

Moulinex®

multicuisiseur 25 programmes
multicooker 25 programs

français	2
english	11
nederlands	20
español	29
português	38
italiano	47
ελληνικά	56
русский	65

fr

Salade de porc au sésame

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

Soupe de haricots au chorizo

Légumes sautés

Gratin de pommes de terre **5**

Pommes de terre rissolées aux champignons
et aux oignons

Gratin de chou-fleur

Ratatouille maison **6**

Ragoût maison

Risotto aux champignons

Boulettes de viande à la sauce tomate **7**

Chakhokhbili de poulet

Légumes vapeur à la vinaigrette aux agrumes **8**

Poisson et riz aux herbes de Provence

Yaourt nature **9**

Yaourt à la confiture

Poires au vin **10**



Tableau des modes et des temps de cuisson*

fr
2-3

Programmes			DURÉE DE CUISSON			DÉPART DIFFÉRÉ		TEMPÉRATURE		POSITION DU COUVERCLE		MAINTIEN AU CHAUD AUTO	
	Automatique	Manuel	Par défaut	Plage	Incrément	Plage	Incrément	Par défaut	Plage (°C)	Fermé	Ouvert		
1	Four	1											
2	Wok/Sauté	1											
3	Soupes	1											
4	Mijoter	Ragoût/ Haricots											
5	Cuisson douce	1											
6	Vapeur	1											
7	Riz	1											
8	Riz Sushi	1											
9	Risotto/Pilaf	1											
10	Porridge	1											
11	Ravioles	Bouillir/ Ravioles											
12	Pâtes	1											
13	Pâtes levées	1											
14	Menu Bébé	1										1 h max	
15	Stérilisateur	1											
16	Omelette	1											
17	Desserts	1											
18	Yaourts **	1											
19	Confitures	1											
20	Réchauffer	1											
21	Maintien au Chaud	1											
22-25	Mes Recettes		4	30 min	1 min-9h	1 min			100	40-100	●	●	●
					1 min-2h					110-160	●	●	●

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

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

Salade de porc au sésame

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



- 1 Couper le porc en lamelles. Couper les champignons de Paris et les tomates. Hacher les pleurotes.
- 2 Assaisonner le porc avec du sel et du poivre.
- 3 Verser l'huile de tournesol dans le multicuiseur et sélectionner le mode 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



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



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

Soupe de 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 SOUPES pendant 40 minutes.
- 3 Une fois la cuisson terminée, ajouter les blettes ou les épinards à la soupe chaude.



Légumes sautés

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

Gratin de pommes de terre



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

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



- 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



x 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 WOK/SAUTÉ pendant 20 à 30 minutes.



x 4



10 min



45 min

Gratin de chou-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 FOUR 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

- 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 MIJOTER pendant 60 minutes.

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



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

Ragoût maison



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



Risotto aux champignons forestiers

- 1 Couper les champignons et l'oignon en petits dés. Hacher finement l'ail.
- 2 Verser l'huile d'olive dans le multicuiseur. Ajouter l'oignon, l'ail et le riz. Faire cuire en mode 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.
- 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



- 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



- 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 WOK/SAUTÉ pendant 10 minutes.
- 4 Ajouter la sauce tomate, puis la crème aigre. Remuer, faire cuire en mode CUISSON DOUCE pendant 60 minutes.

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



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 MIJOTER pendant 60 minutes.
- 4 Une fois la cuisson terminée, ajouter l'ail et les herbes hachées.



Légumes vapeur à la vinaigrette aux 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

- 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 VAPEUR pendant 20 minutes.
- 3 Mélanger le jus d'orange et de citron. Ajouter la sauce soja, l'huile d'olive, le sucre, le piment rouge finement haché et le sel.
- 4 Servir les légumes avec la vinaigrette d'agrumes.



Poisson et riz aux herbes de Provence



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

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



Yaourt nature



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

- 1** Mélanger le lait et le yaourt jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser dans des ramequins.
- 2** Faire cuire en mode YAOURTS 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



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

- 1 Mélanger le lait et le yaourt jusqu'à obtenir une consistance lisse. Mettre la confiture dans des ramequins, puis ajouter le mélange de lait.
- 2 Faire cuire en mode YAOURTS 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.



Poires au vin



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

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





Sesame pork salad	
Oatmeal with raspberries and bananas	13
Bean Soup with Chorizo	
Sautéed vegetables	
Scalloped potatoes with a cheesy crust	14
Fried potatoes with mushrooms and onion	
Cheesy cauliflower curry casserole	
Home-style ratatouille	15
Home-style roast	
Risotto with forest mushrooms	
Meatballs in tomato sauce	16
Chicken chakhokhbili	
Steamed vegetable medley with citrus dressing	17
Fish with Herbes de Provence and rice	
Classic Yogurt	18
Yogurt with jam	
Wine-Poached Pears	19

Table of temperature modes and cooking times*

Programs				COOKING TIME			DELAYED START		TEMPERATURE		LID POSITION		AUTOMATIC KEEP WARM
		Automatic	Manuel	Default	Range	Adjustable	Range	Adjustable	Default	Range (°C)	Closed	Open	
1	Baking	1		45 min	5 min - 4 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	150	-	●		●
2	Crust/fry	1		15 min	5 min - 90 min	1 min	-	-	160	-	●	●	●
3	Soup	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
4	Stew	Stew/Beans		1 h 20 min	20 min - 9 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
5	Slow cook	1		4 h	20 min - 9 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	90	-	●		●
6	Steam	1		30 min	5 min - 3 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
7	Rice	1		Automatic	Automatic	-	Cooking time ~ 24 h	5 min	Automatic	-	●		●
8	Sushi rice	1		Automatic	Automatic	-	Cooking time ~ 24 h	5 min	Automatic	-	●		●
9	Pilaf/Risotto	1		Automatic	Automatic	-	Cooking time ~ 24 h	5 min	Automatic	-	●		●
10	Oatmeal	1		20 min	5 min - 2 h	1 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	●	●	●
11	Dumpling	Boiling/ Dumpling		15 min	1 min - 3 h	5 min	-	-	100	-	●	●	
12	Pasta	1		12 min	1 min - 3 h	1 min	-	-	100	-	●	●	
13	Bread rising	1		1 h	5 min - 9 h	5 min	-	-	40	-	●		
14	Baby food	1		45 min	5 min - 2 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	●		1 h max
15	Sterilizer	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	●		
16	Omelette	1		15 min	5 min - 1 h	1 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	160	-	●	●	●
17	Dessert	1		50 min	5 min - 2 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	150	-	●		
18	Yogurts **	1		8 h	1 h - 24 h	30 min	-	-	38	-	●		
19	Jam	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	105	-	●	●	
20	Reheat	1		20 min	5 min - 1 h	1 min	-	-	100	-	●		●
21	Keep warm	1		-	-	-	-	-	75	-	●		●
22-25	My recipes		4	30 min	1 min - 9 h	1 min	-	-	100	40-100	●	●	●
					1 min - 2 h					110-160	●	●	●

*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 WOK/SAUTÉ (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 MENU BÉBÉ (baby food) mode for 10 minutes.
- 3** When it is done, sliced banana, and raspberries. Stir.



- 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

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 SOUPES (SOUP) mode for 40 minutes.
- 3 When it is done, add the chard or spinach to the hot soup.



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 MIJOTER (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

- 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

Scalloped potatoes with a cheesy crust



- 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 FOUR (BAKING) mode for 40 minutes.



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

Fried potatoes with mushrooms and onion



- 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 WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) mode for 20 to 30 minutes.
- 4 Stir when it is done.



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 FOUR (BAKING) 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

- 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



- 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 MIJOTER (STEW) mode for 60 minutes.
- 🍴 If you prefer crisper vegetables, you can reduce the cooking time to 40 minutes.



- 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



- 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 MIJOTER (STEW) mode for 60 minutes.



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 WOK/SAUTÉ (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

- 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



- 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 WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) mode for 10 minutes.
- 4 Add the tomato sauce, then the sour cream. Stir, and cook on CUISSON DOUCE (SLOW COOK) mode for 60 minutes.

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



Chicken chakhokhbili



- 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

- 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 MIJOTER (STEW) mode for 60 minutes.
- 4 When it is done, add minced garlic and herbs to the dish.



Steamed vegetable medley with citrus dressing



- 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

- 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 VAPEUR (STEAM) 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.



Fish with Herbes de Provence and rice



- 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)

- 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 RIZ (RICE) mode.
- 4 Place on a plate and garnish with the herbs and bell pepper.



Classic yogurt



- 1 l 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 YAOURTS (YOGURTS) 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



- 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 YAOURTS (YOGURTS) 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.



Wine-Poached Pears



- 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 DESSERTS programme and set the cooking time to 35 minutes.
- 3 Serve hot or cold.





