και μαγειρέψτε για ακόμη 5 λεπτά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
7. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι, επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ**, ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά και πατήστε Έναρξη.
8. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
9. Προσθέστε μαιντανό και σερβίρετε ζεστό.



ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 8 μπούτια κοτόπουλου
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- 1 μέτρο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

- ½ φλιτζάνιού σάλτσα μπάρμπεκιου
- ½ φλιτζάνιού σάλτσα γλυκού τσάλι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μύρο πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Ζεστάνετε το λάδι και τσιγαρίζετε τα μπούτια κοτόπουλου για 6 λεπτά.
2. Προσθέστε το σκόρδο και το κρεμμύδι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και ορίστε τον χρόνο στα 3 λεπτά.
3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο μαγειρέματος και ανακατέψτε καλά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
5. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι.
6. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Σερβίρετε.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΠΡΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 4 στήθη κοτόπουλου
- 3 κ.σ. πάπρικα
- 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 2 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (αν αποφεύγετε τη γλουτένη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κορν φλάουρ)
- 500 ml ζωμός κοτόπουλου

- 200 ml κρέμα γάλακτος 33% (εάν αποφεύγετε τη λακτόζη, μπορείτε να την αντικαταστήσετε με οποιοδήποτε κρέμα χωρίς λακτόζη)
- 50 g βούτυρο (ή λάδι)
- Αλάτι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**. Τοποθετήστε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια στον κάδο μαγειρέματος και ανακατέψτε μέχρι να ροδίσουν.
2. Προσθέστε το κοτόπουλο κομμένο σε φέτες και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, προσθέστε την πάπρικα, το αλεύρι και ψίστε ξανά.
3. Προσθέστε τον ζωμό. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Προσθέστε την κρέμα και το αλάτι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και μειώστε τη θερμοκρασία στους 120°C, μέχρι να πήξει ο σάλτσας και να γίνει κρεμώδης.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΩΝ ΒΑΣΚΩΝ

ΥΛΙΚΑ:

- 4 μεγάλα μπούτια κοτόπουλου
- 1 κόκκινη, 1 πράσινη και 1 κίτρινη πιπεριά, κομμένες σε φέτες
- 2 κ.σ. λάδι
- 200 g χυμός ντομάτα
- 100 ml λευκό κρασί

- 50 ml νερό
- ½ κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 2 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. γλυκιά κανιστή πάπρικα

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τις πιπεριές σε φέτες, ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, κόψτε τα μπούτια έως το κόκκαλο και αλευρώστε ελαφρώς τα κομμάτια.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY** και μαγειρέψτε τα κομμάτια του κοτόπουλου. Αφαιρέστε τα. Προσθέστε το κρεμμύδι και μετά το κρασί. Ανακατέψτε.
5. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Τοποθετήστε ξανά τα κομμάτια του κοτόπουλου στον κάδο μαγειρέματος.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 13 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρετε.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 600 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου, σε κομμάτια
- 3 πιπεριές πλυμένες και κομμένες σε τεμάχια
- 50 g φρέσκο κρεμμύδι
- 100 ml νερό

- 4 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. κονιάκ
- 1 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- ½ κ.σ φρεσκοτριμμένο τζιντζερ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Κόψτε τα στήθη κοτόπουλου σε κομμάτια (μήκος 3 εκ. και πάχους 1 εκ.).
2. Προετοιμάστε τη μαρινάδα: ανακατέψτε τη σάλτσα σόγιας, το κονιάκ και το τριμμένο τζιντζερ.
3. Αναμείξτε με τα κομμάτια του κοτόπουλου, καλύψτε και αφήστε το μείγμα να μαριναριστεί για 30 λεπτά στο ψυγείο.
4. Αφαιρέστε τους σπόρους από τις πιπεριές και κόψτε τις σε μικρά κομμάτια με σχήμα ρομβού.
5. Επιλέξτε το πρόγραμμα **STIR FRY**.
6. Προσθέστε τα κρεμμύδια, τις πιπεριές και λίγο λάδι στον κάδο μαγειρέματος και ανακατέψτε για 3 λεπτά.
7. Προσθέστε το κοτόπουλο, τη μαρινάδα και νερό.
8. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
9. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
10. Σερβίρετε.



ΥΛΙΚΑ:

- 160 g ρύζι για ριζόγαλο
- 200 ml νερό
- 1 λίτρο γάλα

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

- 100 g ζάχαρη
- Αλάτι
- Βανίλια

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στο σκέυδο.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα του ΡΥΖΙΟΥ** και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
3. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Σερβίρετε.



