



**Moulinex®**

12 in 1 multicooker

[www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr)

Conçu et réalisé par / Graphic design and production: JPM & Associés - Recettes / Recipes: Dmitri Malyutin of the Clever Culinary Studio  
Crédits photo / Photo credits: Tatyana Shkondina - Groupe SEB - Tous droits réservés / All rights reserved - NC00126448



12 in 1 multicooker



12 in 1  
multicooker

**Moulinex®**

# Moulinex®

## 12 in 1 multicooker

français . . . . .	2
english . . . . .	13
nederlands . . . . .	24
español . . . . .	35
português . . . . .	46
italiano . . . . .	57



fr

Salade de porc au sésame

Flocons d'avoine aux framboises et bananes **4**

Bortsch de veau aux pruneaux

Soupe de haricots au chorizo

Soupe de pois au lard **5**

Pommes de terre rissolées aux champignons  
et aux oignons

Légumes sautés

Gratin de pommes de terre **6**

Ratatouille maison

Gratin de chou-fleur

Pilaf d'agneau **7**

Ragoût maison

Risotto aux champignons

Potée au chou et à la viande **8**

Porridge

Chakhokhbili de poulet

Ragoût de poulet cuit aux aubergines,  
tomates et courgettes **9**

Boulettes de viande à la sauce tomate

Légumes vapeur à la vinaigrette aux agrumes

Saumon à la vapeur avec glaçage rose **10**

Poisson et riz aux herbes de Provence

Porridge au millet

Yaourt nature **11**

Yaourt à la confiture

Cheesecake au citron

Poires au vin **12**

## Tableau des modes et des temps de cuisson\*

MODE	TEMPS DE CUISSON			TEMPÉRATURE	POSITION DU COUVERCLE PENDANT LA CUISSON	
	Par défaut	Durée (en minutes)	Étape (minutes)		Couvercle fermé	Couvercle ouvert
RICE/CEREAL (RIZ/CÉRÉALES)	déterminé automatiquement				●	
RISOTTO (RISOTTO)	déterminé automatiquement				●	
REHEAT (RÉCHAUFFER)	25 minutes	8 min - 45 min	1 minute	100°C	●	
BABY FOOD (BABY FOOD)	10 minutes	5 min - 90 min	1 minute	100°C	●	
STEW (MIJOTER)	60 minutes	20 min - 9 h	1 minute, après 90 minutes - 1 h	100°C	●	
STEAM/SOUP (VAPEUR/SOUPÉ)	30 minutes	15 min - 2 h	1 minute, après 90 minutes - 1 h	100°C	●	
YOGURT** (YAOURT)	8 heures	6 h - 12 h	1 heure	42°C	●	
BAKING/DESSERT (FOUR/DESSERT)	35 minutes	20 min - 4 h	1 minute, après 90 minutes - 1 h	135°C	●	
CRUST/FRY (WOK/SAUTÉ)	15 minutes	5 min - 60 min	1 minute	160°C	●	●
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	Jusqu'à 24 heures			75°C	●	

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

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

## Salade de porc au sésame

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



× 4



15 min



20 min

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



## Flocons d'avoine aux framboises et bananes

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



× 4



5 min



10 min

- 1 Mettre les flocons d'avoine et le lait dans le multicuiseur. Remuer.
- 2 Faire cuire en mode BABY FOOD (BABY FOOD) pendant 10 minutes.
- 3 Une fois la cuisson terminée, ajouter les tranches de banane et les framboises. Remuer.





## Bortsch de veau aux pruneaux



x 4



15 min



70 min

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

**1** Râper grossièrement la carotte et la betterave. Couper l'oignon et le poivron en julienne. Couper le veau en cubes. Couper les pommes de terre et le chou en fines tranches.. Hacher finement l'ail et le réserver. Faire tremper les pruneaux pendant une demi-heure. Hacher et réserver.

**2** Ajouter l'huile végétale, l'oignon, la carotte, le veau, la betterave, la purée de tomate, le poivron, la feuille de laurier, le vinaigre, le sucre, le sel et le poivre dans le multicuiseur. Remuer, faire cuire en mode CRUST/FRY (WOK/SAUTÉ) pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

**3** Ajouter le chou et les pommes de terre, remplir d'eau jusqu'au trait MAX, et faire cuire en mode STEAM/SOUP (VAPEUR/SOUPÉ) pendant 60 minutes.

**4** Une fois la cuisson terminée, ajouter l'ail haché et les pruneaux.



x 4



10 min



60 min

## Soupe de haricots au chorizo

**1** Émincer le poivron et l'oignon. Hacher finement l'ail et le piment rouge. Couper le chorizo en rondelles.

**2** Ajouter tous les ingrédients sauf les blettes dans le multicuiseur, verser le bouillon de volaille à hauteur. Faire cuire en mode STEAM/SOUP (VAPEUR/SOUPÉ) pendant 40 minutes.

**3** Une fois la cuisson terminée, ajouter les blettes ou les épinards à la soupe chaude.

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



- 200 g poitrine de porc fumée
  - 150 g de bacon
- 3 pommes de terre de taille moyenne
  - 1/2 cup de pois cassés
    - 1 oignon
    - 1 carotte
- 1 bouquet de fines herbes
  - 2 l d'eau bouillante ou de bouillon
    - Poivre noir

## Soupe de pois au lard



x 4



10 min



70 min

**1** Faire tremper les pois cassés pendant une nuit.

**2** Couper le bacon et la poitrine de porc en tranches. Couper en cubes l'oignon, la carotte et les pommes de terre.

**3** Mettre le bacon, la poitrine de porc, l'oignon, la carotte dans le multicuiseur. Faire cuire en mode CRUST/FRY (WOK/SAUTÉ) pendant 10 minutes.

**4** Verser le bouillon (ou de l'eau bouillante). Ajouter les pois cassés et les pommes de terre. Faire cuire en mode STEAM/SOUP (VAPEUR/SOUPÉ) pendant 60 minutes.

**5** Une fois la cuisson terminée, ajouter le poivre et les herbes hachées.



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

## Pommes de terre rissolées aux champignons et aux oignons



× 4



10 min



20 min

- 1 Emincer les pommes de terre, les champignons et les oignons. Hacher finement l'ail.
- 2 Verser l'huile végétale dans le multicuiseur. Ajouter les pommes de terre, les champignons, l'oignon, l'ail, le sel et le piment.
- 3 Faire cuire en mode CRUST/FRY (WOK/SAUTÉ) pendant 20 à 30 minutes.



× 4



10 min



20 min

## Légumes sautés

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

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



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

## Gratin de pommes de terre



× 4



20 min



40 min

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



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

## Ratatouille maison



x 4



15 min



60 min

- 1 Couper le poivron, la courgette, l'oignon, l'aubergine et les tomates en dés. Hacher finement l'ail.
- 2 Verser l'huile végétale dans le multicuiseur. Ajouter les légumes et les épices. Faire cuire en mode STEW (MIJOTER) pendant 60 minutes.



Si vous préférez les légumes croquants, vous pouvez réduire le temps de cuisson à 40 minutes.



x 4



10 min



45 min

## Gratin de choux-fleur au fromage et au curry

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

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



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

## Pilaf d'agneau



x 4



10 min



50 min

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





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

## Ragoût maison



× 4



10 min



60 min

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



× 4



10 min



50 min

## Risotto aux champignons forestiers

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

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

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



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

## Potée au chou et à la viande



× 4



20 min



50 min

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



## Porridge



× 4



5 min



10 min

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

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



× 4



20 min



60 min

## Chakhokhbili de poulet



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

- 1 Couper le poulet en morceaux. Emincer l'oignon, les tomates et le poivron. Frotter le poulet avec le piment rouge, le paprika et le sel.
- 2 Disposer au fond, en couches, le poulet, l'oignon, les tomates et le poivron.
- 3 Faire cuire en mode STEW (MIJOTER) pendant 60 minutes.
- 4 Une fois la cuisson terminée, ajouter l'ail et les herbes hachées.

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

## Ragoût de poulet cuit aux aubergines, tomates et courgettes



× 4



15 min



45 min

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



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

## Boulettes de viande à la sauce tomate



× 4



20 min



45 min

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

Remuer, faire cuire en mode STEW (MIJOTER) pendant 30 minutes.

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



× 4



10 min



20 min

## Légumes vapeur à la vinaigrette aux agrumes

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

- 8 asperges (pas trop fines)
  - 3 pommes de terre
  - 100 g de céleri-rave
    - 1 carotte
- 100 g de petits pois frais
  - 100 g de brocoli
    - 1 orange
    - 1 citron
  - 3 c. à s. d'huile d'olive
  - 1 c. à s. de sauce de soja
    - 1 c. à s. de sucre
  - 1 piment (optionnel)
    - Sel

## Saumon à la vapeur avec glaçage rose



× 4



10 min



30 min

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

 Vous pouvez remplacer la sauce hoisin par la sauce teriyaki.

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



## Poisson et riz aux herbes de Provence



x 4



15 min



40 min

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

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



x 4



10 min



40 min

## Porridge au millet

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

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

## Yaourt nature



x 4



5 min



8 h

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

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

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

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



## Yaourt à la confiture



× 8



5 min



8 h



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

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

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



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



× 6



15 min



3 h 20 min

## Cheesecake au citron



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

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

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

## Poires au vin



× 4



10 min



35 min



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

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





en

en  
12-13

Sesame pork salad

Oatmeal with raspberries and bananas

15

Borscht with veal and prunes

Bean Soup with Chorizo

Pea soup with bacon

16

Fried potatoes with mushrooms and onion

Sautéed vegetables

Scalloped potatoes with a cheesy crust

17

Home-style ratatouille

Cheesy cauliflower curry casserole

Lamb pilaf

18

Home-style roast

Risotto with forest mushrooms

Meaty stewed cabbage

19

Oatmeal porridge

Chicken chakhokhili

Baked chicken ragout with aubergine,  
tomato and courgette

20

Meatballs in tomato sauce

Steamed vegetable medley with citrus dressing

Steamed salmon with pink glaze

21

Fish with Herbes de Provence and rice

Creamy millet porridge

Classic yogurt

22

Yogurt with jam

Lemon Cheesecake

Wine-Poached Pears

23

## Table of temperature modes and cooking times\*

MODE	COOKING TIME			TEMPERATURE	LID POSITION DURING COOKING	
	Default	Duration (minutes)	Step (minutes)		Closed lid	Open lid
RICE/CEREAL	determined automatically				●	
RISOTTO	determined automatically				●	
REHEAT	25 minutes	8 min - 45 min	1 minute	100°C	●	
BABY FOOD	10 minutes	5 min - 90 min	1 minute	100°C	●	
STEW	60 minutes	20 min - 9 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	100°C	●	
STEAM/SOUP	30 minutes	15 min - 2 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	100°C	●	
YOGURT**	8 hours	6 h - 12 h	1 hour	42°C	●	
BAKING/DESSERT	35 minutes	20 min - 4 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	135°C	●	
CRUST/FRY	15 minutes	5 min - 60 min	1 minute	160°C	●	●
KEEP WARM	up to 24 hours			75°C	●	

\*Cooking time may be affected by altitude, food temperature, and other factors outside of the manufacturer's control. As needed, you can always increase the cooking time for your food. If the amount of ingredients is increased/decreased, the cooking time must be adjusted up or down as appropriate.

\*\*Use for making yoghurts in oven-proof glass containers.

## Sesame pork salad

- 2 tomatoes
- 1 leaf of lettuce (any kind)
- 200 g button mushrooms
- 100 g oyster mushrooms
  - 300 g pork
  - 30 g sesame seeds
  - 2 tbsp. sunflower oil
  - 2 cloves of garlic
- 3 tbsp. balsamic vinegar
  - 1 tsp. sugar
  - Salt
- Ground black pepper
  - Fresh basil



- 1 Cut the pork into strips. Slice the button mushrooms and tomatoes. Chop the oyster mushrooms.
- 2 Season the pork with salt and pepper.
- 3 Pour the sunflower oil into the multi-cooker and turn on CRUST/FRY mode. Then roll the strips of pork in sesame seeds and place them in the multi-cooker along with the button mushrooms, oyster mushrooms, and minced garlic. Open lid, stir, and sauté for 20 minutes.
- 4 In another bowl, mix the tomato slices, balsamic vinegar, sugar and fresh basil.
- 5 Place the lettuce leaf on a plate and pour the sautéed pork on top.