Salade met sesam en varkensvlees	
<u>Haver-mout met frambozen en bananen</u>	<u>22</u>
Bonsoep met chorizo	
Gesauteerde groenten	
<u>Aardappelschijfjes met een kaaskorst</u>	<u>23</u>
Gebakken aardappels met champignons en ui	
Bloemkool kerriestoofschotel met kaas	
<u>Huisgemaakte ratatouille</u>	<u>24</u>
Huisgemaakt gebraad	
Risotto met bospaddenstoelen	
<u>Gehaktballen in tomatensaus</u>	<u>25</u>
Kip-chakhokhbili	
<u>Gestoomde groenten met citrusdressing</u>	<u>26</u>
Vis met Provençaalse kruiden en rijst	
<u>Klassieke yoghurt</u>	<u>27</u>
Yoghurt met jam	
<u>Peren met wijn</u>	<u>28</u>



Tabel met temperatuurstanden en kooktijden*

Programma's			KOOKTIJD			UITGESTELDE START		TEMPERATUUR		POSITIE VAN DEKSEL		AUTOMATISCH WARM HOUDEN	
	Automatisch	Handmatig	Standaard	Bereik	Instelbaar	Bereik	Instelbaar	Standaard	bereik (°C)	Dicht	Open		
1	Gebak	1		45 min	5 min - 4 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	150	-	●		●
2	Koken/bakken	1		15 min	5 min - 90 min	1 min	-	-	160	-	●	●	●
3	Soep	1		1 u	5 min - 3 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	100	-	●		●
4	Stoven	Stoven/ Bonen		1 u 20 min	20 min - 9 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	100	-	●		●
5	Langzaam koken	1		4 u	20 min - 9 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	90	-	●		●
6	Stomen	1		30 min	5 min - 3 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	100	-	●		●
7	Rijst	1		Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd~ 24 u	5 min	Automatisch	-	●		●
8	Sushirijst	1		Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd~ 24 u	5 min	Automatisch	-	●		●
9	Pilav/Risotto	1		Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd~ 24 u	5 min	Automatisch	-	●		●
10	Havermout	1		20 min	5 min - 2 u	1 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	100	-	●	●	●
11	Knoedel	Koken/ Knoedel		15 min	1 min - 3 u	5 min	-	-	100	-	●	●	
12	Pasta	1		12 min	1 min - 3 u	1 min	-	-	100	-	●	●	
13	Brood rijzen	1		1 u	5 min - 9 u	5 min	-	-	40	-	●		
14	Babyvoedsel	1		45 min	5 min - 2 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	100	-	●		1 u max
15	Sterilisatie	1		1 u	5 min - 3 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	100	-	●		
16	Omelet	1		15 min	5 min - 1 u	1 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	160	-	●	●	●
17	Dessert	1		50 min	5 min - 2 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	150	-	●		
18	Yoghurt**	1		8 u	1 u - 24 u	30 min	-	-	38	-	●		
19	Jam	1		1 u	5 min - 3 u	5 min	Kooktijd~ 24 u	5 min	105	-	●	●	
20	Opwarmen	1		20 min	5 min - 1 u	1 min	-	-	100	-	●		●
21	Warm houden	1		-	-	-	-	-	75	-	●		●
22-25	Mijn recepten		4	30 min	1 min - 9 u	1 min	-	-	100	40-100	●	●	●
					1 min - 2 u					110-160	●	●	●

*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



- 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 WOK/SAUTÉ (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

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



- 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

Bonensoep 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 SOUPES (SOEPEN).
- 3 Voeg de snijbiet of spinazie toe 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 MIJOTER (STOVEN).

- 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

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

Aardappelschijfjes met een kaaskorst



- 1 Smeer de binnenkant van de multicooker in met boter.
- 2 Snijd de aardappelen in dunne schijven. Meng de fijngenhakte 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 FOUR (GEBAK) voor 40 minuten in.



- 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 WOK/SAUTÉ (KOKEN/BAKKEN).
- 4 Roeren als de stand is voltooid.



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 FOUR (GEBAK) 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

- 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

Huisgemaakte ratatouille



- 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 MIJOTER (STOVEN) voor 60 minuten in.

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



- 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

Huisgemaakt gebraad



- 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 MIJOTER (STOVEN) voor 60 minuten in.



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 WOK/SAUTÉ (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 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 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
 - Versgemalen zwarte peper naar smaak



- 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



- 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 WOK/SAUTÉ (KORST/BAKKEN) voor 10 minuten in.
- 4 Voeg de tomatensaus en vervolgens de zure room toe. Roer en laat gedurende 60 minuten koken in modus CUISSON DOUCE (LANGZAAM KOKEN).

U kunt het gerecht serveren met aardappelpuree of gestoomde groenten.



Kip-chakhokhbili



- 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

- 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 MIJOTER (STOVEN) voor 60 minuten in.
- 4 Voeg de geperste knoflook en kruiden toe als de stand is voltooid.



Gestoomde groenten met citrusdressing



- 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

- 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 VAPEUR (STOMEN) voor 20 minuten in.
- 3 Meng het sap van de sinaasappel en de citroen. Voeg sojasaus, olijfolie, suiker, gemalen chilipeper en zout toe.
- 4 Haal de groenten uit het stoommandje en leg deze op een bord. Giet de citrusdressing erover.



Vis met Provençaalse kruiden en rijst



- 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 RIZ (RIJST) in.
- 4 Leg op een bord en garneer met de kruiden en paprika.



Klassieke yoghurt



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

- 1 Roer de melk en yoghurt samen glad. Verdeel dit over kleine glazen bekertjes.
- 2 Schakel de stand YAOURTS (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.



Yoghurt met jam



- 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 YAOURTS (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.



Peren met wijn



- 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 DESSERTS en stel de kooktijd in op 35 minuten.
- 3 Dien warm of koud op.





Ensalada de cerdo al sésamo	
<u>Avena con frambuesas y plátanos</u>	<u>31</u>
Sopa de judías con chorizo	
Salteado de verduras	
<u>Patatas gratinadas con costra de queso</u>	<u>32</u>
Patatas fritas con champiñones y cebolla	
Coliflor con queso al curry a la cacerola	
<u>Pisto casero</u>	<u>33</u>
Asado casero	
Risotto con champiñones silvestres	
<u>Albóndigas en salsa de tomate</u>	<u>34</u>
Pollo con verduras	
<u>Mezcla de verduras cocidas al vapor con aderezo de cítricos</u>	<u>35</u>
Pescado con hierbas provenzales y arroz	
<u>Yogur clásico</u>	<u>36</u>
Yogur con mermelada	
<u>Peras al vino</u>	<u>37</u>

Tabla de modos, temperatura y tiempos de cocción*

Programas				TIEMPO DE COCCIÓN			INICIO RETARDADO		TEMPERATURA		POSICIÓN DE LA TAPA		MANTENIMIENTO CALIENTE AUTOMÁTICO
		Automático	Manual	Predeterminado	Intervalo	Ajustable	Intervalo	Ajustable	Predeterminado	Intervalo (°C)	Cerrada	Abierta	
1	Horno	1		45 min	5 min - 4 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	150	-	●		●
2	Tostar/sofreir	1		15 min	5 min - 90 min	1 min	-	-	160	-	●	●	●
3	Sopa	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
4	Guisar	Estofar/ alubias		1 h 20 min	20 min - 9 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
5	Cocción lenta	1		4 h	20 min - 9 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	90	-	●		●
6	Cocinar al vapor	1		30 min	5 min - 3 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
7	Arroz	1		Automático	Automático	-	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	Automático	-	●		●
8	Arroz sushi	1		Automático	Automático	-	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	Automático	-	●		●
9	Pilaf/risotto	1		Automático	Automático	-	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	Automático	-	●		●
10	Harina de avena	1		20 min	5 min - 2 h	1 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	●	●	●
11	Bolas de masa hervidas	Hervir/ Bolas de masa hervidas		15 min	1 min - 3 h	5 min	-	-	100	-	●	●	
12	Pasta	1		12 min	1 min - 3 h	1 min	-	-	100	-	●	●	
13	Subir masa de pan	1		1 h	5 min - 9 h	5 min	-	-	40	-	●		
14	Alimentos para bebés	1		45 min	5 min - 2 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	●		1 h máx.
15	Esterilizar	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	●		
16	Tortillas	1		15 min	5 min - 1 h	1 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	160	-	●	●	●
17	Postres	1		50 min	5 min - 2 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	150	-	●		
18	Yogur**	1		8 h	1 h - 24 h	30 min	-	-	38	-	●		
19	Mermelada	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	105	-	●	●	
20	Recalentar	1		20 min	5 min - 1 h	1 min	-	-	100	-	●		●
21	Mantener caliente	1		-	-	-	-	-	75	-	●		●
22-25	Mis recetas		4	30 min	1 min - 9 h 1 min - 2 h	1 min	-	-	100	40-100 110-160	● ●	● ●	● ●

*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



- 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 WOK/SAUTÉ (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

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



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

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 SOUPES (SOPAS) durante 40 minutos.
- 3 Cuando esté preparado añada las acelgas o las espinacas a la sopa caliente.



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 MIJOTER (COCER A FUEGO LENTO) durante 20-30 minutos.

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



Patatas gratinadas con costra de queso



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

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

Patatas fritas con champiñones y cebolla



- 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

- 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 WOK/SAUTÉ (WOK/SALTEADO) durante 20-30 minutos.
- 4 Cuando esté preparado revuelva todo.



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 FOUR (HORNO) 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

- 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



- 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 MIJOTER (GUISAR) durante 60 minutos.

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



- 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



× 4 10 min 60 min

- 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 MIJOTER (GUISAR) durante 60 minutos.



× 4 10 min 50 min

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 WOK/SAUTÉ (TOSTAR/SOFREÍR) durante 10 minutos. Vierta el vino y espere a que se evapore. Añada los champiñones y el caldo.
- 3 Active el modo RISOTTO.
- 4 Cuando esté preparado añada la mantequilla, la sal y la pimienta (al gusto) al 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.

