



Moulinex®

**TURBO  
CUISINE**

# FR - Résumé

## PETIT-DÉJEUNER

Porridge aux flocons d'avoine .....	p. 14
Flocons d'avoine à l'ananas et à la menthe .....	p. 18
Caviar d'aubergine .....	p. 22

## SOUPES

Soupe de tomates .....	p. 26
Crème de poireaux et de pommes de terre .....	p. 30
Soupe de potiron .....	p. 34
Soupe de pommes de terre .....	p. 38
Soupe aux oignons et au brocoli .....	p. 42

## ENTRÉES ET PLATS PRINCIPAUX

### VIANDE

Boulettes de viande à la sauce tomate .....	p. 46
Longe de porc aux champignons .....	p. 50
Porc aux carottes .....	p. 54
Rôti de porc caramélisé .....	p. 58
Ragoût traditionnel au chou .....	p. 62
Cotechino et lentilles .....	p. 66
Feuilles de chou farcies à la viande hachée .....	p. 68
Chou au jambon fumé .....	p. 72
Lentilles à la chistorra .....	p. 76
Boudin noir aux pommes .....	p. 80
Chili con carne .....	p. 84
Bœuf Stroganoff .....	p. 88
Goulash hongrois .....	p. 92
Langue de bœuf aux olives .....	p. 96
Bœuf à la sauce aneth .....	p. 100
Carbonade .....	p. 104
Rôti de bœuf .....	p. 108
Ragoût de veau .....	p. 112
Veau aux herbes et au poivre vert .....	p. 116
Ragoût d'agneau .....	p. 120
Jarrets d'agneau braisées .....	p. 124
Lapin à la bière .....	p. 130
Poulet aux champignons .....	p. 134
Boulettes de poulet à la hongroise .....	p. 138
Cuisse de poulet au barbecue .....	p. 142
Poulet basquaise .....	p. 146
Poulet au paprika .....	p. 150
Poulet aux poivrons .....	p. 154

### FRUITS DE MER

Salade de poulpe .....	p. 158
Paccheri aux fruits de mer .....	p. 162
Moules au vin blanc .....	p. 166
Merlu aux palourdes .....	p. 170
Calamar aux oignons .....	p. 174
Calamar aux pommes de terre .....	p. 178
Poisson au citron et aux herbes .....	p. 182

## LÉGUMES

Caponata .....	p. 186
Ratatouille .....	p. 190
Crème de courgette .....	p. 194
Légumes sautés .....	p. 198
Ragoût de haricots des Asturias .....	p. 202

## RISOTTO ET PÂTES

Risotto aux champignons .....	p. 206
Risotto à la courge butternut .....	p. 210
Risotto au safran .....	p. 214
Risotto au radicchio .....	p. 218
Risotto à la saucisse .....	p. 222
Sauce bolognaise .....	p. 226
Rigatoni all'amatriciana .....	p. 230
Tortellini au jambon et parmesan .....	p. 234
Fusilli aux légumes .....	p. 238

## EN-CAS ET DESSERTS

Vol au vent .....	p. 242
Shepherd's pie .....	p. 246
Riz au lait .....	p. 250
Confiture de pêche .....	p. 254
Cheesecake .....	p. 258
Crème à l'orange .....	p. 262
Fondant au chocolat .....	p. 266
Crème au chocolat blanc .....	p. 270

# EN - Summary

## BREAKFAST

Oatmeal pinhead cereal .....	P. 14
Oatmeal with pineapple and mint .....	P. 18
Aubergine caviar .....	P. 22

## SOUPS

Tomato soup .....	P. 26
Cream of leek & potato soup .....	P. 30
Pumpkin soup .....	P. 34
Potato soup .....	P. 38
Onion and broccoli soup.....	P. 42

## STARTER AND MAIN COURSES

### MEAT

Meatballs in tomato sauce .....	P. 46
Pork loin with mushrooms .....	P. 50
Pork with carrots .....	P. 54
Caramelized endive pork roast .....	P. 58
Traditional stew with cabbage.....	P. 62
Cotechino and lentils .....	P. 66
Minced meat in cabbage leaves .....	P. 68
Cabbage with smoked ham .....	P. 72
Lentils with chistorra .....	P. 76
Black pudding with apples.....	P. 80
Chili con carne.....	P. 84
Beef stroganoff .....	P. 88
Hungarian goulash.....	P. 92
Beef tongue with olives.....	P. 96
Beef in a dill sauce.....	P. 100
Carbonade .....	P. 104
Roast beef.....	P. 108
Veal stew .....	P. 112
Veal with herbs and green pepper .....	P. 116
Lamb stew .....	P. 120
Braised lamb shanks.....	P. 124
Rabbit with beer .....	P. 130
Chicken with mushrooms.....	P. 134
Chicken meatballs Hungarian style .....	P. 138
Barbecue chicken legs.....	P. 142
Basque style chicken .....	P. 146
Chicken paprika.....	P. 150
Chicken with peppers .....	P. 154

### SEAFOOD

Octopus salad .....	P. 158
Paccheri with seafood .....	P. 162
Mussels in white wine .....	P. 166
Hake with clams .....	P. 170
Squid with onions .....	P. 174
Squid with potatoes.....	P. 178
Fish with lemon and herbs .....	P. 182

## VEGETABLE

Caponata .....	P. 186
Ratatouille .....	P. 190
Cream of courgette .....	P. 194
Sautéed vegetables .....	P. 198
Asturian bean stew.....	P. 202

## RISOTTO AND PASTA

Mushroom risotto .....	P. 206
Butternut squash risotto .....	P. 210
Saffron risotto .....	P. 214
Risotto with radicchio .....	P. 218
Sausage risotto .....	P. 222
Bolognese sauce .....	P. 226
Rigatoni all'amatriciana.....	P. 230
Ham and parmesan tortellini .....	P. 234
Fusilli with vegetable ragout .....	P. 238

## SNACKS AND DESSERTS

Vol au vent .....	P. 242
Shepherd's pie .....	P. 246
Rice pudding .....	P. 250
Peach jam .....	P. 254
Cheesecake .....	P. 258
Custard with orange .....	P. 262
Chocolate fondant surprise .....	P. 266
White chocolate cream .....	P. 270

# NL - Samenvatting

## ONTBIJT

Havergrutten .....	P. 14
Havermout met ananas en munt .....	P. 18
Auberginekaviaar .....	P. 22

## SOEPEN

Tomatensoep .....	P. 26
Romige soep met prei en aardappelen .....	P. 30
Pompoensoep .....	P. 34
Aardappelsoep .....	P. 38
Soep met ui en broccoli .....	P. 42

## VOOR- EN HOOFDGERECHTEN

### VLEES

Gehaktballen in tomatensaus .....	P. 46
Varkenshaas met champignons .....	P. 50
Varkensvlees met worteltjes .....	P. 54
Gekaramelliseerde andijvie met gebraden varkensvlees .....	P. 58
Traditioneel stoofpotje met kool .....	P. 62
Cotechino met linzen .....	P. 66
Gehakt in koolbladeren .....	P. 68
Kool met gerookte ham .....	P. 72
Linzen met chistorra .....	P. 76
Bloedworst met appels .....	P. 80
Chili con carne .....	P. 84
Rundvlees stroganoff .....	P. 88
Hongaarse goulash .....	P. 92
Rundertong met olijven .....	P. 96
Rundvlees met dillesaus .....	P. 100
Karbonade .....	P. 104
Rosbief .....	P. 108
Kalfsstoofpot .....	P. 112
Kalfsvlees met kruiden en groene paprika .....	P. 116
Lamsstoofpot .....	P. 120
Gesmoorde lamsbouten .....	P. 124
Konijn met bier .....	P. 130
Kip met champignons .....	P. 134
Kipgehaktballetjes in Hongaarse stijl .....	P. 138
Barbecue kippenpoten .....	P. 142
Baskische kip .....	P. 146
Kip paprika .....	P. 150
Kip met paprika .....	P. 154

## ZEEVRUCHTEN

Inktvissalade .....	P. 158
Paccheri met zeevruchten .....	P. 162
Mosselen in witte wijn .....	P. 166
Heek met kokkels .....	P. 170
Inktvis met uien .....	P. 174
Inktvis met aardappelen .....	P. 178
Vis met citroen en kruiden .....	P. 182

## GROENTEN

Caponata .....	P. 186
Ratatouille .....	P. 190
Romige courgette .....	P. 194
Gesauerteerde groenten .....	P. 198
Asturische bonenstoofpot .....	P. 202

## RISOTTO EN PASTA

Risotto met champignons .....	P. 206
Risotto met muskaatpompoen .....	P. 210
Saffraanrisotto .....	P. 214
Risotto met radicchio .....	P. 218
Risotto met worst .....	P. 222
Bolognesesaus .....	P. 226
Rigatoni all'amatriciana .....	P. 230
Tortellini met ham en Parmezaanse kaas .....	P. 234
Fusilli met groenteragout .....	P. 238

## SNACKS EN DESSERTS

Vol-au-vent .....	P. 242
Shepherd's pie .....	P. 246
Rijstepap .....	P. 250
Perzikjam .....	P. 254
Cheesecake .....	P. 258
Custard met sinaasappel .....	P. 262
Verrassing met chocolatefondant .....	P. 266
Witte chocoladecrème .....	P. 270

# **ES - Resumen**

## **DESAYUNO**

Avena .....	P. 14
Avena con piña y menta .....	P. 18
Caviar de berenjena .....	P. 22

## **SOPAS**

Sopa de tomate.....	P. 26
Crema de puerro y patata .....	P. 30
Sopa de calabaza.....	P. 34
Sopa de patata .....	P. 38
Sopa de cebolla y brócoli .....	P. 42

## **ENTRANTES Y PLATOS PRINCIPALES**

### **CARNE**

Albóndigas con tomate.....	P. 46
Lomo de cerdo con champiñones .....	P. 50
Cerdo con zanahorias .....	P. 54
Asado de cerdo caramelizado .....	P. 58
Estofado tradicional con col .....	P. 62
Cotechino con lentejas .....	P. 66
Carne picada en hojas de col .....	P. 68
Col con jamón ahumado .....	P. 72
Lentejas con chistorra .....	P. 76
Morcilla con manzanas .....	P. 80
Chile con carne.....	P. 84
Ternera stroganoff.....	P. 88
Goulash húngaro.....	P. 92
Lengua de ternera con aceitunas .....	P. 96
Ternera en salsa de eneldo .....	P. 100
Carbonade .....	P. 104
Rosbif .....	P. 108
Estofado de ternera .....	P. 112
Ternera con hierbas y pimienta verde .....	P. 116
Estofado de cordero .....	P. 120
Paletilla de cordero estofada.....	P. 124
Conejo a la cerveza.....	P. 130
Pollo con setas.....	P. 134
Albóndigas de pollo al estilo húngaro .....	P. 138
Muslos de pollo a la barbacoa .....	P. 142
Pollo a la vasca.....	P. 146
Pollo en pimentón .....	P. 150
Pollo con pimientos.....	P. 154

## **MARISCO**

Ensalada de pulpo.....	P. 158
Paccheri con marisco .....	P. 162
Mejillones al vino blanco .....	P. 166
Merluza con almejas.....	P. 170
Chipirones con cebolla en su tinta.....	P. 174
Calamares con patatas .....	P. 178
Pescado con limón y hierbas.....	P. 182

## **VERDURAS**

Caponata .....	P. 186
Ratatouille .....	P. 190
Crema de calabacín .....	P. 194
Verduras salteadas .....	P. 198
Fabada asturiana .....	P. 202

## **RISOTTO Y PASTA**

Risotto de setas .....	P. 206
Risotto de calabaza .....	P. 210
Risotto al azafrán .....	P. 214
Risotto con radicchio .....	P. 218
Risotto con salchicha .....	P. 222
Salsa boloñesa.....	P. 226
Rigatoni all'amatriciana.....	P. 230
Tortellini de jamón y parmesano .....	P. 234
Fusilli con ragout de verduras.....	P. 238

## **APERITIVOS Y POSTRES**

Volovanes .....	P. 242
Pastel de carne .....	P. 246
Arroz con leche .....	P. 250
Mermelada de melocotón.....	P. 254
Tarta de queso .....	P. 258
Natillas con naranja .....	P. 262
Sorpresa de fondant de chocolate .....	P. 266
Crema de chocolate blanco.....	P. 270

# **PT - Índice**

## **PEQUENO-ALMOÇO**

Cereais de aveia .....	P. 14
Aveia com ananás e hortelã .....	P. 18
Caviar de berlingela .....	P. 22

## **SOPAS**

Sopa de tomate.....	P. 26
Creme de batata e alho-francês .....	P. 30
Sopa de abóbora .....	P. 34
Sopa de batata .....	P. 38
Sopa de cebola e brócolos.....	P. 42

## **ENTRADAS E PRATOS PRINCIPAIS**

### **CARNE**

Almôndegas com molho de tomate .....	P. 46
Lombo de porco com cogumelos .....	P. 50
Carne de porco com cenouras .....	P. 54
Carne de porco caramelizada .....	P. 58
Cozido com couve.....	P. 62
Cotechino com Lentilhas.....	P. 66
Carne picada em folhas de couve .....	P. 68
Couve com presunto fumado .....	P. 72
Lentilhas com chouriço .....	P. 76
Morcela com maçãs .....	P. 80
Chili com carne .....	P. 84
Strogonoff de vaca .....	P. 88
Goulash húngaro .....	P. 92
Língua de vaca com azeitonas .....	P. 96
Carne de vaca em molho de endro .....	P. 100
Carbonade .....	P. 104
Rosbife .....	P. 108
Vitela estufada .....	P. 112
Vitela com ervas aromáticas e pimenta verde ..	P. 116
Borrego estufado .....	P. 120
Pernis de borrego estufado .....	P. 124
Coelho com cerveja .....	P. 130
Frango com cogumelos .....	P. 134
Almôndegas de frango à húngara .....	P. 138
Pernas de frango assadas .....	P. 142
Frango à basca .....	P. 146
Frango com paprica .....	P. 150
Frango com pimentos .....	P. 154

## **MARISCO**

Salada de polvo .....	P. 158
Paccheri com marisco .....	P. 162
Mexilhões em vinho branco .....	P. 166
Pescada com amêijoas .....	P. 170
Lulas com cebolas .....	P. 174
Lulas com batatas .....	P. 178
Peixe com limão e ervas aromáticas .....	P. 182

## **LEGUMES**

Caponata .....	P. 186
Ratatouille .....	P. 190
Creme de curgete .....	P. 194
Legumes salteados .....	P. 198
Guisado de feijão das Astúrias .....	P. 202

## **RISOTOS E MASSAS**

Risoto de cogumelos .....	P. 206
---------------------------	--------

Risoto de abóbora-manteiga .....	P. 210
----------------------------------	--------

Risoto de açafrão .....	P. 214
-------------------------	--------

Risoto com chicória .....	P. 218
---------------------------	--------

Risoto de salsichas .....	P. 222
---------------------------	--------

Molho à bolonhesa .....	P. 226
-------------------------	--------

Rigatoni all'amatriciana .....	P. 230
--------------------------------	--------

Tortellini de presunto e parmesão .....	P. 234
-----------------------------------------	--------

Fusilli com ragu de legumes .....	P. 238
-----------------------------------	--------

## **SNACKS E SOBREMESAS**

Vol-au-vent .....	P. 242
-------------------	--------

Empadão de carne .....	P. 246
------------------------	--------

Arroz doce .....	P. 250
------------------	--------

Compota de pêssego .....	P. 254
--------------------------	--------

Cheesecake .....	P. 258
------------------	--------

Pudim com laranja .....	P. 262
-------------------------	--------

Fondant de chocolate surpresa .....	P. 266
-------------------------------------	--------

Creme de chocolate branco .....	P. 270
---------------------------------	--------

# IT - Sommario

## COLAZIONE

Zuppa d'avena .....	P. 14
Porridge con ananas e menta .....	P. 18
Caviale di melanzane .....	P. 22

## ZUPPE

Vellutata di pomodoro .....	P. 26
Vellutata di patate e porri.....	P. 30
Vellutata di zucca.....	P. 34
Zuppa di patate.....	P. 38
Zuppa di cipolle e broccoli.....	P. 42

## ANTIPASTI E PORTATE PRINCIPALI

### CARNE

Polpette di carne in salsa di pomodoro .....	P. 46
Lonta di maiale con funghi.....	P. 50
Maiale con carote .....	P. 54
Arrosto di maiale con lattuga caramellato.....	P. 58
Stufato tradizionale con cavolo.....	P. 62
Cotechino e lenticchie.....	P. 66
Carne macinata in foglie di cavolo.....	P. 68
Cavolo con prosciutto affumicato.....	P. 72
Lenticchie con salsiccia chistorra .....	P. 76
Sanguinaccio con le mele .....	P. 80
Chili con carne .....	P. 84
Manzo alla Stroganoff .....	P. 88
Gulasch ungherese .....	P. 92
Lingua di manzo con olive .....	P. 96
Manzo in salsa di aneto .....	P. 100
Carbonade .....	P. 104
Roast beef .....	P. 108
Stufato di vitello.....	P. 112
Vitello alle erbe e pepe verde .....	P. 116
Stufato di agnello .....	P. 120
Stinchi di agnello brasati .....	P. 124
Coniglio alla birra .....	P. 130
Pollo con funghi.....	P. 134
Polpette di pollo in stile ungherese.....	P. 138
Cosce di pollo in salsa barbecue .....	P. 142
Pollo in stile basco.....	P. 146
Pollo alla paprika .....	P. 150
Pollo con peperoni.....	P. 154

## FRUTTI DI MARE

Insalata di polpo .....	P. 158
Paccheri con frutti di mare .....	P. 162
Cozze al vino bianco.....	P. 166
Nasello con vongole.....	P. 170
Calamari con cipolle .....	P. 174
Calamari con patate .....	P. 178
Pesce con limone ed erbe .....	P. 182

## VERDURE

Caponata .....	P. 186
Ratatouille.....	P. 190
Crema di zucchine.....	P. 194
Verdure saltate .....	P. 198
Minestrone asturiano con fagioli.....	P. 202

## RISOTTI E PASTA

Risotto ai funghi.....	P. 206
Risotto alla zucca .....	P. 210
Risotto allo zafferano .....	P. 214
Risotto al radicchio .....	P. 218
Risotto alla salsiccia .....	P. 222
Ragù alla bolognese.....	P. 226
Rigatoni all'amatriciana .....	P. 230
Tortellini di prosciutto e parmigiano.....	P. 234
Fusilli con ragù vegetale .....	P. 238

## SPUNTINI E DESSERT

Vol au vent .....	P. 242
Pasticcio di carne .....	P. 246
Budino di riso .....	P. 250
Marmellata di pesche .....	P. 254
Cheesecake .....	P. 258
Budino all'arancia .....	P. 262
Sorpresa al cioccolato fondente .....	P. 266
Crema al cioccolato bianco .....	P. 270

# DE – Zusammenfassung

## FRÜHSTÜCK

Haferflockenbrei .....	S. 14
Haferflocken mit Ananas und Minze .....	S. 18
Auberginen-Kaviar .....	S. 22

## SUPPEN

Tomatenuppe .....	S. 26
Cremige Lauch-Kartoffel-Suppe .....	S. 30
Kürbissuppe .....	S. 34
Kartoffelsuppe .....	S. 38
Zwiebel-Brokkoli-Suppe .....	S. 42

## VORSPEISEN UND HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

Fleischbällchen in Tomatensoße .....	S. 46
Schweinelende mit Pilzen .....	S. 50
Schweinefleisch mit Karotten .....	S. 54
Karamellisierter Schweinebraten mit Chicorée .....	S. 58
Traditioneller Eintopf mit Kohl .....	S. 62
Cotechino und Linsen .....	S. 66
Kohlrouladen mit Hackfleisch .....	S. 68
Kohl mit geräuchertem Schinken .....	S. 72
Linsen mit Chistorra .....	S. 76
Blutwurst mit Äpfeln .....	S. 80
Chili con Carne .....	S. 84
Rindfleisch Stroganoff .....	S. 88
Ungarisches Gulasch .....	S. 92
Rinderzunge mit Oliven .....	S. 96
Rindfleisch in Dill-Soße .....	S. 100
Karbonade .....	S. 104
Roastbeef .....	S. 108
Kalbsragout .....	S. 112
Kalbsfleisch mit Kräutern und grünem Pfeffer .....	S. 116
Lammeintopf .....	S. 120
Geschmorte Lammhaxen .....	S. 124
Kaninchen mit Bier .....	S. 130
Hähnchen mit Pilzen .....	S. 134
Hähnchen-Fleischbällchen ungarischer Stil .....	S. 138
Barbecue-Hähnchenkeulen .....	S. 142
Hähnchen im baskischen Stil .....	S. 146
Paprika-Hähnchen .....	S. 150
Hähnchen mit Paprika .....	S. 154