## Oatmeal with raspberries and bananas

- 150 g rolled oats
  - 600 ml milk
  - 1 banana
- 1 handful of raspberries



- 1 Add the oats, and milk to the multi-cooker. Stir.
- 2 Turn on BABY FOOD mode for 10 minutes.
- 3 When it is done, sliced banana, and raspberries. Stir.



- 300 g veal
- 2 potatoes, peeled
- 200 g green cabbage
  - Water
- Dried prunes
- 1 clove of garlic
  - 1 onion
  - 1 carrot
  - 1 beet
- 1/2 red bell pepper
- 1 tbsp. tomato puree
- 3 tbsp. vegetable oil
- 1.5 tsp. granulated sugar
- 1 tbsp. vinegar (or lemon juice)
  - 1 bay leaf
  - Salt, to taste
- 2-3 black peppercorns

## Borscht with veal and prunes



× 4



15 min



70 min

- 1 Coarsely grate the carrot and beet. Julienne the onion and bell pepper. Slice the veal into cubes. Chop the potatoes and cabbage into strips. Mince the garlic and set it aside. Soak the prunes for half an hour. Mince and set aside.
- 2 Add the vegetable oil, onion, carrot, veal, beetroot, tomato purée, pepper, bay leaf, vinegar, sugar, salt and pepper into the multicooker. Stir, cook on CRUST/FRY mode for 10 minutes, stirring occasionally.
- 3 Add the cabbage and potatoes, fill with water to the MAX line, and turn on STEAM/SOUP mode for 60 minutes.
- 4 Once it has finished cooking, add the chopped garlic and prunes.



× 4



10 min



60 min

## Bean Soup with Chorizo

- 1 Slice the pepper and the onion thinly. Finely chop the garlic and chilli pepper. Cut the chorizo into slices.
- 2 Add all the ingredients, except the chards, to the multicooker, and pour the chicken stock on top. Cook on STEAM/SOUP mode for 40 minutes.
- 3 When it is done, add the chard or spinach to the hot soup.

- 200g of cooking chorizo
  - Chicken stock
- White beans (canned) – (700 g)
  - 1 bay leaf
- 1 pinch of saffron
  - 1 small onion
  - 4 cloves of garlic
  - 1 red bell pepper
- 1 tbsp. sweet paprika
- 200 g Swiss chard (or spinach)
- 200g of tomatoes in their juice
  - 1 chili pepper



- 200 g smoked pork brisket
  - 150 g bacon
- 3 medium potatoes
  - 1/2 c. peas
  - 1 onion
  - 1 carrot
- 1 bunch of herbs
- 2 L broth or boiling water
- Black pepper, to taste

## Pea soup with bacon



× 4



10 min



70 min

- 1 Soak the peas overnight.
- 2 Cut the bacon and pork brisket into slices. Cube the onion, carrot, and potatoes.
- 3 Add the bacon, brisket, onion, and carrot to the multi-cooker. Turn on CRUST/FRY mode for 10 minutes.
- 4 Pour in the broth (or boiling water). Add the peas and potatoes. Turn on STEAM/SOUP mode for 60 minutes.
- 5 When it is done, add pepper to taste and the chopped herbs.



## Fried potatoes with mushrooms and onion



x 4



10 min



20 min

- 4 large potatoes
- 1 onion
- 300 g mushrooms (any kind)
- 4 tbsp. vegetable oil
- Chili pepper, to taste
- Garlic, to taste
- Salt, to taste

- 1 Clean the potatoes and cut into strips. Cut the mushrooms into thin segments. Cut the onion into semi-circles. Mince the garlic.
- 2 Pour the vegetable oil into the multi-cooker. Add the potatoes, mushrooms, onion, garlic, salt and chili pepper.
- 3 Cook on CRUST/FRY mode for 20 to 30 minutes.
- 4 Stir when it is done.



x 4



10 min



20 min

## Sautéed vegetables

- 1 Cut the aubergine into slices 1.5cm thick. Grate the carrot. Chop the onion and the garlic finely. Cut the pepper thinly and chop the tomatoes and coriander.
- 2 Put everything into the pot and stir.
- 3 Close the lid.
- 4 Cook on STEW mode for 20 to 30 minutes.

- 500 g aubergine
- 150 g sweet pepper
- 200 g tomatoes
- 100 g tomato paste
- 150 g carrot
- 150 g onion
- 3 tbsp. vegetable oil
- 3 cloves of garlic, peeled
- 1/2 tbsp fresh coriander
- Salt, pepper

## Scalloped potatoes with a cheesy crust



x 4



20 min



40 min

- 1 tbsp. butter
- 50g of grated Gruyère, Edam or Swiss cheese
- 1 clove of garlic, chopped
- 300 ml cream
- 7-8 potatoes, peeled
- 1/4 tsp. nutmeg
- Salt, to taste
- Black pepper, to taste

- 1 Grease the inside of the multi-cooker with the butter.
- 2 Cut the potatoes into thin slices. Mix together the chopped garlic, cream, nutmeg, salt and pepper. Place the potato slices in layers in the multicooker, alternating with the cream mix and the grated cheese. Top it off with a layer of cream.
- 3 Turn on BAKING/DESSERT mode for 40 minutes.





- 2 bell peppers
- 2 courgettes
  - 1 onion
- 3 cloves of garlic
  - 2 aubergines
  - 3 tomatoes
- 2 tbsp. vegetable oil
  - 1 sprig of thyme
  - 1 sprig of basil
  - Salt, to taste
- Black pepper, to taste

## Home-style ratatouille



× 4



15 min



60 min

- 1 Cut the bell pepper, courgette, onion, aubergine, and tomatoes into small cubes. Mince the garlic.
- 2 Pour the vegetable oil into the multi-cooker. Add the vegetables and spices. Turn on STEW mode for 60 minutes.

 If you prefer crisper vegetables, you can reduce the cooking time to 40 minutes.



× 4



10 min



45 min

## Cheesy cauliflower curry casserole

- 1 Pour the olive oil into the multi-cooker. Add all of the remaining ingredients (+125 g of cheese cut into strips). Stir.
- 2 Turn on BAKING/DESSERT mode for 35 minutes.
- 3 Serve after finely slicing and arranging the remaining mozzarella cheese on top.

- 500 g cauliflower
- 250 g mozzarella cheese (drained)
- 200 ml of bechamel
  - 100 ml dry white wine
    - 1/4 tsp. curry
    - Salt, to taste
- Black pepper, to taste
  - 1 tbsp. olive oil



- 250 g lamb with bone (or a fillet)
  - 250g of Thai rice
- 5 tbsp. vegetable oil
  - 250 g carrot
  - 2-3 onions
  - 50 g raisins
- 2 heads of garlic
  - 250 ml water
- 1/2 stick of cinnamon
  - 1 tbsp cardamom
  - 1 tbsp. cumin
- 100 g chickpeas
  - Salt, to taste
- Pepper, to taste

## Lamb pilaf



× 4



10 min



50 min

- 1 Soak the chickpeas overnight. Soak the raisins and rice for half an hour beforehand.
- 2 Cut the carrot into strips, cut the onion into semicircles, and cut the lamb into pieces.
- 3 Pour the vegetable oil into the multi-cooker. Add the onion, carrot, and meat. Turn on CRUST/FRY mode for 10 minutes.
- 4 When it is done, add the remaining ingredients. Pour in the water. Turn on RISOTTO mode.



- 200 g pork
- 200 g beef
- 10 medium potatoes
- 3 tbsp. vegetable oil
  - 2 red bell peppers
  - 1 onion
  - 1 carrot
  - 1 tomato
- 2 cloves of garlic
- Salt, to taste
- Pepper, to taste
- 1 tsp. sweet paprika

## Home-style roast



× 4



10 min



60 min

- 1 Cube the beef, pork, potatoes, red pepper, tomato, and onion. Mince the garlic.
- 2 Put them into the multi-cooker. Add the salt, pepper, paprika, and oil. Stir.
- 3 Turn on STEW mode for 60 minutes.



× 4



10 min



50 min

## Risotto with forest mushrooms

- 1 Cut the mushrooms and onion into small cubes. Mince the garlic.
- 2 Pour the olive oil into the multi-cooker. Add the onion, garlic, and rice. Turn on CRUST/FRY mode for 10 minutes. Pour in the wine and wait for it to evaporate. Add the mushrooms and broth.
- 3 Turn on RISOTTO mode.
- 4 When it is done, add the butter, and salt and pepper (to taste) to the risotto.
- 5 Sprinkle with Parmesan cheese and garnish with thyme to serve.

We recommend using a round-grain rice, such as Arborio or Carnaroli, for risotto.

- 300 g fresh (or frozen) forest mushrooms
  - 300 g rice for risotto
  - 1 l vegetable broth
    - 1 onion
    - 1 clove of garlic
  - 70 ml dry white wine (optional)
- 50 g hard cheese, such as Parmesan
  - 50 g butter
- 2 tbsp. vegetable oil
- 2 sprigs of thyme
  - Salt, to taste
- Freshly ground black pepper, to taste



- 400 g smoked sausage
- 800 g winter cabbage
- 200 g button mushrooms
  - 600 g tomatoes
  - 200 g onion
- 4 tbsp. vegetable oil
  - 100 ml water
  - 60 g carrot
  - 1 bunch of dill
- 1 tsp. sweet paprika
- Salt and pepper, to taste

## Meaty stewed cabbage



× 4



20 min



50 min

- 1 Cut the sausages into large pieces. Cut the cabbage into fine strips. Quarter the mushrooms. Cut the onion and tomato into semicircles. Julienne the carrot.
- 2 Pour the oil into the multi-cooker. Add the sausages, onion, and carrot. Turn on CRUST/FRY mode for 10 minutes.
- 3 Add all of the remaining ingredients (except the herbs) and turn on RICE/CEREAL mode.
- 4 Serve with chopped herbs.



## Oatmeal porridge



× 4



5 min



10 min



- 800 ml milk (4 cups)
- 80 g oatmeal flour (6 tbsp.)

- 1 Add all ingredients to the multi-cooker. Turn on BABY FOOD mode for 10 minutes.
- 2 When it is done, stir carefully.
- 3 Add berries, if desired.



× 4



20 min



60 min

## Chicken chakhokhbili



- 1 Cut the chicken into large pieces. Cut the onion, tomatoes and bell pepper into semicircles. Rub the chicken with the hot red pepper, paprika and salt.
- 2 At the bottom, in layers, place the chicken, the onion, the tomatoes and the pepper.
- 3 Turn on STEW mode for 60 minutes.
- 4 When it is done, add minced garlic and herbs to the dish.

- 1 chicken
- 2-3 onions
- 2 bell peppers
- 4 small tomatoes
- 1 bunch of basil
- 1 bunch of coriander
- 1/4 tsp. ground hot red pepper
- 2 tsp. ground red paprika
- 3 cloves of garlic
- Salt, to taste

## Baked chicken ragout with aubergine, tomato and courgette



× 4



15 min



45 min



- 5 tbsp. vegetable oil
- 4 chicken breasts
  - 3 onions
  - Salt, to taste
  - Pepper, to taste
- 4 cloves of garlic
- 2 aubergines
- 2 zucchinis
- 100 ml white wine
  - 6 tomatoes
- 1 sprig of thyme

- 1 Cube the chicken, tomatoes, aubergine and courgette. Mince the garlic and onion.
- 2 Pour the oil into the multi-cooker. Add the chicken, tomatoes, aubergine, courgette, garlic and onion. Add the thyme, salt, pepper and wine.
- 3 Cook on BAKING/DESSERT mode for 45 minutes, stirring occasionally.