- 300 g de champiñones silvestres frescos (o congelados)
- 300 g de arroz para 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



- 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



× 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 WOK/SAUTÉ (TOSTAR/SOFREÍR) durante 10 minutos.
- 4 Añada la salsa de tomate y luego la crema agria. Remueva y deje cocer en modo CUISSON DOUCE (COCCIÓN LENTA) durante 60 minutos.

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



Pollo con verduras



x 4 20 min 60 min

- 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

- 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 MIJOTER (GUISAR) durante 60 minutos.
- 4** Cuando esté preparado añada el ajo picado y las hierbas al plato.



Mezcla de verduras cocidas al vapor con aderezo de cítricos



x 4 10 min 20 min

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

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



Pescado con hierbas provenzales y arroz



x 4



15 min



40 min

- 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)

- 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 RIZ (ARROZ).
- 4 Colóquelo en un plato y decórelo con hierbas y pimienta.



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 YAOURTS (YOGUR) durante 8 horas.
- 3 Cuando esté preparado deje enfriar el yogur

Utilice recipientes de cristal resistentes al horno para hacer yogures.

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



Yogur con mermelada

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



- 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 YAOURTS (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.



Peras al vino

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



- 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 DESSERTS (POSTRE) y ajuste el tiempo de cocción en 35 minutos.
- 3 Sirva caliente o frío.





Salada de carne de porco com sésamo	
<u>Flocos de aveia com framboesas e banana</u>	40
Sopa de feijão com chouriço	
Legumes salteados	
<u>Batatas gratinadas</u>	41
Batatas salteadas cogumelos e cebola	
Couve-flor gratinada	
<u>Legumes primavera</u>	42
Guisado caseiro	
Risotto com cogumelos	
<u>Almôndegas com molho de tomate</u>	43
Frango chakhokhbili	
<u>Legumes ao vapor com molho de citrinos</u>	44
Peixe com arroz e ervas aromáticas	
<u>logurte natural</u>	45
logurte com compota	
<u>Peras bêbedas</u>	46



Tabela com modos, temperaturas e tempos de cozedura*

Programas		TEMPORALIDADE		TEMPO DE COZEDURA			INÍCIO DIFERIDO		TEMPERATURA		POSIÇÃO DA TAMPA		MANTER QUENTE AUTOMATICAMENTE
		Automático	Manual	Predefinição	Gama	Ajustável	Gama	Ajustável	Predefinição	Gama (°C)	Fechado	Aberto	
1	Forno	1		45 min	5 min - 4 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	150	-	●		●
2	Tostar/fritar	1		15 min	5 min - 90 min	1 min	-	-	160	-	●	●	●
3	Sopa	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
4	Guisar	Guisar/Feijões		1 h 20 min	20 min - 9 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
5	Cozinhar lentamente		1		4 h	20 min - 9 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	90	-	●	
6	Vapor	1		30 min	5 min - 3 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	●		●
7	Arroz	1		Automático	Automático	-	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	Automático	-	●		●
8	Arroz de sushi	1		Automático	Automático	-	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	Automático	-	●		●
9	Pilaf/risotto	1		Automático	Automático	-	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	Automático	-	●		●
10	Farinha de aveia	1		20 min	5 min - 2 h	1 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	●	●	●
11	Bolinho de massa	Ferver/Bolinho de massa		15 min	1 min - 3 h	5 min	-	-	100	-	●	●	
12	Massa	1		12 min	1 min - 3 h	1 min	-	-	100	-	●	●	
13	Levedar o pão	1		1 h	5 min - 9 h	5 min	-	-	40	-	●		
14	Comida de bebé	1		45 min	5 min - 2 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	●		1 h máx
15	Esterilizar	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	●		
16	Omeleta	1		15 min	5 min - 1 h	1 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	160	-	●	●	●
17	Sobremesa	1		50 min	5 min - 2 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	150	-	●		
18	Iogurte**	1		8 h	1 h - 24 h	30 min	-	-	38	-	●		
19	Doce	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	105	-	●	●	
20	Reaquecer	1		20 min	5 min - 1 h	1 min	-	-	100	-	●		●
21	Manter quente	1		-	-	-	-	-	75	-	●		●
22-25	As minhas receitas		4	30 min	1 min - 9 h	1 min	-	-	100	40-100	●	●	●
		1 min - 2 h			110-160					●	●	●	

*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
- Manjeriço fresco

- 1 Corte a carne de porco às tiras. Corte os cogumelos Paris e os tomates. Pique os cogumelos.
- 2 Tempere a carne de porco com sal e pimenta.
- 3 Coloque o óleo de girassol na máquina de cozinha multifunções e selecione o modo WOK/SAUTÉ (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 rodelas de tomate, o vinagre balsâmico, o açúcar e o manjeriço fresco.
- 5 Coloque a folha de alface num prato e disponha a carne de porco salteada por cima.



Flocos de aveia com framboesas e banana



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

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





Sopa de feijão com chouriço



- 200 g de chouriço
- Caldo de galinha
- Feijão branco (enlatado) – (700 g)
 - 1 folha de louro
 - 1 pitada de açafreão
 - 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

- 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 SOUPES (SOPA) durante 40 minutos.
- 3 No final da cozedura, adicione as acelgas ou os espinafres à sopa quente.



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 MIJOTER (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



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

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



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

Batatas salteadas com cogumelos e cebola



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



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 FOUR (FORNO) 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

- 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

Legumes Primavera



- 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 MIJOTER (GUISAR) e deixe cozinhar durante 60 minutos.

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



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

Guisado caseiro



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



Risotto com cogumelos

- 1 Corte os cogumelos e a cebola em cubos pequenos. Pique o alho.
- 2 Coloque o azeite na máquina de cozinha multifunções. Adicione a cebola, o alho e o arroz. Selecione o modo WOK/SAUTÉ (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 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



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

Almôndegas com molho de tomate



- 1 Adicione o queijo Flamengo, a cebola cortada em cubos pequenos, o alho picado, o pão embebido em leite, o sal e a pimenta à carne picada.
- 2 Molde o preparado formando bolas e passe-as pela farinha.
- 3 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Disponha as almôndegas na máquina, selecione o modo WOK/SAUTÉ (TOSTAR/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 4 Adicione o molho de tomate, de seguida as natas. Mexa, cozinhe em modo CUISSON DOUCE (COZINHAR LENTAMENTE) durante 60 minutos.

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



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 MIJOTER (GUISAR) e deixe cozinhar durante 60 minutos.
- 4 No final da cozedura, adicione o alho picado e as ervas aromáticas.



Legumes ao vapor 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

- 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 VAPEUR (VAPOR) e deixe cozinhar durante 20 minutos.
- 3 Misture o sumo da laranja com o sumo do limão. Adicione o molho de soja, o azeite, o açúcar, o pimento vermelho picado e o sal.
- 4 Sirva os legumes com molho de citrinos.



Peixe com arroz e ervas aromáticas



- 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)

- 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 RIZ (ARROZ).
- 4** Coloque o salmão num prato e guarneça com as ervas aromáticas e o pimento.



Iogurte natural



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

- 1** Mexa o leite com o iogurte até obter uma consistência lisa. Distribua por pequenos copos de vidro.
- 2** Selecione o modo YAOURTS (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.



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

Iogurte com compota



- 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 de leite.
- 2 Selecione o modo YAOURTS (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 peras
- 75 cl de vinho tinto
- 150 g de açúcar
- 200 ml de água
- 1 pau de canela
- Raspas de limão

Peras bêbedas



- 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 DESSERTS (SOBREMESA) e regular o tempo de cozedura em 35 minutos.
- 3 Servir quente ou frio.





it

it
46-47

Insalata di carne di maiale con sesamo	
<u>Fiocchi d'avena con lamponi e banane</u>	<u>49</u>
Zuppa di fagiolini e chorizo	
Verdure saltate	
<u>Patate al gratin con crosticina di formaggio</u>	<u>50</u>
Patate fritte con funghi e cipolla	
Cavolfiore al formaggio e al curry in casseruola	
<u>Ratatouille alla casalinga</u>	<u>51</u>
Arrosto alla casalinga	
Risotto ai funghi di bosco	
<u>Polpette di carne in salsa di pomodoro</u>	<u>52</u>
Pollo chakhokhbili	
<u>Verdure miste al vapore con salsina agli agrumi</u>	<u>53</u>
Pesce alle erbe di Provenza con riso	
<u>Yogurt classico</u>	<u>54</u>
Yogurt con marmellata	
<u>Pere al vino</u>	<u>55</u>