ΥΛΙΚΑ:

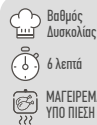
- 3 μπισκότα ολικής άλεσης ή 3 μπισκότα digestive, θρυμματισμένα
- 1.5 κ.σ. βούτυρο, λιωμένο
- 150 g τυρί κρέμα
- ½ φλιτζάνι ζάχαρη ή άχνη ζάχαρη
- 1 αυγό, ελαφρώς χτυπημένο
- ¼ φλιτζάνι ξινή κρέμα

Τσιζκίικ

- Εργαλεία:
- 4 φορμάκια βουτυρωμένα
 - Πλαστική μεμβράνη ή αλουμινόχαρτο, κατάλληλα για χρήση σε υψηλή θερμοκρασία

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τα θρυμματισμένα μπισκότα και το βούτυρο. Χωρίστε το μείγμα στα φορμάκια σε ίσες ποσότητες και πιέστε το μείγμα στον πάτο τους.
2. Αναμειξτε όλα τα υπόλοιπα υλικά σε ένα άλλο μπολ μέχρι να αποκτήσουν λεία υφή, και μετά αδειάστε αυτό το μείγμα στα φορμάκια που έχετε ετοιμάσει. Καλύψτε κάθε φορμάκι με την πλαστική μεμβράνη ή το αλουμινόχαρτο.
3. Προσθέστε 250 ml νερό στον κάδο μαγειρέματος και κατόπιν τοποθετήστε το εξάρτημα ατμού. Προσθέστε από πάνω τα φορμάκια.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι.
5. Αφήστε τα να κρυώσουν πριν σερβίρετε.



ΥΛΙΚΑ:

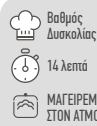
- 2 αυγά
- 400 ml γάλα
- 80 g άχνη ζάχαρη

ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΡΝΤ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

- 80 ml ρευστή καραμέλα
- 2 πορτοκάλια
- Φόρμες

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ψύστε τα πορτοκάλια. Στη συνέχεια, ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια και κόψτε τα σε κομμάτια. Καλύψτε τα κομμάτια και διατηρήστε τα κρύα.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τα αυγά και τη ζάχαρη. Στη συνέχεια, ανακατέψτε με το γάλα και λίγο ξύσμα πορτοκαλιού.
4. Τοποθετήστε την καραμέλα στις φόρμες, με κουτάλι.
5. Αδειάστε το υπόλοιπο μείγμα αργά μέσα στις φόρμες. Καλύψτε τις φόρμες με πλαστική μεμβράνη.
6. Προσθέστε 200 ml νερό στον κάδο μαγειρέματος και κατόπιν τοποθετήστε το εξάρτημα ατμού. Τοποθετήστε από πάνω τις φόρμες.
7. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ** και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
8. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
9. Τοποθετήστε το ψυγείο για 12 ώρες. Σερβίρετε προσθέτοντας από πάνω τα κομμάτια του πορτοκαλιού και πασπαλίστε με το υπόλοιπο ξύσμα πορτοκαλιού.



ΥΛΙΚΑ:

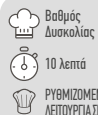
- 100 g σοκολάτα κουβερτούρα, 50%/55% κακάο, λιωμένη
- 60 g λιωμένο βούτυρο
- 40 g κορν φλάουρ (ή άλλο αντίστοιχο)
- 40 g τριμμένα αμύγδαλα
- ¼ κ.γ. μπέικιν πάουντερ

ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΕΚΠΛΗΞΗ

- 50 g ζάχαρη
- 2 αυγά
- 2 μπόνες σοκολάτας, κομμένες σε 4 κομμάτια
- 4 φορμάκια

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε όλα μαζί τα υλικά και αδειάστε το μείγμα στα φορμάκια. Προσθέστε την μπόνε σοκολάτας στη μέση.
3. Προσθέστε 250 ml νερό στον κάδο μαγειρέματος και κατόπιν τοποθετήστε το εξάρτημα ατμού. Προσθέστε από πάνω τα φορμάκια.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ** και ορίστε τον χρόνο στα 14 λεπτά.
5. Αφήστε να κρυώσει ελαφρώς προτού το ξεφορμάρετε. Σερβίρετε.