- 500 g ground meat (pork, beef)
  - 100 g Gouda cheese
  - 1 onion
  - 450 g tomato paste
- 50g of sour cream (optional)
- 100g of white breadcrumbs
  - 1 tbsp. flour
- 1 tbsp. vegetable oil
  - 50 ml milk
  - Salt, to taste
- Black pepper, to taste

## Meatballs in tomato sauce



× 4



20 min



45 min

- 1 Add the Gouda cheese, finely cubed onion, minced garlic, bread soaked in milk, salt and pepper to the ground meat.
- 2 Form the mixture into balls and roll them in the flour.
- 3 Pour the oil into the multi-cooker. Arrange the meatballs in the pot and turn on CRUST/FRY mode for 10 minutes.
- 4 Add the tomato sauce, then the sour cream. Stir, and cook on STEW mode for 30 minutes.

You can garnish this dish with mashed potatoes or steamed vegetables.



× 4



10 min



20 min

## Steamed vegetable medley with citrus dressing

- 1 Slice the carrot. Cut the base off the asparagus and peel them. Cut the celery into strips and the potatoes into quarters. Separate the broccoli into little florets.
- 2 Place the cut vegetables into the steamer basket together with the peas. Put the steamer into the multi-cooker. Pour water in up to the 2-cup line and turn on STEAM/SOUP mode for 20 minutes.
- 3 Combine the juice from the orange and the lemon. Add the soy sauce, olive oil, sugar, minced chili pepper and salt.
- 4 Transfer the vegetables from the steamer basket to a plate. Pour the citrus dressing over the top.

- 8 asparagus (not too thin)
  - 3 medium potatoes
  - 100 g celery root
  - 1 medium carrot
- 100 g fresh green peas
  - 100 g broccoli
  - 1 orange
  - 1 lemon
- 3 tbsp. olive oil
- 1 tbsp. soy sauce
- 1 tbsp of sugar
- 1 chilli pepper (optional)
- Salt, to taste

## Steamed salmon with pink glaze



× 4



10 min



30 min

- 500 g salmon fillet
  - 200 ml water
  - Salt, to taste
  - Pepper, to taste
  - 1 lemon
- 1 leaf of lettuce (for garnish)
 

**For the glaze:**

  - 1 clove of garlic
  - 1 tsp. soy sauce
- 1 tsp. hoisin sauce
- 50 ml ketchup

- 1 Squeeze the lemon over the salmon steaks and season with salt and pepper. Put the fish into the multicooker's steam basket.
- 2 Fill the pan with water up to the 2-cup line.
- 3 Turn on STEAM/SOUP mode for 15 minutes.
- 4 To prepare the glaze: mix together the soy sauce, hoisin sauce, ketchup and chopped garlic.
- 5 Remove the salmon and cover with the glaze.
- 6 Place on a plate on top of the leaf of lettuce.

You can substitute teriyaki sauce for the hoisin sauce.



- 300 g rice
- 600 ml water
- 4 100 g salmon steaks
  - 2 tsp. olive oil
  - Sea salt, to taste
- Ground black pepper, to taste
- 1 pinch of Herbes de Provence
  - 2 tbsp. lemon juice
  - 1 bunch of herbs
- 1 bell pepper (for garnish)

## Fish with Herbes de Provence and rice



x 4



15 min



40 min

- 1 Put the rice into the multi-cooker. Add the water.
- 2 Season the salmon with a mixture of salt, pepper and mixed herbs. Add lemon juice to taste. Put the seasoned salmon into the steam basket, then place the steam basket in the multi-cooker.
- 3 Turn on RICE/CEREAL mode.
- 4 Place on a plate and garnish with the herbs and bell pepper.



x 4



10 min



40 min

## Creamy millet porridge

- 1 Rinse the millet in running water until the water becomes transparent.
- 2 Add the millet to the multi-cooker. Pour in the water. Turn on BABY FOOD mode for 40 minutes.
- 3 When it is done, add the butter to the porridge and stir.

- 400 g millet
- 0.5 tbsp. butter
- 1l water

## Classic yogurt



x 4



5 min



8 hours

- 1l milk (3.2 % milk fat)
- 100 g plain natural yoghurt

- 1 Stir the milk and yogurt together until smooth. Distribute among small glass cups.
- 2 Turn on YOGURT mode for 8 hours.
- 3 When it is done, cool the yogurt in the refrigerator for at least 4 hours.

Use for making yoghurts in oven-proof glass containers.



There is no need to boil the milk in advance if you are using ultra-pasteurised milk. If you are using whole or pasteurised milk, it must be boiled first and then cooled to room temperature. You can use freeze-dried starter culture.





## Yogurt with jam



× 8



5 min



8 hours



- 1 l milk (3.2 % milk fat)
- 100 g plain natural yoghurt
- 80 g apricot jam

- 1 Stir the milk and Yogurt together until smooth. Place jam in each cup and then add the milk mixture.
- 2 Turn on YOGURT mode for 8 hours.
- 3 When it is done, cool the yogurt in the refrigerator for at least 4 hours.

Use for making yoghurts in oven-proof glass containers.



Instead of apricot jam, you can use any other flavour.



× 6



15 min



3 h 20 min

## Lemon Cheesecake

- 120g of Breton biscuits or shortbreads
- 35g of melted butter
- 175g of ricotta cheese
- 175g of fromage frais
  - 40g of sugar
  - 2 eggs
- Juice of half a lemon
- 70g of lemon curd
- The zest of 1/2 lemon
  - Small pots



- 1 Crumble the biscuits into a coarse powder, add the melted butter and mix. With a small spoon, tightly pack the bottom of each pot with 1cm of this mixture and set aside in the fridge while you prepare the rest.
- 2 Mix the ricotta and fromage frais with the sugar, eggs, lemon juice and half the lemon curd. Take the pots out of the fridge and fill them with this mixture to 1.5cm from the rim.
- 3 Cook for 20 minutes on BAKING/DESSERT mode. After cooking, the surface should be a little soft in the middle.
- 4 Leave to cool at room temperature for 3 hours and then spread 1 tablespoon of lemon curd on the surface of each cheesecake before refrigerating.
- 5 Garnish with the lemon zest before serving.

To make this cheesecake, you should use glass pots that are suitable for oven cooking.

## Wine-Poached Pears



× 4



10 min



35 min



- 6 pears
- 75cl of red wine
- 150 g of sugar
- 200ml of water
- 1 stick of cinnamon
- Zest of one lemon

- 1 Peel the pears without cutting the stem, and place them in the pan. Pour the wine and water over them, adding the sugar, lemon zest and the cinnamon.
- 2 Select the BAKING/DESSERT programme and set the cooking time to 35 minutes.
- 3 Serve hot or cold.



Salade met sesam en varkensvlees	
Havermout met frambozen en bananen	26
Borscht met kalfsvlees en pruimen	
Bonensoep met chorizo	
Erwtensoepp met spek	27
Gebakken aardappels met champignons en ui	
Gesauteerde groenten	
Aardappelschijfjes met een kaaskorst	28
Huisgemaakte ratatouille	
Bloemkool kerriestoofschotel met kaas	
Lamspilav	29
Huisgemaakt gebraad	
Risotto met bospaddenstoelen	
Gestoomde kool met vlees	30
Havermoutpap	
Kip-chakhokhbili	
Gebakken kippenragout met aubergine, tomaat en courgette	31
Gehaktballen in tomatensaus	
Gestoomde groenten met citrusdressing	
Gestoomde zalm met roze glazuurlaag	32
Vis met Provençaalse kruiden en rijst	
Romige gierstpap	
Klassieke yoghurt	33
Yoghurt met jam	
Cheesecake met citroen	
Peren met wijn	34

**Tabel met temperatuurstanden en kooktijden \***

STAND	KOOKTIJD			TEMPERATUUR	DEKSELPOSITIE TIJDENS KOKEN	
	Standaard	Duur (minuten)	Stap (minuten)		Gesloten deksel	Geopend deksel
RICE/CEREAL (RIJST/GRANEN)	automatisch bepaald				●	
RISOTTO (RISOTTO)	Automatisch bepaald				●	
REHEAT (OPWARMEN)	25 minuten	8 min - 45 min	1 minuut	100°C	●	
BABY FOOD (BABYVOEDSEL)	10 minuten	5 min - 90 min	1 minuut	100°C	●	
STEW (STOVEN)	60 minuten	20 min - 9 uur	1 minuut, na 90 minuten - 1 uur	100°C	●	
STEAM/SOUP (STOMEN/SOEP)	30 minuten	15 min - 2 uur	1 minuut, na 90 minuten - 1 uur	100°C	●	
YOGURT** (YOGHURT)	8 uur	6 uur - 12 uur	1 uur	42°C	●	
BAKING/DESSERT (GEBAK/DESSERT)	35 minuten	20 min - 4 uur	1 minuut, na 90 minuten - 1 uur	135°C	●	
CRUST/FRY (KORST/BAKKEN)	15 minuten	5 min - 60 min	1 minuut	160°C	●	●
KEEP WARM (WARMHOUDEN)	Tot 24 uur			75°C	●	

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

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

## Salade met sesam en varkensvlees

- 2 tomaten
- 1 blad sla (soort naar keuze)
- 200 g champignons
- 100 g oesterzwammen
- 300 g varkensvlees
- 30 g sesamzaadjes
- 2 el zonnebloemolie
- 2 tenen knoflook
- 3 el balsamico-azijn
  - 1 tl suiker
  - Zout
- Zwarte peper uit de molen
- Verse basilicum



x 4



15 min



20 min

- 1 Snijd het varkensvlees in reepjes. Snijd de champignons en tomaten. Snijd de oesterzwammen.
- 2 Breng het varkensvlees op smaak met peper en zout.
- 3 Giet de zonnebloemolie in de multicooker en schakel de stand CRUST/FRY (koken/bakken) in. Rol de reepjes varkensvlees in de sesamzaadjes en doe deze met de champignons, oesterzwammen en geperste knoflook in de multicooker. Open het deksel, roer en laat 20 minuten sauteren.
- 4 Meng in een andere kom de tomaat, de balsamicoazijn, de suiker en de verse basilicum.
- 5 Leg het blad sla op een bord en leg het gesauteerde varkensvlees erop.



## Havermout met frambozen en bananen

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



x 4



5 min



10 min

- 1 Doe de havermout en de melk in de multicooker en roer dit goed door elkaar.
- 2 Schakel de stand BABY FOOD (babyvoedsel) voor 10 minuten in.
- 3 Voeg daarna de gesneden banaan en de frambozen toe en roer het geheel goed door.



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

## Borscht met kalfsvlees en pruimen



x 4



15 min



70 min

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



x 4



10 min



60 min

## Bonsoep met chorizo

- 1 Snijd de paprika en de ui in plakjes. Hak de knoflook en de rode peper fijn. Snijd de chorizo in schijfjes.
- 2 Doe alle ingrediënten behalve de snijbiet in de multicooker, giet de gevogeltebouillon erover. Laat gedurende 40 minuten koken in modus STEAM/SOUP (STOOM/SOEP).
- 3 Voeg de snijbiet of spinazie toe als de stand is voltooid.

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

- 200 g gerookt varkensgebraad
  - 150 g spek
- 3 middelgrote aardappels
  - 1/2 kop erwten
    - 1 ui
    - 1 wortel
  - 1 bos kruiden
- 2 l bouillon (of kokend water)
- Zwarte peper, naar smaak

## Erwtensoup met spek



x 4



10 min



70 min

- 1 Laat de erwten een nacht weken.
- 2 Snijd het spek en het gebrad in reepjes. Snijd de ui, wortel en aardappels in blokjes.
- 3 Doe het spek, het gebrad, de ui en wortel in de multicooker. Schakel de stand CRUST/FRY (korst/bakken) voor 10 minuten in.
- 4 Giet de bouillon (of kokend water) erbij. Voeg de erwten en aardappels toe. Schakel de stand STEAM/SOUP (stomen/soep) voor 60 minuten in.
- 5 Voeg peper naar smaak en de gesneden kruiden toe als de stand is voltooid.