Tabella dei modi temperatura e dei tempi di cottura*

Programmi		TEMPERATURA		TEMPO DI COTTURA			AVVIO RITARDATO		TEMPERATURA		POSIZIONE DEL COPERCHIO		MANTENIMENTO AL CALDO AUTOMATICO
		Automatico	Manuale	Predefinito	Intervallo	Regolabile	Intervallo	Regolabile	Predefinito	Intervallo (°C)	Chiuso	Aperto	
1	Forno	1		45 min	5 min - 4 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	150	-	●		●
2	Rosolare/friggere	1		15 min	5 min - 90 min	1 min	-	-	160	-	●	●	●
3	Zuppa	1		1 ora	5 min - 3 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	100	-	●		●
4	Stufare	Stufato/ Fagioli		1 ora 20 min	20 min - 9 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	100	-	●		●
5	Cottura lenta	1		4 ore	20 min - 9 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	90	-	●		●
6	Cottura al vapore	1		30 min	5 min - 3 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	100	-	●		●
7	Riso	1		Automatico	Automatico	-	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	Automatico	-	●		●
8	Riso per sushi	1		Automatico	Automatico	-	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	Automatico	-	●		●
9	Pilaf/Risotto	1		Automatico	Automatico	-	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	Automatico	-	●		●
10	Porridge	1		20 min	5 min - 2 ore	1 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	100	-	●	●	●
11	Ravioli al vapore	Bollitura/ Ravioli al vapore		15 min	1 min - 3 ore	5 min	-	-	100	-	●	●	
12	Pasta	1		12 min	1 min - 3 ore	1 min	-	-	100	-	●	●	
13	Lievitazione	1		1 ora	5 min - 9 ore	5 min	-	-	40	-	●		
14	Omogeneizzato	1		45 min	5 min - 2 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	100	-	●		1 ora max
15	Sterilizzazione	1		1 ora	5 min - 3 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	100	-	●		
16	Frittata	1		15 min	5 min - 1 ora	1 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	160	-	●	●	●
17	Desserts	1		50 min	5 min - 2 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	150	-	●		
18	Yogurt **	1		8 ore	1 ora - 24 ore	30 min	-	-	38	-	●		
19	Marmellata	1		1 ora	5 min - 3 ore	5 min	Tempo di cottura ~ 24 ore	5 min	105	-	●	●	
20	Riscaldamento	1		20 min	5 min - 1 ora	1 min	-	-	100	-	●		●
21	Mantenimento al caldo	1		-	-	-	-	-	75	-	●		●
22- 25	Le mie ricette		4	30 min	1 min - 9 ore 1 min - 2 ore	1 min	-	-	100	40-100 110-160	● ●	● ●	● ●

*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 strisciole. 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 WOK/SAUTÉ (ROSOLARE/FRIGGERE). Passare le strisciole 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 MENU BÉBÉ (OMOGENEIZZATO) per 10 minuti.
- 3** Quando la preparazione è pronta, aggiungere la banana affettata ed i lamponi. Mescolare.



- 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 fagiolini e chorizo



- 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 SOUPES (ZUPPA) per 40 minuti.
- 3 Terminata la cottura, aggiungere la bietola o gli spinaci alla zuppa calda.



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 MIJOTER (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

- 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

Patate al gratin con crosticina di formaggio



- 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 FOUR (FORNO) per 40 minuti.



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

Patate fritte con funghi e cipolla



- 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 WOK/SAUTÉ (WOK/ROSOLATURA) per 20-30 minuti.
- 4 Al termine della cottura, mescolare.



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 strisciole). Mescolare.
- 2 Attivare il modo FOUR (FORNO) 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 piacere
- Pepe nero a piacere
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

- 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 piacere
- Pepe nero a piacere

Ratatouille alla casalinga



- 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 MIJOTER (stufare) per 60 minuti.
- Se le verdure si preferiscono croccanti, ridurre il tempo di cottura a 40 minuti.



- 200 g di maiale
- 200 g di manzo
- 10 patate di media grandezza
 - 3 cucchiai 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

Arrostato alla casalinga



- 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 MIJOTER (STUFARE) per 60 minuti.



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 WOK/SAUTÉ (ROSOLARE/FRIGGERE) per 10 minuti. Versare il vino e aspettare che evaporì. Aggiungere i funghi e il brodo.
- 3 Attivare la modalità 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.

• Raccomandiamo 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 cucchiai di olio vegetale
 - 2 rametti di timo
 - Sale, a piacimento
 - Pepe nero appena macinato, 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 piacimento
 - Pepe nero a piacimento

Polpette di carne in salsa di pomodoro



- 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 infarinarle.
- 3 Versare l'olio nel multi-cooker. Disporre le polpette nel recipiente e attivare il modo WOK/SAUTÉ (ROSOLARE/FRIGGERE) per 10 minuti.
- 4 Aggiungere la salsa di pomodoro e quindi la panna acida. Mescolare e far cuocere in modalità CUISSON DOUCE (COTTURA LENTA) per 60 minuti.

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



Pollo chakhokhbili



- 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

- 1** Tagliare il pollo a pezzi grossi. Tagliare la cipolla, i pomodori e il peperone a semicerchi. Strofinare il pollo con il peperoncino, la paprika e il sale.
- 2** Disporre sul fondo, a strati, il pollo, la cipolla, l'aglio, i pomodori e il peperone.
- 3** Attivare la modalità MIJOTER (STUFARE) per 60 minuti.
- 4** Terminata la cottura, aggiungere alla pietanza il trito di aglio ed erbe.



Verdure miste al vapore con 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 piacimento

- 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 VAPEUR (COTTURA A VAPORE) 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.



Pesce alle erbe di Provenza con riso



- 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 erbe
- 1 peperone (per decorare)

- 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 RIZ (RISO).
- 4 Disporre su un piatto e decorare con le erbe e il peperone.



Yogurt classico



- 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 YAOURTS (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



- 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 YAOURTS (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.



Pere al vino



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

- 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 DESSERTS e impostare il tempo di cottura su 35 minuti.
- 3 Servire calde o fredde.





Σαλάτα με χοιρινό και σουσάμι
Βρώμη με φραμπούζ και μπανάνες 58

Σούπα με φασόλια και λουκάνικα Chorizo
Λαχανικά σωτέ
Στρογγυλές πατάτες με κρούστα τυριού 59

Τηγανιτές πατάτες μεμανιτάρια και κρεμμύδι
Κουνουπίδι στη γάστρα με τυρί και κάρυ
Σπιτικό ρατατούιγ 60

Σπιτικό ψητό
Ριζότο μεμανιτάρια του δάσους
Κεφτέδες σε σάλτσα ντομάτας 61

Κοτόπουλο chakhokhbili
Τουρλού λαχανικών στον ατμό με ντρέσινγκ
εσπεριδοειδών 62

Ψάρι με βότανα της Προβηγκίας (Herbes de Provence)
και ρύζι
Κλασικό γιαούρτι 63

Γιαούρτι με μαρμελάδα
Αχλάδια ποσέ σε κρασί 64

Πίνακας ρυθμίσεων θερμοκρασίας και χρόνων μαγειρέματος*

Προγράμματα		ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		ΕΝΑΡΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ		ΘΕΣΗ ΚΑΠΑΚΙΟΥ		ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΤΟ ΖΕΣΤΟ			
		Αυτόματο	Μη αυτόματο	Προεπιλογή	Εύρος	Ρυθμιζόμενο	Εύρος	Ρυθμιζόμενο	Προεπιλογή		Εύρος (°C)	Κλειστό	Ανοιχτό
1	Ψήσιμο	1		45 λεπτά	5 λεπτά - 4 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	150	-	●	●	
2	Κρούστα/τηγάνισμα	1		15 λεπτά	5 λεπτά - 90 λεπτά	1 λεπτό	-	-	160	-	●	●	●
3	Σούπα	1		1 ώρα	5 λεπτά - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	●		●
4	Βραστό	Μαγειρευτό/Φασόλια		1 ώρα 20 λεπτά	20 λεπτά - 9 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	●		●
5	Αργό μαγειρέμα	1		4 ώρες	20 λεπτά - 9 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	90	-	●		●
6	Ατμός	1		30 λεπτά	5 λεπτά - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	●		●
7	Ρύζι	1		Αυτόματο	Αυτόματο	-	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	Αυτόματο	-	●		●
8	Ρύζι για σουσάκι	1		Αυτόματο	Αυτόματο	-	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	Αυτόματο	-	●		●
9	Πιλάφι/Ριζότο	1		Αυτόματο	Αυτόματο	-	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	Αυτόματο	-	●		●
10	Χυλός βρώμης	1		20 λεπτά	5 λεπτά - 2 ώρες	1 λεπτό	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	●	●	●
11	Ντάμπλινγκ	Βράσιμο/Ντάμπλινγκ		15 λεπτά	1 λεπτό - 3 ώρες	5 λεπτά	-	-	100	-	●	●	
12	Ζυμαρικά	1		12 λεπτά	1 λεπτό - 3 ώρες	1 λεπτό	-	-	100	-	●	●	
13	Φούσκιωμα ψωμιού	1		1 ώρα	5 λεπτά - 9 ώρες	5 λεπτά	-	-	40	-	●		
14	Βρεφική τροφή	1		45 λεπτά	5 λεπτά - 2 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	●		1 ώρα κατά μέγιστο
15	Αποστείρωση	1		1 ώρα	5 λεπτά - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	●		
16	Ομελέτα	1		15 λεπτά	5 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	160	-	●	●	●
17	Επιδόρπιο	1		50 λεπτά	5 λεπτά - 2 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	150	-	●		
18	Γιαούρτι **	1		8 ώρες	1 ώρα - 24 ώρες	30 λεπτά	-	-	38	-	●		
19	Μαρμελάδα	1		1 ώρα	5 λεπτά - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	105	-	●	●	
20	Ζέσταμα	1		20 λεπτά	5 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό	-	-	100	-			●
21	Συντήρηση στο ζεστό	1		-	-	-	-	-	75	-	●		●
22-25	Οι συνταγές μου		4	30 λεπτά	1 λεπτό - 9 ώρες	1 λεπτό	-	-	100	40-100	●	●	●
					1 λεπτό - 2 ώρες					110-160	●	●	●

*Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να επηρεάζεται από το υψόμετρο, τη θερμοκρασία των τροφίμων και άλλους παράγοντες που δεν εμπίπτουν στο πεδίο ελέγχου του κατασκευαστή. Αν χρειαστεί, μπορείτε πάντα να αυξάνετε τον χρόνο μαγειρέματος για το φαγητό σας. Εάν αυξηθεί/μειωθεί η ποσότητα συστατικών, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί προς τα επάνω ή προς τα κάτω αναλόγως.