ΥΛΙΚΑ:

- 2 φύλλα ζελατίνης των 2 g, μουλιασμένα
- 500 ml γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος

- 180 g λευκή σοκολάτα, φιλοκομμένη ή τριμμένη
- 22 g κορν φλάουρ
- 4 φορμάκια

ΚΡΕΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Σε ένα ξεχωριστό μπολ, ανακατέψτε το κορν φλάουρ με λίγο γάλα, μέχρι να γίνει κρεμώδες.
3. Προσθέστε το υπόλοιπο γάλα και την κρέμα, ανακατεύοντας μέχρι να ομογενοποιηθούν.
4. Αδειάστε το μείγμα στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το **πρόγραμμα ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΕΦ** και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά στους 110°C. Προσθέστε τη ζελατίνη αφού τη στραγγίσετε. Χτυπάτε και ανακατέψτε.
5. Προσθέστε τη λευκή σοκολάτα. Ανακατέψτε καλά μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να αποκτήσει κρεμώδη υφή.
6. Μοιράστε στα φορμάκια. Τοποθετήστε τα ψυγείο για 12 ώρες. Σερβίρετε πασαλιζώντας με ξύσμα λευκής σοκολάτας.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Αδυναμία ανοίγματος καπακιού	Αδυναμία ανοίγματος λόγω πίεσης στο μαγειρικό σκεύος.	Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση.
	Η πίεση στο μαγειρικό σκεύος απελευθερώνεται πλήρως, αλλά η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει επειδή είναι πολύ βρώμικη και δεν μπορεί να κατέβει.	α. Βεβαιωθείτε πως η πίεση έχει απελευθερωθεί πλήρως, αφήνοντας τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες. β. Σπρώξτε απαλά τη βαλβίδα με πλωτήρα προς τα κάτω, τοποθετώντας ένα ξυλάκι ή ένα μακρύ αντικείμενο στο άνοιγμα της βαλβίδας με πλωτήρα. Εάν το πρόβλημα δεν λυθεί, στείλετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. γ. Για την επόμενη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα σχολαστικά.
Αδυναμία κλεισίματος καπακιού	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο σωστά.
	Το μαγειρικό σκεύος περιέχει καυτά υλικά που παράγουν ατμό.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, προτού επιχειρήσετε ξανά να κλείσετε το καπάκι.
	Η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει επειδή είναι πολύ βρώμικη και, επομένως, δεν μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω.	α. Σπρώξτε απαλά τη βαλβίδα με πλωτήρα προς τα κάτω, τοποθετώντας ένα ξυλάκι ή ένα μακρύ αντικείμενο στο άνοιγμα της βαλβίδας με πλωτήρα. Εάν το πρόβλημα δεν λυθεί, στείλετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. β. Για την επόμενη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα σχολαστικά.
	Η θέση ή/και η κατεύθυνση που έκλεισε το καπάκι είναι εσφαλμένη.	Κλείστε το καπάκι προς τη σωστή κατεύθυνση, σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης.
Όταν ανοίγετε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος παραμένει συνδεδεμένο στο καπάκι	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει προκαλέσει αναρρόφηση.	Το μαγειρικό σκεύος θα απελευθερωθεί μόνο του από το καπάκι. Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.
Έντονη απελευθέρωση πίεσης από τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης	Η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση λειτουργίας ή η εξωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση ασφαλείας.	Καθαρίστε διεξοδικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης, τη βαλβίδα με πλωτήρα και το καπάκι. Αν εξακολουθεί να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα με πλωτήρα, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επίσκεψη ή ρύθμιση που πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο άτομο.
	Η βαλβίδα ασφαλείας πίεσης βρίσκεται σε εσφαλμένη θέση.	Περιστρέψτε/πίεστε προσεκτικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης για να μπει στη θέση της. Προσέχετε τον καυτό ατμό. Τοποθετηθείτε σε ασφαλή θέση και φοράτε πυρίμαχα γάντια.
	Ο εσφαλμένος έλεγχος της πίεσης οδήγησε στην απελευθέρωση πίεσης.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.

Tefal®

TURBO CUISINE CY754

SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

Σπύρου Μερκούρη 17-19 & Δήλου, 144 52, Μεταμόρφωση
Τηλ.: 2106371251

- Type: SERIE EPC50-B
- Model: CY754
- Capacity: 4.8L
- Voltage: 220-240V ~
- Frequency: 50-60Hz
- Power: 915-1090W
- Working pressure: 70kPa
- PS: 145kPa
- Built-in heater:
Enclosure heating resistor

3203000327/09