- 4 grote aardappels
- 1 ui
- 300 g champignons (soort naar wens)
- 4 el plantaardige olie
- Chilipeper naar smaak
- Knoflook naar smaak
- Zout naar smaak

## Gebakken aardappels met champignons en ui



- 1 Maak de aardappels schoon en snijd deze in reepjes. Snijd de champignons fijn. Snijd de ui in halve ringen. Pers de knoflook.
- 2 Giet de plantaardige olie in de multicooker. Voeg de aardappels, de champignons, de ui, de knoflook, het zout en de chilipeper toe.
- 3 Laat gedurende 20 tot 30 minuten koken in modus CRUST/FRY (WOK/SAUTÉ).
- 4 Roeren als de stand is voltooid.



## Gesauteerde groenten

- 1 Snijd de aubergine in schijfjes van 1,5 cm dikte. Rasp de wortel. Snijd de ui en de knoflook in plakjes. Snijd de peper in plakjes en hak de tomaten en de koriander.
- 2 Doe alles in de pot en roer dit door.
- 3 Sluit de deksel.
- 4 Laat gedurende 20 tot 30 minuten koken in modus STEW (SUDDEREN).

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

## Aardappelschijfjes met een kaaskorst



- 1 el boter
- 50 g gruyère, edammer of geraspte Zwitserse kaas
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 300 ml room (33 % melkvet)
- 7-8 geschilde aardappelen
  - 1/4 tl nootmuskaat
  - Zout naar smaak
- Zwarte peper, naar smaak

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



- 2 paprika's
- 2 courgettes
  - 1 ui
- 3 tenen knoflook
  - 2 aubergines
  - 3 tomaten
- 2 el plantaardige olie
  - 1 takje tijm
  - 1 takje basilicum
- Zout naar smaak
- Zwarte peper, naar smaak

## Huiskemaakte ratatouille



x 4



15 min



60 min

- 1 Snijd de paprika, courgette, ui, aubergine en tomaten in kleine blokjes. Pers de knoflook.
- 2 Giet de plantaardige olie in de multicooker. Voeg de groenten en kruiden toe. Schakel de stand STEW (stoven) voor 60 minuten in.



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



x 4



10 min



45 min

## Bloemkool kerriestoofschotel met kaas

- 1 Giet de olijfolie in de multicooker. Voeg al de overige ingrediënten toe (+125 g kaas, gesneden in reepjes). Roeren.
- 2 Schakel de stand BAKING/DESSERT (gebak/dessert) voor 35 minuten in.
- 3 Leg de resterende fijngesneden mozzarella hier bovenop en serveer.

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



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

## Lamspilau



x 4



10 min



50 min

- 1 Laat de kikkererwten een nacht weken. Week de rozijnen en rijst een half uur voor het koken.
- 2 Snijd de wortel in reepjes, snijd de ui in halve ringen en snijd het lamsvlees in stukken.
- 3 Giet de plantaardige olie in de multicooker. Voeg de ui, de wortel en het vlees toe. Schakel de stand CRUST/FRY (korst/bakken) voor 10 minuten in.
- 4 De overige ingrediënten toevoegen als de stand is voltooid. Giet het water erbij. Schakel de stand RISOTTO (risotto) in.



- 200 g varkensvlees
- 200 g rundvlees
- 10 middelgrote aardappels
- 3 el plantaardige olie
- 2 rode paprika's
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 tomaat
- 2 tenen knoflook
- Zout naar smaak
- Peper naar smaak
- 1 tl paprikapoeder zoet

## Huismemaakt gebraad



x 4



10 min



60 min

- 1 Snijd het rundvlees, het varkensvlees, de aardappels, de paprika, de tomaat en de ui in blokjes. Pers de knoflook.
- 2 Doe dit allemaal in de multicooker. Voeg zout, peper, paprika en olie toe. Roeren.
- 3 Schakel de stand STEW (stoven) voor 60 minuten in.



x 4



10 min



50 min

## Risotto met bospaddenstoelen

- 1 Snijd de paddenstoelen en ui in kleine blokjes. Pers de knoflook.
- 2 Giet de olijfolie in de multicooker. Voeg de ui, knoflook en rijst toe. Schakel de stand CRUST/FRY (korst/bakken) voor 10 minuten in. Giet de wijn erbij en wacht totdat deze verdampt is. Voeg de paddenstoelen en bouillon toe.
- 3 Schakel de stand RISOTTO (risotto) in.
- 4 Voeg de boter, zout en peper (naar smaak) toe als de stand is voltooid.
- 5 Strooi hier Parmezaanse kaas over en garneer met tijm voor het serveren.



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

- 300 g verse (of ingevoren) bospaddenstoelen
- 300 g risottorijst
- 1 l groentebouillon
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 70 ml droge witte wijn (optioneel)
- 50 g harde kaas, zoals Parmezaan
- 50 g boter
- 2 el plantaardige olie
- 2 takjes tijm
- Zout naar smaak
- Versgemalen zwarte peper naar smaak



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

## Gestoofte kool met vlees



x 4



20 min



50 min

- 1 Snijd de worsten in grote stukken. Snijd de kool in fijne reepjes. Snijd de paddenstoelen in vieren. Snijd de ui en tomaat in halve ringen. Snijd de wortel in reepjes.
- 2 Giet de olie in de multicooker. Voeg de worst, ui en wortel toe. Schakel de stand CRUST/FRY (korst/bakken) voor 10 minuten in.
- 3 Voeg de overige ingrediënten toe (behalve de kruiden) en schakel de stand RICE/CEREAL (rijst/granen) in.
- 4 Serveren met gesneden kruiden.



## Havermoutpap



x 4



5 min



10 min

- 800 ml melk (4 koppen)
- 80 g havermoutmeel (6 el)

- 1 Doe alle ingrediënten in de multicooker. Schakel de stand BABY FOOD (babyvoedsel) voor 10 minuten in.
- 2 Voorzichtig roeren als de stand voltooid is.
- 3 Voeg bessen naar wens toe.



x 4



20 min



60 min

## Kip-chakhokhbili



- 1 Snijd de kip in grote stukken. Snijd de ui, tomaten en paprika in halve ringen. Smeer de kip in met de hete rode peper, paprika en zout.
- 2 Leg laag voor laag de kip, de ui, de tomaten en de paprika in de multicooker.
- 3 Schakel de stand STEW (stoven) voor 60 minuten in.
- 4 Voeg de geperste knoflook en kruiden toe als de stand is voltooid.

- 1 kip
- 2-3 uien
- 2 paprika's
- 4 kleine tomaten
- 1 bos basilicum
- 1 bos koriander
- 1/4 tl gemalen hete rode peper
- 2 tl gemalen rode paprika
- 3 tenen knoflook
- Zout naar smaak

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

## Gebakken kippenragout met aubergine, tomaat en courgette



x 4



15 min



45 min

- 1 Snijd de kip, de tomaten, de aubergine en de courgette in blokjes. Hak de knoflook en de ui fijn.
- 2 Giet de olie in de multicooker. Voeg de kip, tomaten, aubergine, courgette, knoflook en ui toe. Voeg de tijm, het zout, de peper en de wijn toe.
- 3 Laat gedurende 45 minuten garen in modus BAKING/DESSERT (OVEN/DESSERT) en roer af en toe.



- 500 g gehakt (varkensvlees, rundvlees)
  - 100 g Gouda-kaas
  - 1 ui
  - 450 g tomatenpuree
- 50 g zure room (optioneel)
- 100 g kruim van wit brood
  - 1 el bloem
  - 1 el plantaardige olie
  - 50 ml melk
  - Zout naar smaak
- Zwarte peper, naar smaak

## Gehaktballen in tomatensaus



x 4



20 min



45 min

- 1 Voeg de Gouda-kaas, fijngesneden ui, geperste knoflook, brood geweekt in melk, zout en peper toe aan het gehakt.
- 2 Draai ballen van het mengsel en rol deze door de bloem.
- 3 Giet de olie in de multicooker. Leg de gehaktballen in de pot en schakel de stand CRUST/FRY (korst/bakken) voor 10 minuten in.
- 4 Voeg de tomatensaus en vervolgens de zure room toe. Roer en laat gedurende 30 minuten koken in modus STEW (SUDDEREN).

U kunt het gerecht serveren met aardappelpuree of gestoomde groenten.



x 4



10 min



20 min

## Gestoomde groenten met citrusdressing

- 1 Snijd de wortel in stukken. Snijd het harde gedeelte aan de onderkant van de asperges en schil ze. Snijd de knolselderij in reepjes en de aardappelen in kwartjes. Verdeel de broccoli in roosjes.
- 2 Plaats de gesneden groenten met de erwten in het stoommandje. Plaats het stoommandje in de multicooker. Giet er water tot de tweede bekerlijn bij en schakel de stand STEAM/SOUP (stomen/soep) voor 20 minuten in.
- 3 Meng het sap van de sinaasappel en de citroen. Voeg sojasaus, olijfolie, suiker, gemalen chilipeper en zout toe.
- 4 Haal de groenten uit het stoommandje en leg deze op een bord. Giet de citrusdressing erover.

- 8 asperges (niet te fijn)
- 3 middelgrote aardappels
  - 100 g knolselderij
  - 1 middelgrote wortel
- 100 g verse groene erwten
  - 100 g broccoli
  - 1 sinaasappel
  - 1 citroen
  - 3 el olijfolie
  - 1 el sojasaus
  - 1 el suiker
  - 1 sterk Spaans pepertje (optioneel)
  - Zout naar smaak

## Gestoomde zalm met roze glazuurlaag



x 4



10 min



30 min

- 500 g zalmfilets
  - 200 ml water
- Zout naar smaak
- Peper naar smaak
  - 1 citroen
- 1 blad sla (voor garnering)
- Voor de glazuurlaag:
  - 1 teen knoflook
  - 1 tl sojasaus
  - 1 tl hoisinsaus
  - 50 ml ketchup

- 1 Knijp de citroen uit op de zalmmoten en breng op smaak met peper en zout. Leg de vis in het stoommandje van de multicooker.
- 2 Giet water in de kuip tot aan het streepje dat overeenstemt met twee kopjes.
- 3 Schakel de stand STEAM/SOUP (stomen/soep) voor 15 minuten in.
- 4 Voor het glazuur: meng de sojasaus, de hoisinsaus, de ketchup en de gehakte knoflook door elkaar.
- 5 Haal de zalm eruit en breng de glazuurlaag aan.
- 6 Leg de zalm op een bord op het slabad.

U kunt teriyaki-saus gebruiken in plaats van hoisinsaus.





## Vis met Provençaalse kruiden en rijst



x 4



15 min



40 min

- 300 g rijst
- 600 ml water
- 4 zalmsteaks van 100 g
  - 2 tl olijfolie
- Zeezout naar smaak
- Gemalen zwarte peper, naar smaak
- 1 snufje Provençaalse kruiden
  - 2 el citroensap
  - 1 bos kruiden
- 1 paprika (als garnering)

- 1 Doe de rijst in de multicooker. Voeg water toe.
- 2 Breng de zalm op smaak met het mengsel van zout, peper en Provençaalse kruiden. Voeg het citroensap toe naar smaak. Leg alles in het stoommandje. Zet het stoommandje in de multicooker.
- 3 Schakel de stand RICE/CEREAL (rijst/granen) in.
- 4 Leg op een bord en garneer met de kruiden en paprika.



x 4



10 min



40 min

## Romige gierstpap

- 1 Spoel de gierst onder stromend water tot het water transparant wordt.
- 2 Doe de gierst in de multicooker. Giet het water erbij. Schakel de stand BABY FOOD (babyvoedsel) voor 40 minuten in.
- 3 Voeg de boter toe aan de pap en roer dit door als de stand is voltooid.

- 400 g gierst
- 0,5 el boter
- 1 l water

## Klassieke yoghurt



x 4



5 min



8 uur

- 1 Roer de melk en yoghurt samen glad. Verdeel dit over kleine glazen bekertjes.
- 2 Schakel de stand YOGURT (yoghurt) voor 8 uur in.
- 3 Laat de yoghurt tenminste 4 uur in de koelkast afkoelen als de stand is voltooid.

Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.

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

- 1 l melk (3,2 % melkvet)
- 100 g gewone natuurlijke yoghurt



## Yoghurt met jam



x 8



5 min



8 uur

- 1 l melk (3,2 % melkvet)
- 100 g gewone natuurlijke yoghurt
- 80 g abrikozenjam

- 1 Roer de melk en yoghurt samen glad. Doe de jam in elk beker en voeg het melkmengsel toe.
- 2 Schakel de stand YOGURT (yoghurt) voor 8 uur in.
- 3 Laat de yoghurt tenminste 4 uur in de koelkast afkoelen als de stand is voltooid.

Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.

U kunt ook een andere smaak jam gebruiken.



x 6



15 min



3 u 20 min

## Cheesecake met citroen



- 120 g Bretonse zandkoekjes of shortbreads
- 35 g gesmolten boter
  - 175 g ricotta
- 175 g verse kaas
  - 40 g suiker
  - 2 eieren
- Het sap van 1/2 gele citroen
- 70 g lemon curd (citroencrème)
- De geraspte schil van 1/2 citroen
  - Kleine glazen schaalpjes

- 1 Verbrokkel de zandkoekjes, voeg de gesmolten boter toe en meng. Leg op de bodem van elk schaalpje 1 cm van deze bereiding. Druk goed aan met een lepelje en zet in de koelkast.
- 2 Meng de ricotta en de verse kaas met de suiker, de eieren, het citroensap en de helft van de lemon curd. Haal de schaalpjes uit de koelkast en vul ze met dit mengsel tot 1,5 cm van de rand.
- 3 Laat gedurende 20 minuten bakken in de modus BAKING/DESSERT (OVEN/DESSERT). Op het einde van de baktijd moet het oppervlak een beetje zacht zijn in het midden.
- 4 Laat gedurende 3 uur afkoelen bij omgevingtemperatuur en strijk vervolgens op het oppervlak van elke cheesecake 1 el lemon curd. Zet ze daarna op een koele plaats.
- 5 Versier met de citroenschil alvorens op te dienen.

Om de cheesecake te maken, moet u glazen schaalpjes gebruiken die in de oven mogen.

## Peren met wijn



x 4



10 min



35 min

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

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





es

es  
34-35

Ensalada de cerdo al sésamo	
Avena con frambuesas y plátanos	37
Sopa de verduras y carne	
Sopa de judías con chorizo	
Sopa de guisantes con tocino	38
Patatas fritas con champiñones y cebolla	
Salteado de verduras	
Patatas gratinadas con costra de queso	39
Pisto casero	
Coliflor con queso al curry a la cacerola	
Arroz pilaf con cordero	40
Asado casero	
Risotto con champiñones silvestres	
Col guisada con sabor a carne	41
Gachas de avena	
Pollo con verduras	
Ragú de pollo asado con berenjena, tomate y calabacín	42
Albóndigas en salsa de tomate	
Mezcla de verduras cocidas al vapor con aderezo de cítricos	
Salmon al vapor con glaseado de color rosa	43
Pescado con hierbas provenzales y arroz	
Gachas de mijo cremosas	
Yogur clásico	44
Yogur con mermelada	
Pastel de queso al limón	
Peras al vino	45

Tabla de modos, temperatura y tiempos de cocción \*

MODO	TIEMPO DE COCCIÓN			TEMPERATURA	POSICIÓN DE LA TAPA DURANTE LA COCCIÓN	
	Predeterminado	Duración (minutos)	Paso (minutos)		Tapa cerrada	Tapa abierta
RICE/CEREAL (ARROZ/CEREALES )	determinado automáticamente				●	
RISOTTO (RISOTTO)	determinado automáticamente				●	
REHEAT (RECALENTAR)	25 minutos	8 min - 45 min	1 minuto	100°C	●	
BABY FOOD (COMIDA DE BEBÉS)	10 minutos	5 min - 90 min	1 minuto	100°C	●	
STEW (GUISAR)	60 minutos	20 min - 9 h	1 minuto, tras 90 minutos - 1 h	100°C	●	
STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA)	30 minutos	15 min - 2 h	1 minuto, tras 90 minutos - 1 h	100°C	●	
YOGURT** (YOGUR**)	8 horas	6 h - 12 h	1 horas	42°C	●	
BAKING/DESSERT (HORNO/POSTRE)	35 minutos	20 min - 4 h	1 minuto, tras 90 minutos - 1 h	135°C	●	
CRUST/FRY (TOSTAR/FREÍR)	15 minutos	5 min - 60 min	1 minuto	160°C	●	●
KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	hasta 24 horas			75°C	●	

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

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

## Ensalada de cerdo al sésamo

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



x 4



15 min



20 min

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



## Avena con frambuesas y plátanos

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



x 4



5 min



10 min

- 1 Añada la avena y la leche en el robot multifunción. Revuelva.
- 2 Active el modo BABY FOOD (COMIDA DE BEBÉS) durante 10 minutos.
- 3 Cuando esté preparado añada el plátano cortado en trozos y las frambuesas. Revuelva.





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

## Sopa de verduras y carne



× 4



15 min



70 min

**1** Ralle en láminas gruesas la zanahoria y la remolacha. Corte en juliana la cebolla y el pimiento. Corte la ternera en dados. Corte las patatas y la col en tiras. Pique el ajo y déjelo a un lado. Ponga en remojo las ciruelas durante media hora. Píquelas y déjelas a un lado.

**2** Añada el aceite vegetal, la cebolla, la zanahoria, la ternera, la remolacha, el puré de tomate, el pimiento, la hoja de laurel, el vinagre, el azúcar, la sal y la pimienta en el robot multifunción. Remueva, deje cocer en modo CRUST/FRY (WOK/SALTEADO) durante 10 minutos removiendo de vez en cuando.

**3** Añada la col y las patatas, coloque agua hasta la línea MÁX. y active el modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) durante 60 minutos.

**4** Cuando esté cocinado, añada el ajo picado y las ciruelas.



× 4



10 min



60 min

## Sopa de judías con chorizo

**1** Corte en láminas el pimiento y la cebolla. Pique finamente el ajo y el pimiento rojo. Corte el chorizo en rodajas.

**2** Añada todos los ingredientes excepto las acelgas al robot multifunción y cúbrelos con el caldo de pollo. Deje cocer en modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) durante 40 minutos.

**3** Cuando esté preparado añada las acelgas o las espinacas a la sopa caliente.

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



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

## Sopa de guisantes con tocino

**1** Ponga en remojo los guisantes por la noche.

**2** Corte el tocino y la pechuga de cerdo en trozos. Corte en dados la cebolla, la zanahoria y las patatas.

**3** Añada el tocino, la pechuga, la cebolla y la zanahoria al robot multifunción. Active el modo CRUST/FRY (TOSTAR/SOFREIR) durante 10 minutos.

**4** Vierta el caldo (o el agua hirviendo). Añada los guisantes y las patatas. Active el modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) durante 60 minutos.

**5** Cuando esté preparado añada la pimienta al gusto y las hierbas picadas.



× 4



10 min



70 min



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

## Patatas fritas con champiñones y cebolla



x 4



10 min



20 min

- 1 Limpie las patatas y córtelas en tiras. Corte los champiñones en trozos delgados. Corte la cebolla en semicírculos. Pique el ajo.
- 2 Vierta el aceite vegetal en el robot multifunción. Añada las patatas, los champiñones, la cebolla, el ajo, la sal y la guindilla.
- 3 Deje cocer en modo CRUST/FRY (WOK/SALTEADO) durante 20-30 minutos.
- 4 Cuando esté preparado revuelva todo.



x 4



10 min



20 min

## Salteado de verduras



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

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

## Patatas gratinadas con costra de queso



x 4



20 min



40 min

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

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



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

## Pisto casero



x 4



15 min



60 min

- 1 Corte el pimiento, el calabacín, la cebolla, la berenjena y los tomates en dados pequeños. Pique el ajo.
- 2 Vierta el aceite vegetal en el robot multifunción. Añada las verduras y las especias. Active el modo STEW (GUISAR) durante 60 minutos.

Si prefiere las verduras más crujientes puede reducir el tiempo de cocción a 40 minutos.



x 4



10 min



45 min

## Coliflor con queso al curry a la cacerola

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

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

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

## Arroz pilaf con cordero



x 4



10 min



50 min

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



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

## Asado casero



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



## Risotto con champiñones silvestres

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

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

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



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

## Col guisada con sabor a carne



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



## Gachas de avena



× 4



5 min



10 min

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

- 1 Añada todos los ingrediente al robot multifunción. Active el modo BABY FOOD (COMIDA DE BEBÉS) durante 10 minutos.
- 2 Cuando esté preparado revuelva todo con cuidado.
- 3 Añada bayas si lo desea.



× 4



20 min



60 min

## Pollo con verduras



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

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

## Ragú de pollo asado con berenjena, tomate y calabacín



× 4



15 min



45 min

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

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





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

## Albóndigas en salsa de tomate



x 4



20 min



45 min

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

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



x 4



10 min



20 min

## Mezcla de verduras cocidas al vapor con aderezo de cítricos

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

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



## Salmón al vapor con glaseado de color rosa



x 4



10 min



30 min

- 500 g de filete de salmón
  - 200 ml de agua
  - Sal al gusto
- Pimienta al gusto
  - 1 limón
- 1 hoja de lechuga (para decorar)
 

Para el glaseado:

  - 1 diente de ajo
  - 1 c/c de salsa de soja
  - 1 c/c de salsa hoisin
  - 50 ml de ketchup

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

Puede sustituir la salsa teriyaki por la salsa hoisin.



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

## Pescado con hierbas provenzales y arroz



x 4



15 min



40 min

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



x 4



10 min



40 min

## Gachas de mijo cremosas

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

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



## Yogur clásico



x 4



5 min



8 horas

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

- 1 Revuelva la leche y el yogur hasta que quede suave. Distribúyalo en los pequeños vasos de cristal.
- 2 Active el modo YOGUR durante 8 horas.
- 3 Cuando esté preparado deje enfriar el yogur

Utilice recipientes de cristal resistentes al horno para hacer yogures.



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



## Yogur con mermelada



× 8



5 min



8 horas

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

- 1 Revuelva la leche y el yogur hasta que quede suave. Coloque mermelada en cada taza y luego añada la mezcla de leche.
- 2 Active el modo YOGUR durante 8 horas.
- 3 Cuando esté preparado deje enfriar el yogur en el frigorífico durante al menos 4 horas.

Utilice recipientes de cristal resistentes al horno para hacer yogures.