**Χρήση για την παρασκευή γιαουρτιού σε γυάλινα πυρίμαχα σκεύη.

Σαλάτα με χοιρινό και σουσάμι



- 2 ντομάτες
- 1 φύλλο μαρουλιού (οποιοδήποτε είδους)
- 200 g λευκά μανιτάρια
- 100 g μανιτάρια πλευρώτους
- 300 g χοιρινό
- 30 g σουσάμι
- 2 κουτ. σούπας ηλιέλαιο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 3 κουτ. σούπας βαλσαμικό ξύδι
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- Αλάτι
- Τριμμένο μαύρο πιπέρι
- Φρέσκο βασιλικό

- 1 Κόψτε το χοιρινό σε λωρίδες. Κόψτε σε φέτες τα λευκά μανιτάρια και τις ντομάτες. Ψιλοκόψτε τα μανιτάρια πλευρώτους.
- 2 Προσθέστε αλάτι και πιπέρι στο χοιρινό.
- 3 Ρίξτε το ηλιέλαιο στον πολυμάγειρα και επιλέξτε τη ρύθμιση WOK/SAUTÉ (κρούστα/τηγάνισμα). Έπειτα κυλίστε τις λωρίδες χοιρινού στο σουσάμι και τοποθετήστε τις στον πολυμάγειρα μαζί με τα λευκά μανιτάρια, τα μανιτάρια πλευρώτους και το λιωμένο σκόρδο. Ανοίξτε το καπάκι, ανακατέψτε και σωτάρτε για 20 λεπτά.
- 4 Σε ένα άλλο δοχείο, αναμειξτε τις φέτες ντομάτας, το βαλσαμικό ξύδι, τη ζάχαρη και τον φρέσκο βασιλικό.
- 5 Τοποθετήστε το φύλλο μαρουλιού σε ένα πιάτο και ρίξτε επάνω του το σωταρισμένο χοιρινό.



Βρώμη με φραμπούζ και μπανάνες



- 150 g νιφάδες βρώμης
- 600 ml γάλα
- 1 μπανάνα
- 1 χούφτα φραμπούζ

- 1 Προσθέστε τη βρώμη και το γάλα στον πολυμάγειρα. Ανακατέψτε.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση MENU ΒΕΒΕ (παιδική τροφή) για 10 λεπτά.
- 3 Όταν ετοιμαστεί, προσθέστε την μπανάνα σε φέτες και τα φραμπούζ. Ανακατέψτε.



- 200g λουκάνικα chorizo
 - Ζωμό κότας
- Λευκά φασόλια (σε κονσέρβα) – (700 g)
 - 1 φύλλο δάφνης
 - 1 πρέζα σαφράν
 - 1 μικρό κρεμμύδι
 - 4 σκελίδες σκόρδο
 - 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 κουτ. σούπας πάπρικα
 - 200 g σέσκουλο (ή σπανάκι)
 - 200g ντομάτες στο χυμό τους
 - 1 πιπεριά chili

Σούπα με φασόλια και λουκάνικα Chorizo



- 1 Κόψτε την πιπεριά και το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες. Ψιλοκόψτε το σκόρδο και την πιπεριά chilli. Κόψτε το λουκάνικο chorizo σε φέτες.
- 2 Προσθέστε όλα τα συστατικά, εκτός από τα σέσκουλα, στον πολυμάγειρα και ρίξτε από πάνω τον ζωμό κότας. Μαγειρέψτε στη ρύθμιση SOUPES (σούπα) για 40 λεπτά.
- 3 Όταν ετοιμαστεί, προσθέστε το σέσκουλο ή το σπανάκι στη ζεστή σούπα.



Λαχανικά σωτέ

- 1 Κόψτε τη μελιτζάνα σε φέτες πάχους 1.5cm. Τρίψτε το καρότο. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Κόψτε την πιπεριά σε λεπτά κομμάτια και ψιλοκόψτε τις ντομάτες και τον κόλιανδρο.
- 2 Ρίξτε όλα τα συστατικά στο δοχείο και ανακατέψτε τα.
- 3 Κλείστε το καπάκι.
- 4 Μαγειρέψτε τα στη ρύθμιση MIJOTER (βραστό) για 20 έως 30 λεπτά.

- 500 g μελιτζάνα
- 150 g γλυκιά πιπεριά
 - 200 g ντομάτες
- 100 g πελτές ντομάτας
 - 150 g καρότο
 - 150 g κρεμμύδι
- 3 κουτ. σούπας φυτικό λάδι
- 3 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες
- 1/2 κουτ. σούπας φρέσκο κόλιανδρο
 - Αλάτι, πιπέρι

Στρογγυλές πατάτες με κρούστα τυριού



- 1 κουτ. σούπας βούτυρο
- 50g τριμμένο τυρί Gruyère, Edam ή ελβετικό
- 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
 - 300 ml κρέμα γάλακτος
- 7-8 πατάτες, ξεφλουδισμένες
- 1/4 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο
 - Αλάτι, όσο θέλετε
 - Μαύρο πιπέρι, όσο θέλετε

- 1 Βουτυρώστε το εσωτερικό του πολυμάγειρα.
- 2 Κόψτε τις πατάτες σε λεπτές φέτες. Αναμειξτε το ψιλοκομμένο σκόρδο, την κρέμα γάλακτος, το μοσχοκάρυδο, το αλάτι και το πιπέρι. Τοποθετήστε τις φέτες πατάτας σε στρώσεις μέσα στον πολυμάγειρα, βάζοντας εναλλάξ το μεγίγμα της κρέμας γάλακτος και το τριμμένο τυρί. Προσθέστε από πάνω μια στρώση κρέμα γάλακτος.
- 3 Επιλέξτε τη ρύθμιση FOUR (ψήσιμο) για 40 λεπτά.



Τηγανιτές πατάτες με μανιτάρια και κρεμμύδι



× 4

10 min

20 min

- 4 μεγάλες πατάτες
 - 1 κρεμμύδι
 - 300 g μανιτάρια (οποιοδήποτε είδους)
- 4 κουτ. σούπας φυτικό λάδι
- Πιπεριά chili, όση θέλετε
- Σκόρδο, όσο θέλετε
- Αλάτι, όσο θέλετε

- 1 Πλύνετε τις πατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες. Κόψτε τα μανιτάρια σε λεπτά κομμάτια. Κόψτε το κρεμμύδι σε μισές ροδέλες. Λιώστε το σκόρδο.
- 2 Ρίξτε το φυτικό λάδι στον πολυμάγειρα. Προσθέστε τις πατάτες, τα μανιτάρια, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το αλάτι και την πιπεριά chili.
- 3 Μαγειρέψτε στη ρύθμιση WOK/SAUTÉ (κρούστα/τηγάνισμα) για 20 έως 30 λεπτά.
- 4 Ανακατέψτε όταν μαγειρευτεί.



× 4

10 min

45 min

Κουνουπίδι στη γάστρα με τυρί και κάρυ

- 1 Ρίξτε το ελαιόλαδο στον πολυμάγειρα. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα συστατικά (+125 g τυρί κομμένο σε λωρίδες). Ανακατέψτε.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση FOUR (ψήσιμο) για 35 λεπτά.
- 3 Σερβίρετε αφού κόψετε σε λεπτές φέτες και στρώσετε την υπόλοιπη μοτσαρέλα από πάνω.

- 500 g κουνουπίδι
- 250 g τυρί μοτσαρέλα (στραγγισμένο)
- 200 ml μπεσαμέλ
- 100 ml ξηρό λευκό κρασί
- 1/4 κουτ. γλυκού κάρυ
- Αλάτι, όσο θέλετε
- Μαύρο πιπέρι, όσο θέλετε
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

- 2 πιπεριές
- 2 κολοκυθάκια
- 1 κρεμμύδι
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 2 μελιτζάνες
- 3 ντομάτες
- 2 κουταλιές της σούπας φυτικό λάδι
 - 1 κλωνάρι θυμάρι
 - 1 κλωνάρι βασιλικό
 - Αλάτι, όσο θέλετε
- Μαύρο πιπέρι, όσο θέλετε

Σπιτικό ρατατούιγ



× 4

15 min

60 min

- 1 Κόψτε την πιπεριά, το κολοκυθάκι, το κρεμμύδι, τη μελιτζάνα και τις ντομάτες σε κυβάκια. Λιώστε το σκόρδο.
- 2 Ρίξτε το φυτικό λάδι στον πολυμάγειρα. Προσθέστε τα λαχανικά και τα μπαχαρικά. Επιλέξτε τη ρύθμιση MIJOTER (βραστό) για 60 λεπτά.