## MEERESFRÜCHTE

Tintenfischsalat .....	S. 158
Paccheri mit Meeresfrüchten .....	S. 162
Muscheln in Weißwein .....	S. 166
Seehecht mit Muscheln .....	S. 170
Tintenfisch mit Zwiebeln .....	S. 174
Tintenfisch mit Kartoffeln .....	S. 178
Fisch mit Zitrone und Kräutern .....	S. 182

## GEMÜSE

Caponata .....	S. 186
Ratatouille .....	S. 190
Zucchini-Creme .....	S. 194
Gedünstetes Gemüse .....	S. 198
Asturischer Bohneneintopf .....	S. 202

## RISOTTO UND PASTA

Pilzrisotto .....	S. 206
Butternusskürbis-Risotto .....	S. 210
Safran-Risotto .....	S. 214
Risotto mit Radicchio .....	S. 218
Wurst-Risotto .....	S. 222
Bolognese-Soße .....	S. 226
Rigatoni all'Amatriciana .....	S. 230
Schinken-Parmesan-Tortellini .....	S. 234
Fusilli mit Gemüseragout .....	S. 238

## SNACKS UND DESSERTS

Blätterteigpastete .....	S. 242
Shepherd's Pie .....	S. 246
Milchreis .....	S. 250
Pfirsichmarmelade .....	S. 254
Käsekuchen .....	S. 258
Pudding mit Orange .....	S. 262
Schokoladenfondant-Überraschung .....	S. 266
Weisse Schokoladencreme .....	S. 270

**ΠΡΩΤΟΝΟ**

Δημητριακά από πλιγούρι βρόμης .....	<b>σ. 14</b>
Δημητριακά με ανανά και δύσμοι .....	<b>σ. 18</b>
Μελιτζανοσαλάτα .....	<b>σ. 22</b>

<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	
Τοματόσουπα .....	<b>σ. 26</b>
Σούπα με κρέμα από πράσο και πατάτα .....	<b>σ. 30</b>
Κολοκυθόσουπα .....	<b>σ. 34</b>
Πατατόσουπα .....	<b>σ. 38</b>
Σούπα με κρεμμύδι και μπρόκολο .....	<b>σ. 42</b>

**ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ**

<b>ΚΡΕΑΣ</b>	
Κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας .....	<b>σ. 46</b>
Χοιρινό καρέ με μανιτάρια .....	<b>σ. 50</b>
Χοιρινό με καρότα .....	<b>σ. 54</b>
Καραμελωμένο ψητό χοιρινό .....	<b>σ. 58</b>
Παραδοσιακό μαγειρευτό κατσαρόλας με λάχανο..	<b>σ. 62</b>
Κοτετσίνι με φακές .....	<b>σ. 66</b>
Λαχανοντολμάδες και κιμά .....	<b>σ. 68</b>
Λάχανο με καπνιστό ζαμπόν .....	<b>σ. 72</b>
Φακές με τσιστόρα .....	<b>σ. 76</b>
Μαύρη πουτίγκα με μήλα .....	<b>σ. 80</b>
Τσίλι κον κάρνε .....	<b>σ. 84</b>
Μοσχάρι στρογκανόφ .....	<b>σ. 88</b>
Ουγγαρέζικο γκούλας .....	<b>σ. 92</b>
Μοσχάρισα γλώσσα με ελιές .....	<b>σ. 96</b>
Μοσχάρι σε σάλτσα άνηθου .....	<b>σ. 100</b>
Καρμπονάντ .....	<b>σ. 104</b>
Ροστ μπιφ .....	<b>σ. 108</b>
Μοσχάρι στην κατσαρόλα .....	<b>σ. 112</b>
Μοσχάρι με μυρωδικά και πράσινη πιπεριά .....	<b>σ. 116</b>
Αρνί στην κατσαρόλα .....	<b>σ. 120</b>
Μπρεζέ κότσια αρνιού .....	<b>σ. 124</b>
Κουνέλι με μπύρα .....	<b>σ. 130</b>
Κοτόπουλο με μανιτάρια .....	<b>σ. 134</b>
Ουγγαρέζικοι κεφτέδες κοτόπουλου .....	<b>σ. 138</b>
Μποϊτία κοτόπουλου σε σάλτσα μπάρμπεκιου	<b>σ. 142</b>
Κοτόπουλο των Βάσκων .....	<b>σ. 146</b>
Κοτόπουλο με πάπρικα .....	<b>σ. 150</b>
Κοτόπουλο με πιπεριές .....	<b>σ. 154</b>

**ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

Χταπόδι σαλάτα .....	<b>σ. 158</b>
Πατσέρι με θαλασσινά .....	<b>σ. 162</b>
Μύδια σε λευκό κρασί .....	<b>σ. 166</b>
Βακαλάος με αχιβάδες .....	<b>σ. 170</b>
Καλαμάρι με κρεμμύδια .....	<b>σ. 174</b>
Καλαμάρι με πατάτες .....	<b>σ. 178</b>
Ψάρι με λεμόνι και μυρωδικά .....	<b>σ. 182</b>

**ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

Καπονάτα .....	<b>σ. 186</b>
Ρατατούγι .....	<b>σ. 190</b>
Κρέμα από κολοκυθάκια .....	<b>σ. 194</b>
Σοτάρισμένα λαχανικά .....	<b>σ. 198</b>
Φασολάδα Αστουριάς .....	<b>σ. 202</b>

**PIZOTO KAI ZYMAPRIKA**

Ριζότο με μανιτάρια .....	<b>σ. 206</b>
Ριζότο με κολοκύθα .....	<b>σ. 210</b>
Ριζότο με σαφράν .....	<b>σ. 214</b>
Ριζότο με ραντίσιο .....	<b>σ. 218</b>
Ριζότο με λουκάνικο .....	<b>σ. 222</b>
Σάλτσα μπολονέζ .....	<b>σ. 226</b>
Ριγκατόνι αματριτσάνα .....	<b>σ. 230</b>
Τορτελίνια με ζαμπόν και παρμεζάνα .....	<b>σ. 234</b>
Φουσιλί με ραγού λαχανικών .....	<b>σ. 238</b>

**SNAK KAI EPIDORPIA**

Βολ ο βαν .....	<b>σ. 242</b>
Κρεατόπιτα .....	<b>σ. 246</b>
Ρυζόγαλο .....	<b>σ. 250</b>
Μαρμελάδα ροδάκινο .....	<b>σ. 254</b>
Τσιζκέικ .....	<b>σ. 258</b>
Κρέμα κάσταρντ με πορτοκάλι .....	<b>σ. 262</b>
Φοντάν σοκολάτας έκπληξη .....	<b>σ. 266</b>
Κρέμα λευκής σοκολάτας .....	<b>σ. 270</b>

الإطار

حبوب الشوفان الخشنة .....	ص 186
دقيق الشوفان مع الأنanas والعناء .....	ص 190
كافيار البازنجان .....	ص 194

أطباق الشورية

شوربة الطباطب .....	ص 198
كرème الكراث وشوربة الطاطس .....	ص 202
شوربة البقين .....	ص 206
شوربة الطاطس .....	ص 210
شوربة البروكلي والبصل .....	ص 214

المقبلات والأطباق الرئيسية

اللحوم .....	ص 218
كفتة اللحم بصلصة الطاطب .....	ص 222
لحم الخامسة مع المشروم .....	ص 226
لحم بالجزر .....	ص 230
لحم مشوي مكرمل .....	ص 234
يختة اللحم التقليدية مع الكربب .....	ص 238

خضار

الكابϊونات .....

الراتنجي .....

كرفة الكوسة .....

الخضار المقلي .....

يختة الفاصوليا على الطريقة الأستورية .....

الريزوتو والممعكرونة .....

ريزوتو بقرع الجوز .....

ريزوتو بالبنباء .....

ريزوتو بالتقانق .....

صلمة البولوين .....

ريجاتوني أماتريشانا .....

معكرونة تورتيليني بجبن البارميزان واللحم .....

معكرونة فوزولي مع يختة الخضار .....

وجبات خفيفة وحلويات .....

معجنات اللحم .....

فطيرة اللحم بالطاطس .....

الأرز باللين .....

مربي الخوخ ص 254 .....

كعكة العجين .....

كاستر بالبرقال .....

فندن الشوكولاتة السائلة .....

كريمة الشوكولاتة البيضاء .....

المأكولات البحرية

سلطنة الألطبوط .....	ص 158
معكرونة باتشري بـالمأكولات البحرية .....	ص 162
بلح البحر بخل التفاح .....	ص 166
سمك النالني مع محار الظاهريون .....	ص 170
حبار بالصل .....	ص 174
حبار بالطاطس .....	ص 178
سمك بالليمون والأعشاب .....	ص 182

**FR - MERCI D'AVOIR CHOISI MOULINEX TURBO CUISINE, VOTRE TOUTE NOUVELLE SOLUTION POUR PRÉPARER DE DÉLICIEUX REPAS EN UN TOUR DE MAIN !**

- Le multicuiseur rapide TURBO CUISINE de Moulinex vous aide à préparer des plats appétissants à la maison, le tout avec une facilité déconcertante. Concoctez des repas équilibrés et succulents pour toute la famille, avec des programmes automatiques faciles de l'entrée au dessert. Ce multicuiseur électrique vous assure des cuissons parfaites jusqu'à trois fois plus rapidement\*.

- La technologie exclusive du bol sphérique Moulinex garantit des résultats tendres et juteux, avec un seul bouton de commande intuitif pour un appareil convivial...

### **MAINTENANT, CUISINONS ENSEMBLE !**

**TOUTES LES RECETTES SONT PRÉVUES POUR 4 PERSONNES**

\* Cuisson jusqu'à trois fois plus rapide par rapport à une cuisson classique au gaz ou avec une plaque électrique.

**NL - HARTELJIK DANK VOOR UW AANKOOP VAN DE MOULINEX TURBO CUISINE, DE GLOEDNIEUWE OPLOSSING VOOR HEERLIJKE MAALTJDEN IN EEN HANDOMDRAAI!**

- Met de TURBO CUISINE Fast Multicooker maakt Moulinex thuis lekker koken makkelijker dan ooit. Bereid heerlijke, gezonde maaltijden voor het hele gezin - van voorgerecht tot dessert - dankzij de gemakkelijke automatische programma's en een snelkookmodus. Zo bent u maar liefst 3x sneller klaar met koken\*.

- Maak malse en sappige gerechten klaar met de exclusieve technologie van Moulinex met ronde kommen. De intuïtieve bedieningsknop zorgt voor een gebruiksvriendelijke ervaring...

### **KOM, WE GAAN SAMEN KOKEN!**

**ALLE RECEPTEEN ZIJN VOOR 4 PERSONEN.**

\* Maar liefst 3 keer sneller koken in vergelijking met traditioneel koken op gas of een elektrisch fornuis.

**EN - THANK YOU FOR CHOOSING MOULINEX TURBO CUISINE, YOUR BRAND-NEW SOLUTION FOR DELICIOUS MEALS IN NO TIME!**

- With TURBO CUISINE Fast Multicooker, Moulinex makes mouth-watering home cooking easier than ever. Whip up delicious, wholesome meals for the entire family with effortless automatic programs from starter to dessert, and a pressure cooker mode for perfect results up to 3X faster\*.

- Moulinex's exclusive spherical bowl technology ensures tender and juicy results, with an intuitive single control knob for a user-friendly appliance...

### **NOW LET'S COOK TOGETHER!**

**ALL RECIPES ARE FOR 4 PEOPLE**

\* Up to 3X faster cooking compared to traditional cookware using gas or electric stove.

**ES - GRACIAS POR ELEGIR TURBO CUISINE DE MOULINEX, TU NUEVA SOLUCIÓN PARA PREPARAR PLATOS DELICIOSOS EN UN MOMENTO.**

- Con el rápido robot multicocción TURBO CUISINE, Moulinex consigue que sea más fácil que nunca preparar platos caseros que te harán la boca agua. Prepara comidas deliciosas y saludables para toda la familia con programas automáticos sin esfuerzo, desde el entrante hasta el postre, y un modo de olla a presión para obtener resultados perfectos hasta 3 veces más rápido\*.

- La exclusiva tecnología del bol esférico de Moulinex garantiza unos resultados tiernos y jugosos, con un botón de control único e intuitivo en un aparato fácil de usar.

### **AHORA, ¡VAMOS A COCINAR!**

**TODAS LAS RECETAS SON PARA 4 PERSONAS**

\*Cocina hasta 3 veces más rápido comparado con las baterías de cocina tradicionales en cocinas de gas o eléctricas.

**PT - OBRIGADO POR ESCOLHER A MOULINEX TURBO CUISINE, A SUA NOVA SOLUÇÃO PARA REFEIÇÕES DELICIOSAS NUM INSTANTE!**

- Com a panela multifunções rápida TURBO CUISINE, a Moulinex torna mais fácil do que nunca a preparação de comida caseira de fazer crescer água na boca. Prepare refeições deliciosas e saudáveis para toda a família com programas automáticos sem esforço, desde a entrada até à sobremesa, e um modo de panela de pressão para resultados perfeitos até 3 vezes mais rápidos\*.

- A tecnologia exclusiva da cuba esférica da Moulinex garante resultados tenros e suculentos, com um único botão de controlo intuitivo para um aparelho fácil de utilizar...

### **AGORA VAMOS COZINHAR JUNTOS!**

**TODAS AS RECEITAS SÃO PARA 4 PESSOAS**

\* Cozedura até 3x mais rápida em comparação com panelas tradicionais em placas elétricas ou fogões a gás.

**DE - VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR MOULINEX TURBO CUISINE ENTSCHEIDEN HABEN, IHRE BRANDNEUE LÖSUNG FÜR KöSTLICHE GERICHTE IM HANDUMDREHEN!**

- Mit dem TURBO CUISINE Multikocher macht Moulinex köstliches Kochen zu Hause so einfach wie nie zuvor. Genießen Sie leckere, gesunde Gerichte für die ganze Familie mit den intuitiven automatischen Programmen von der Vorspeise bis zum Dessert und einem Schnellkochtopf-Modus für bis zu 3-mal schnellere Ergebnisse\*.

- Die exklusive Spherical Bowl-Technologie von Moulinex sorgt für zarte und saftige Kochergebnisse mit einem einzigen, intuitiven Bedienknopf für eine benutzerfreundliche Anwendung...

### **LASSEN SIE UNS JETZT GEMEINSAM KOCHEN!**

**ALLE REZEPTE ERGEBEN 4 PORTIONEN**

\*Bis zu 3-mal schnelleres Kochen im Vergleich zu herkömmlicher Ausstattung mit Gas- oder Elektroherd.

**IT-GRAZIE PER AVER SCELTO MOULINEX TURBO CUISINE, LA NUOVISSIMA SOLUZIONE PER PREPARARE PIATTI DELIZIOSI IN POCHI MINUTI!**

- Con TURBO CUISINE Fast Multicooker, Moulinex rende l'appetitosa cucina fatta in casa più facile che mai. Consente di preparare piatti deliziosi e sani per tutta la famiglia con programmi automatici e semplici, dall'antipasto al dessert, oltre a offrire una modalità di cottura a pressione fino a 3 volte più veloce\* per risultati perfetti.

- L'esclusiva tecnologia del recipiente sferico di Moulinex assicura risultati teneri e gustosi, con una singola manopola di controllo intuitiva in un apparecchio facile da usare...

### **ORA CUCINIAMO INSIEME!**

**TUTTE LE RICETTE SONO PER 4 PERSONE**

\* Cottura fino a 3 volte più veloce rispetto ai tradizionali utensili da cucina con uso di gas o piastra elettrica.

**EL - ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ ΤΟ TURBO CUISINE ΤΗΣ MOULINEX, ΤΗΝ ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΙΑ ΛΥΣΗ ΓΙΑ ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ!**

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

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

### **ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ ΜΑΖΙ!**

**ΟΛΕΣ ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ**

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

العربية - شكرًا لاختيارك MOULINEX TURBO CUISINE، الحل الجديد للحصول على وجبات شهية بأسرع ما يمكن!

- باستخدام جهاز الطهي السريع المتعدد الوظائف من TURBO CUISINE، جعلت Moulinex الطهي المنزلي الذي أسهل من أي وقت مضى. يمكنك إعداد وجبات شهية وصحية لكل أفراد الأسرة باستخدام برامج تلقائية من دون مجهود، بدءاً من المقبلات وصولاً إلى الحلويات، وضبط وضع وعاء الضغط للحصول على نتائج مثالية أسرع بنسبة أكبر بثلاث مرات.\*

- تضمن تقنية وضع الضغط الحصري من Moulinex الحصول على طعام مطهو جيداً ولذيذ باستخدام مقبض تحكم واحد بدبيهي لجهاز سهل الاستخدام...

## لتطبخ الآن معًا!

كل الوصفات لعدد 4 أشخاص

\* طهي أسرع بنسبة أكبر بثلاث مرات بالمقارنة مع الأواني التقليدية التي تستخدماها على الفرن الغاز أو الكهربائي.



## FR - PORRIDGE AUX FLOCONS D'AVOINE



### Ingédients :

- 180 g de flocons d'avoine
- 950 ml d'eau
- Pincée de sel

### Préparation :

1. Mélangez les ingrédients dans le bol de cuisson. Fermez et verrouillez le couvercle
2. Sélectionnez le programme Porridge et augmentez la durée à 12 minutes.
3. Au bout des 10 minutes, appuyez sur le bouton de libération de pression pour libérer la vapeur. Ouvrez le couvercle, remuez les flocons d'avoine et laissez reposer pendant 5 minutes pour absorber l'eau.

**Conseil :** ajoutez du lait, des fruits frais ou secs, des noix concassées ou du granola, et votre touche sucrée préférée (sucre roux ou blanc, sirop d'érable ou sirop d'agave).

## EN - OATMEAL PINHEAD CEREAL



### Ingredients:

- 180g oatmeal pinhead
- 950ml water
- Pinch of salt

### Method:

1. Combine ingredients in the cooking bowl. Close and lock the lid.
2. Select Porridge program and increase to 12 mins.
3. After this time, press the pressure release button and release the steam. Open the lid, stir oats and stand for 5 mins to absorb the water.

**Tip:** top with milk, fresh or dried fruit, chopped nuts or granola, and your favourite sweetener - brown or white sugar, maple syrup, or agave syrup.

## NL - HAVERGRUTTEN



### Ingrediënten:

- 180 g havergroenten
- 950 ml water
- Een snufje zout

### Methode:

1. Doe de ingrediënten in de binnenpan. Sluit en vergrendel het deksel.
2. Selecteer het programma Havermoutpap en verhoog de tijd naar 12 minuten.
3. Daarna drukt u op de drukontgrendelknop en laat u de stoom vrij. Open het deksel, roer de havergroenten door en laat 5 minuten staan om het water te absorberen.

**Tip:** voeg melk, vers of gedroogd fruit, gehakte noten of granola en uw favoriete zoetstof toe zoals bruine of witte suiker, ahornsiroop of agavesiroop.

## ES - AVENA



### Ingredientes:

- 180 g de avena
- 950 ml de agua
- Una pizca de sal

### Preparación:

1. Mezcla los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
2. Selecciona el programa Gachas y aumenta a 12 minutos.
3. Transcurrido este tiempo, pulsa el botón de despresurización y deja salir el vapor. Abre la tapa, remueve la avena y deja que repose 5 minutos para que absorba el agua.

**Consejo:** Añade leche, fruta fresca o deshidratada, nueces picadas o granola y tu edulcorante favorito: azúcar moreno o blanco, jarabe de arce o jarabe de agave.

## PT - CEREALS DE AVEIA



### Ingredientes:

- 180 g de flocos de aveia
- 950 ml de água
- Pítada de sal

### Método:

1. Misture os ingredientes na cuba de cozedura. Feche e bloquee a tampa.
2. Selecione o programa Papas e configure para 12 minutos.
3. Após este período, prima o botão de libertação de pressão e liberte o vapor. Abra a tampa, mexa a aveia e deixe repousar durante 5 minutos para absorver a água.

**Dica:** acrescente leite, fruta fresca ou seca, frutos secos picados ou granola e o seu adoçante favorito (açúcar mascavado ou branco, xarope de ácer ou xarope de agave).

## EL - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΑΠΟ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΒΡΩΜΗΣ



### Υλικά:

- 180 g πλιγούρι βρώμης
- 950 ml νερό
- Πρέζα αλάτι

### Εκτέλεση:

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα πόριτζ και αυξήστε στα 12 λεπτά.
3. Έπειτα, πατήστε το κουμπί εκτόνωσης πίεσης και απελευθερώστε τον ατμό. Ανοίξτε το καπάκι, ανακατέψτε τα δημητριακά και αφήστε τα για 5 λεπτά ώστε να απορροφήσουν το νερό.