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



× 6



15 min



3 h 20 min

## Pastel de queso al limón



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

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

- 120 g de galletas sablés o shortbreads
- 35 g de mantequilla derretida
- 175 g de queso ricotta
- 175 g de queso fresco
- 40 g de azúcar
- 2 huevos
- El zumo de 1/2 limón
- 70 g de crema de limón (lemon curd)
- La cáscara de 1/2 limón
- Vasos pequeños

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

## Peras al vino



× 4



10 min



35 min

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





Salada de carne de porco com sésamo	
Flocos de aveia com framboesas e banana	48
Borscht com vitela e ameixas	
Sopa de feijão com chouriço	
Sopa de ervilhas com bacon	49
Batatas salteadas cogumelos e cebola	
Legumes salteados	
Batatas gratinadas	50
Legumes primavera	
Couve-flor gratinada	
Arroz pilaf de borrego	51
Guisado caseiro	
Risotto com cogumelos	
Repolho guisado com chouriço	52
Papas de aveia	
Frango chakhokhbili	
Frango com beringela, tomate e curgete	53
Almôndegas com molho de tomate	
Legumes ao vapor com molho de citrinos	
Salmão ao vapor com molho rosa	54
Peixe com arroz e ervas aromáticas	
Painço cremoso	
Iogurte natural	55
Iogurte com compota	
Cheesecake cremoso	
Peras bêbedas	56

## Tabela com modos, temperaturas e tempos de cozedura\*

MODO	TEMPO DE COZEDURA			TEMPERATURA	POSIÇÃO DA TAMPA DURANTE A COZEDURA	
	Por defeito	Duração (minutos)	Intervalo (minutos)		Tampa fechada	Tampa aberta
RICE/CEREAL (ARROZ/CEREAIS)	determinado automaticamente				●	
RISOTTO (RISOTTO)	determinado automaticamente				●	
REHEAT (REaquecer)	25 minutos	8 min - 45 min	1 minuto	100°C	●	
BABY FOOD (COMIDA PARA BEBÉ)	10 minutos	5 min - 90 min	1 minuto	100°C	●	
STEW (GUISAR)	60 minutos	20 min - 9 h	1 minuto, após 90 minutos - 1h	100°C	●	
STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA)	30 minutos	15 min - 2 h	1 minuto, após 90 minutos - 1h	100°C	●	
YOGURT (IOGURTE)**	8 horas	6 h - 12 h	1 hora	42°C	●	
BAKING/DESSERT (BOLOS/SOBREMESA)	35 minutos	20 min - 4 h	1 minuto, após 90 minutos - 1h	135°C	●	
CRUST/FRY (TOSTAR/FRITAR)	15 minutos	5 min - 60 min	1 minuto	160°C	●	●
KEEP WARM (MANTER QUENTE)	até 24 horas			75°C	●	

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

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



## Salada de carne de porco com sésamo

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



x 4



15 min



20 min

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



## Flocos de aveia com framboesas e banana

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



x 4



5 min



10 min

- 1 Coloque os flocos de aveia e o leite na máquina de cozinha multifunções. Mexa.
- 2 Selecione o modo BABY FOOD (COMIDA PARA BEBÉ) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 3 Quando terminar, adicione a banana cortada às rodellas e as framboesas. Mexa.



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

## Borscht com vitela e ameixas



x 4



15 min



70 min

**1** Rale grosseiramente a cenoura e a beterraba. Corte a cebola e o pimento vermelho em juliana. Corte a vitela aos cubos. Corte as batatas e a couve em tiras. Pique o alho e reserve. Ponha as ameixas de molho durante meia hora. Pique-as e reserve.

**2** Adicione o óleo vegetal, a cebola, a cenoura, a carne de vitela, a beterraba, o puré de tomate, o pimento, a folha de louro, o vinagre, o açúcar, o sal e a pimenta na panela multifunções. Mexa, deixe cozinhar em modo CRUST/FRY (WOK/SALTEADO) durante 10 minutos, mexendo de vez em quando.

**3** Adicione a couve e as batatas, encha com água até à linha com a indicação MAX, selecione o modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) e deixe cozinhar durante 60 minutos.

**4** Quando terminar a cozedura, adicione o alho picado e as ameixas secas.



x 4



10 min



60 min

## Sopa de feijão com chouriço

**1** Corte o pimento e a cebola às fatias. Pique finamente o alho e o pimento vermelho. Corte o chouriço às rodelas.

**2** Adicione todos os ingredientes, menos os mais maduros, na panela multifunções, verta o caldo de galinha. Cozinhe em modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) durante 40 minutos.

**3** No final da cozedura, adicione as acelgas ou os espinafres à sopa quente.

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



- 200 g de toucinho fumado
  - 150 g de bacon
- 3 batatas de tamanho médio
- 1/2 chávena de ervilhas secas
  - 1 cebola
  - 1 cenoura
- 1 molho de ervas aromáticas
- 2 l de caldo ou água a ferver
  - Pimenta preta

## Sopa de ervilhas com bacon



x 4



10 min



70 min

**1** Demolhe as ervilhas de um dia para o outro.

**2** Fatie o bacon e o toucinho fumado. Corte a cebola, a cenoura e as batatas aos cubos.

**3** Coloque o bacon, o toucinho fumado, a cebola e a cenoura na máquina de cozinha multifunções. Selecione o modo CRUST/FRY (TOSTAR/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.

**4** Adicione o caldo (ou a água a ferver). Acrescente as ervilhas e as batatas. Selecione o modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) e deixe cozinhar durante 60 minutos.

**5** No final da cozedura, adicione a pimenta a gosto e as ervas aromáticas picadas.



## Batatas salteadas com cogumelos e cebola



x 4



10 min



20 min

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

- 1 Lave as batatas e corte-as em palitos grandes. Corte os cogumelos e a cebola. Pique o alho.
- 2 Deite o óleo na máquina de cozinha multifunções. Coloque as batatas, os cogumelos, a cebola, o alho, o sal e o pimento vermelho.
- 3 Cozinhe em modo CRUST/FRY (WOK/SALTEADO) durante 20 a 30 minutos.
- 4 Mexa no final da cozedura.



x 4



10 min



20 min

## Legumes salteados

- 1 Corte a beringela em pedaços de 1,5 cm de espessura. Rale a cenoura. Corte a cebola e o alho. Corte o pimento e pique o tomate e os coentros.
- 2 Coloque tudo na máquina e mexa.
- 3 Feche a tampa.
- 4 Cozinhe em modo STEW (COZINHAR EM LUME BRANDO) durante 20 a 30 minutos.

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

## Batatas gratinadas



x 4



20 min



40 min

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

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



## Legumes Primavera



x 4



15 min



60 min



- 2 pimentos
- 2 curgetes
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 2 beringelas
- 3 tomates

- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 raminho de tomilho
- 1 raminho de manjeriço
- Sal
- Pimenta preta

**1** Corte os pimentos, as curgetes, a cebola, as beringelas e os tomates em cubos pequenos. Pique o alho.

**2** Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Acrescente os legumes e as especiarias. Selecione o modo STEW (GUISAR) e deixe cozinhar durante 60 minutos.

**Se preferir os legumes menos cozidos, pode reduzir o tempo de cozedura para 40 minutos.**



x 4



10 min



45 min

## Couve-flor gratinada



**1** Coloque o azeite na máquina de cozinha multifunções. Adicione os restantes ingredientes (+125 g de queijo cortado às tiras). Mexa.

**2** Selecione o modo BAKING/DESSERT (BOLOS/SOBREMESA) e deixe cozinhar durante 35 minutos.

**3** Sirva decorado com o restante queijo mozzarella cortado em pedaços pequenos.

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

## Arroz pilaf de borrego



x 4



10 min



50 min



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

**1** Demolhe o grão de bico de um dia para o outro. Demolhe previamente as passas e o arroz durante meia hora.

**2** Corte as cenouras às rodelas, as cebolas em meias-luas e o borrego em pedaços.

**3** Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Adicione a cebola, as cenouras e a carne. Selecione o modo CRUST/FRY (TOSTAR/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.

**4** No final da cozedura, adicione os restantes ingredientes. Adicione a água. Selecione o modo RISOTTO (RISOTTO) e deixe cozinhar.

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

## Guisado caseiro



× 4



10 min



60 min

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



× 4



10 min



50 min

## Risotto com cogumelos

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

Para fazer risotto, recomendamos a utilização um arroz de grão redondo, como o Arborio ou outro específico para risotto.

- 300 g de cogumelos frescos (ou congelados)
- 300 g de arroz para risotto
  - 1 l de caldo de legumes
    - 1 cebola
    - 1 dente de alho
- 70 ml de vinho branco seco (opcional)
  - 50 g de queijo parmesão
  - 50 g de manteiga
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 raminhos de tomilho
  - Sal
  - Pimenta preta moída



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

## Repolho guisado com chouriço



× 4



20 min



50 min

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





## Papas de aveia



x 4



5 min



10 min



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

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



x 4



20 min



60 min

## Frango chakhokhbili



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

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

## Frango com beringela, tomate e curgete



x 4



15 min



45 min



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

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

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

## Almôndegas com molho de tomate



× 4



20 min



45 min

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

Mexa, cozinhe em modo STEW (COZINHAR EM LUME BRANDO) durante 30 minutos.



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



× 4



10 min



20 min

## Legumes ao vapor com molho de citrinos

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

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



## Salmão ao vapor com molho rosa



× 4



10 min



30 min

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

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



Pode substituir o molho hoisin por molho teriyaki.



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

## Peixe com arroz e ervas aromáticas



x 4



15 min



40 min

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



x 4



10 min



40 min

## Painço cremoso

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

- 1 Passe o painço por água corrente até a água ficar transparente.
- 2 Coloque o painço na máquina de cozinha multifunções. Adicione a água. Selecione o modo BABY FOOD (COMIDA PARA BEBÉ) e deixe cozinhar durante 40 minutos.
- 3 No final da cozedura, adicione a manteiga e mexa.



## Iogurte natural



x 4



5 min



8 horas

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

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

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



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



## Iogurte com compota



× 8



5 min



8 horas

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

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

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



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



× 6



15 min



3 h 20 min

## Cheesecake cremoso

1 Esmagar os biscoitos sablé grosseiramente, adicionar a manteiga derretida e misturar. Cobrir o fundo de cada copo de vidro com 1 cm desta preparação, comprimindo bem com uma colher de sobremesa, depois conservar no frigorífico.

2 Misturar o requeijão e o queijo fresco com o açúcar, os ovos, o sumo de limão e metade do lemon curd. Retirar os copos de vidro do frigorífico e enchê-los com esta mistura até 1,5 cm do topo.

3 Cozinhar durante 20 minutos em modo BAKING/DESSERT (FORNO/SOBREMESA). No final da cozedura, a superfície deve estar um pouco gelatinosa no centro.

4 Deixar arrefecer à temperatura ambiente durante 3 horas, de seguida distribuir 1 colher de sopa de lemon curd sobre a superfície de cada cheesecake antes de os colocar no frigorífico.

5 Decorar com as raspas de limão antes de servir.

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

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



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

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

## Peras bêbedas



× 4



10 min



35 min





it

it

56-57

Insalata di carne di maiale con sesamo	
Fiocchi d'avena con lamponi e banane	59
Borsch con vitello e prugne	
Zuppa di fagiolini e chorizo	
Zuppa di piselli al bacon	60
Patate fritte con funghi e cipolla	
Verdure saltate	
Patate al gratin con crosticina di formaggio	61
Ratatouille alla casalinga	
Cavolfiore al formaggio e al curry in casseruola	
Pilaf di agnello	62
Arrosto alla casalinga	
Risotto ai funghi di bosco	
Stufato di cavolo e carne	63
Porridge d'avena	
Pollo chakhokhbili	
Ragù di pollo con melanzane, pomodori e zucchine	64
Polpette di carne in salsa di pomodoro	
Verdure miste al vapore con salsina agli agrumi	
Salmone al vapore con glassa rosa	65
Pesce alle erbe di Provenza con riso	
Porridge cremoso di miglio	
Yogurt classico	66
Yogurt con marmellata	
Cheesecake al limone	
Pere al vino	67



Tabella dei modi temperatura e dei tempi di cottura\*

MODO	TEMPO DI COTTURA			TEMPERATURA	POSIZIONE DEL COPERCHIO DURANTE LA COTTURA	
	Predefinito	Durata (minuti)	Fase (minuti)		Coperchio chiuso	Coperchio aperto
RICE/CEREAL (RISO/CEREALI)	Determinato automaticamente				●	
RISOTTO (RISOTTO)	Determinato automaticamente				●	
REHEAT (RISCALDARE)	25 minuti	8 min - 45 min	1 minuto	100°C	●	
BABY FOOD (OMOGENEIZZATO)	10 minuti	5 min - 90 min	1 minuto	100°C	●	
STEW (STUFARE)	60 minuti	20 min - 9 h	1 minuto, dopo 90 minuti - 1 h	100°C	●	
STEAM/SOUP (COTTURA A VAPORE/ZUPPA)	30 minuti	15 min - 2 h	1 minuto, dopo 90 minuti - 1 h	100°C	●	
YOGURT**	8 ore	6 h - 12 h	1 ore	42°C	●	
BAKING/DESSERT (TORTE/DESSERT)	35 minuti	20 min - 4 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	135°C	●	
CRUST/FRY (ROSOLARE/FRIGGERE)	15 minuti	5 min - 60 min	1 minuto	160°C	●	●
KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO)	Fino a 24 ore			75°C	●	

\*Il tempo di cottura può essere influenzato dall'altitudine, dalla temperatura dei cibi e da altri fattori che esulano dal controllo del fabbricante. In funzione delle necessità, potrete aumentare il tempo di cottura specifico. Il tempo di cottura va inoltre aumentato/ridotto in funzione della riduzione o dell'aumento della quantità degli ingredienti.