🍴 Εάν προτιμάτε πιο τραγανά λαχανικά, μπορείτε να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος στα 40 λεπτά.



- 200 g χοιρινό
- 200 g μοσχάρι
- 10 μέτριες πατάτες
- 3 κουτ. σούπας φυτικό λάδι
- 2 κόκκινες πιπεριές
 - 1 κρεμμύδι
 - 1 κάρτο
- 1 ντομάτα
- 2 σκελίδες σκόρδο
- Αλάτι, όσο θέλετε
- Πιπέρι, όσο θέλετε
- 1 κουτ. γλυκού πάπρικα

Σπιτικό ψητό



- 1 Κόψτε σε κύβους το μοσχάρι, το χοιρινό, τις πατάτες, την κόκκινη πιπεριά, την ντομάτα και το κρεμμύδι. Λιώστε το σκόρδο.
- 2 Ρίξτε τα στον πολυμάγειρα. Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι, την πάπρικα και το λάδι. Ανακατέψτε.
- 3 Επιλέξτε τη ρύθμιση MIJOTER (βραστό) για 60 λεπτά.



Ριζότο με μανιτάρια του δάσους

- 1 Κόψτε τα μανιτάρια και το κρεμμύδι σε μικρά κυβάκια. Λιώστε το σκόρδο.
- 2 Ρίξτε το ελαιόλαδο στον πολυμάγειρα. Προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο και το ρύζι. Επιλέξτε τη ρύθμιση WOK/SAUTÉ (κρούστα/τηγάνισμα) για 10 λεπτά. Ρίξτε το κρασί και περιμένετε να εξατμιστεί. Προσθέστε τα μανιτάρια και το ζωμό.
- 3 Επιλέξτε τη ρύθμιση RISOTTO (ριζότο).
- 4 Όταν ετοιμαστεί, προσθέστε το βούτυρο, και το αλάτι και πιπέρι (όσο θέλετε) στο ριζότο.
- 5 Πασπαλίστε παρμεζάνα και γαρνίρετε με θυμάρι για το σερβίρισμα.

- 300 g φρέσκα (ή κατεψυγμένα) μανιτάρια του δάσους
 - 300 g ρύζι για ριζότο
 - 1 l ζωμός λαχανικών
 - 1 κρεμμύδι
 - 1 σκελίδα σκόρδο
- 70 ml ξηρό λευκό κρασί (προαιρετικά)
- 50 g σκληρό τυρί, όπως παρμεζάνα
 - 50 g βούτυρο
- 2 κουταλιές της σούπας φυτικό λάδι
 - 2 κλωνάρια θυμάρι
 - Αλάτι, όσο θέλετε
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, όσο θέλετε

Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε στρογγυλόκοκκο ρύζι, όπως το αρμπόριο ή το καρναρόλι, για το ριζότο.

Κεφτέδες σε σάλτσα ντομάτας



- 1 Προσθέστε στον κιμά το τυρί γκούντα, το κρεμμύδι σε κυβάκια, το λιωμένο σκόρδο, το ψωμί μουλιασμένο σε γάλα, το αλάτι και το πιπέρι.
- 2 Σχηματίστε με το μείγμα μπάλες και κυλίστε τις στο αλεύρι.
- 3 Ρίξτε το λάδι στον πολυμάγειρα. Τοποθετήστε τους κεφτέδες στο δοχείο και επιλέξτε τη ρύθμιση WOK/SAUTÉ (κρούστα/τηγάνισμα) για 10 λεπτά.
- 4 Προσθέστε τη σάλτσα ντομάτας, και έπειτα την ζιγή κρέμα. Ανακατέψτε και έπειτα μαγειρέψτε στη ρύθμιση CUISSON DOUCE (αργό μαγείρεμα) για 60 λεπτά.

Μπορείτε να γαρνίρετε το πιάτο αυτό με πουρέ πατάτας ή λαχανικά στον ατμό.



- 500 g κιμάς (χοιρινός, μοσχάρισιος)
 - 100 g Τυρί γκούντα
 - 1 κρεμμύδι
- 450 g πελτές ντομάτας
- 50g sour cream (ζιγή κρέμα) (προαιρετικά)
 - 100g ψίχουλα λευκού ψωμιού
 - 1 κουτ. σούπας αλεύρι
- 1 κουτ. σούπας φυτικό λάδι
 - 50 ml γάλα
 - Αλάτι, όσο θέλετε
- Μαύρο πιπέρι, όσο θέλετε



Κοτόπουλο chakhokhbili



- 1 κοτόπουλο
- 2-3 κρεμμύδια
 - 2 πιπεριές
- 4 μικρές ντομάτες
- 1 ματσάκι βασιλικό
- 1 ματσάκι κόλιανδρο
- 1/4 κουτ. γλυκού τριμμένο καυτερό κόκκινο πιπέρι
 - 2 κουτ. γλυκού τριμμένη πάπρικα
- 3 σκελίδες σκόρδο
- Αλάτι, όσο θέλετε

- 1 Κόψτε το κοτόπουλο σε μεγάλα κομμάτια. Κόψτε το κρεμμύδι, τις ντομάτες και την πιπεριά σε μισές ροδέλες. Τρίψτε το κοτόπουλο με το καυτερό κόκκινο πιπέρι, την πάπρικα και το αλάτι.
- 2 Στο κάτω μέρος, σε στρώσεις, τοποθετήστε το κοτόπουλο, το κρεμμύδι, τις ντομάτες και την πιπεριά.
- 3 Επιλέξτε τη ρύθμιση MJOTER (βραστό) για 60 λεπτά.
- 4 Όταν ετοιμαστεί, προσθέστε το λιωμένο σκόρδο και τα μυρωδικά στο πιάτο.



Τουρλού λαχανικών στο ατμό με ντρέισινγκ εσπεριδοειδών



- 8 σπαράγγια (όχι πολύ λεπτά)
 - 3 μέτριες πατάτες
 - 100 g σελινόριζα
 - 1 μέτριο καρότο
- 100 g φρέσκια μπιζέλια
 - 100 g μπρόκολο
 - 1 πορτοκάλι
 - 1 λεμόνι
- 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουτ. σούπας σόγια σως
 - 1 κουτ. σούπας ζάχαρη
- 1 πιπεριά chilli (προαιρετικά)
 - Αλάτι, όσο θέλετε

- 1 Κόψτε το καρότο σε φέτες. Κόψτε τη βάση των σπαραγγιών και ξεφλουδίστε τα. Κόψτε το σέλινο σε λωρίδες και τις πατάτες σε τέταρτα. Ξεχωρίστε το μπρόκολο σε μικρά ανθούλλια.
- 2 Τοποθετήστε τα κομμένα λαχανικά στο καλάθι ατμού μαζί με τα μπιζέλια. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στον πολυμάγειρα. Ρίξτε νερό έως τη γραμμή για τα 2 φλιτζάνια και επιλέξτε τη ρύθμιση VAPEUR (ατμός) για 20 λεπτά.
- 3 Αναμείξτε το χυμό από το πορτοκάλι και το λεμόνι. Προσθέστε τη σόγια σως, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, τη λιωμένη πιπεριά chilli και το αλάτι.
- 4 Μεταφέρετε τα λαχανικά από το καλάθι ατμού σε ένα πιάτο. Ρίξτε το ντρέισινγκ εσπεριδοειδών από πάνω.



Ψάρι με βότανα της Προβηγκίας (Herbes de Provence) και ρύζι



- 300 g ρύζι
- 600 ml νερό
- 4 100 g φιλέτα σολωμού
- 2 κουτ. γλυκού ελαιόλαδο
- Θαλασσινό αλάτι, όσο θέλετε
 - Τριμμένο μαύρο πιπέρι, όσο θέλετε
- 1 πρέζα βότανα Προβηγκίας
- 2 κουτ. σούπας χυμό λεμόνι
 - 1 ματσάκι βότανα
- 1 πιπεριά (για γαρνιτούρα)

- 1 Ρίξτε το ρύζι στον πολυμάγειρα. Ρίξτε το νερό.
- 2 Ρίξτε στο σολωμό το μείγμα από αλάτι, πιπέρι και τα ανάμεικτα βότανα. Προσθέστε χυμό λεμονιού, όσο θέλετε. Τοποθετήστε τον σολωμό στο καλάθι ατμού, έπειτα τοποθετήστε το καλάθι ατμού στον πολυμάγειρα.
- 3 Επιλέξτε τη ρύθμιση RIZ (ρύζι).
- 4 Τοποθετήστε τον σε ένα πιάτο και γαρνιρέτέ τον με τα βότανα και την πιπεριά.



Κλασικό γιαούρτι



- 1 l γάλα (με 3.2 % λιπαρά)
- 100 g σκέτο φυσικό γιαούρτι

- 1 Ανακατέψτε το γάλα με το γιαούρτι έως ότου γίνουν ένα ομοιόμορφο μείγμα. Μοιράστε το σε μικρά γυάλινα φλιτζάνια.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση YAOURTS (γιαούρτι) για 8 ώρες.
- 3 Όταν ετοιμαστεί, κρυώστε το γιαούρτι στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.

Χρήση για παρασκευή γιαουρτιού σε γυάλινα πυρίμαχα σκεύη.