**Συμβούλι:** προσθέστε γάλα, φρέσκα ή αποξηραμένα φρούτα, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς ή γκρανόλα και το αγαπημένο σας γλυκαντικό - καστανή ή λευκή ζάχαρη, σιρόπι σφενδάμου ή σιρόπι αγαύης.

## IT - ZUPPA D'AVENA



### Ingredienti:

- 180 g di farina d'avena
- 950 ml di acqua
- Un pizzico di sale

### Preparazione:

1. Versare gli ingredienti nel recipiente per la cottura. Chiudere e bloccare il coperchio.
2. Selezionare il programma Porridge e impostare su 12 minuti.
3. Dopo questo intervallo di tempo, tenere premuto il pulsante di rilascio della pressione e rilasciare il vapore. Aprire il coperchio, mescolare la zuppa e lasciare riposare per 5 minuti per fare assorbire l'acqua.

**Consiglio:** guarnire con latte, frutta fresca o secca, noci o muesli tritati e il dolcificante desiderato (zucchero di canna o bianco, sciroppo d'acerro o sciroppo d'agave).

## DE – HAVERFLOCKENBREI



### Zutaten:

- 180 g Haferflocken
- 950ml Wasser
- Prise Salz

### Zubereitung:

1. Mischen Sie die Zutaten in der Schüssel. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
2. Wählen Sie das Porridge-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein.
3. Drücken Sie danach die Druckentriegelungstaste und lassen Sie den Dampf ab. Öffnen Sie den Deckel, rühren Sie die Haferflocken um und lassen Sie sie 5 Minuten stehen, damit das Wasser aufgenommen werden kann.

**Tipp:** Milch, frisches oder getrocknetes Obst, gehackte Nüsse oder Müsli und Ihr bevorzugtes Süßungsmittel (brauner oder weißer Zucker, Ahornsirup oder Agavensirup) hinzufügen.



## العربية - حبوب الشوفان الخشنة

المكونات:

- 180 جم من حبوب الشوفان الخشنة
- 950 مل من الماء
- القليل من الملح



الطريقة:

1. اخلطي المكونات في وعاء الطهي. أغلقي الغطاء بإحكام.
2. حدد بـ برنامج Porridge (العصيدة) واضبطي الوقت على 12 دقيقة أخرى.
3. بعد هذا الوقت، اضغطي على زر تحرير الضغط وحرزي الغطاء. افتحي الشوفان وانتظر مدة 5 دقائق حتى يمتص الماء.



## FR - PORRIDGE D'AVOINE À L'ANANAS ET À LA MENTHE



### Ingrédients :

- 180 g d'avoine instantanée ou de flocons d'avoine
- 600 ml d'eau
- 3 c. à s. de sucre en poudre
- ½ c. à c. de cannelle en poudre
- Pincée de sel
- 350 ml de lait
- 1 tasse d'ananas coupé en morceaux
- 2 c. à s. de feuilles de menthe fraîche

### Méthode de cuisson :

1. Mélangez les flocons d'avoine, l'eau, le sucre, la cannelle et le sel dans le bol de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle
3. Sélectionnez le programme Porridge et réglez-le sur 8 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression et ouvrez le couvercle, ajoutez le lait et mélangez bien.
5. Servez les flocons d'avoine dans 4 bols et ajoutez l'ananas et la menthe.

## EN - OATMEAL WITH PINEAPPLE AND MINT



### Ingredients:

- 180g quick-cooking or rolled oats
- 600ml water
- 3 tbsp caster sugar
- ½ tsp ground cinnamon
- Pinch of salt
- 350ml milk
- 1 cup chopped pineapple
- 2 tbsp fresh mint leaves

### Cooking method:

1. Combine rolled oats, water, sugar, cinnamon and salt in the cooking bowl.
2. Close and lock the lid.
3. Select Porridge program and set 8 mins.
4. When the oatmeal is done cooking, release the pressure and open the lid, add milk and stir well.
5. Serve the oatmeal in 4 bowls and top with the pineapple and mint.

## NL - HAVERMOUT MET ANANAS EN MUNT



### Ingrediënten:

- 180 g snelkokend of gewone havermout
- 600 ml water
- 3 el basterdsuiker
- 0,5 tl gemalen kaneel
- Een snufje zout
- 350 ml melk
- 1 kopje ananasstukjes
- 2 el verse muntblaadjes

### Bereidingswijze:

1. Doe de havermout, het water, de suiker, de kaneel en het zout in de binnenpan.
2. Sluit en vergrendel het deksel.
3. Selecteer het programma Havermoutpap en stel de tijd in op 8 minuten.
4. Wanneer de havermout klaar is, laat dan de druk eraf, open het deksel, voeg de melk toe en roer goed door.
5. Servere de havermout in 4 kommen en leg er de ananas en de muntblaadjes op.

## ES - AVENA CON PIÑA Y MENTA



### Ingredientes:

- 180 g de copos de avena de cocción rápida
- 600 ml de agua
- 3 cucharadas soperas de azúcar extrafino
- ½ cucharada de postre de canela molida
- 350 ml de leche
- 1 taza de piña picada
- 2 cucharadas soperas de hojas de menta fresca

### Método de cocción:

1. Combina los copos de avena, el agua, el azúcar, la canela y la sal en el recipiente de cocción.
2. Cierra y bloquea la tapa.
3. Selecciona el programa Gachas y ajusta 8 minutos.
4. Cuando termine el periodo de cocción de la avena, despresuriza y abre la tapa, añade la leche y remueve bien.
5. Sirve la harina de avena en 4 cuencos y acompaña con la piña y la menta.

## PT - AVEIA COM ANANÁS E HORTELÃ



### Ingredientes:

- 180 g de aveia de cozedura rápida ou flocos de aveia
- 600 ml de água
- 3 colheres de sopa de açúcar refinado
- ½ colher de chá de canela em pó
- Pitada de sal
- 350 ml de leite
- 1 chávena de ananás cortado em pedaços
- 2 colheres de sopa de folhas de hortelã fresca

### Método de cozedura:

1. Coloque os flocos de aveia, a água, o açúcar, a canela e o sal na cuba de cozedura.
2. Feche e bloqueie a tampa.
3. Selecione o programa Papas e configure para 8 minutos.
4. Quando a cozedura da aveia terminar, liberte a pressão e abra a tampa, adicione leite e mexa bem.
5. Sirva a aveia em 4 taças e acrescente o ananás e a hortelã.

## IT - PORRIDGE CON ANANAS E MENTA



### Ingredienti:

- |                                          |                                        |                                        |
|------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| • 180 g di avena istantanea o in fiocchi | • ½ cucchiarino di cannella in polvere | • 1 tazza di ananas tagliato a pezzi   |
| • 600 ml di acqua                        | • Un pizzico di sale                   | • 2 cucchiai di foglie di menta fresca |
| • 3 cucchiai di zucchero semolato        | • 350 ml di latte                      |                                        |

### Preparazione:

1. Unire i fiocchi d'avena, l'acqua, lo zucchero, la cannella e il sale nel recipiente per la cottura.
2. Chiudere e bloccare il coperchio.
3. Selezionare il programma Porridge e impostarlo su 8 minuti.
4. Al termine della cottura, rilasciare la pressione e aprire il coperchio, aggiungere il latte e mescolare bene.
5. Servire il porridge in 4 ciotole e guarnire con ananas e menta.

## DE – HAVERFLOCKEN MIT ANANAS UND MINZE



### Zutaten:

- |                                        |                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------|
| • 180g feine oder kernige Haferflocken | • Prise Salz                        |
| • 600ml Wasser                         | • 350ml Milch                       |
| • 3 EL Zucker                          | • 1 Tasse klein geschnittene Ananas |
| • ½ TL gemahlener Zimt                 | • 2 EL frische Minzblätter          |

### Zubereitungsmethode:

1. Mischen Sie die Haferflocken, das Wasser, den Zucker, den Zimt und das Salz in der Schüssel.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das Porridge-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein.
4. Wenn die Haferflocken fertig sind, lassen Sie den Druck ab, öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Milch hinzu und rühren Sie gut um.
5. Servieren Sie die Haferflocken in 4 Schüsseln und garnieren Sie sie mit Ananas und Minze.

## EL - ΒΡΩΜΗ ΜΕ ΑΝΑΝΑΣ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ



### Υλικά:

- 180 g βρώμης ταχείας βράσης ή νιφάδες βρώμης
- 600 ml νερό
- 3 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- ½ κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- Πρέζα αλάτι
- 350 ml γάλα
- 1 φλιτζάνι κομμένο ανανά
- 2 κ.σ. φρέσκα φύλλα δυόσμου

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - دقيق الشوفان مع الأناناس والنعناع



### المكونات:

- القليل من الملح
- 180 جم من الشوفان سريع الطهي أو الشوفان الملفوف
- كوب واحد من الأناناس المقطع
- ملعقة كبيرة من أوراق النعناع الطازجة
- 350 مل من الحليب
- 600 مل من الماء
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

### طريقة الطهي:

1. اخلطي الشوفان الملفوف والماء والقرفة والملح في وعاء الطهي.
2. أغلقي الطعام بالحكام.
3. حدد ببرنامج Porridge (العصيدة) وأضبطه على 8 دقائق.
4. عندما ينضج الشوفان، حرزي الضغط وافتحي الغطاء وأضيفي الحليب وقلبيه جيداً.
5. قدمي الشوفان في أطباق وضعي فوقه الأناناس والنعناع.



## FR - CAVIAR D'AUBERGINE



### Ingrédients :

- 700 g d'aubergine épluchée et coupée en cubes
- Le jus d'un citron
- 1 gousse d'ail
- 40 ml d'huile d'olive
- 2 c. à c. de cumin en poudre
- 1 c. à c. de sucre
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à s. de persil frais haché

### Méthode de cuisson :

1. Placez l'aubergine dans le panier vapeur, puis dans le bol avec 200 ml d'eau.
2. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Vapeur et réglez-le sur 6 minutes.
3. Mélangez l'aubergine avec les ingrédients restants. Placez au réfrigérateur pendant 4 heures et goûtez.

## EN - AUBERGINE CAVIAR



### Ingredients:

- |                                        |                               |                                           |
|----------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|
| • 700g peeled aubergine cut into cubes | • 2 tsp ground cumin          | • 2 tbsp fresh shredded flat leaf parsley |
| • Juice of 1 lemon                     | • 1 tsp caster sugar          |                                           |
| • 1 clove of garlic, crushed           | • Salt                        |                                           |
| • 40ml olive oil                       | • Freshly ground black pepper |                                           |

### Cooking method:

1. Place the aubergine in the steam basket and then in the bowl with 200ml of water.
2. Close and lock the lid. Select Steam program and set 6 mins.
3. Mix the aubergine with the remaining ingredients. Refrigerate 4 hours, and taste.

## NL - AUBERGINE CAVIAR



### Ingrediënten:

- |                                                   |                            |                                           |
|---------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|
| • 700 g geschild en in blokjes gesneden aubergine | • 2 tl gemalen komijn      | • 2 el vers gehakte platte bladpeterselie |
| • Sap van 1 citroen                               | • 1 el basterdsuiker       |                                           |
| • 1 teentje knoflook, geplet                      | • Zout                     |                                           |
| • 40 ml olijfolie                                 | • Versgemalen zwarte peper |                                           |

### Bereidingswijze:

1. Leg de aubergine in de stoommand en doe vervolgens 200 ml water in de kom.
2. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stomen en stel de tijd in op 6 minuten.
3. Meng de aubergine met de overige ingrediënten. Plaats 4 uur in de koelkast en proef.

## ES - CAVIAR DE BERENJENA



### Ingredientes:

- |                                              |                                             |                                                |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
| • 700 g de berenjena pelada cortada en dados | • 2 cucharadas de postre de comino molido   | • Pimienta negra recién molida                 |
| • Zumo de 1 limón                            | • 1 cucharada de postre de azúcar extrafino | • 2 cucharadas sopera de perejil fresco picado |
| • 1 diente de ajo machacado                  | • Sal                                       |                                                |
| • 40 ml de aceite de oliva                   |                                             |                                                |

### Método de cocción:

1. Coloca la berenjena en el cesto de cocción al vapor y, a continuación, introduce en el recipiente con 200 ml de agua.
2. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Vapor y ajusta 6 minutos.
3. Mezcla la berenjena con los ingredientes restantes. Refrigerá durante 4 horas y prueba.

## PT - CAVIAR DE BERINGELA



### Ingredientes:

- 700 g de berengela descascada e cortada em cubos
- Sumo de 1 limão
- 1 dente de alho esmagado
- 40 ml de azeite
- 2 colheres de chá de cominhos em pó
- 1 colher de chá de açúcar refinado
- Sal
- Pimenta preta moída na hora
- 2 colheres de sopa de salsa de folha lisa fresca picada

### Método de cozedura:

1. Coloque a berengela no cesto de cozedura a vapor e, em seguida, na cuba com 200 ml de água.
2. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Vapor e defina 6 minutos.
3. Misture a berengela com os restantes ingredientes. Leve ao frigorífico durante 4 horas e saboreie.

## IT - CAVIALE DI MELANZANE



### Ingredienti:

- |                                                  |                                     |                                                              |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| • 700 g di melanzane sbuciate tagliate a cubetti | • 2 cucchiaini di cumino macinato   | • Pepe nero macinato fresco                                  |
| • Succo di 1 limone                              | • 1 cucchiaino di zucchero semolato | • 2 cucchiaini di prezzemolo a foglia piatta, tritato fresco |
| • 1 spicchio d'aglio schiacciato                 | • Sale                              |                                                              |
| • 40 ml di olio d'oliva                          |                                     |                                                              |

### Preparazione:

1. Versare le melanzane nel cestello per la cottura a vapore e poi nel recipiente con 200 ml di acqua.
2. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Cottura a vapore e impostarlo su 6 minuti.
3. Mescolare le melanzane con gli altri ingredienti. Fare riposare in frigorifero per 4 ore e servire.

## DE – AUBERGINEN-KAVIAR



### Zutaten:

- |                                                    |                               |                                       |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| • 700 g geschälte Aubergine, in Würfel geschnitten | • 2 TL gemahlener Kreuzkümmel | • frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| • Saft von 1 Zitrone                               | • 1 TL Zucker                 | • 2 EL gehackte glatte Petersilie     |
| • 1 Knoblauchzehe, zerdrückt                       | • Salz                        |                                       |
| • 40ml Olivenöl                                    |                               |                                       |

### Zubereitungsmethode:

1. Die Aubergine in den Dampfeinsatz und 200 ml Wasser in die Schüssel geben.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Dampf-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
3. Die Aubergine mit den restlichen Zutaten vermengen. 4 Stunden kühl stellen und abschmecken.

## EL - ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ



### Υλικά:

- |                                                       |                         |                                         |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| • 700 g μελιτζάνα ξεφλουδισμένη και κομμένη σε κύβους | • 40 ml ελαιόλαδο       | • Φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι            |
| • Χυμός από 1 λεμόνι                                  | • 2 κ.γ. τριμένο κύμινο | • 2 κ.σ. φρέσκος ψιλοκομμένος μαϊντανός |
| • 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη                           | • Αλάτι                 |                                         |

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - كافيار البازنجان

### المكونات:

- |                                                                |                                          |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| • ملعقة كبيرة من البازنجان المقشر والمقطوع إلى مكعبات المفرومة | • ملعقة صغيرة من الكمون الطازجة المطحونة |
| • عصير ليمونة واحدة                                            | • ملعقة صغيرة واحدة من السكر الناعم      |
| • فص ثوم واحد مهروس                                            | • ملح                                    |
| • 40 مل من زيت الزيتون                                         | • فلفل أسود طازج مطحون                   |



### طريقة الطهي:

1. ضعي البازنجان في سلة البخار ثم في الوعاء مع 200 مل من الماء.
2. أغلقي الغطاء بالحكام، حدد برنامج Steam (الطهي بالبخار) وأضبطيه على 6 دقائق.
3. اخلطي البازنجان مع باقي المكونات. ضعيه في الثلاجة مدة 4 ساعات وتناوليه.



## FR - SOUPE DE TOMATES



### Ingédients :

- 800 g de tomates concassées en boîte
- 1 oignon moyen émincé
- 250 ml de purée de tomates
- 3 c. à s. de tomates séchées
- pommes de terre de taille moyenne, coupée en cubes
- 1 carotte, coupée en rondelles
- 2 branches de basilic frais
- 250 ml de bouillon de légumes
- 2 c. à s. de beurre fondu

### Méthode de cuisson :

1. Mettez les tomates, l'oignon, la purée de tomates, les tomates séchées, la pomme de terre, la carotte, le basilic et le bouillon dans le bol de cuisson.
2. Salez, poivrez et mélangez.
3. Sélectionnez le programme Soupe et réglez-le sur 10 minutes.
4. Lorsque la cuisson de la soupe est terminée, relâchez la pression et ouvrez le couvercle.

## EN - TOMATO SOUP



### Ingredients:

- 800g can chopped tomatoes
- 1 medium onion, chopped
- 250ml passata
- 3 tbsp drained and chopped sundried tomatoes
- 1 medium potato, cubed
- 1 carrot, diced
- 2 sprigs fresh basil
- 250ml vegetable stock
- 2 tbsp melted butter

### Cooking method:

1. Put the tomatoes, onion, passata, sundried tomatoes, potato, carrot, basil and stock in the cooking bowl.
2. Season with salt & pepper and stir to combine.
3. Select Soup program and set to 10 mins.
4. When the soup is done cooking, release the pressure and open the lid.
5. Using a hand blender (or place in a blender) blend until smooth. Stir in butter.
6. Season with salt and pepper. Serve with soured cream and garnish with sprigs of rosemary.

## NL - TOMATENSOEP



### Ingrediënten:

- 800 g tomatenblokjes in blik
- 1 middelgrote ui, fijngesneden
- 250 ml passata
- 3 el uitgelekte en fijngesneden zongedroogde tomaten
- 1 middelgrote aardappel, in blokjes
- 1 wortel, in stukjes
- 2 takjes verse basilicum
- 250 ml groentebouillon
- 2 el gesmolten boter

### Bereidingswijze:

1. Doe de tomaten, ui, passata, zongedroogde tomaten, aardappel, wortel, basilicum en bouillon in de binnenpan.
2. Breng op smaak met zout en peper en roer de soep goed door.
3. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 10 minuten.
4. Wanneer de soep klaar is, laat dan de druk eraf en open het deksel.
5. Gebruik een staafmixer (of doe de soep in een blender) totdat er een glad mengsel ontstaat. Roer de boter erdoor.
6. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met zure room en garneer met takjes rozemarijn.

## ES - SOPA DE TOMATE



### Ingredientes:

- 800 g de tomates troceados de lata
- 1 cebolla mediana
- 250 ml de puré de tomate concentrado (passata)
- 3 cucharadas soperas de tomates secos escurridos y troceados
- 1 patata mediana en dados
- 1 zanahoria en dados
- 2 ramitas de albahaca fresca
- 250 ml de caldo de verduras
- 2 cucharadas soperas de mantequilla derretida

### Método de cocción:

1. Pon los tomates, la cebolla, la passata, los tomates secos, la patata, zanahoria, la albahaca y el caldo en el recipiente de cocción.
2. Sazona con sal y pimienta y remueve para que se mezcle.
3. Selecciona el programa Sopa y ajusta 10 minutos.
4. Cuando la sopa haya terminado de cocinar, despresuriza y abre la tapa.
5. Tritura hasta obtener una crema suave con una batidora de mano (o en un robot de cocina). Añade la mantequilla.
6. Sazona con sal y pimienta. Sirve con nata ácida y adorna con ramitas de romero.

## PT - SOPA DE TOMATE



### Ingredientes:

- 800 g de tomate em lata picado
- 1 cebola média picada
- 250 ml de passata
- 3 colheres de sopa de tomates secos escorridos e picados
- 1 batata média cortada em cubos
- 1 cenoura cortada em cubos
- 2 raminhos de manjericão fresco
- 250 ml de caldo de legumes
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida

### Método de cozedura:

- Coloque os tomates, a cebola, a passata, os tomates secos, a batata, a cenoura, o manjericão e o caldo na cuba de cozedura.
- Tempe com sal e pimenta e mexa bem.
- Selezione o programa Sopa e defina 10 minutos.
- Quando a cozedura da sopa terminar, liberte a pressão e abra a tampa.