\*\*Utilizzare per fare lo yogurt in vasetti di vetro resistenti al forno.

## Insalata di carne di maiale con sesamo



- 2 pomodori
- 1 foglia di lattuga (di qualsiasi tipo)
  - 200 g di funghi prataioli coltivati
  - 100 g di orecchioni
  - 300 g di maiale
  - 30 g di semi di sesamo
- 2 cucchiaini di olio di semi di girasole
  - 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini di aceto balsamico
  - 1 cucchiaino di zucchero
  - Sale
- Pepe nero macinato
  - Basilico fresco

- 1** Tagliare il maiale a striscioline. Affettare i prataioli e i pomodori. Tritare gli orecchioni.
- 2** Condire il maiale con sale e pepe.
- 3** Versare l'olio di semi di girasole nel multi-cooker e attivare la modalità CRUST/FRY (rosolare/friggere). Passare le striscioline di maiale nei semi di sesamo e porle nel multi-cooker insieme ai prataioli, agli orecchioni e all'aglio sminuzzato. Aprire il coperchio, mescolare e far rosolare per 20 minuti.
- 4** In un recipiente a parte mescolare il pomodoro tagliato a fette con aceto balsamico, zucchero e basilico fresco.
- 5** Disporre la foglia di insalata su un piatto e adagiarvi sopra il maiale rosolato.



## Fiocchi d'avena con lamponi e banane



- 150 g di fiocchi d'avena
  - 600 ml di latte
  - 1 banana
- 1 manciata di lamponi

- 1** Aggiungere i fiocchi d'avena e il latte nel multi-cooker. Mescolare.
- 2** Attivare la modalità BABY FOOD (omogeneizzato) per 10 minuti.
- 3** Quando la preparazione è pronta, aggiungere la banana affettata ed i lamponi. Mescolare.



## Borsch con vitello e prugne



x 4



15 min



70 min

- 300 g di vitello
- 2 patate pelate
- 200 g di cavolo
  - Acqua
- Prugne secche
- 1 spicchio d'aglio
  - 1 cipolla
  - 1 carota
- 1 barbabietola
- 1/2 peperone rosso
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
  - 3 cucchiaini di olio vegetale
- 1,5 cucchiaini di zucchero semolato
  - 1 cucchiaini di aceto (o di succo di limone)
  - 1 foglia d'alloro
  - Sale, a piacimento
- 2-3 grani di pepe nero

- 1 Grattugiare grossolanamente la carota e la barbabietola. Tagliare a julienne la cipolla e il peperone. Tagliare il filetto a dadini. Tagliare a strisciole le patate e il cavolo. Tritare l'aglio e metterlo da parte. Immergere in acqua le prugne per mezz'ora. Tritarle e metterle da parte.
- 2 Aggiungere l'olio vegetale, la cipolla, la carota, il vitello, la barbabietola, la passata di pomodoro, il peperone, la foglia di alloro, l'aceto, lo zucchero, il sale e il pepe nel multicooker. Mescolare e far cuocere in modalità CRUST/FRY (WOK/ROSOLATURA) per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 3 Aggiungere il cavolo e le patate, riempire d'acqua fino al riferimento MAX, quindi attivare la modalità STEAM/SOUP (cottura a vapore/zuppa) per 60 minuti.
- 4 Una volta terminata la cottura, aggiungere l'aglio tritato e le prugne.



x 4



10 min



60 min

## Zuppa di fagiolini e chorizo



- 200 g di punta di petto di maiale affumicata
- 150 g di bacon
- 3 patate di media grandezza
  - 1/2 tazza di piselli
  - 1 cipolla
  - 1 carota
- 1 mazzetto di erbe
- 2 L di brodo o di acqua bollente
- Pepe nero a piacimento

- 1 Affettare finemente il peperone e la cipolla. Tritare finemente l'aglio e il peperoncino rosso. Tagliare il chorizo a fettine.
- 2 Aggiungere tutti gli ingredienti tranne le bietole nel multicooker, e ricoprire a filo con il brodo di pollo. Far cuocere in modalità STEAM/SOUP (VAPORE/ZUPPA) per 40 minuti.
- 3 Terminata la cottura, aggiungere la bietola o gli spinaci alla zuppa calda.

- 200 g di chorizo da cuocere
  - Brodo di pollo
- Fagioli bianchi (in scatola) – (700 g)
  - 1 foglia d'alloro
- 1 pizzico di zafferano
  - 1 cipolla piccola
  - 2 spicchi d'aglio
  - 1 peperone rosso
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 200 g di bietola (o spinaci)
- 200 g di pomodori con il succo
  - 1 peperoncino

## Zuppa di piselli al bacon



x 4



10 min



70 min

- 200 g di punta di petto di maiale affumicata
- 150 g di bacon
- 3 patate di media grandezza
  - 1/2 tazza di piselli
  - 1 cipolla
  - 1 carota
- 1 mazzetto di erbe
- 2 L di brodo o di acqua bollente
- Pepe nero a piacimento

- 1 Mettere a bagno i piselli per una notte.
- 2 Tagliare a fettine il bacon e la punta di petto di maiale. Tagliare a dadini la cipolla, la carota e le patate.
- 3 Porre nel multi-cooker il bacon, la punta di petto di maiale, la cipolla e la carota. Attivare la modalità CRUST/FRY (rosolare/friggere) per 10 minuti.
- 4 Versare il brodo (o l'acqua bollente). Aggiungere i piselli e le patate. Attivare la modalità STEAM/SOUP (cottura a vapore/zuppa) per 60 minuti.
- 5 Al termine della cottura, aggiungere pepe a piacimento e le erbe tritate.



- 4 patate grosse
- 1 cipolla
- 300 g di funghi (di qualsiasi tipo)
  - 4 cucchiaini di olio vegetale
  - Peperoncino a piacimento
    - Aglio, a piacimento
    - Sale, a piacimento

## Patate fritte con funghi e cipolla



x 4



10 min



20 min

- 1 Pulire le patate e tagliarle a strisciole. Tagliare i funghi a pezzettini. Tagliare la cipolla a semicerchi. Tritare l'aglio.
- 2 Versare l'olio vegetale nel multi-cooker. Aggiungere le patate, i funghi, la cipolla, l'aglio, il sale ed i peperoncino.
- 3 Far cuocere in modalità CRUST/FRY (WOK/ROSOLATURA) per 20-30 minuti.
- 4 Al termine della cottura, mescolare.



x 4



10 min



20 min

## Verdure saltate

- 1 Tagliare le melanzane a fette spesse 1,5 cm. Grattugiare la carota. Affettare finemente la cipolla e l'aglio. Affettare finemente il peperone, tagliare a pezzetti i pomodori e tritare il coriandolo.
- 2 Versare tutti gli ingredienti nel recipiente e mescolare.
- 3 Chiudere il coperchio.
- 4 Far cuocere in modalità STEW (COTTURA LENTA) per 20-30 minuti.

- 500 g di melanzane
- 150 g di peperoni
- 200 g di pomodori
- 100 g di concentrato di pomodoro
  - 150 g di carote
  - 150 g di cipolla
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 3 spicchi d'aglio pelati
- 1/2 cucchiaino di coriandolo fresco
- Sale e pepe

## Patate al gratin con crosticina di formaggio



x 4



20 min



40 min

- 1 cucchiaino di burro
- 50 g di gruviera, Edam o formaggio svizzero grattugiato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 300 ml di panna (33 % di m.g.)
  - 7-8 patate pelate
  - 1/4 di cucchiaino di noce moscata
  - Sale, a piacimento
  - Pepe nero a piacimento

- 1 Imburrare l'interno del multi-cooker.
- 2 Tagliare le patate a fettine sottili. Mescolare l'aglio tritato con la panna, la noce moscata, il sale e il pepe. Disporre le fettine di patate a strati nel multicooker, alternandole con il composto di panna e formaggio grattugiato. Terminare con uno strato di panna.
- 3 Attivare il modo BAKING/DESSERT (torte/dessert) per 40 minuti.



- 2 peperoni
- 2 zucchine
- 1 cipolla
- 3 spicchi d'aglio
- 2 melanzane
- 3 pomodori

- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di basilico
- Sale, a piacimento
- Pepe nero a piacimento

## Ratatouille alla casalinga



x 4



15 min



60 min

**1** Tagliare a dadini i peperoni, le zucchine, la cipolla, le melanzane e i pomodori. Tritare l'aglio.

**2** Versare l'olio vegetale nel multi-cooker. Aggiungere le verdure e i condimenti. Attivare la modalità STEW (stufare) per 60 minuti.



Se le verdure si preferiscono croccanti, ridurre il tempo di cottura a 40 minuti.



x 4



10 min



45 min

## Cavolfiore al formaggio e al curry in casseruola

**1** Versare l'olio d'oliva nel multi-cooker. Aggiungere tutti gli altri ingredienti (+125 g di formaggio tagliato a striscioline). Mescolare.

**2** Attivare il modo BAKING/DESSERT (torte/dessert) per 35 minuti.

**3** Servire dopo aver affettato sottilmente e disposto al di sopra la mozzarella restante.

- 500 g di cavolfiore
- 250 g di mozzarella (scolata)
- 200 ml di besciamella
- 100 ml di vino bianco secco
- 1/4 di cucchiaino di curry
- Sale, a piacimento
- Pepe nero a piacimento
- 1 cucchiaino di olio d'oliva



- 250 g di agnello con l'osso (oppure di filetto)
- 250 g di riso Thai
- 5 cucchiaini di olio vegetale
- 250 g di carote
- 2-3 cipolle
- 50 g di uvetta
- 2 teste d'aglio
- 250 ml di acqua
- ½ bastoncino di cannella
- 1 cucchiaino di cardamomo
- 1 cucchiaino di cumino
- 100 g di ceci
- Sale, a piacimento
- Pepe, a piacimento

## Pilaf di agnello



x 4



10 min



50 min

**1** Mettere a bagno i ceci per una notte. Mettere a bagno per un'ora l'uvetta e il riso.

**2** Tagliare la carota a striscioline, la cipolla a semicerchi e l'agnello a pezzetti.

**3** Versare l'olio vegetale nel multi-cooker. Aggiungere la cipolla, la carota e la carne. Attivare il modo CRUST/FRY (rosolare/friggere) per 10 minuti.

**4** A questo punto, aggiungere gli ingredienti restanti. Versare l'acqua. Attivare la modalità RISOTTO (risotto).





## Arrosto alla casalinga



x 4



10 min



60 min

- 200 g di maiale
- 200 g di manzo
- 10 patate di media grandezza
  - 3 cucchiaini di olio vegetale
  - 2 peperoni rossi
    - 1 cipolla
    - 1 carota
  - 1 pomodoro
  - 2 spicchi d'aglio
  - Sale, a piacimento
  - Pepe, a piacimento
- 1 cucchiaino di paprika dolce

- 1 Tagliare a dadini il manzo, il maiale, le patate, il peperone rosso, il pomodoro e la cipolla. Tritare l'aglio.
- 2 Porre gli ingredienti nel multi-cooker. Aggiungere il sale, il pepe, la paprika e l'olio. Mescolare.
- 3 Attivare la modalità STEW (stufare) per 60 minuti.



x 4



10 min



50 min

## Risotto ai funghi di bosco

- 1 Tagliare a cubetti i funghi e la cipolla. Tritare l'aglio.
- 2 Versare l'olio d'oliva nel multi-cooker. Aggiungere la cipolla, l'aglio e il riso. Attivare il modo CRUST/FRY (rosolare/friggere) per 10 minuti. Versare il vino e aspettare che evaporì. Aggiungere i funghi e il brodo.
- 3 Attivare la modalità RISOTTO (risotto).
- 4 A fine cottura, aggiungere al risotto il burro e la quantità desiderata di sale e pepe.
- 5 Cospargere di parmigiano e decorare con il timo prima di servire.