Δεν χρειάζεται να βράσετε το γάλα εκ των προτέρων εάν χρησιμοποιείτε υπερπαστεριωμένο γάλα. Εάν χρησιμοποιείτε πλήρες ή παστεριωμένο γάλα, πρέπει πρώτα να το βράσετε και έπειτα να το κρυώσετε σε θερμοκρασία δωματίου. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λυοφιλιωμένη καλλιέργεια εκκίνησης.



Γιαούρτι με μαρμελάδα



- 1 l γάλα (με 3.2% λιπαρά)
- 100 g σκέτο φυσικό γιαούρτι
- 80 g μαρμελάδα βερίκοκο

- 1 Ανακατέψτε το γάλα με το γιαούρτι έως ότου γίνουν ένα ομοιόμορφο μείγμα. Βάλτε μαρμελάδα σε κάθε φλιτζάνι και έπειτα προσθέστε το μείγμα γάλακτος.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση YAOURTS (γιαούρτι) για 8 ώρες.
- 3 Όταν ετοιμαστεί, κρυώστε το γιαούρτι στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.

Χρήση για παρασκευή γιαουρτιού σε γυάλινα πυρίμαχα σκεύη.

Αντί της μαρμελάδας βερίκοκο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε άλλη γεύση.



Αχλάδια ποσέ σε κρασί



- 6 αχλάδια
- 75cl κόκκινο κρασί
- 150 g ζάχαρη
- 200ml νερό
- 1 ξυλαράκι κανέλα
- Ξύσμα ενός λεμονιού

- 1 Ξεφλουδίστε τα αχλάδια χωρίς να κόψετε το μίσχο και τοποθετήστε τα στο σκεύος. Ρίξτε το κρασί και το νερό επάνω τους, προσθέτοντας τη ζάχαρη, το ξύσμα λεμονιού και την κανέλα.
- 2 Επιλέξτε το πρόγραμμα DESSERTS (Επιδόρπια) και ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος στα 35 λεπτά.
- 3 Σερβίρετε ζεστά ή κρύα.





ru

ru
64-65

Салат со свининой и кунжутом
Овсяная каша с малиной и бананами **67**

Фасолевый суп с чоризо
Пассерованные овощи
Картофельный graten с сырной корочкой **68**

Жареный картофель с грибами и луком
Сырная запеканка из цветной капусты с карри
Рататуй по-домашнему **69**

Жаркое по-домашнему
Ризотто с лесными грибами
Фрикадельки в томатном соусе **70**

Чахохбили из курицы
Овощное ассорти на пару с цитрусовой заправкой **71**

Рыба с прованскими травами и рисом
Классический йогурт **72**

Йогурт с джемом
Груши в вине **73**

Таблица температурных режимов и времени приготовления*

Программы				ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ		ТЕМПЕРАТУРА		ПОЛОЖЕНИЕ КРЫШКИ		АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ
		Автоматически	Вручную	По умолчанию	Диапазон	Регулировка	Диапазон	Регулировка	По умолчанию	Диапазон (°C)	Закрыта	Открыта	
1	Выпечка	1		45 мин	5 мин - 4 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	150	-	●		●
2	Корочка/фритюр	1		15 мин	5 мин - 90 мин	1 мин	-	-	160	-	●	●	●
3	Суп	1		1 ч	5 мин - 3 ч	5 ч	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	100	-	●		●
4	Тушить	Тушение/ Бобы		1 ч 20 мин	20 мин - 9 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	100	-	●		●
5	Томление	1		4 ч	20 мин - 9 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	90	-	●		●
6	Приготовление на пару	1		30 мин	5 мин - 3 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	100	-	●		●
7	Рис	1		Автоматически	Автоматически	-	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	Автоматически	-	●		●
8	Рис для суши	1		Автоматически	Автоматически	-	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	Автоматически	-	●		●
9	Плов/Ризотто	1		Автоматически	Автоматически	-	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	Автоматически	-	●		●
10	Каша	1		20 мин	5 мин - 2 ч	1 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	100	-	●	●	●
11	Пельмени	Варка/ Пельмени		15 мин	1 мин - 3 ч	5 мин	-	-	100	-	●	●	
12	Паста	1		12 мин	1 мин - 3 ч	1 мин	-	-	100	-	●	●	
13	Расстойка теста	1		1 ч	5 мин - 9 ч	5 мин	-	-	40	-	●		
14	Детское меню	1		45 мин	5 мин - 2 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	100	-	●		макс. 1 ч
15	Стерилизация	1		1 ч	5 мин - 3 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	100	-	●		
16	Омлет	1		15 мин	5 мин - 1 ч	1 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	160	-	●	●	●
17	Выпечка	1		50 мин	5 мин - 2 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	150	-	●		
18	Йогурт**	1		8 ч	1 ч - 24 ч	30 мин	-	-	38	-	●		
19	Варенье	1		1 ч	5 мин - 3 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	105	-	●	●	
20	Разогрев	1		20 мин	5 мин - 1 ч	1 мин	-	-	100	-	●		●
21	Подогрев	1		-	-	-	-	-	75	-	●		●
22-25	Мои рецепты		4	30 мин	1 мин - 9 ч	1 мин	-	-	100	40-100	●	●	●
					1 мин - 2 ч					110-160	●	●	●

*Время приготовления может зависеть от высоты над уровнем моря, температуры ингредиентов, а также от других факторов, находящихся вне контроля производителя. При необходимости вы всегда можете увеличить время приготовления пищи. Время приготовления можно регулировать в соответствии с количеством ингредиентов.

**Для приготовления йогуртов используйте емкости из жаропрочного стекла.

Салат со свининой и кунжутом

- 2 помидора
- 1 лист салата любого вида
 - 200 г шампиньонов
 - 100 г вешенки
 - 300 г свинины
 - 30 г кунжута
- 2 ст. л. подсолнечного масла
 - 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. бальзамического уксуса
 - 1 ч. л. сахара
 - Соль
- Молотый черный перец
 - Свежий базилик



- 1** Нарежьте свинину тонкими ломтиками. Нарежьте ломтиками шампиньоны и помидоры. Нашинкуйте вешенки.
- 2** Свинину посолите и поперчите.
- 3** Налейте подсолнечное масло в мультиварку и включите режим WOK/SAUTÉ (корочка/фритюр). Затем обваляйте ломтики свинины в кунжутных семечках и поместите их в мультиварку с шампиньонами, вешенками и измельченным чесноком. Откройте крышку, размешайте и пассеруйте в течение 20 минут.
- 4** В другой емкости смешайте кусочки помидоров, бальзамический уксус, сахар и свежий базилик.
- 5** Положите листья салата на тарелку, а сверху пассерованную свинину.



Овсяная каша с малиной и бананами



- 150 г овсяных хлопьев
- 600 мл молока
 - 1 банан
- 1 горсть малины

- 1** Положите хлопья в мультиварку и залейте их молоком. Размешайте.
- 2** Включите режим MENU BÉBÉ (детское меню) на 10 минут.
- 3** В конце добавьте нарезанный ломтиками банан и малину. Размешайте.



- 200 г чоризо
- Куриный бульон
 - 700 г белой (консервированной) фасоли
 - 1 лавровый лист
 - 1 щепотка шафрана
 - 1 небольшая луковица
 - 4 зубчика чеснока
- 1 красный болгарский перец
 - 1 ст. л. паприки
- 200 г швейцарского или испанского мангольда
 - 200 г помидоров в собственном соку
 - 1 перец чили

Фасолевый суп с чоризо



- 1 Тонко нашинкуйте перец и лук. Мелко нарежьте чеснок и перец чили. Нарежьте чоризо ломтиками.
- 2 Добавьте все ингредиенты, кроме мангольда, в мультиварку, сверху залейте куриным бульоном. Готовьте в режиме SOUPES (суп) 40 минут.
- 3 В конце в горячий суп добавьте мангольд или шпинат.



Пассерованные овощи

- 1 Нарежьте баклажаны ломтиками толщиной 1,5 см. Натрите на терке морковь. Мелко нарежьте лук и чеснок. Мелко нарежьте перец, нашинкуйте помидоры и кинзу.
- 2 Поместите все это в чашу и размешайте.
- 3 Закройте крышку.
- 4 Готовьте в режиме MIJOTER (тушить) от 20 до 30 минут.

- 500 г баклажанов
- 150 г сладкого перца
 - 200 г помидоров
- 100 г томатной пасты
 - 150 г моркови
 - 150 г лука
- 3 ст. л. растительного масла
- 3 зубчика чеснока, очищенные
 - 1/2 ст. л. свежей кинзы
 - Соль, перец

- 1 ст. л. сливочного масла
- 50 г тертого сыра (грюйер, эдам или швейцарский)
 - 1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
 - 300 мл сливок
- 7–8 очищенных картофелин
- 1/4 ч. л. мускатного ореха
 - Соль по вкусу
- Черный перец по вкусу

Картофельный гратен с сырной корочкой



- 1 Смажьте маслом чашу мультиварки.
- 2 Нарежьте картофель тонкими ломтиками. Смешайте измельченный чеснок, сливки, мускатный орех. Добавьте соль и перец. Уложите ломтики картофеля слоями в чаше мультиварки, чередуя их со слоями сливочной смеси и тертого сыра. В конце добавьте сливочный слой.
- 3 Включите режим FOUR (выпечка) на 40 минут.