- Com uma varinha mágica (ou colocando o preparado numa liquidificadora) triture até obter uma mistura suave. Acrescente a manteiga, e mexa.
- Tempere com sal e pimenta. Sirva com natas ácidas e decore com raminhos de alecrim.

## IT - VELLUTATA DI POMODORO



### Ingredienti:

- |                                         |                                                                  |                               |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| • 800 g di polpa di pomodoro in scatola | • 3 cucchiali di pomodori secchi, sgocciolati e tagliati a pezzi | • 1 carota, tagliata a dadini |
| • 1 cipolla media, tritata              | • 1 patata media, tagliata a cubetti                             | • 2 ciuffi di basilico fresco |
| • 250 ml di passata                     |                                                                  | • 250 ml di brodo vegetale    |
|                                         |                                                                  | • 2 cucchiali di burro fuso   |

### Preparazione:

- Mettere i pomodori, la cipolla, la passata, i pomodori secchi, la patata, la carota, il basilico e il brodo nel recipiente per la cottura.
- Aggiungere sale e pepe e mescolare per amalgamare.
- Selezionare il programma Zuppa e impostare su 10 minuti.
- Quando la zuppa sarà pronta, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.

- Frullare fino a ottenere un composto omogeneo utilizzando un frullatore a immersione o tradizionale. Incorporare il burro.
- Aggiungere sale e pepe. Servire con panna acida e guarnire con ciuffi di rosmarino.

## DE - TOMATENSUPPE



### Zutaten:

- |                                       |                                                     |                                    |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------|
| • 800 g gehackte Tomaten aus der Dose | • 3 EL abgetropfte und gehackte getrocknete Tomaten | • 1 Karotte, in Würfel geschnitten |
| • 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt      | • 1 mittelgroße Kartoffel, in Würfel geschnitten    | • 2 Zweige frisches Basilikum      |
| • 250ml passierte Tomaten             |                                                     | • 250ml Gemüsebrühe                |
|                                       |                                                     | • 2 EL geschmolzene Butter         |

### Zubereitungsmethode:

- Tomaten, Zwiebel, passierte Tomaten, getrocknete Tomaten, Kartoffel, Karotte, Basilikum und Brühe in die Schüssel geben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.
- Wählen Sie das Suppen-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein.
- Wenn die Suppe fertig gekocht ist, lassen Sie den Druck ab und öffnen den Deckel.

- Mixen Sie die Zutaten mit einem Handmixer (oder geben Sie sie in einen Mixer) bis eine glatte Konsistenz erreicht ist. Die Butter unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit saurer Sahne servieren und mit Rosmarinzweigen garnieren.

## EL - ΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ



### Υλικά:

- |                                          |                                                         |                                |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|
| • 800 g φιλοκομένες ντομάτες σε κονσέρβα | • 3 κ.σ. στραγγισμένες και φιλοκομένες λιαστές ντομάτες | • 1 καρότο κομμένο σε κύβους   |
| • 1 μέτριο κρεμμύδι, φιλοκομένο          | • 1 μέτρια πατάτα κομμένη σε κύβους                     | • 2 κλωνάρια φρέσκος βασιλικός |
| • 250 ml χυμό ντομάτας                   |                                                         | • 250 ml ζωμός λαχανικών       |
|                                          |                                                         | • 2 κ.σ. λιωμένο βούτυρο       |

### Μέθοδος μαγειρέματος:

- Τοποθετήστε τις ντομάτες, το κρεμμύδι, τον χυμό ντομάτας, τις λιαστές ντομάτες, την πατάτα, το καρότο, τον βασιλικό και τον ζωμό στον κάδο μαγειρέματος.
- Αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε για να αναμειχθούν τα υλικά.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα σούπας και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καλάκι.
- Με ένα ραβδομπλέντερ (ή μέσα σε μπλέντερ), αναμείξτε μέχρι το μείγμα να γίνει λειο. Ανακατέψτε με το βούτυρο.
- Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Σερβίρετε με ξινή κρέμα και γαρνίρετε με κλωνάρια δεντρολίβανου.



## العربية - شوربة الطماطم

المكونات:

- 800 جم من الطماطم المقطعة
- بصلة واحدة متوسطة مفرومة
- عودان من الريحان الطازج
- 250 مل من معجون الطماطم
- 3 ملاعق كبيرة من الطماطم المجففة في الشمس
- ملعقتان كبيرة من الزبدة الذاتية
- وأقل ملعقة



طريقة الطهي:

1. ضعي الطماطم والبصل و معجون الطماطم المخففة بالشمس والبطاطس والجزر والريحان والبرق في وعاء الطهي.
2. تتبلي المكونات بالملح والقليل وقلبيها حتى تختلط مع بعضها.
3. جذدي برجاج Soup (الشوربة) وأضبقيه على 10 دقائق.
4. عندما تنتهي الشوربة، حرري الضغط وافتحي الغطاء.



## FR - CRÈME DE POIREAUX ET DE POMMES DE TERRE



### Ingrédients :

- 3 grands poireaux coupés
- 3 pommes de terre de taille moyenne
- 1 oignon
- 1 c. à s. de beurre mou

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- ½ tasse de vin blanc
- 3 tasses de bouillon de volaille chaud
- 1 tasse de crème fraîche épaisse
- Zeste de citron et branche de thym frais, facultatif
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur, puis coupez-les en tranches. Utilisez uniquement les parties blanches et vert clair, et lavez-les bien. Épluchez les pommes de terre et l'oignon, lavez-les et coupez-les finement en dés.
2. Mettez le beurre et l'huile dans le bol de cuisson. Sélectionnez le programme Rissolé. Lorsque le bol est chaud, ajoutez les poireaux, les pommes de terre et l'oignon, puis assaisonnez. Quelques minutes plus tard, ajoutez le vin. Faites cuire jusqu'à ce que l'alcool s'évapore. Ajoutez le bouillon de volaille.
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Soupe pendant 8 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Versez le mélange de soupe dans un bol distinct et utilisez un mixeur plongeant (ou un blender). Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et assaisonnez selon votre goût. Incorporez la crème et ajustez l'assaisonnement selon votre goût.
6. Servez la soupe chaude, avec un zeste de citron et un peu de thym.

## EN - CREAM OF LEEK & POTATO SOUP



### Ingredients:

- 3 trimmed large leeks
- 3 medium potatoes
- 1 onion
- 1 tbsp softened butter
- 2 tbsp olive oil
- ½ cup white wine
- 3 cups hot chicken stock
- 1 cup double cream
- Lemon zest and fresh thyme leaves, optional
- Salt
- Freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Cut leeks in half lengthways and slice. Use only the white and light green parts, wash well. Peel the potatoes and onion, wash and finely dice.
2. Place the butter and oil into cooking bowl. Select Stir Fry program. When hot, add the leeks, potatoes, onion and season. A few minutes later, add wine. Cook until alcohol evaporates. Add the chicken stock.
3. Close and lock the lid. Select Soup program for 8 mins.
4. Release the pressure and open the lid.
5. Pour the soup mixture into a separate bowl and use a hand blender (could also be put into a blender). Blend until smooth and season, to taste. Stir in cream and adjust seasoning to taste.
6. Serve soup hot, topped with lemon zest and thyme leaves.

## NL - ROMIGE SOEP MET PREI EN AARDAPPELEN



### Ingrediënten:

- 3 grote preistengels, in ringetjes
- 3 middelgrote aardappels
- 1 ui
- 1 el zachte boter
- 2 el olijfolie
- ½ kopje witte wijn
- 3 kopjes warme kippenbouillon
- 1 kopje volle room
- Citroenrasp en eventueel verse tijmblaadjes
- Zout
- Versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd in halve ringetjes. Gebruik alleen het witte en lichtgroene gedeelte en was de prei goed. Schil de aardappelen en de ui, was ze en snijd ze in kleine stukjes.
2. Doe de boter en olie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken. Voeg de prei, aardappelen en de ui toe als de boter en olie heet zijn en breng op smaak. Voeg een paar minuten later de wijn toe. Bak totdat er alcohol is verdampd. Voeg de kippenbouillon toe.
3. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 8 minuten.
4. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
5. Giet het soepmengsel in een aparte kom en gebruik een staafmixer (kan ook in een blender). Meng totdat er een glad mengsel ontstaat en breng naar wens op smaak met kruiden. Roer de room erdoor en breng naar wens op smaak met kruiden.
6. Serveer de soep warm en garneer met citroenrasp en tijmblaadjes.

## ES - CREMA DE PUEBRO Y PATATA



### Ingredientes:

- 3 puerros grandes sin la parte verde ni las raíces
- 3 patatas medianas
- 1 cebolla
- 1 cucharadas soperas de mantequilla ablandada
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- ½ taza de vino blanco
- 3 tazas de caldo de pollo caliente
- 1 taza de nata
- Piel de limón y hojas de tomillo fresco, opcional
- Sal
- Pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Corta los puerros a lo largo por la mitad y en rodajas. Usa solo las partes blancas y verde claro, y lávalas bien. Pela las patatas y la cebolla, lávalas y córtalas en dados.
2. Pon la mantequilla y el aceite en el recipiente de cocción. Selecciona el programa Saltear. Cuando esté caliente, añade los puerros, las patatas, la cebolla y sazona. Unos minutos más tarde, añade vino. Cocina hasta que el alcohol se evapore. Añade el caldo de pollo.
3. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Sopa durante 8 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Vierte la sopa en un recipiente aparte y utiliza una batidora de mano (también se puede poner en un robot de cocina). Tritura hasta obtener una crema suave y sazona al gusto. Añade la nata y ajusta el condimento al gusto.
6. Sirve la sopa caliente, con ralladura de limón y hojas de tomillo.

## PT - CREME DE BATATA E ALHO-FRANCÉS

### Ingredientes:



- 3 alhos franceses grandes aparados
- 3 batatas médias
- 1 cebola
- 1 colheres de sopa de manteiga amolecida

- 2 colheres de sopa de azeite
- ½ chávena de vinho branco
- 3 chávenas de caldo de galinha quente
- 1 chávena de natas gordas
- Raspas de limão e folhas de tomilho fresco, opcional
- Sal
- Pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Corte os alhos franceses ao meio no sentido do comprimento e depois às rodelas. Utilize apenas as partes brancas e as verde-claras. Lave bem. Descasque as batatas e a cebola. Lave e corte em cubos pequenos.
2. Coloque a manteiga e o azeite na cuba de cozedura. Selecione o programa Saltear. Quando estiver quente, adicione os alhos franceses, as batatas e a cebola, e tempere. Alguns minutos depois, acrescente o vinho. Cozinhe até o álcool evaporar. Adicione o caldo de galinha.

3. Feche e bloqueeie a tampa. Selecione o programa Sopa e defina 8 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Coloque o preparado da sopa numa taça e utilize uma varinha mágica (também pode utilizar uma liquidificadora). Triture até obter uma mistura suave e tempere a gosto. Acrescente as natas, mexendo, e retifique o tempero a gosto.
6. Sirva a sopa quente, polvilhada com as raspas de limão e as folhas de tomilho.

## IT - VELLUTATA DI PATATE E PORRI

### Ingredienti:



- 3 porri grandi tagliati
- 3 patate medie
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di burro ammorbidente

- 2 cucchiai di olio d'oliva
- ½ tazza di vino bianco
- 3 tazze di brodo di pollo caldo
- 1 tazza di panna da cucina
- Scoria di limone e foglie di timo fresco (facoltativo)
- Sale
- Pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Tagliare i porri a metà nel senso della lunghezza e affettarli. Utilizzare solo le parti bianche e verdi chiare e lavare bene. Pelare le patate e la cipolla, lavarle e tagliarle a dadini.
2. Versare il burro e l'olio nel recipiente per la cottura. Selezionare il programma Saltare in padella. Raggiunta la temperatura, aggiungere i porri, le patate, la cipolla e condire. Dopo qualche minuto, aggiungere il vino. Cuocere fino a quando l'alcol non evapora. Aggiungere il brodo di pollo.
3. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Zuppa e impostare su 8 minuti.

4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Versare la zuppa in un recipiente separato e utilizzare un frullatore a immersione (è possibile versarla anche in un frullatore tradizionale). Frullare fino a ottenere un composto omogeneo e insaporire a piacere. Aggiungere la panna e regolare il condimento a piacere.
6. Servire la zuppa calda, guarnita con scorza di limone e foglie di timo.

## DE - CREMIGE LAUCH-KARTOFFEL-SUPPE

### Zutaten:



- 3 große Stangen Lauch, geschnitten
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL weiche Butter

- 2 EL Olivenöl
- ½ Tasse Weißwein
- 3 Tassen heiße Hühnerbrühe
- 1 Tasse Crème double
- Zitronenschale und frische Thymianblätter, optional
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Den Lauch längs halbieren und in Scheiben schneiden. Verwenden Sie nur die weißen und hellgrünen Teile, waschen Sie sie gut ab. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen, abwaschen und fein würfeln.
2. Geben Sie Butter und Öl in den Schüssel. Das Programm zum Anbraten auswählen. Wenn die Schüssel heiß ist, den Lauch, die Kartoffeln und die Zwiebel hinzufügen und würzen. Geben Sie ein paar Minuten später Wein hinzu. Alles garen, bis der Alkohol verdampft ist. Geben Sie die Hühnerbrühe hinzu.
3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 8 Minuten das Suppen-Programm aus.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Geben Sie die Suppenmischung in eine separate Schüssel und verwenden Sie einen Handmixer (oder einen Standmixer). Pürieren Sie die Masse, bis eine glatte und cremige Konsistenz erreicht ist, und schmecken Sie dann ab. Die Sahne einrühren und die Gewürze nach Geschmack anpassen.
6. Die Suppe garniert mit Zitronenschale und Thymianblättern heiß servieren.

## EL - ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ

### Υλικά:

- 3 μεγάλα πράσα καθαρισμένα
- ½ φλιτζάνι λευκό κρασί
- 3 μέτριες πατάτες
- 3 φλιτζάνια ζεστός ζωμός κοτόπουλου
- 1 κ.σ. μαλακωμένο βούτυρο
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- Ξύσμα λεμονιού και φύλλα φρέσκου θυμαριού προαιρετικά
- Άλατι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - كريمة الكراث وشورية البطاطس

### المكونات:

- ملح
- ½ كوب من خل التفاح
- فلفل أسود طازج مطحون
- 3 أكواب من مرق الدجاج الساخن
- كوب واحد من القشدة الكثيفة
- يضاف إليه قشر الليمون وأوراق الزعتر الطازجة، اختياري
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطرية
- ملعقتان كبيرة من زيت الزيتون
- عيدان كبيرة من الكراث المبشّد
- 3 حبات بطاطس متوسطة الحجم
- بصلة
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطرية
- قطع صغيرة من العيدان المبشّد
- مستوي الصدورية
- 13 دقيقة

### طريقة الطهي:

1. قطع عيدان الكراث إلى نصفين بالطول وقطعها إلى شرائح، استخدمي فقط الأجزاء البيضاء والخضرة القاتمة، واغسل العيدان جيداً. قشر البطاطس والمصل، وأغسليهما وقطعيهما إلى قطع صغيرة.
2. درجة السخونة، أضيفي الكراث والبطاطس والمصل وتبلي المكونات. بعد مرور دقائق قليلة، عند الوصول إلى درجة السخونة، ارفعي火候، حدد بـStir Fry (الفلي السريع)، أضيفي الشوربة ساخنة، وأضيفي إليها قشر الليمون وأوراق الزعتر.
3. أغلقي الغطاء بإحكام، حدد بـStir Fry (الفلي السريع)، واضبطيه على 8 دقائق.
4. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
5. اسكبي خليط الشوربة في وعاء منفصل واستخدمي خلاطاً يدوياً (ويمكن وضعه أيضاً في خلاط كهربائي)، امزجي الخليط حتى يصبح ناعماً وتبلليه بحسب الرغبة، أضيفي القشدة وأضبلي التتبيل حسب الرغبة.
6. قدمي الشوربة ساخنة، وأضيفي إليها قشر الليمون وأوراق الزعتر.



## FR - SOUPE DE POTIRON



### Ingrédients :

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 tranches de bacon, finement hachées
- 1 poireau de taille moyenne
- 1 courge butternut ou potiron moyen (environ 600 g), épluché, épépiné et grossièrement coupé
- 1 branche de céleri, finement coupée en dés
- 1 petite pomme de terre, épluchée et coupée
- 4 tasses de bouillon de volaille ou de légumes
- 3 grains de poivre noirs
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à s. de beurre ramolli

### Méthode de cuisson :

1. Versez 1 cuillère à soupe d'huile dans le bol de cuisson et sélectionnez le programme Rissolé. Lorsque la température est atteinte, ajoutez le bacon et mélangez jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez 1 cuillère à soupe de bacon et réservez.
2. Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur et hachez-les finement. Utilisez uniquement les parties blanches et vert clair, et lavez-les bien. Ajoutez l'huile restante dans le bol de cuisson et continuez la cuisson avec le programme Rissolé. Ajoutez les poireaux, la courge ou le potiron, le céleri et la pomme de terre et mélangez pendant 4-5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez le bouillon, les grains de poivre noir et assaisonnez légèrement avec du sel.
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Soupe et réglez la durée sur 12 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Versez le mélange de soupe dans un bol distinct et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant (vous pouvez également utiliser un blender). Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et assaisonnez selon votre goût.
6. Remettez la soupe dans le cuiseur. Activez le programme Sous-vide. Ajoutez le beurre, laissez fondre et mélangez dans la soupe.
7. Servez avec le bacon croustillant réservé et garnissez de persil.

## EN - PUMPKIN SOUP



### Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 2 slices back bacon, finely chopped
- 1 stick celery, finely diced
- 1 small potato, peeled and chopped
- 1 medium butternut squash or pumpkin (approx. 600g)
- 4 cups chicken or vegetable stock
- 3 black peppercorns
- Salt
- Freshly ground black pepper
- 1 tbsp softened butter

### Cooking method:

1. Place 1 tbsp of the oil, into cooking bowl, select Stir Fry program. When it reaches the temperature, add bacon and stir until crisp. Remove 1 tbsp of the bacon and set aside.
2. Cut leeks in half lengthways and thinly slice. Use only the white and light green parts, wash well. Add the remaining oil to cooking bowl, and continue to cook on Stir Fry program. Add leek, squash or pumpkin, celery and potato and stir for 4-5 mins until lightly golden. Add stock, black peppercorns and season lightly with salt.
3. Close and lock the lid. Select Soup program for 12 mins.
4. Release the pressure and open the lid.
5. Pour the soup mixture into a separate bowl and using a hand blender (could also be put into a blender). Blend until smooth and season, to taste.
6. Return soup to the cooker. Turn on the Sous-vide program. Add the butter, allow to melt and stir into the soup.
7. Serve sprinkled with the reserved crispy bacon and garnish with flat leaf parsley.

## NL - POMPOENSOEP



### Ingrediënten:

- 2 el olijfolie
- 2 plakjes spek, in kleine stukjes
- 1 middelgrote preistengel
- 1 middelgrote (muskaat) pompoen (ongeveer 600 g), geschild, ontpit en in grove stukken gehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngesneden
- 1 kleine aardappel, geschild en in stukjes gesneden
- 4 kopjes kippen- of groentebouillon
- 3 zwarte peperkorrels
- Zout
- Versgemalen zwarte peper
- 1 el de zachte boter

### Bereidingswijze:

1. Doe 1 el van de olie in de binnenpan en selecteer het programma Roerbakken. Voeg het spek toe als de olie op temperatuur is en roer totdat het knapperig is. Verwijder 1 el spek en zet dit opzij.
2. Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd in fijne halve ringetjes. Gebruik alleen het witte en lichtgroene gedeelte en was de prei goed. Doe de rest van de olie in de binnenpan en laat verder bakken op het programma Roerbakken. Voeg de prei, (muskaat)pompoen, bleekselderij en een aardappel toe in roer 4-5 min. totdat alles licht goudbruin is. Voeg de bouillon en de zwarte peperkorrels toe en breng op smaak met wat zout.
3. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 12 minuten.
4. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
5. Giet het soepmengsel in een aparte kom en gebruik een staafmixer (kan ook in een blender). Meng totdat er een glad mengsel ontstaat en breng naar wens op smaak met kruiden.
6. Doe de soep terug in de binnenpan. Schakel het programma Vacuümgaren in. Voeg de boter toe, laat smelten en roer door de soep.
7. Servere met het apart gehouden knapperige spek en garneer met platte bladpeterselie.