 Raccogliamo di utilizzare riso a chicchi rotondi, specifico per risotti, come l'Arborio o il Carnaroli.

- 300 g di funghi di bosco, freschi o surgelati
  - 300 g di riso per risotti
  - 1 l di brodo vegetale
    - 1 cipolla
    - 1 spicchio d'aglio
- 70 ml di vino bianco secco (facoltativo)
  - 50 g di formaggio a pasta dura, come il parmigiano
    - 50 g di burro
  - 2 cucchiaini di olio vegetale
    - 2 rametti di timo
  - Sale, a piacimento
  - Pepe nero appena macinato, a piacimento



## Stufato di cavolo e carne



x 4



20 min



50 min

- 400 g di salsiccia affumicata
  - 800 g di cavolo invernale
- 200 g di funghi prataioli coltivati
  - 600 g di pomodori
    - 200 g di cipolla
  - 4 cucchiaini di olio vegetale
    - 100 ml di acqua
    - 60 g di carote
    - 1 mazzetto di aneto
  - 1 cucchiaino di paprika dolce
  - Sale e pepe a piacimento.

- 1 Tagliare la salsiccia a pezzi grossi. Tagliare il cavolo a striscioline sottili. Tagliare i funghi in quattro. Tagliare la cipolla e i pomodori a semicerchi. Tagliare la carota a julienne.
- 2 Versare l'olio nel multi-cooker. Aggiungere le salsicce, la cipolla e la carota. Attivare il modo CRUST/FRY (rosolare/friggere) per 10 minuti.
- 3 Aggiungere tutti gli altri ingredienti (salvo le spezie) e attivare la modalità RICE/CEREAL (riso/cereali)
- 4 Servire con le spezie tagliuzzate.



- 800 ml di latte (4 tazze)
- 80 g di farina d'avena (6 cucchiaini)

## Porridge d'avena



× 4



5 min



10 min

- 1 Aggiungere tutti gli ingredienti nel multi-cooker. Attivare la modalità BABY FOOD (omogeneizzati) per 10 minuti.
- 2 Al termine della cottura, mescolare con delicatezza.
- 3 Aggiungere eventualmente frutti di bosco.



× 4



20 min



60 min

## Pollo chakhokhbili



- 5 cucchiaini di olio vegetale
- 4 petti di pollo
- 3 cipolle
- Sale, a piacimento
- Pepe, a piacimento
- 4 spicchi d'aglio
- 2 melanzane
- 2 zucchine
- 100 ml di vino bianco
- 6 pomodori
- 1 rametto di timo

## Ragù di pollo con melanzane, pomodori e zucchine



× 4



15 min



45 min

- 1 Tagliare a dadini il pollo, i pomodori, le melanzane e le zucchine. Tritare l'aglio e la cipolla.
- 2 Versare l'olio nel multi-cooker. Aggiungere il pollo, i pomodori, le melanzane, le zucchine, l'aglio e la cipolla. Aggiungere il timo, il sale, il pepe e il vino.
- 3 Far cuocere in modalità BAKING/DESSERT (FORNO/DESSERT) per 45 minuti mescolando di tanto in tanto.

- 1 pollo
- 2-3 cipolle
- 2 peperoni
- 4 pomodori piccoli
- 1 mazzetto di basilico
- 1 mazzetto di coriandolo
- 1/4 di cucchiaino di peperoncino tritato
- 2 cucchiaini di paprika dolce
- 3 spicchi d'aglio
- Sale, a piacimento



- 500 g di carne tritata (maiale, manzo)
  - 100 g di Gouda
  - 1 cipolla
- 450 g di concentrato di pomodoro
- 50 g di panna acida (facoltativo)
- 100 g di mollica di pane bianco
  - 1 cucchiaino di farina
  - 1 cucchiaino di olio vegetale
  - 50 ml di latte
  - Sale, a piacere
- Pepe nero a piacere

## Polpette di carne in salsa di pomodoro



x 4



20 min



45 min

- 1 Aggiungere alla carne tritata il Gouda, la cipolla tagliata a dadini, l'aglio sminuzzato, il pane immerso nel latte e strizzato, sale e pepe.
- 2 Formare le polpette e infarinare.
- 3 Versare l'olio nel multi-cooker. Disporre le polpette nel recipiente e attivare il modo CRUST/FRY (rosolare/friggere) per 10 minuti.
- 4 Aggiungere la salsa di pomodoro e quindi la panna acida. Mescolare e far cuocere in modalità STEW (COTTURA LENTA) per 30 minuti.

Servire le polpette con purè di patate o con verdure al vapore.



x 4



10 min



20 min

## Verdure miste al vapore con salsina agli agrumi

- 1 Tagliare la carota a pezzi. Tagliare il fondo degli asparagi e pelarli. Tagliare il sedano a fettine e le patate in quarti. Pulire i broccoli prelevandone le cime.
- 2 Porre le verdure tagliate nel cestello vapore insieme ai pisellini. Collocare il cestello vapore nel multi-cooker. Versare acqua fino al riferimento 2, quindi attivare la modalità STEAM/SOUP (cottura a vapore/zuppa) per 20 minuti.
- 3 Mischiare il succo di limone e il succo d'arancia. Aggiungere la salsa di soia, l'olio d'oliva, lo zucchero, il peperoncino tritato e il sale.
- 4 Trasferire le verdure dal cestello a un piatto. Versarvi sopra la salsina agli agrumi.

- 8 asparagi (non troppo fini)
- 3 patate di media grandezza
  - 100 g di sedano rapa
  - 1 carota media
- 100 g di pisellini freschi
  - 100 g di broccoli
  - 1 arancia
  - 1 limone
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 peperoncino (facoltativo)
- Sale, a piacere

## Salmone al vapore con glassa rosa



x 4



10 min



30 min

- 500 g di filetto di salmone
  - 200 ml di acqua
  - Sale, a piacere
  - Pepe, a piacere
  - 1 limone
- 1 foglia di lattuga (per decorare)
- Per la glassa:
  - 1 spicchio d'aglio
  - 1 cucchiaino di salsa di soia
  - 1 cucchiaino di salsa hoisin
  - 50 ml di ketchup

- 1 Irrorare con il limone i tranci di salmone e condirli con sale e pepe. Disporre il pesce nel cestello per la cottura a vapore del multicooker.
- 2 Riempire di acqua il contenitore fino alla tacca corrispondente a due tazze.
- 3 Attivare la modalità STEAM/SOUP (cottura a vapore/zuppa) per 15 minuti.
- 4 Per preparare la glassa mescolare la salsa di soia, la salsa hoisin, il ketchup e l'aglio tritato.
- 5 Estrarre il salmone e ricoprirlo di glassa.
- 6 Disporre in un piatto sopra la foglia di lattuga.

Al posto della salsa hoisin, è possibile utilizzare la salsa teriyaki.



- 300 g di riso
- 600 ml di acqua
- 4 tranci di salmone da 100 g ciascuno
  - 2 cucchiaini di olio d'oliva
  - Sale marino, a piacimento
- Pepe nero macinato, a piacimento
  - 1 pizzico di erbe di Provenza
  - 2 cucchiaini di succo di limone
  - 1 mazzetto di erbette
- 1 peperone (per decorare)

## Pesce alle erbe di Provenza con riso



x 4



15 min



40 min

- 1 Mettere il riso nel multi-cooker. Aggiungere l'acqua.
- 2 Condire il salmone con il misto di sale, pepe ed erbe provenzali. Aggiungere succo di limone a piacere. Disporre il tutto nel cestello per la cottura a vapore. Collocare il cestello nel multicooker.
- 3 Attivare la modalità RICE/CEREAL (riso/cereali).
- 4 Disporre su un piatto e decorare con le erbe e il peperone.



x 4



10 min



40 min

## Porridge cremoso di miglio

400 g di miglio

- 0,5 cucchiaini di burro
- 1 l di acqua

- 1 Sciacquare il miglio sotto l'acqua corrente finché l'acqua non diviene trasparente.
- 2 Mettere il miglio nel multi-cooker. Versare l'acqua. Attivare la modalità BABY FOOD (omogeneizzato) per 40 minuti.
- 3 Al termine della cottura, aggiungere il burro al porridge e mescolare.

## Yogurt classico



x 4



5 min



8 ore

- 1 l di latte (3,2 % di m.g.)
- 100 g di yogurt naturale

- 1 Mescolare latte e yogurt fino ad ottenere una crema senza grumi. Distribuire in coppette di vetro.
  - 2 Attivare la modalità YOGURT per 8 ore.
  - 3 Trascorse le 8 ore, raffreddare lo yogurt in frigo per almeno 4 ore.
- Utilizzare per fare lo yogurt in vasetti di vetro resistenti al forno.

Se si utilizza latte ultra-pastorizzato, non è necessario farlo preventivamente bollire. Se si utilizza latte intero o pastorizzato, occorre prima farlo bollire e raffreddarlo a temperatura ambiente. È possibile utilizzare fermenti congelati-liofilizzati.



## Yogurt con marmellata



x 8



5 min



8 ore

- 1 l di latte (3,2 % di m.g.)
- 100 g di yogurt naturale
- 80 g di marmellata di albicocche

- 1 Mescolare il latte con lo yogurt fino ad ottenere una crema senza grumi. Mettere della marmellata in ogni vasetto ed aggiungere il miscuglio latte-yogurt.
- 2 Attivare la modalità YOGURT per 8 ore.
- 3 Trascorse le 8 ore, raffreddare lo yogurt in frigo per almeno 4 ore.

Utilizzare per fare lo yogurt in vasetti di vetro resistenti al forno.



Al posto della marmellata di albicocche è possibile utilizzare qualsiasi altro gusto.



x 6



15 min



3 ore e 20 min

## Cheesecake al limone

- 1 Triturare grossolanamente i biscotti sablés, aggiungere il burro fuso e amalgamare. Disporre questo preparato sul fondo di ogni verrine fino a ottenere uno strato di 1 cm, premendo bene con un cucchiaino, quindi far riposare in frigorifero.

- 2 Mescolare la ricotta e il formaggio fresco con lo zucchero, le uova, il succo di limone e la metà del lemon curd. Togliere le verrine dal frigorifero e riempire con questo composto fino a 1,5 cm dal bordo.

- 3 Far cuocere per 20 minuti in modalità BAKING/DESSERT (FORNO/DESSERT). A fine cottura, la superficie dovrà risultare un po' molle al centro.

- 4 Lasciar raffreddare a temperatura ambiente per 3 ore, poi spalmare sulla superficie di ogni cheesecake un cucchiaino di lemon curd e mettere in frigo.

- 5 Decorare con la scorza di limone prima di servire.

Per la preparazione del cheesecake occorre utilizzare dei recipienti di vetro adatti al forno.

- 120 g di biscotti di tipo sablés breton o shortbread
  - 35 g di burro fuso
  - 175 g di ricotta
- 175 g di formaggio fresco
  - 40 g di zucchero
  - 2 uova
- Succo di mezzo limone
- 70 g di lemon curd (crema di limone)
- Scorza di 1/2 limone
  - Piccole verrine



- 6 pere
- 75 cl di vino rosso
- 150 g di zucchero
- 200 ml d'acqua
- 1 bastoncino di cannella
- scorza di un limone

## Pere al vino



x 4



10 min



35 min

- 1 Sbucciare le pere senza eliminare il picciolo e disporle nel contenitore. Ricoprire con il vino e l'acqua e aggiungere lo zucchero, la scorza di limone e la cannella.
- 2 Selezionare il programma BAKING/DESSERT (FORNO/DESSERT) e impostare il tempo di cottura su 35 minuti.
- 3 Servire calde o fredde.