Жареный картофель с грибами и луком



× 4



10 мин



20 мин



- 4 крупных картофелины
 - 1 луковица
 - 300 г любых грибов
- 4 ст. л. растительного масла
 - Перец чили по вкусу
 - Чеснок по вкусу
 - Соль по вкусу

- 1 Очистите и нарежьте картофель тонкими ломтиками. Нарежьте грибы тонкими ломтиками. Нарежьте лук полукольцами. Мелко покрошите чеснок.
- 2 Налейте растительное масло в мультиварку. Добавьте картофель, грибы, лук, чеснок, соль и перец чили.
- 3 Готовьте в режиме WOK/SAUTÉ (корочка/фритюр) от 20 до 30 минут.
- 4 В конце помешайте.



× 4



10 мин



45 мин

Сырная запеканка из цветной капусты с карри

- 1 Налейте оливковое масло в мультиварку. Добавьте остальные ингредиенты (+125 г нарезанного ломтиками сыра). Размешайте.
- 2 Включите режим FOUR (выпечка) на 35 минут.
- 3 Подавайте, украсив моцареллой, нарезанной тонкими ломтиками.

- 500 г цветной капусты
- 250 г моцареллы без сыворотки
 - 20 мл соуса бешамель
- 100 мл сухого белого вина
 - 1/4 ч. л. карри
 - Соль по вкусу
- Черный перец по вкусу##
- 1 ст. л. оливкового масла

- 2 болгарских перца
 - 2 кабачка
 - 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
 - 2 баклажана
 - 3 помидора
- 2 ст. л. растительного масла
 - 1 веточка тимьяна
 - 1 веточка базилика
 - Соль по вкусу
- Черный перец по вкусу

Рататуй по- домашнему



× 4



15 мин



60 мин

- 1 Нарежьте болгарский перец, кабачки, лук, баклажаны и помидоры маленькими кубиками. Мелко покрошите чеснок.
- 2 Налейте растительное масло в мультиварку. Добавьте овощи и специи. Включите режим MIJOTER (тушить) на 60 минут.

Если вы любите хрустящие овощи, можно сократить время приготовления до 40 минут.



- 200 г. свинины
- 200 г говядины
- 10 средних картофелин
- 3 ст. л. растительного масла
- 2 красных болгарских перца
 - 1 луковица
 - 1 морковь
 - 1 помидор
- 2 зубчика чеснока
 - Соль по вкусу
 - Перец по вкусу
- 1 ч. л. паприки

Жаркое по-домашнему



- 1 Нарежьте кубиками говядину, свинину, картофель, красный перец, помидор и лук. Мелко покрошите чеснок.
- 2 Положите ингредиенты в мультиварку. Добавьте соль, перец, паприку и масло. Размешайте.
- 3 Включите режим MIJOTER (тушить) на 60 минут.



Ризотто с лесными грибами

- 1 Нарежьте мелкими кубиками грибы и лук. Мелко покрошите чеснок.
- 2 Налейте оливковое масло в мультиварку. Добавьте лук, чеснок и рис. Включите режим WOK/SAUTÉ (корочка/фритюр) на 10 минут. Влейте вино и ждите, когда оно испарится. Добавьте грибы и бульон.
- 3 Включите режим RISOTTO (ризотто).
- 4 По приготовлению добавьте в ризотто масло, соль и перец (по вкусу).
- 5 Перед сервировкой присыпьте блюдо пармезаном и украсьте тимьяном.

Для ризотто мы рекомендуем использовать круглозерный рис, такой как арборио или карнароли.

- 300 г свежих (или замороженных) лесных грибов
- 300 г риса для ризотто
- 1 л растительного отвара
 - 1 луковица
 - 1 зубчик чеснока
- 70 мл сухого белого вина (по желанию)
- 50 г твердого сыра, например пармезана
 - 50 г сливочного масла
- 2 ст. л. растительного масла
 - 2 веточки тимьяна
 - Соль по вкусу
- Свежемолотый черный перец по вкусу

- 500 г фарша (свинина, говядина)
 - 100 г сыра (гауда)
 - 1 луковица
- 450 г томатной пасты
- 5 г сметаны (по желанию)
- 100 г панировочных сухарей из белого хлеба
 - 1 ст. л. муки
- 1 ст. л. растительного масла
 - 50 мл молока
 - Соль по вкусу
- Черный перец по вкусу

Фрикадельки в томатном соусе



- 1 Добавьте в фарш сыр, измельченный лук, измельченный чеснок, вымоченные в молоке сухари, соль и перец.
- 2 Сформируйте из смеси фрикадельки и обваляйте их в муке.
- 3 Налейте масло в мультиварку. Положите фрикадельки в чашу и включите режим WOK/SAUTÉ (корочка/фритюр) на 10 минут.
- 4 Добавьте томатную пасту и сметану. Размешайте и готовьте в режиме CUISSON DOUCE (медленная готовка) в течение 60 минут.

В качестве гарнира к блюду подойдет картофельное пюре или овощи, приготовленные на пару.



Чахохбили из курицы

- 1 курица
- 2–3 луковицы
- 2 болгарских перца
- 4 маленьких помидора
 - 1 пучок базилика
 - 1 пучок кинзы
- 1/4 ч. л. молотого красного перца
- 2 ч. л. молотой красной паприки
- 3 зубчика чеснока
- Соль по вкусу



- 1** Нарезьте курицу на большие куски. Лук, помидоры и болгарский перец нарежьте полукольцами. Куски курицы натрите красным перцем, паприкой и солью.
- 2** Уложите слоями курицу, лук, помидоры и перец.
- 3** Включите режим MIJOTER (тушить) на 60 минут.
- 4** В конце добавьте измельченный чеснок и травы.



Овощное ассорти на пару с цитрусовой заправкой

- 8 побегов спаржи (не слишком тонких)
- 3 средних картофелины
- 100 г корневого сельдерея
 - 1 средняя морковь
- 100 г свежего зеленого горошка
 - 100 г брокколи
 - 1 апельсин
 - 1 лимон
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. соевого соуса
 - 1 ст. л. сахара
- 1 перец чили (по желанию)
 - Соль по вкусу



- 1** Морковь тонко нашинкуйте. Очистите кожуру у основания спаржи и обрежьте нижние концы. Нарежьте сельдерей тонкими ломтиками, а картофель на четвертинки. Разделите брокколи на маленькие соцветия.
- 2** Положите нарезанные овощи в паровую корзину вместе с горошком. Установите корзину в мультиварку. Налейте воды до линии 2 чаши и включите режим VAPEUR (пар) на 20 минут.
- 3** Смешайте сок апельсина с лимонным соком. Добавьте соевый соус, оливковое масло, сахар, измельченный перец чили и соль.
- 4** Переложите овощи из паровой корзины на тарелку. Полейте сверху цитрусовой заправкой.



Рыба с прованскими травами и рисом



× 4 15 мин 40 мин

- 300 г риса
- 600 мл воды
- 4 лососевых стейка по 100 г
 - 2 ч. л. оливкового масла
 - Соль по вкусу
 - Молотый черный перец по вкусу
- 1 щепотка прованских трав
 - 2 ст. л. лимонного сока
 - 1 пучок трав
- 1 болгарский перец (для гарнира)

- 1 Положите рис в мультиварку. Добавьте воду.
- 2 Натрите лососевые стейки смесью из соли, перца и трав. Добавьте лимонного сока по вкусу. Положите лососевые стейки в паровую корзину, установите корзину в мультиварку.
- 3 Включите режим RIZ (рис).
- 4 Выложите готовую рыбу на тарелку и украсьте травами и болгарским перцем.



Классический йогурт



× 4 5 мин 8 часов

- 1 л молока (3,2 % жирности)
 - 100 г обычного натурального йогурта

- 1 Смешайте молоко с йогуртом до однородной массы. Разлейте по маленьким стеклянным чашкам.
- 2 Включите режим YAOURTS (йогурт) на 8 часов.
- 3 По окончании поставьте йогурт в холодильник минимум на 4 часа.

Для приготовления йогуртов используйте емкости из жаропрочного стекла.

Если вы используете ультра-пастеризованное молоко, то нет нужды его кипятить. Если вы используете цельное или пастеризованное молоко, то сначала необходимо его прокипятить, а затем остудить при комнатной температуре. Можно использовать замороженную культуру.



Йогурт с джемом

- 1 л молока (3,2 % жирности)
 - 100 г обычного натурального йогурта
- 80 г абрикосового джема



- 1 Мешайте молоко с йогуртом до получения однородной массы. Разложите джем по чашкам, затем добавьте молочную смесь.
- 2 Включите режим YAOURTS (йогурт) на 8 часов.
- 3 По окончании поставьте йогурт в холодильник минимум на 4 часа.

Для приготовления йогуртов используйте емкости из жаропрочного стекла.

Можно использовать любой другой джем вместо абрикосового.



Груши в вине

- 6 груш
- 750 мл красного вина
 - 150 г сахара
 - 200 мл воды
 - 1 палочка корицы
- Цедра одного лимона



- 1 Очистите груши от кожуры, не отрезая плодоножки. Поместите их в корзину. Поверх налейте вина и воды, добавьте сахар, цедру лимона и корицу.
- 2 Выберите программу DESSERTS (десерт) и установите время приготовления на 35 минут.
- 3 Подавайте горячим или холодным.