## ES - SOPA DE CALABAZA



### Ingredientes:

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 lonchas de bacon inglés finamente picado
- 1 puerro mediano
- 1 calabaza mediana (aprox. 600 g), pelada, sin semillas y cortada en trozos grandes
- 3 granos de pimienta negra
- 1 apio pelado y picado
- 1 patata pequeña pelada y picada
- 4 tazas de caldo de pollo o verduras

- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 1 cucharada sopera de mantequilla ablandada

### Método de cocción:

1. Pon 1 cucharada soperas de aceite en el recipiente de cocción y selecciona el programa Saltear. Cuando alcance la temperatura, añade el bacon y remueve hasta que esté crujiente. Aparta 1 cucharada soperas de bacon.
2. Corta los puerros a lo largo por la mitad y en rodajas finas. Usa solo las partes blancas y verde claro, y lávalas bien. Añade el aceite restante al recipiente de cocción y sigue cocinando en el programa Saltear. Añade el puerro, la calabaza, el apio y la patata y remueve durante 4-5 minutos hasta que se doren ligeramente. Agrega el caldo, los granos de pimienta negra y sazona con un poco de sal.
3. Cierra y bloquee la tapa. Selecciona el programa Sopa durante 12 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Vierte la sopa en un recipiente aparte y utiliza una batidora de mano (también se puede poner en un robot de cocina). Tritura hasta obtener una crema suave y sazona al gusto.
6. Vuelve a colocar la sopa en el aparato. Activa el programa de cocción al vacío (sous-vide). Añade la mantequilla, deja que se funda y remueve la sopa para que se mezcle.
7. Sirve con el bacon crujiente reservado y adorna con perejil.

## PT - SOPA DE ABÓBORA



### Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 fatias de bacon picado finamente
- 1 alho francês médio
- 1 abóbora-manteiga ou abóbora-menina média (aprox. 600 g)
- descascada, sem sementes e cortada em pedaços grandes
- 1 talo de aipo cortado em cubos pequenos
- 1 batata pequena, descascada e cortada em pedaços
- 4 chávenas de caldo de galinha ou legumes
- 3 grãos de pimenta preta
- Sal
- Pimenta preta moída na hora
- 1 colher de sopa de manteiga amolecida

### Método de cozedura:

1. Coloque 1 colher de sopa de azeite na cuba de cozedura e selecione o programa Saltear. Quando atingir a temperatura, adicione o bacon e mexa até ficar crocante. Retire 1 colher de sopa do bacon e reserve.
2. Corte os alhos franceses ao meio no sentido do comprimento e depois às rodelas finas. Utilize apenas as partes brancas e as verde-claras. Lave bem. Acrescente o restante azeite à cuba de cozedura e continue a cozinhar no programa Saltear. Adicione o alho-francês, a abóbora-manteiga ou abóbora-menina, o aipo e a batata e mexa durante 4-5 minutos, até alourar ligeiramente. Acrescente o caldo, os grãos de pimenta preta e tempere com um pouco de sal.
3. Feche e bloqueeie a tampa. Selecione o programa Sopa e configure para 12 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Coloque o preparado da sopa numa taça e utilize uma varinha mágica (também pode utilizar uma liquidificadora). Triture até obter uma mistura suave e tempere a gosto.
6. Volte a colocar a sopa na cuba. Selecione o programa Cozer a vácuo. Acrescente a manteiga, deixe-a derreter e envolva-a na sopa.
7. Sirva polvilhada com o bacon estaladiço reservado e decore com salsa de folha lisa.

## IT - VELLUTATA DI ZUCCA



### Ingredienti:

- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 fette di pancetta, tritata finemente
- 1 porro medio
- 1 zucca violina o zucca tonda media (circa 600 g), sbucciata, senza semi e tritata grossolanamente
- 1 gambo di sedano, tagliato finemente a dadini
- 1 patata piccola, sbucciata e tagliata
- 4 tazze di brodo di pollo o vegetale
- 3 grani di pepe nero
- Sale
- Pepe nero macinato fresco
- 1 cucchiaino di burro ammorbidente

### Preparazione:

1. Versare 1 cucchiaino di olio nel recipiente per la cottura e selezionare il programma Saltare in padella. Raggiunta la temperatura, aggiungere la pancetta e mescolare finché non sarà croccante. Togliere 1 cucchiaio di pancetta e metterla da parte.
2. Tagliare i porri a metà nel senso della lunghezza e affettarli sottilmente. Utilizzare solo le parti bianche e verdi chiare e lavare bene. Versare il restante olio nel recipiente e continuare a cuocere con il programma Saltare in padella. Aggiungere i porri, la zucca, il sedano e la patata e mescolare per 4-5 minuti fino a leggera doratura. Aggiungere il brodo, i grani di pepe nero e salare leggermente.
3. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Zuppa e impostarlo su 12 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Versare la zuppa in un recipiente separato e utilizzare un frullatore a immersione (è possibile versarla anche in un frullatore tradizionale). Frullare fino a ottenere un composto omogeneo e insaporire a piacere.
6. Versare nuovamente la zuppa nel recipiente. Attivare il programma Sottovuoto. Aggiungere il burro, lasciar sciogliere e mescolare finché non sarà ben incorporato nella zuppa.
7. Servire cosparso con la pancetta croccante messa da parte e guarnire con prezzemolo a foglia piatta.

## DE - KÜRBISSUPPE



### Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 2 Scheiben Rückenspeck, fein gehackt
- 1 kleine Kartoffel, geschält und zerkleinert
- 1 mittelgroße Stange Lauch
- 1 mittelgroßer Butternusskürbis oder Kürbis (ca. 600g) geschält, entkernt und grob zerkleinert
- 1 Stangensellerie, fein gewürfelt
- 1 kleine Karotte, geschält und zerkleinert
- 4 Tassen Hühner- oder Gemüsebrühe
- 3 schwarze Pfefferkörner
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL weiche Butter

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie 1 EL Öl in die Schüssel und wählen Sie das Programm zum Anbraten aus. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Speck hinzugeben und braten, bis er knusprig ist. 1 EL Speck entnehmen und beiseite legen.
2. Den Lauch längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Verwenden Sie nur die weißen und hellgrünen Teile, waschen Sie sie gut ab. Geben Sie das restliche Öl in die Schüssel und fahren Sie mit dem Programm zum Anbraten fort. Den Lauch, den Kürbis, den Sellerie und die Kartoffel hinzufügen und 4-5 Minuten röhren, bis alles goldbraun gebraten ist. Geben Sie die schwarzen Pfefferkörner hinzu und würzen Sie leicht mit Salz.
3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 12 Minuten das Suppen-Programm aus.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Geben Sie die Suppenmischung in eine separate Schüssel und verwenden Sie einen Handmixer (oder einen Standmixer). Pürieren Sie die Masse, bis eine glatte und cremige Konsistenz erreicht ist, und schmecken Sie dann ab.
6. Geben Sie die Suppe wieder in den Kocher. Schalten Sie das Sous-vide-Programm ein. Geben Sie die Butter hinz, schmelzen lassen und in die Suppe einrühren.
7. Bestreuen Sie die Suppe mit dem restlichen knusprigen Speck und garnieren Sie mit glatter Petersilie.

## EL - ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ



### Υλικά:

- 2 κουταλιές της σούπας ελαιολάδου
- 2 φέτες μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, ψυλοκομμένες
- 1 μέτριο πράσο
- 1 μεριά στρογγυλή ή μακρόστενη κολοκύθα (περίπου 600 g), ξεφλουδισμένη και κομμένη
- 4 φιλτζάνια ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών
- 3 κοκκινιστικά μαύρου πιπεριού
- Άλατι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. μαλακωμένο βούτυρο

3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα σούπας και ορίστε το χρόνο στα 12 λεπτά.

4. Εκτονώστε τη πίεση και ανοίξτε το καπάκι.

5. Αδειάστε το μείγμα της σούπας σε ξεχωριστό μπολ και αναμείξτε με ραβδομπλέντερ (ή τοποθετήστε σε μπλέντερ). Αναμείξτε μέχρι να γίνει λειό και προσθέστε αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε.

6. Τοποθετήστε ξανά τη σούπα στον πολυμάγειρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα Sous-vide. Προσθέστε το βούτυρο, αφήστε το να λιωθεί και ανακατέψτε το μέσα στη σούπα.

7. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με το τραγανό μπέικον που φυλάξτε και γαρνίρετε με φύλλα μαϊντανού.



## العربية - شوربة اليقطين

### المكونات:

- عود كرفس واحد، مقطع إلى قطع صغيرة
- شريحتان من اللحم المقدد، مقطعة صغيرة
- حبة بطاطس صغيرة مقطعة إلى قطع صغيرة
- عود من الكراث متواسط الحجم
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطرية
- 4 أكواب من مرق الدجاج أو مرق الخضار
- جم تقريباً (600g)، مقطعة ومنزوعة البذور و مقطعة إلى قطع كبيرة
- ملح
- عود كرفس واحد، مقطع إلى قطع صغيرة
- شريحتان من اللحم المقدد، مقطعة صغيرة
- حبة بطاطس صغيرة مقطعة إلى قطع صغيرة
- عود من الكراث متواسط الحجم
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطرية
- 4 أكواب من مرق الدجاج أو مرق الخضار
- جم تقريباً (600g)، مقطعة ومنزوعة البذور و مقطعة إلى قطع كبيرة
- ملح



### طريقة الطهي:

1. ضعي ملعقة كبيرة من الزيت في وعاء الطهي، وحددي برنامج Stir Fry (اللالي السريع). عندما تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، أضيفي شريحة اللحم المقدد وقلبيها حتى تصبح مقرمشة. أزيلي شريحة واحدة من شريحة اللحم المقدد وقطعيها جاهياً.
2. قطعي عيدان الكراث إلى نصفين وقطعيهم إلى شرائح رفيعة. استخدمي فقط الأجزاء البيضاء والخضرة القائمة، وأغسليه العيدان جيداً. أضيفي عود الكراث إلى وعاء الطهي، واستمرري في الطهي باستخدام برنامج Sous-vide (اللالي السريع). أضيفي عود الكراث أو قرع العجزو أو البقدونس والكرفس والبطاطس وقطي المكونات مدة 4-5 دقائق حتى تصبح مقرمشة. قليبي العيدان جاهياً.
3. اغلقي الغطاء بإحكام، حددی برنامج Soup (الشوربة). عندما ينتهي البرنامج، افتحي الغطاء وافتحي الغطاء.
4. اسكبي خليط الشوربة في وعاء منفصل واستخدمي خلاطًا ديدنوا (يمكن وضعه أيضًا في خلاط كهربائي). امزجي الخليط إلى وعاء الشوربة حتى يصبح ناعماً ونبليه سبب الربيبة.
5. أسكبي الخليط إلى وعاء الطهي، قومي بتناوله حتى تذوب ثم قلبيها في الشوربة.
6. أعدي الشوربة إلى وعاء الطهي، أضيفي الزبدة وازربيها حتى تذوب ثم قلبيها في الشوربة.
7. قدمي الطبق مع العجزو أو قرع العجزو أو البقدونس.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات الحليب.



## FR - SOUPE DE POMMES DE TERRE


**Ingrediénts :**

- 200 g d'oignon
- 200 g de carottes
- 150 g de céleri
- 150 g de panais
- 300 g de pommes de terre
- 50 g de lard
- 1 c. à c. de cumin en poudre

- 1 feuille de laurier fraîche
- 8 gousses d'ail écrasées
- 50 g de champignons séchés émincés, trempés dans l'eau pendant 1 heure
- 1,5 l d'eau
- 1 c. à s. de marjolaine

fraîchement hachée  
Sel et poivre noir fraîchement moulu

**Méthode de cuisson :**

1. Coupez les oignons en quartiers et les légumes restants en cubes.
2. Sélectionnez le programme Rissolé et faites fondre le lard. Ajoutez tous les légumes, le cumin et la feuille de laurier, et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient dorés.
3. Ajoutez l'ail et les champignons avec l'eau de trempage. Ajoutez de l'eau et du sel. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Soupe pendant 10 minutes.

## EN - POTATO SOUP


**Ingredients:**

- 200g onion
- 200g carrot
- 150g celery
- 150g parsnip
- 300g potatoes
- 50g lard
- 1 tsp ground cumin
- 1 fresh bay leaf
- 8 cloves garlic, crushed
- 50g dried sliced mushrooms - soaked in water for 1 hour
- 1.5l water
- 1 tbsp fresh chopped marjoram
- Salt and freshly ground black pepper

**Cooking method:**

1. Cut the onions in wedges and remaining vegetables in cubes.
2. Select Stir Fry program and melt the lard. Add all the vegetables, cumin and bayleaf and cook until golden.
3. Add garlic and mushrooms with soaking liquid. Add water and salt. Close the lid and select Soup program for 10 mins.
4. Open the lid.
5. Add marjoram and season. Garnish with fresh curly parsley.

## NL - AARDAPPELSOEP


**Ingrediënten:**

- 200g ui
- 200g wortel
- 150 g bleekselderij
- 150 g pastinaak
- 300 g aardappelen
- 50 g reuzel
- 1 tl gemalen komijn
- 1 vers laurierblaadje
- 8 teenjes knoflook, geplet
- 50 g gedroogde champignons in stukjes - 1 uur in water geweekt
- 1,5 l water
- 1 el verse gehakte marjolein
- Zout en versgemalen zwarte peper

**Bereidingswijze:**

1. Snijd de uien fijn en de overige groenten in blokjes.
2. Selecteer het programma Roerbakken en smelt de reuzel. Voeg alle groenten, de komijn en de laurier toe en laat sudderen totdat ze goudbruin zijn.
3. Voeg de knoflook en de champignons toe aan het kookvocht. Voeg water en zout toe. Sluit het deksel, selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 10 minuten.
4. Open het deksel.
5. Voeg de marjolein en de kruiden toe. Garneer met verse kruipeterselie.

## ES - SOPA DE PATATA

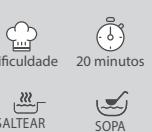

**Ingredientes:**

- 200 g de cebolla
- 200 g de zanahorias
- 150 g de apio
- 150 g de chirivía
- 300 g de patatas
- 50 g de manteca
- 1 cucharadas de postre de comino molido
- 1 hoja de laurel fresco
- 8 dientes de ajo machacados
- 50 g de setas secas laminadas remojadas en agua durante 1 hora
- 1,5 l de agua
- 1 cucharada sopera de mejorana fresca picada
- Sal y pimienta negra recién molida

**Método de cocción:**

1. Corta las cebollas en gajos y las verduras restantes en dados.
2. Selecciona el programa Saltear y derrite la manteca. Añade todas las verduras, el comino y la hoja de laurel, y cocina hasta que se doren.
3. Añade el ajo y los champiñones con el líquido del remojo. Añade agua y sal. Cierra la tapa y selecciona el programa Sopa durante 10 minutos.
4. Abre la tapa.
5. Agrega la mejorana y sazona. Adorna con perejil fresco.

## PT - Sopa de Batata



### Ingredientes:

- 200 g de cebola
- 200 g de cenoura
- 150 g de aipo
- 150 g de pastinaga
- 300 g de batata
- 50 g de banha

- 1 colher de chá de cominhos em pó
- 1 folha de louro fresco
- 8 dentes de alho esmagados
- 50 g de cogumelos laminados secos demolidos em água durante 1 hora
- 1,5 l de água
- 1 colher de sopa de manjerona fresca picada
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Corte as cebolas em gomos e os restantes legumes em cubos.
2. Selecione o programa Saltear e derreta a banha. Adicione todos os legumes, os cominhos e a folha de louro, e cozinhe até alourar.
3. Adicione o alho e os cogumelos com o líquido onde estiveram a demolar. Acrescente água e sal. Feche a tampa, selecione o programa Sopa e configure para 10 minutos.

## IT - ZUPPA DI PATATE



### Ingredienti:

- 200 g di cipolla
- 200 g di carote
- 150 g di sedano
- 150 g di pastinaca
- 300 g di patate
- 50 g di lardo

- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 foglia di alloro fresco
- 8 spicchi d'aglio, schiacciati
- 50 g di funghi secchi tagliati a fette, immersi nell'acqua per 1 ora
- 1,5 L di acqua
- 1 cucchiaino di maggiorana fresca tritata
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Tagliare le cipolle a spicchi e il resto delle verdure a cubetti.
2. Selezionare il programma Saltare in padella e far sciogliere il lardo. Aggiungere tutte le verdure, il cumino e la foglia di alloro e cuocere fino a doratura.
3. Aggiungere l'aglio e i funghi con il liquido dell'ammollo. Aggiungere acqua e sale. Chiudere il coperchio, selezionare il programma Zuppa e impostarlo su 10 minuti.

## DE – KARTOFFELSUPPE



### Zutaten:

- 200 g Zwiebel
- 200g Karotten
- 150g Sellerie
- 150 g Pastinake
- 300 g Kartoffeln
- 50 g Schmalz

- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 8 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 50 g getrocknete Champignons, geschnitten – 1 Stunde in Wasser eingeweicht
- 1,5l Wasser
- 1 EL frisch gehackter Majoran
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln in Spalten und das restliche Gemüse in Würfel.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und lassen Sie das Schmalz zerlaufen. Geben Sie das gesamte Gemüse, den Kreuzkümmel und das Lorbeerblatt hinzu und braten Sie alles goldbraun an.
3. Geben Sie den Knoblauch und die Champignons samt Einweichflüssigkeit hinzu. Geben Sie Wasser und Salz hinzu. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie für 10 Minuten das Suppen-Programm aus.

## EL - ΠΑΤΑΤΟΣΟΥΠΑ



### Υλικά:

- 200 g κρεμμύδι
- 200 g καρότα
- 150 g σέλινο
- 150 g παστινάκι
- 300 g πατάτες
- 50 g λαρδί

- 1,5 l νερό
- 1 κ.σ. φρέσκα ψιλοκομμένη μαντζουράνα
- Άλατι και φρεσκοπιριμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - شوربة البطاطس

### المكونات:

- 50 جم من البصل
- 200 جم من الجزر
- 200 جم من الكوفير
- 150 جم من الكوفير
- 150 جم من الجزر الأبيض
- 300 جم من البطاطس
- ملعقة صغيرة من المكون المطحون
- ملعقة كبيرة واحدة من البردقوش الطازج المفروم
- ورقة لاذورا طازجة
- ملح وفلفل أسود
- طازج مطحون
- فصوص ثوم، مفروسة
- 50 جم من المشروم المقلي المخفف -
- متفقق في الماء مدة ساعة واحدة
- 1.5 لتر من الماء

### طريقة الطهي:

1. قطعي البصل إلى شرائح والخضار المتبقي إلى مكعبات.
2. حدد ببرنامج Stir Fry (القلبي السريع) وقمي بذبابة الدهن. أضيفي كل الخضار والمكون وأوراق اللادورا والملح المكونات حتى تصبح ممددة.
3. أضيفي الثوم والمشروم مع محابول الشغف. أضيفي الماء والملح. أغلقي الغطاء، وحدد ببرنامج Soup (الشوربة)، وأضفي الطهي الوقت على 10 دقائق.
4. افتحي الغطاء.
5. أضيفي البردقوش وتبلية. زيني الشوربة بالبقدونس الطازج المجفف.



### مستوى الصعوبة:

20 دقيقة





## FR - SOUPE AUX OIGNONS ET AU BROCOLI



difficulté

3 minutes



SOUPE

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mélangez l'eau et la soupe déshydratée dans le bol. Ajoutez le brocoli.
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Choisissez le programme Soupe et réglez-le sur 3 minutes.

4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Versez la soupe dans les bols de service. Ajoutez une cuillère de crème dans chaque bol et servez avec des croûtons.

## EN - ONION AND BROCCOLI SOUP



### Ingredients:

- Dehydrated onion soup for 4 people
- 800ml water
- 500g broccoli florets
- 4 tbsp thick double cream
- 50g croutons

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Combine water and dehydrated soup in the bowl. Add the broccoli.
3. Close and lock the lid. Choose Soup program and set for 3 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Divide the soup between serving bowls. Top each with a spoon of cream and serve with croutons.

## NL - SOEP MET UI EN BROCCOLI



### Ingrediënten:

- Ingekookte uiensoep voor 4 personen
- 800ml water
- 500 g broccoliroosjes
- 4 el dikke volle room
- 50 g croutons

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet het water en de ingekookte soep in een kom. Voeg de broccoli toe.
3. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 3 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Verdeel de soep over de kommen. Voeg aan elke kom een lepel room toe en serveer met croutons.

## ES - SOPA DE CEBOLLA Y BRÓCOLI



### Ingredientes:

- Sopa de cebolla deshidratada para 4 personas
- 800 ml de agua
- 500 g de ramilletes de brócoli
- 4 cucharadas soperas de nata espesa
- 50 g de picatostes

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Mezcla el agua y la sopa deshidratada en el recipiente. Agrega el brócoli.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Sopa y ajusta 3 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Reparte la sopa entre los cuencos para servir. Añade una cucharada de nata a cada uno y sirve con picatostes.

## PT - SOPA DE CEBOLA E BRÓCOLOS

### Ingredientes:

- Sopa de cebola desidratada para 4 pessoas
- 4 colheres de sopa de natas gordas
- 800 ml de água
- 500 g de brócolos
- 50 g de croutons



### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Misture a água com a sopa desidratada na cuba. Adicione os brócolos.
3. Feche e bloquee a tampa. Escolha o programa Sopa e defina 3 minutos.

4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Divida a sopa pelas taças de servir. Acrescente a cada taça uma colher de nata e sirva com os croutons.

## IT - ZUPPA DI CIPOLLA E BROCCOLI

### Ingredienti:

- Zuppa di cipolla disidratata per 4 persone
- 800 ml di acqua
- 500 g di cimette di broccoli
- 4 cucchiali di panna da cucina densa
- 50 g di crostini



### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Unire l'acqua e la zuppa disidratata nel recipiente. Aggiungere i broccoli.
3. Chiudere e bloccare il coperchio. Scegliere il programma Zuppa e impostare su 3 minuti.

4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Dividere la zuppa nelle ciotole da portata. Guarnire ciascuna ciotola con un cucchiaino di panna e servire con i crostini.

## DE – ZWIEBEL-BROKKOLI-SUPPE

### Zutaten:

- Tütens-Zwiebelsuppe für 4 Personen
- 800ml Wasser
- 500 g Brokkolisprösschen
- 4 EL Doppelrahm
- 50 g Croutons



### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie Wasser und die Tütsuppe in die Schüssel. Geben Sie den Brokkoli hinzu.
3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Suppen-Programm und stellen Sie es auf 3 Minuten ein.

4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Geben Sie die Suppe in Servierschüsseln. Garnieren Sie mit einem Löffel Rahm und servieren Sie die Suppe mit Croutons.

## EL - ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ

### Υλικά:

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



### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε το νερό με την αφυδατωμένη σούπα στο μπολ. Προσθέστε το μπρόκολο.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα σούπας και ορίστε τον χρόνο στα 3 λεπτά.

4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Μοιράστε τη σούπα σε μπολ σερβιρίσματος. Σερβίρετε με μια κουταλιά της σούπας κρέμα και κρουτόν.



## العربية - حساب البروكولي والبصل

### المكونات:

- شوربة البصل المجففة لعدد 4 أشخاص
- 800 مل من الماء
- 500 جم من زهيرات البروكولي
- 4 ملاعق كبيرة من القشدة المفركدة السميكة
- 50 جم من قطع الجبن المحمص



### طريقة الطهي:

3. أغلقي الغطاء بإحكام، اخترار ببرنامج Soup (الشوربة) وابطيه على 3 دقائق.
4. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
5. اسكبي الشوربة في أطباق التقديم، أضيفي ملعقة من القشدة إلى كل منها وقدميها مع قطع الجبن المحمص.
1. اخلطي الماء والشوربة المجففة في الوعاء، أضيفي البروكولي.
2. حضري المكونات.



## FR - BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE



### Ingédients :

- 600 g de viande de bœuf maigre
- 40 g de chapelure blanche fraîche
- 1 œuf battu
- 100 g d'oignon finement haché
- 1½ c. à c. de mélange d'herbes aromatiques séchées
- 1½ c. à s. d'huile de tournesol
- 500 g de sauce bolognaise (en pot)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à c. de sucre
- 200 ml d'eau
- Sel et poivre

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mélangez le bœuf, la chapelure, l'œuf, l'oignon et les herbes. Roulez le mélange en petites boulettes. Ajouter de l'huile dans le bol.
3. Utilisez le programme Rissolé pour faire dorer les boulettes de viande. Essuyer le bol avec du papier absorbant.
4. Ajoutez la sauce pour les pâtes, l'ail, le sucre et l'eau. Mélangez bien. Remettez les boulettes de viande dans le bol.

5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Utilisez le programme Rissolé pour faire épaisseur la sauce si nécessaire.
8. Assaisonnez à votre goût et servez !

## EN - MEATBALLS IN TOMATO SAUCE



### Ingredients:

- 600g lean beef mince
- 40g fresh white breadcrumbs
- 1 egg, beaten
- 100g finely chopped onion
- ½ tsp dried mixed herbs
- ½ tbsp sunflower oil
- 500g Bolognese pasta sauce (jar)
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 tsp caster sugar
- 200ml water
- Salt and pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Combine beef, breadcrumbs, egg, onion and herbs. Roll mixture into small balls. Add oil to the bowl.
3. Use Stir Fry program to brown meatballs in batches. Wipe out bowl with paper towel.
4. Add pasta sauce, garlic, sugar and water. Stir well to combine. Return meatballs to bowl.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Thicken sauce by using Stir Fry program if desired.
8. Season to taste and serve!

## NL - GEHAKTBALLEN IN TOMATENSAUS



### Ingrediënten:

- 600 g mager rundergehakt
- 40 g verse witte broodkruimels
- 1 ei, geklopt
- 100 g fijngehakte ui
- ½ tl gedroogde gemengde kruiden
- ½ el zonnebloemolie
- 500 g bolognesesaus (pot)
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 el basterdsuiker
- 200ml water
- Zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Meng het rundvlees, de broodkruimels, het ei, de ui en de kruiden. Rol het mengsel in kleine balletjes. Voeg de olie toe aan de kom.
3. Gebruik het programma Roerbakken om de gehaktballetjes batchgewijs te bakken. Veeg de binnenpan schoon met keukenpapier.
4. Voeg de pastasaus, de knoflook, de suiker en het water toe. Roer goed door elkaar. Leg de gehaktballetjes terug in de binnenpan.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Dik de saus desgewenst in met het programma Roerbakken.
8. Breng naar wens op smaak en serveer!

## ES - ALBÓNDIGAS CON TOMATE



### Ingredientes:

- 600 g de carne picada
- 40 g de pan blanco recién rallado
- 1 huevo batido
- 100 g de cebolla finamente picadas
- ½ cucharada de postre de hierbas mezcladas
- ½ cucharadas soperas de aceite de girasol
- 500 g de salsa boloñesa para pasta (tarro)
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharada de postre de azúcar extrafino
- 200 ml de agua
- Sal y pimienta

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Mezcla la ternera, el pan rallado, el huevo, la cebolla y las hierbas. Forma bolas pequeñas con la mezcla. Añade el aceite al recipiente.
3. Usa el programa Saltear para dorar las albóndigas por tandas. Limpia el recipiente con papel de cocina.
4. Añade la salsa para pasta, el ajo, el azúcar y el agua. Remueve bien para mezclar. Vuelve a colocar las albóndigas en el recipiente.
5. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Espesa la salsa usando el programa Saltear si lo deseas.
8. Sazona al gusto y sirve.

## PT - ALMÔNDEGAS COM MOLHO DE TOMATE



### Ingredientes:

- 600 g de carne de vaca magra picada
- 40 g de pão ralado
- 1 ovo batido
- 100 g de cebola picada finamente
- 1½ colher de chá de ervas aromáticas secas
- ½ colher de sopa de óleo de girassol
- 500 g de molho para massa à bolonhesa (frasco)
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 colher de chá de açúcar refinado
- 200 ml de água
- Sal e pimenta

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Misture a carne, o pão ralado, o ovo, a cebola e as ervas aromáticas. Forme pequenas bolas com a mistura. Coloque o óleo na cuba.
3. Utilize o programa Saltear para alourar as almôndegas em várias porções. Limpe a cuba com papel de cozinha.
4. Adicione o molho de massa, o alho, o açúcar e a água. Mexa bem para misturar os ingredientes. Volte a colocar as almôndegas na cuba.

5. Feche a tampa e bloqueeie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Se desejar, engrosse o molho com o programa Saltear.
8. Tempere a gosto e sirva!

## EL - ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε τον κιμά, την τριμμένη φρυγανιά, το αυγό, το κρεμμύδι και τα μυρωδικά. Σχηματίστε κεφτεδάκια. Προσθέστε λάδι στο μπολ.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry για να τσιγαρίσετε τα κεφτεδάκια σε δύοες. Σκουπίστε το μπολ με χαρτοπετσέτα.
4. Προσθέστε τη σάλτσα των ζυμαρικών, το σκόρδο, τη ζάχαρη και το νερό. Ανακατέψτε καλά για να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρετε τα κεφτεδάκια στον κάδο.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να δέσετε τη σάλτσα με το πρόγραμμα Stir-Fry.
8. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε!

## IT - POLPETTE DI CARNE IN SALSA DI POMODORO



### Ingredienti:

- 600 g di carne macinata di manzo magra
- 40 g di pangrattato bianco fresco
- 1 uovo sbattuto
- 100 g di cipolla tritata finemente
- 1½ cucchiaino di erbe miste essicate
- ½ cucchiaino di olio di girasole
- 500 g di ragù per pasta alla bolognese (vasetto)
- 2 spicci d'aglio, schiacciati
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 200 ml di acqua
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Unire manzo, pangrattato, uovo, cipolla ed erbe. Arrotolare il composto in piccole sfere. Aggiungere olio nel recipiente.
3. Utilizzare il programma Saltare in padella per far rosolare le polpette un po' per volta. Asciugare il recipiente con della carta assorbente.
4. Aggiungere il ragù, l'aglio, lo zucchero e l'acqua. Mescolare bene per amalgamare. Rimettere le polpette nel recipiente.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Addensare la salsa utilizzando il programma Saltare in padella, se lo si desidera.
8. Condire a piacere e servire!

## DE - FLEISCHBÄLLEN IN TOMATENSOSSE



### Zutaten:

- 600 g mageres Rinderhack
- 40 g Semmelbrösel
- 1 Ei, geschlagen
- 100 g fein gehackte Zwiebel
- 1½ TL getrocknete Kräuter
- ½ EL Sonnenblumenöl
- 500 g Bolognese-Nudelsoße (Glas)
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Zucker
- 200 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Rindfleisch, Semmelbrösel, Ei, Zwiebeln und Kräuter vermengen. Die Masse zu kleinen Kugeln rollen. Öl in die Schüssel geben.
3. Verwenden Sie das Programm zum Anbraten, um die Fleischbällchen nacheinander anzubraten. Wischen Sie die Schüssel mit einem Papierstocher aus.
4. Geben Sie Nudelsoße, Knoblauch, Zucker und Wasser hinzufügt. Rühren Sie gut um. Geben Sie die Fleischbällchen wieder zurück in die Schüssel.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Dicken Sie bei Bedarf die Soße mit dem Programm zum Anbraten an.
8. Abschmecken und servieren!



## العربية - كفتة اللحم بصلصة الطماطم



### المكونات:

- 600 جم من اللحم البقري المفروم قليل الدهن
- 40 جم من البقسماط الأبيض الطازج
- 500 جم من صلصة البولينيز للمعكرونة (بريطانيا) ملح وفلفل
- 200 مل من الماء
- 1½ ملعقة كبيرة من زيت دوار الشمس
- 1½ ملعقة صغيرة من السكر الناعم
- 100 جم من البصل المقطع قطعاً صغيرة

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اخلطي اللحم البقري والبقسماط والبصل والأعشاب. قومي بلطف الخليط على شكل كرات صغيرة. أضيفي الزيت إلى الوعاء.
3. احصل على صلصة سميكية باستخدام برنامج Stir Fry (الللي السريع) لتحمير كفتة اللحم على دفعات. امسحي الوعاء بمنشفة ورقية.
4. أضيفي صلصة المعكرونة والثوم والسكر والماء. قلبي المكونات جيداً حتى تختلط بعضها. قومي بإعادة كفتة اللحم إلى الوعاء.



## FR - LONGE DE PORC AUX CHAMPIGNONS



### Ingrédients :

- 600 g de longe de porc roulée
- 150 g de carottes
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 5 c. à c. de bouillon de porc ou de légumes
- Sel et poivre
- 400 g de champignons de paris, coupés en quartiers
- 300 g de pois surgelés

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les carottes en bâtonnets.
3. Versez l'huile dans le bol.
4. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer le porc en le retournant de temps en temps pendant 10 minutes.
5. Ajoutez tous les autres ingrédients.
6. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 25 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Pour obtenir une sauce plus épaisse, choisissez le programme Rissolé et faites bouillir pendant 3 minutes.
9. Bon appétit !

## EN - PORK LOIN WITH MUSHROOMS



### Ingredients:

- 600g rolled loin of pork
- 150g carrots
- 1 tbsp rapeseed oil
- 5 tsp pork or vegetable stock
- Salt and pepper
- 400g button mushrooms, quartered
- 300g frozen peas

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Cut the carrots into sticks.
3. Pour the oil into the bowl.
4. Choose Stir Fry program and brown the pork, turning occasionally for 10 mins.
5. Add all the ingredients.
6. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 25 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. For a thicker sauce, choose Stir Fry program and boil for 3 mins.
9. Enjoy your meal!

## NL - VARKENSHAAS MET CHAMPIGNONS



### Ingrediënten:

- 600 g varkensvlees
- 150 g wortel
- 1 el raapzaadolie
- 5 tl varkens- of groenteboillon
- Zout en peper
- 400 g champignons, in vieren gesneden
- 300 g diepvries erwten

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd de wortels in reepjes.
3. Giet de olie in de binnenpan.
4. Selecteer het programma Roerbakken, bruin de varkenshaas en draai deze elke 10 minuten om.
5. Voeg alle andere ingrediënten toe.
6. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 25 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Voor een dikker saus selecteert u het programma Roerbakken en kookt u de saus 3 minuten in.
9. Eet smakelijk!

## ES - LOMO DE CERDO CON CHAMPIÑONES



### Ingredientes:

- 600 g de lomo de cerdo
- 150 g de zanahorias
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 5 cucharadas de postre de caldo de cerdo o vegetal
- Sal y pimienta
- 400 g de champiñones, en cuartos
- 300 g de guisantes congelados

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta las zanahorias en tiras.
3. Vierte el aceite en el recipiente.
4. Elige el programa Saltear y dora el cerdo, dando la vuelta de vez en cuando durante 10 minutos.
5. Añade todos los ingredientes.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 25 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Para conseguir una salsa más espesa, elige el programa Saltear y deja que hierva durante 3 minutos.
9. ¡Que aproveche!

## PT - LOMBO DE PORCO COM COGUMELOS



### Ingredientes:

- 600 g de lombo de porco fatiado
- 5 colheres de chá de caldo de porco ou legumes
- 150 g de cenoura
- Sal e pimenta
- 1 colher de sopa de óleo de colza
- 400 g de cogumelos Paris cortados em quartos
- 300 g de ervilhas congeladas

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte as cenouras em palitos.
3. Deite o óleo na cuba.
4. Escolha o programa Saltear e aloure a carne, virando-a ocasionalmente durante 10 minutos.
5. Acrescente todos os ingredientes.
6. Feche a tampa e bloqueeie-a. Escolha o programa Estufar e defina 25 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Para um molho mais espesso, escolha o programa Saltear e deixe ferver durante 3 minutos.
9. Desfrute da sua refeição!

## IT - LONZA DI MAIALE CON FUNGHI



### Ingredienti:

- 600 g di lonza arrotolata di maiale
- 150 g di carote
- 1 cucchiaio di olio di colza
- 5 cucchiaini di brodo di maiale o vegetale
- Sale e pepe
- 400 g di funghi champignon, tagliati in quattro
- 300 g di piselli surgelati

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tagliare le carote a bastoncini.
3. Versare l'olio nel recipiente.
4. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare il maiale, girando di tanto in tanto per 10 minuti.
5. Aggiungere tutti gli ingredienti.
6. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 25 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Per una salsa più densa, scegliere il programma Saltare in padella e fare bollire per 3 minuti.
9. Buon appetito!

## DE - SCHWEINELENDE MIT PILZEN



### Zutaten:

- 600 g Schweinelende
- 150 g Karotten
- 1 EL Rapsöl
- 5 TL Schweine- oder Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 400 g Champignons , geviertelt
- 300 g gefrorene Erbsen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Karotten in Stifte.
3. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
4. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie das Schweinefleisch 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden an.
5. Fügen Sie alle Zutaten hinzu.
6. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 25 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Wenn Sie eine dickere Soße wünschen, wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und kochen Sie sie 3 Minuten lang.
9. Guten Appetit!

## EL - ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΠΕ ΜΕ ΜΑΝΤΑΠΙΑ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τα καρότα σε μπαστουνάκια.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και τοσιγαρίστε το χοιρινό, γυρίζοντας το κρέας ανά διαστήματα για 10 λεπτά.
5. Προσθέστε όλα τα υλικά.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Για πιο παχύρρευστα σάλτσα, επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και αφήστε να βράσει για 3 λεπτά.
9. Απολαύστε το γεύμα σας!



## العربية - لحم الخاصرة مع المشروم

### المكونات:

- 600 جم من لحم الخاصرة الملفوف، مقطعة إلى أربع قطع
- 150 جم من الجزر
- 300 جم من البازلاء المجمدة
- ملعقة كبيرة من زيت بذور اللفت
- 5 ملاعق صغيرة من مرق اللحم أو الخضار
- ملح وفلفل



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي الجزر إلى شرائح.
3. اسكبي الزيت في الوعاء.
4. اخباري برنامج Stir Fry (القلي السريع) وحرمي اللحم، مع التقليل من حين إلى آخر مدة 10 دقائق.
5. أضيفي المكونات.
6. أغلقي الغطاء بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطبخ الطيوي)، واضبطي الوقت على 25 دقيقة.
7. حرري الضغط واقبضي الغطاء.
8. اللحوم على صلصة أكثر سماً، قومي باختيار برنامج Stir Fry (القلي السريع) ثم اغليها مدة 3 دقائق.
9. استمتعي بوجباتك!

يمكن استبدال مكونات لحم الخاصرة بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم \*



## FR - PORC AUX CAROTTES

### Ingrédients :



- 1 oignon
- 400 g de carottes
- 50 g de lard
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 3 c. à s. de farine

- 600 g de côtelettes de porc coupées en morceaux
- 200 ml d'eau
- Zeste et jus d'un demi citron
- Sel
- Pincée de noix de muscade en poudre
- 100 ml de crème fleurette
- 2 c. à s. de ciboulette fraîche hachée

### Méthode de cuisson :

1. Coupez les oignons et les carottes en tranches.
2. Sélectionnez le programme Rissolé, faites fondre le lard et faites frire l'oignon et les carottes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez le sucre et faites caraméliser. Saupoudrez de farine et faites cuire pendant 1 minute, en remuant de temps en temps. Ajoutez le porc et faites cuire pendant 2 minutes.

4. Versez l'eau, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
5. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Ajoutez le sel, le zeste et le jus de citron, la muscade, la crème et la ciboulette.

## EN - PORK WITH CARROTS

### Ingredients:



- 1 onion
- 400g carrots
- 50g lard
- 2 tbsp caster sugar
- 3 tbsp plain flour

- 600g boned pork leg, cut into pieces
- 200ml water
- Grated rind and juice of  $\frac{1}{2}$  lemon
- Salt
- Pinch of ground Mace
- 100ml whipping cream
- 2 tbsp fresh chopped chives

### Cooking method:

1. Slice onions and carrots into circles.
2. Select Stir Fry program, melt the lard and stir fry the onion and carrots until golden.
3. Add sugar and caramelise. Sprinkle with flour and cook for 1 min, stirring occasionally. Add pork and cook for 2 mins.
4. Pour in water, close and lock the lid.
5. Select Stew program for 15 mins.
6. Add salt, lemon rind and juice, mace, cream and chives.

## NL - VARKENSVLEES MET WORTELJES

### Ingrediënten:



- 1 ui
- 400g wortel
- 50 g reuzel
- 2 el basterdsuiker
- 3 el tarwemeel

- 600 g varkensham met been, in stukken gesneden
- 200 ml water
- Citroenrasp en het sap van 0,5 citroen
- Zout
- Snufje gemalen foelie
- 100 ml slagroom
- 2 el vers gehakte bieslook

### Bereidingswijze:

1. Snijd de uien in ringen en wortel in stukjes.
2. Selecteer het programma Roerbakken, smelt de reuzel en roerbak de ui en de stukjes wortel totdat ze goudbruin zijn.
3. Voeg de suiker toe en laat karamелиseren. Bestrooi met bloem, kook 1 minuut en roer af en toe. Voeg het varkensvlees toe en kook 2 minuten.
4. Giet het water erin en sluit en vergrendel het deksel.
5. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Voeg het zout, de citroenrasp, het sap, de foelie, de slagroom en de bieslook toe.

## ES - CERDO CON ZANAHORIAS

### Ingredientes:



- 1 cebolla
- 400 g de zanahorias
- 50 g de manteca
- 2 cucharadas soperas de azúcar extrafino

- 3 cucharadas soperas de harina normal
- 600 g de jamón de cerdo deshuesado, cortado en trozos
- 200 ml de agua
- Sal
- Pizca de macis
- 100 ml de nata para montar
- 2 cucharadas soperas de cebollino fresco picado

### Método de cocción:

1. Corta las cebollas y las zanahorias en rodajas.
2. Selecciona el programa Saltear, derriñe la manteca y saltea la cebolla y las zanahorias hasta que se doren.
3. Añade el azúcar y deja que se caramelice. Espolvorea con harina y cocina durante 1 minuto, removiendo de vez en cuando. Añade el cerdo y cocina durante 2 minutos.
4. Vierte el agua y cierra y bloquea la tapa.
5. Selecciona el programa Estofado durante 15 minutos.
6. Añade sal, la cáscara rallada y el zumo de limón, el macis, la nata y el cebollino.

## PT - CARNE DE PORCO COM CENOURAS



### Ingredientes:

- 1 cebola
- 400 g de cenoura
- 50 g de banha de porco
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado
- 3 colheres de sopa de farinha
- 600 g de perna de porco com osso cortada em pedaços
- 200 ml de água
- Raspa e sumo de meio limão
- Sal
- Uma pitada de macis moido
- 100 ml de natas para bater
- 2 colheres de sopa de cebolinho fresco picado

### Método de cozedura:

1. Corte as cebolas e as cenouras às rodelas.
2. Selecione o programa Saltear, derreta a banha e salteie a cebola e as cenouras até alourar.
3. Adicione o açúcar e caramelize. Polvilhe com farinha e cozinhe durante 1 minuto, mexendo ocasionalmente. Adicione a carne de porco e cozinhe durante 2 minutos.

4. Acrescente a água, feche e bloqueeie a tampa.
5. Selecione o programa Estufar e configure para 15 minutos..
6. Adicione o sal, a raspa e o sumo de limão, o macis e o cebolinho.

## IT - MAIALE CON CAROTE



### Ingredienti:

- |                                    |                                                         |                                                |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| • 1 cipolla                        | • 600 g di coscia di maiale disossata, tagliata a pezzi | • Un pizzico di macis macinato                 |
| • 400 g di carote                  | • 50 g di lardo                                         | • 100 ml di panna liquida                      |
| • 50 g di lardo                    | • 2 cucchiali di zucchero semolato                      | • 2 cucchiali di erba cipollina fresca tritata |
| • 2 cucchiali di zucchero semolato | • 3 cucchiali di farina                                 | • Sale                                         |

### Preparazione:

1. Tagliare le cipolle e le carote a rondelle.
2. Selezionare il programma Saltare in padella, sciogliere il lardo e saltare la cipolla e le carote fino a doratura.
3. Aggiungere lo zucchero e caramellare. Cospargere con la farina e cuocere per 1 minuto, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il maiale e cuocere per 2 minuti.

4. Versare l'acqua, chiudere e bloccare il coperchio.
5. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Aggiungere sale, scorza e succo di limone, macis, panna ed erba cipollina.

## DE - SCHWEINEFLEISCH MIT KAROTTEN



### Zutaten:

- |                 |                                                       |                                      |
|-----------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| • 1 Zwiebel     | • 600 g Schweinekotelett, in Stücke geschnitten       | • Salz                               |
| • 400g Karotten | • 200ml Wasser                                        | • Prise gemahlene Muskatblüte        |
| • 50 g Schmalz  | • Geriebene Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone | • 100 ml Schlagsahne                 |
| • 2 EL Zucker   |                                                       | • 2 EL frisch gehackter Schnittlauch |
| • 3 EL Mehl     |                                                       |                                      |

### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln und Karotten in Scheiben.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, zerlassen Sie das Schmalz und braten Sie die Zwiebel und die Karotten goldbraun an.
3. Fügen Sie den Zucker hinzu und lassen Sie ihn karamellisieren. Mit Mehl bestreuen und 1 Minute garen, gelegentlich umrühren. Geben Sie das Schweinefleisch hinzu und lassen Sie es 2 Minuten garen.
4. Fügen Sie das Wasser hinzu und schließen und verriegeln Sie den Deckel.
5. Wählen Sie für 15 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
6. Salz, Schale und Saft der Zitrone, Muskatblüte, Sahne und Schnittlauch hinzufügen.

## EL - ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΑΡΩΤΑ



### Υλικά:

- 1 κρεμμύδι
- 400 g καρότα
- 50 g λαρδί
- 2 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- 3 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

- 600 g χοιρινό μπούτι με κόκαλο, τεμαχισμένο σε κομμάτια
- 200 ml νερό
- Ξύσμα και χυμός από ½ λεμόνι

- Άλατι
- Μια πρέζα τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 2 κ.σ. φρέσκο φιλοκομμένο σχοινόπρασο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Κόψτε σε φέτες τα κρεμμύδια και τα καρότα.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry, λιώστε το λαρδί και τηγανίστε το κρεμμύδι και τα καρότα μέχρι να ροδίσουν.
3. Προσθέστε ζάχαρη και καραμελώστε την. Πασπαλίστε με αλεύρι και μαγειρέψτε για 1 λεπτό ανακατεύοντας ανά διαστήματα. Προσθέστε το χοιρινό και μαγειρέψτε για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε το νερό, κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
5. Επιλέξτε το πρόγραμμα αρογύ μαγειρέματος και ορίστε το χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Προσθέστε το άλατι, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού, το μοσχοκάρυδο, την κρέμα και το σχοινόπρασο.



## العربية - شرائح اللحم بالجزر

### المكونات:

- 600 جم من ساق اللحم المخلي، مقطع إلى قطع 100 مل من الكريمة المخفوقة
- ملعقتان كبيرة من البصل الأخضر المفروم الطازج 200 مل من الماء
- قشر نصفليمونة مبشورة وعصيرها 50 جم من الدهن
- ملعقتان كبيرة من السكر الناعم ملح
- القليل من جوزة الطيب المطحونة 3 ملاعق كبيرة من الدقيق العادي

### طريقة الطهي:

1. قطعي اللصل إلى شرائح والجزر إلى حلقات.
2. حدي برنامج Stir Fry (الطهي السريع)، وقمي بذابة الدهن وقل البصل والجزر سريعاً حتى يصبح لونهما مصفرأ.
3. أضيفي السكر والكاراميبل، رضي الدقيق واطهي مدة دقيقة واحدة، مع التقليب من وقت إلى آخر.
4. اسكبي الماء، وأغلقى الغطاء بإحكام.
5. حدد ببرنامج Stew (الطهي البطيء)، وابطبه على 15 دقيقة.
6. أضيفي الملح وقشر الليمون المبشور وعصير الليمون وجوزة الطيب وبصل الأخضر.





## FR - RÔTI DE PORC CARAMÉLISÉ

### Ingrediénts :

- 600 g de jarret de porc
- 3 échalotes
- 150 ml de bouillon de légumes
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 3 laitues romaines
- 1 c. à s. de miel liquide



### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les échalotes. Coupez la laitue en deux dans le sens de la longueur. Versez l'huile et les échalotes dans le bol.
3. Choisissez le programme Mijoté et faites dorer pendant 5 minutes.
4. Ajoutez les ingrédients restants, à l'exception du miel.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 25 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez le miel.
8. Bon appétit !

## EN - CARAMELIZED ENDIVE PORK ROAST

### Ingredients:

- 600g leg of pork
- 3 shallots
- 150ml vegetable broth
- 1 tbsp olive oil

- 3 cos/romaine lettuce
- 1 tbsp clear honey

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Chop the shallots. Cut the lettuce in half lengthways. Put oil and shallots in the bowl.
3. Choose Stir Fry program and brown for 5 min.
4. Add remaining ingredients except the honey.

5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set for 25 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Add honey.
8. Enjoy your meal!

## NL - GEKARAMELISEERDE ANDIJVIE MET GEBRADEN VARKENSVLEES

### Ingrediënten:

- 600 g varkensbout
- 3 sjalotten
- 150 ml groentebouillon
- 1 el olijfolie

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Hak de sjalotten fijn. Snijd de sla in de lengte doormidden. Doe de olie en de sjalotten in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en laat 5 minuten bruinen.
4. Voeg de resterende ingrediënten toe, behalve de honing.

5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 25 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Voeg de honing toe.
8. Eet smakelijk!

## ES - ASADO DE CERDO CON ENDIVIAS CARAMELIZADAS

### Ingredientes:

- 600 g de jamón de cerdo
- 3 chalotas
- 150 ml de caldo de verduras
- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva



### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pica las chalotas. Corta la lechuga a lo largo por la mitad. Pon el aceite y las chalotas en el recipiente.
3. Elegir el programa Saltear y dora durante 5 minutos.
4. Añade los ingredientes restantes excepto la miel.

5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 25 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Añade la miel.
8. ¡Que aproveche!

## PT - CARNE DE PORCO CARAMELIZADA

### Ingredientes:



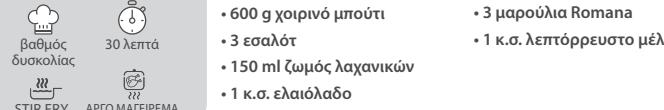
- 600 g de perna de porco
- 3 alfaces romanas
- 3 chalotas
- 150 ml de caldo de legumes
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 alfaces romanas
- 1 colher de sopa de mel

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Pique as chalotas. Corte a alface ao meio. Coloque o azeite e as chalotas na cuba.
3. Escolha o programa Saltear e loure durante 5 minutos.
4. Adicione os restantes ingredientes, exceto o mel.
5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 25 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Acrescente o mel.
8. Desfrute da sua refeição!

## EL - ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

### Υλικά:



- 600 g χοιρινό μπούτι
- 3 εσαλότ
- 150 ml ζωμός λαχανικών
- 1 κ.σ. έλαιολαδο
- 3 μαρούλια Romana
- 1 κ.σ. λεπτόρρευστο μέλι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ψιλοκόψτε τα εσαλότ. Κόψτε κατά μήκος στη μέση το μαρούλι. Τοποθετήστε το λάδι και τα εσαλότ στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και τσιγαρίστε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το μέλι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε το μέλι.
8. Απολαύστε το γεύμα σας!

## IT - ARROSTO DI MAIALE CON LATTUGA CARAMELLATO

### Ingredienti:



- 600 g di cosciotto di maiale
- 3 scalogni
- 150 ml di brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 3 cespi di lattuga romana
- 1 cucchiaio di miele chiaro

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tritare gli scalogni. Tagliare la lattuga a metà nel senso della lunghezza. Mettere l'olio e gli scalogni nel recipiente.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare per 5 minuti.
4. Aggiungere gli altri ingredienti tranne il miele.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 25 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Aggiungere il miele.
8. Buon appetito!



## DE - KARAMELLISIERTER SCHWEINEBRATEN MIT CHICORÉE

### Zutaten:



- 600 g Schweinekeule
- 3 Schalotten
- 150ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 3 Chirorées
- 1 EL klarer Honig

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Schalotten. Halbieren Sie den Chicorée. Geben Sie Öl und Schalotten in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und lassen Sie die Schalotten für 5 Minuten bräunen.
4. Geben Sie die restlichen Zutaten außer dem Honig hinzu.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren und stellen Sie es auf 25 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Geben Sie den Honig hinzu.
8. Guten Appetit!

## العربية - لحم مشوي مكرمل

### المكونات:

- 600 g من اللحم الرومي
- ملعقة كبيرة واحدة من العسل النقي
- 3 أعداد من الكراث الأندلسي
- 150 مل من مرق الخضار
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 3 من الخس الرومي



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي الكراث الأندلسي. قطعي الخس إلى نصفين بالطول. ضعي الزيت والكراث الأندلسي في الوعاء.
3. اخباري برنامج Stir Fry (القلبي السريع) وحرمي مدة 5 دقائق.
4. أضيفي باقي المكونات باستثناء العسل.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. اخباري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضطبي الوقت على 25 دقيقة.
6. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
7. أضيفي العسل.
8. استمتعي بوجبتك!



## FR - RAGOÛT TRADITIONNEL AU CHOU

difficulté  
8 minutes  
MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 700 g de jambon fumé, coupé en morceaux d'environ 100 g.
- 100 g de tranches de bacon épaisses
- 500 g de chou kale haché
- 300 g de carottes épluchées et coupées en morceaux
- 1 oignon pelé et émincé
- 400 g de pommes de terre épluchées et coupées en deux
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Placez la viande, le bacon et les autres ingrédients dans le bol. Ajoutez suffisamment d'eau pour recouvrir les ingrédients. Salez et poivrez.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 min.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Servez.

## EN - TRADITIONAL STEW WITH CABBAGE

difficulty  
8 minutes  
STEW

### Ingredients:

- 700g gammon, cut into pieces of about 100g
- 100g thick slices of bacon
- 500g kale, shredded
- 300g carrots, scraped and cut into pieces
- 1 onion, peeled and chopped
- 400g potatoes, peeled and cut in half
- 1 bouquet garni
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Place the meat, bacon and then the other ingredients in the bowl. Add enough water to cover the ingredients. Season with salt and pepper.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Serve.

## NL - TRADITIONEEL STOOFPOTJE MET KOOL

moeilijkheidsgraad  
8 minuten  
STOVEN

### Ingrediënten:

- 700 g achterham , in stukken van circa 100 g
- 100 g dikke plakken spek
- 500 g boerenkool, fijngesneden
- 300 g wortels, geschraapt en in stukjes gesneden
- 1 ui, gepeld en fijngehakt
- 400 g aardappelen, geschild en in tweeën gesneden
- 1 kruidenboeket
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe het vlees, het spek en daarna de andere ingrediënten in de binnenpan. Voeg voldoende water toe, zodat alle ingrediënten onder water staan. Breng op smaak met zout en peper.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Serveer.

## ES - ESTOFADO TRADICIONAL CON COL

dificultad  
8 minutos  
ESTOFADO

### Ingredientes:

- 700 g de jamón, cortado en trozos de unos 100 g
- 100 g de beicon en lonchas gruesas
- 400 g de patatas cortadas por la mitad
- 300 g de zanahoria pelada y cortada en trozos
- 1 cebolla pelada y picada
- 500 g de kale picada
- 1 manojito de hierbas
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Coloca la carne, el beicon y, a continuación, los demás ingredientes en el recipiente. Añade suficiente agua para cubrir los ingredientes. Sazona con sal y pimienta.
3. Cierra y bloquee la tapa. Elegi el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Sirve.

## PT - GUISSADO TRADICIONAL COM COUVE

### Ingredientes:



- 700 g de pernil de porco cortado em pedaços de cerca de 100 g
- 500 g de couve cortada
- 300 g de cenouras peladas e cortadas em pedaços
- 100 g de fatias grossas de bacon
- 400 g de batatas descascadas e cortadas ao meio
- 1 raminho de ervas aromáticas
- 1 cebola descascada e picada
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque a carne, o bacon e, em seguida, os outros ingredientes na cuba. Adicione água suficiente para cobrir os ingredientes. Tempere com sal e pimenta.
3. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 8 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Sirva.

## IT - STUFATO TRADIZIONALE CON CAVOLO

### Ingredienti:



- 700 g di prosciutto affumicato, tagliato in pezzi di circa 100 g
- 300 g di carote, raschiare e tagliate in pezzi
- 100 g di fette spesse di pancetta
- 500 g di cavolo verde, tagliato sottile
- 400 g di patate, sbucciare e tagliate a metà
- 1 mazzetto aromatico
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare la carne, la pancetta e gli altri ingredienti nel recipiente. Aggiungere abbastanza acqua per coprire gli ingredienti. Aggiungere sale e pepe.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 8 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Servire.

## DE – TRADITIONELLER EINTOPF MIT KOHL

### Zutaten:



- 700 g Schinken, in etwa 100 g Stücke geschnitten
- 300 g Karotten, geschält und in Stücke geschnitten
- 100 g dicke Scheiben Speck
- 500 g Grünkohl, gehäckselt
- 400 g Kartoffeln, geschält und halbiert
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 1 Kräutersträußchen
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Fleisch, den Speck und die anderen Zutaten in die Schüssel. Geben Sie ausreichend Wasser hinzu, bis es die Zutaten bedeckt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ

### Υλικά:



- 700 g χοιρομέρι, σε κομμάτια των 100 g περίπου
- 100 g πατάτες φέτες μπέικον
- 500 g λαχανίδα, ψυλοκομμένη
- 300 g καρότο, καθαρισμένο και τεμαχισμένο σε κομμάτια
- 1 μπουκέ γκαρνί
- Άλατι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το κρέας, το μπέικον και έπειτα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στον κάδο. Προσθέστε αρκετό νερό ώστε να καλυφθούν τα υλικά. Προσθέστε άλατι και πιπέρι.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Σερβίρετε.



## العربية - يخنة اللحم التقليدية مع الكرب

### المكونات:

- 300 جم من لحم الخنزير، مقطع إلى قطع من 100 جرام تقريباً، وبصلة مقشرة ومفرومة.
- 400 جم من البطاطس المقشرة والمقطعة إلى نصفين، حزمة من الأعشاب.
- 500 جم من اللفت المبشور، ملح وفلفل أسود طازج مطحون.
- 700 جم من لحم الفخذ، مقطع إلى قطع من 100 جرام تقريباً.
- 100 جم من شرائح اللحم المقدد السميكة، حزمة من الأعشاب.



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. ضعي اللحم واللحام المقدد، ثم المكونات الأخرى في الوعاء. أضيفي كمية كافية من الماء تغطي المكونات. أضيفي الملح والفلفل.
3. أغلقي الغطاء بإحكام، اخترار ببرنامج Stew (الطبخ الطي)، واضبطيه على 8 دقيقة.
4. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
5. جاهز للتقديم.



## FR - COTECHINO ET LENTILLES



### Ingrédients :

- 2 carottes
- 1 échalote
- 200 g de lentilles sèches
- 2 c. à s. d'huile de colza
- 1 feuille de laurier

- 1 x 700 g de cotechino
- 500 ml de bouillon de légumes
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Hachez les carottes et les échalotes, puis rincez abondamment les lentilles.
3. Choisissez le programme Rissolé, faites doré les légumes dans l'huile et ajoutez la feuille de laurier. Déposez le cotechino emballé dans le panier vapeur.
4. Ajoutez le sel, le poivre et le bouillon de légumes, puis placez le panier vapeur sur les lentilles.

5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Ouvrez le sac de cotechino et retirez la peau. Coupez en tranches et servez avec les lentilles.

## EN - COTECHINO AND LENTILS



### Ingredients:

- 2 carrots
- 1 shallot
- 200g dried lentils
- 2 tbsp rapeseed oil
- 1 bay leaf
- 1 x 700g cotechino
- 500ml vegetable broth
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Chop the carrots and shallot, rinse the lentils very well.
3. Choose Stir Fry program, brown the vegetables in oil and add the bay leaf. Lay the packaged cotechino in the steamer basket.
4. Add salt, pepper and vegetable broth, and place the steamer basket on the lentils.

5. Close the lid and lock it. Choose Steam program and set to 15 mins. Release pressure and open the lid.
6. Open the bag of cotechino and remove the skin. Cut into slices and serve with the lentils.

## NL - COTECHINO MET LINZEN



### Ingrediënten:

- 2 wortels
- 1 sjalot
- 200 g gedroogde linzen
- 2 el raapzaadolie
- 1 laurierblaadje
- 1 x 700 g cotechino
- 500 ml groentebouillon
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Hak de wortels en de sjalot fijn en spoel de linzen goed af.
3. Selecteer het programma Roerbakken, bruin de groenten in de olie en voeg het laurierblaadje toe. Leg de verpakte cotechino in de stoommand.
4. Voeg het zout, de peper en de groentebouillon toe en plaats de stoommand op de linzen.

5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stomen en stel de tijd in op 15 minuten. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Open de zak met de cotechino en verwijder het vel. Snijd in plakjes en servere met de linzen.

## ES - COTECHINO CON LENTEJAS



### Ingredientes:

- 2 zanahorias
- 1 chalota
- 200 g de lentejas secas
- 2 cucharada sopera de aceite de colza
- 1 hoja de laurel
- 1 x 700 g de cotechino
- 500 ml de caldo de verduras
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pica las zanahorias y la chalota, y enjuaga las lentejas muy bien.
3. Elige el programa Saltear, dora las verduras en aceite y añade la hoja de laurel. Coloca el cotechino en el envase en el cesto de cocción al vapor.
4. Añade sal, pimienta y el caldo de verduras y coloca el cesto de cocción al vapor sobre las lentejas.

5. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Vapor y ajusta 15 minutos. Despresuriza y abre la tapa.
6. Abre la bolsa de cotechino y retira la piel. Cártalo en rodajas y sirve con las lentejas.

## PT - COTECHINO E LENTILHAS

### Ingredientes:

- 2 cenouras
- 1 chalota
- 200 g de lentilhas secas
- 2 colheres de sopa de óleo de colza
- 1 folha de louro
- 1 cotechino com 700 g
- 500 ml de caldo de legumes
- Sal e pimenta preta moída na hora



### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Pique as cenouras e a chalota; passe muito bem as lentilhas por água.
3. Escolha o programa Saltear, aloure os legumes no óleo e adicione a folha de louro. Coloque o cotechino embalado no cesto de cozedura a vapor.
4. Acrescente o sal, a pimenta e o caldo de legumes e coloque o cesto de cozedura a vapor sobre as lentilhas.
5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Cozer a vapor e defina 15 minutos. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Abra o saco do cotechino e retire a pele. Corte em fatias e sirva com as lentilhas.

## IT - COTECHINO E LENTICCHIE

### Ingredienti:

- 2 carote
- 1 scalogno
- 200 g di lenticchie secche
- 2 cucchiali d'olio di colza
- 1 foglia di alloro
- 1 cotechino da 700 g
- 500 ml di brodo vegetale
- Sale e pepe nero macinato fresco



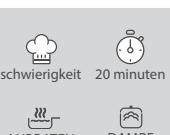
### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tritare le carote e lo scalogno, sciacquare bene le lenticchie.
3. Scegliere il programma Saltare in padella, rosolare le verdure nell'olio e aggiungere la foglia di alloro. Mettere il cotechino confezionato nel cestello per la cottura a vapore.
4. Aggiungere il sale, il pepe e il brodo vegetale e posizionare il cestello per la cottura a vapore sulle lenticchie.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Cottura a vapore e impostare su 15 minuti. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Aprire il sacchetto del cotechino e rimuovere la pelle. Tagliare a fette e servire con le lenticchie.

## DE – COTECHINO UND LINSEN

### Zutaten:

- 2 Karotten
- 1 Schalotte
- 200 g getrocknete Linsen
- 2 EL Rapsöl
- 1 Lorbeerblatt
- 1 x 700 g Cotechino
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Hacken Sie die Karotten und die Schalotte und spülen Sie die Linsen gut ab.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten, lassen Sie das Gemüse in Öl anschwitzen und geben Sie das Lorbeerblatt hinzu. Geben Sie die Cotechino mit Darm in den Korb der Dampfeinheit.
4. Geben Sie Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe hinzu, platzieren Sie den Korb der Dampfeinheit auf den Linsen.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Dampf-Programm aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Schneiden Sie die Cotechino auf und entfernen Sie den Darm. Schneiden Sie die Cotechino in Scheiben und servieren Sie sie mit den Linsen.

## EL - ΚΟΤΕΤΣΙΝΟ ΜΕ ΦΑΚΕΣ

### Υλικά:

- 2 καρότα
- 1 εσαλότ
- 200 g φακές
- 2 κ.σ. κραμβέλαιο
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 x 700 g κοτετσίνο
- 500 ml ζωμός λαχανικών
- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ψιλοκόψτε τα καρότα και τα εσαλότ, ξεπλύνετε πολύ καλά τις φακές.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, τσιγαρίστε τα λαχανικά σε λάδι και προσθέτε τη δάφνη. Τοποθετήστε το κοτετσίνο με τη συσκευασία του στο καλάθι ατμού.
4. Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και τον ζωμό λαχανικών και τοποθετήστε το καλάθι ατμού πάνω στις φακές.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Ανοίξτε τη συσκευασία του κοτετσίνο και αφαιρέστε το περιβλήμα. Κόψτε σε φέτες και σερβίρετε με τις φακές.



## العربية - كوتتشينو مع العدس

### المكونات:

- 700 جم من الكوتتشينو
- جزران
- عود واحد من الكراث الأندلسي
- 500 مل من مرق الخضار
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- 200 جم من العدس المجفف
- ملعقة كبيرة من زيت بذور اللنت
- ورقة لورا واحدة

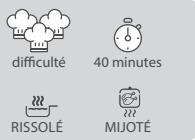


### طريقة الطهي:

1. قطعى الجزر والكراث، واشطفى العدس جيداً.
2. اختارى برنامج بخاري (الطبى السريع)، وحمفى الخضار فى الزيت، ثم أضيفي أوراق الالوارد.
3. افتحي كيس الكوتتشينو وقومي بإزالة الجلد. قطعى الكوتتشينو إلى شرائح وقدميها مع العدس.
4. أضيفي الملح والقليل ومرق الخضار، وضعي سلة الطهي بالبخار على العدس.
5. أغلقى الغطاء بإحكام، اختارى برنامج Steam (الطبى بالبخار) واضبطيه على 15 دقيقة، حررى الضغط وافتتحي الغطاء.
6. افتحي كيس الكوتتشينو وقمي بإزالة الجلد. قطعى الكوتتشينو إلى شرائح وقدميها مع العدس.



## FR - FEUILLES DE CHOU FARCIÉES À LA VIANDE HACHÉE



### Ingrediënts :

- 250 g de viande de porc hachée
- 250 ml de jus de tomate
- 8 feuilles de chou frisé, blanchies
- 50 g de riz blanc long grain
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de paprika doux
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à s. de thym frais
- 1/2 c. à s. de marjolaine séchée
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 2 feuilles de laurier
- Piment fort et polenta en accompagnement

### Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans la cuve de cuisson.
2. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et le porc et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le riz, 150 ml d'eau, le sel, la purée de tomates, la marjolaine et le paprika et laissez cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur Annuler.
5. Ajoutez le thym, le sel et le poivre, puis mélangez. Laissez refroidir.
6. Formez environ 8 saucisses avec le mélange de viande.
7. Enveloppez chaque saucisse dans une feuille de chou et placez la fermeture vers le bas dans le bol. Ajoutez les feuilles de laurier, le poivre moulu, le jus de tomate et environ 150 ml d'eau.
8. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 30 minutes.
9. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
10. Servez avec du piment et de la polenta.

## EN - MINCED MEAT IN CABBAGE LEAVES



### Ingredients:

- 250g minced pork
- 250ml tomato juice
- 8 savoy cabbage leaves, blanched
- 1 tbsp rapeseed oil
- 1 onion, chopped
- 1 bay leaves
- 1 tbsp dried marjoram
- 1 tbsp sweet paprika
- 1tbsp tomato puree
- Salt and freshly ground black pepper
- Fresh thyme leaves
- Hot pepper and polenta, for serving

### Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry program.
3. When it reaches temperature, add onions and pork and cook for 5 mins.
4. Add rice, 150ml water, salt, tomato puree, marjoram and paprika and cook for another 5 mins. When finished, press Cancel.
5. Add the thyme, salt and pepper and mix. Allow to cool.
6. Form the meat mixture into about 8 sausage shapes.
7. Wrap each sausage shape in a cabbage leaf and place seam side down in the bowl. Add bay leaves, ground pepper, tomato juice and about 150ml water.
8. Close and lock the lid. Select Stew program and set it for 30 mins.
9. Release the pressure and open the lid.
10. Serve with hot pepper and polenta.

## NL - GEHAKT IN KOOLBLADEREN



### Ingrediënten:

- 250 g varkensgehakt
- 50 g witte rijst met lange korrel
- 1 el raapzaadolie
- 1 ui, fijngehakt
- 1 el tomatenpuree
- 250 ml tomatensap
- 8 savooiekoolbladeren, geblancheerd
- 2 laurierblaadjes
- 1 el verse tijmblaadjes
- ½ el gedroogde marjolein
- 1 el zoet paprikapoeder
- Zout en versgemalen zwarte peper
- Hete peper en polenta voor het serveren

### Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien en het varkensvlees toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg de rijst, 150 ml water, het zout, de tomatenpuree, de marjolein en het paprikapoeder toe en laat nogmaals 5 minuten koken. Als u klaar bent, druk dan op Annuleren.
5. Voeg de tijm, het zout en de peper toe en meng het geheel. Laat afkoelen.
6. Vorm het vleesmengsel tot ongeveer 8 'worstjes'.
7. Wikkel elk worstje in een koolblad en plaats in de binnenpan met de open kant naar beneden. Voeg de laurierblaadjes, de gemalen peper, het tomatensap en circa 150 ml water toe.
8. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
9. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
10. Serveer met hete peper en polenta.

## ES - CARNE PICADA EN HOJAS DE COL



### Ingredientes:

- 250 g de cerdo picado
- 50 g de arroz blanco de grano largo
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 1 cebolla picada
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada sopera de puré de tomate concentrado
- 250 ml de zumo de tomate
- 8 hojas de col de Saboya, blanqueadas
- Sal y pimienta negra recién molida
- ½ cucharada sopera de mejorana seca
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- Guindilla y polenta, para servir

### Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla y el cerdo y cocina durante 5 minutos.
4. Añade el arroz, 150 ml de agua, sal, el puré de tomate, la mejorana y el pimentón, y cocina durante otros 5 minutos. Cuando termine, pulsa Cancelar.
5. Añade el tomillo, la sal y la pimienta, y mezcla. Deja que se enfrie.
6. Forma unas 8 salchichas con la mezcla de carne.
7. Envuelve cada salchicha en una hoja de col y coloca la unión hacia abajo en el recipiente. Añade las hojas de laurel, pimienta molida, el zumo de tomate y unos 150 ml de agua.
8. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
9. Despresuriza y abre la tapa.
10. Sirve con guindilla y polenta.

## PT - CARNE PICADA EM FOLHAS DE COUVE



### Ingredientes:

- 250 g de carne de porco picada
- 50 g de arroz agulha
- 1 colher de sopa de óleo de colza
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa de polpa de tomate
- 250 ml de sumo de tomate
- 8 folhas de couve-lombarda escaldadas
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de folhas de tomilho fresco
- ½ colher de sopa de manjerona seca
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- Sal e pimenta preta moída na hora
- Malagueta e polenta para servir

### Método de cozedura:

1. Deite o óleo na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e a carne de porco e cozinhe durante 5 minutos.
4. Acrescente o arroz, 150 ml de água, o sal, a polpa de tomate, a manjerona e a paprika e deixe cozinhar durante mais 5 minutos. Quando terminar, prima o botão Cancelar.
5. Acrescente o tomilho, o sal e a pimenta e misture. Deixe arrefecer.

6. Forme cerca de 8 salsichas com a mistura de carne.
7. Envolva cada salsicha numa folha de couve e coloque na cuba com o lado da junção voltado para baixo. Adicione as folhas de louro, a pimenta moída, o sumo de tomate e cerca de 150 ml de água.
8. Feche e bloquee a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 30 minutos.
9. Liberte a pressão e abra a tampa.
10. Sirva com malagueta e polenta.

## IT - CARNE MACINATA IN FOGLIE DI CAVOLO



### Ingredienti:

- 250 g di carne di maiale tritata
- 50 g di riso bianco a chicchi lunghi
- 1 cucchiaio di olio di colza
- 1 cipolla, tritata
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 250 ml di succo di pomodoro
- 8 foglie di cavolo verza, sbollentate
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di foglie di timo fresco
- ½ cucchiaio di maggiorana essiccata
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- Sale e pepe nero macinato fresco
- Peperoncino e polenta, per servire

### Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
2. Selezionare il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e il maiale e cuocere per 5 minuti.
4. Aggiungere il riso, 150 ml di acqua, il sale, la passata di pomodoro, la maggiorana e la paprika e cuocere per altri 5 minuti. Al termine del programma, premere Annulla.
5. Aggiungere il timo, il sale e il pepe e mescolare. Lasciare raffreddare.

6. Con il composto di carne creare 8 polpette dalla forma allungata (simili a delle salsicce).
7. Avvolgere ogni polpetta in una foglia di cavolo e posizionare con il lato della chiusura verso il basso nel recipiente. Aggiungere le foglie di alloro, il pepe macinato, il succo di pomodoro e circa 150 ml di acqua.
8. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
9. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
10. Servire con peperoncino e polenta.

## DE – KOHLROULADEN MIT HACKFLEISCH



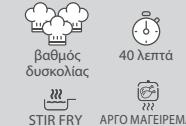
### Zutaten:

- 250 g Schweinehack
- 50g weißer Langkornreis
- 1 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 250ml Tomatensaft
- 8 Wirsingblätter, blanchiert
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL frische Thymianblätter
- ½ EL getrockneter Majoran
- 1 EL süßes Paprikapulver
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Chilischote und Polenta zum Servieren

### Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel.
2. Das Programm zum Anbraten auswählen.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie Zwiebeln und Schweinefleisch hinzun und garen alles für 5 Minuten.
4. Geben Sie den Reis, 150ml Wasser, das Salz, das Tomatenmark, den Majoran und das Paprikapulver hinzun und garen Sie alles weitere 5 Minuten. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie Abbrechen.
5. Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und vermengen. Lassen Sie alles gut abkühlen.
6. Formen Sie die Fleischmasse zu ca. 8 Würstchenformen.
7. Wickeln Sie jedes Würstchen in ein Kohlblatt und legen Sie es mit der Verschlussseite nach unten in die Schüssel. Geben Sie Lorbeerblätter, gemahlenen Pfeffer, Tomatensaft und 150ml Wasser hinzun.
8. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
9. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
10. Sie können die Rouladen zum Beispiel mit Chilischote und Polenta oder Kartoffelpüree servieren.

## EL - ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΑΔΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ



### Υλικά:

- 250 g χοιρινός κιμάς
- 50 g λευκό ρύζι μακρύκοκκο
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- 1 κρεμμύδι, φιλοκομένο
- 1 κ.σ. τοματοπολότος
- 250 ml χυμός ντομάτας
- 8 φύλλα λάχανο σαβόι,
- μπλανασαρίσμενά
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κ.σ φρέσκα φύλλα θυμαριού
- ½ κ.σ. ξερή μαντζουράνα
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- Άλατι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- Τσιλί και πολέντα για το σερβίρισμα

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - كربن باللحم المفروم

- المكونات:
- 250 جم من اللحم المفروم
  - 8 ورقات من كربن الأرز الأبيض طول الجبة
  - 2 من الأوراق
  - ملعقة كبيرة من زيت بذور اللفت
  - صصلة كبيرة واحدة من زيت الزيتون الطازجة
  - ملعقة كبيرة من البرقوق المخفف
  - ملعقة كبيرة واحدة من البهارات الكحولية
  - ملح وفلفل أسود طازج مطحون
  - الفلفل الحار وعصيدة دقيق الذرة للتقديم



### طريقة الطهي:

1. صب الزيت في وعاء الطهي.
2. حدد برنامج Stir Fry (الطهي السريع).
3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضف الصلصات واللحم وقومي بطهي المكونات مدة 5 دقائق.
4. أضف الأرز و 150 مل من الماء والمخلل وعصيدة الطماطم والبرقوق والباريبيكا، واطهي المكونات مدة 5 دقائق أخرى. عند الانتهاء، اضغط على زر Cancel (إلغاء).
5. أضف الزعتر والملح والفلفل وأخطبوط، اتركي الخليط حتى تبرد.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم \*



## FR - CHOU AU JAMBON FUMÉ



### Ingrédients :

- 1 chou frisé coupé en tranches
- 2 oignons, coupés en rondelles
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en tranches
- 300 g de jambon fumé coupé en lamelles
- 150 ml de tomates concassées en boîte
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à s. de thym frais
- 1 c. à s. de paprika doux
- 300 ml d'eau
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans la cuve de cuisson.
2. Sélectionnez Rissolé et appuyez sur Démarrer.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et la viande et laissez cuire pendant 10 minutes.
4. Ajoutez tous les autres ingrédients.
5. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Servez avec de la polenta et du piment.

## EN - CABBAGE WITH SMOKED HAM



### Ingredients:

- 1 savoy cabbage, sliced
- 2 onions, sliced
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 red pepper, cored, deseeded and sliced
- 300g smoked ham, cut into strips
- 150ml tinned chopped tomatoes
- 1 tbsp rapeseed oil
- 2 bay leaves
- 1 tbsp fresh thyme leaves
- 1 tbsp sweet paprika
- 300ml water
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry and press Start.
3. When it reaches temperature, add onions and meat, and cook for 10 mins.
4. Add all the other ingredients.
5. Close and lock the lid. Select Stew program and set it for 10 mins.
6. Release the pressure and open the lid.
7. Serve with polenta and hot pepper.

## NL - KOOL MET GEROOKTE HAM



### Ingrediënten:

- 1 savoiekool, in plakjes gesneden
- 2 uien, in stukjes
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 rode paprika, in plakjes gesneden en zonder zaadlijsten
- 300 g gerookte ham, in reepjes gesneden
- 150 ml tomatenblokjes in blik
- 1 el raapzadolie
- 2 laurierblaadjes
- 1 el verse tijmblaadjes
- 1 el zoet paprikapoeder
- 300ml water
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken en druk op Start.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien en het vlees toe en laat 10 minuten bakken.
4. Voeg alle andere ingrediënten toe.
5. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
7. Serveer met polenta en hete peper.

## ES - COL CON JAMÓN AHUMADO



### Ingredientes:

- 1 col de Saboya cortada en láminas
- 2 cebollas en rodajas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pimiento rojo sin semillas y cortado en rodajas
- 300 g de jamón ahumado, cortado en tiras
- 150 ml de tomates troceados de lata
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de hojas de tomillo frescas
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 300 ml de agua
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona Saltear y pulsa Inicio.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla y la carne, y cocina durante 10 minutos.
4. Añade los demás ingredientes.
5. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 10 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sirve con polenta y guindilla.

## PT - COUVE COM PRESUNTO FUMADO



### Ingredientes:

- 1 couve-lombarda em juliana
- 2 cebolas às rodelas
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 pimento vermelho sem sementes e cortado
- 300 g de presunto fumado cortado em tiras
- 150 ml de tomate em lata picado
- 1 colher de sopa de óleo de colza
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de folhas de tomilho fresco
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 300 ml de água
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Deite o óleo na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Saltear e prima o botão Iniciar.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e a carne cozinhé durante 10 minutos.
4. Acrescente todos os outros ingredientes.
5. Feche e bloqueeie a tampa. Selecione o programa Estufar e configure para 10 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Sirva com polenta e malagueta.

## IT - CAVOLO CON PROSCIUTTO AFFUMICATO



### Ingredienti:

- |                                                                                       |                                                           |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| • 1 cavolo verza, tagliato a fette                                                    | • 300 g di prosciutto affumicato, tagliato a striscioline | • 1 cucchiaino di foglie di timo fresco |
| • 2 cipolle, tagliate a fette                                                         | • 150 ml di polpa di pomodoro in scatola                  | • 1 cucchiaino di paprika dolce         |
| • 2 spicchi d'aglio schiacciati                                                       | • 1 cucchiaio di olio di colza                            | • Sale e pepe nero macinato fresco      |
| • 1 peperone rosso, privato delle parti bianche interne e dei semi e tagliato a fette | • 2 foglie di alloro                                      |                                         |

### Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
2. Selezionare il programma Saltare in padella e premere Avvio.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e la carne e cuocere per 10 minuti.
4. Aggiungere gli altri ingredienti.
5. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Servire con polenta e peperoncino.

## DE - KOHL MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN



### Zutaten:

- |                                                        |                                                        |                                                |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| • 1 Wirsingkohl, in Scheiben geschnitten               | • 300 g geräucherter Schinken, in Streifen geschnitten | • 1 EL frische Thymianblätter                  |
| • 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten                  | • 150 ml gehackte Tomaten in der Dose                  | • 1 EL süßes Paprikapulver                     |
| • 2 Knoblauchzehen, zerdrückt                          | • 1 EL Rapsöl                                          | • 300 ml Wasser                                |
| • 1 rote Paprika, entkernt und in Scheiben geschnitten | • 2 Lorbeerblätter                                     | • Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |

### Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und drücken Sie auf die Start-Taste.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie Zwiebeln und Fleisch hinzu und garen alles für 10 Minuten.
4. Fügen Sie alle anderen Zutaten hinzu.
5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 10 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Mit Polenta und Chilipulver servieren.

## EL - ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΖΑΜΠΟΝ



### Υλικά:

- 1 λάχανο σαβόι, μπλανστιρισμένο
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 1 κόκκινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και κομμένη σε φέτες
- 300 g καπνιστό ζαμπόν σε λωρίδες
- 150 ml ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 1 κουταλιά της σουτζας λάδι
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κ.σ φρέσκα φύλλα θυμαριού
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 300 ml νερό
- Άλατι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο σε μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και πατήστε Έναρξη.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και το κρέας και μαγειρέψτε για 10 λεπτά.
4. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα υλικά.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Σερβίρετε με πολέντα και τσίλι.



## العربية - الكربب باللحم المدخن

### المكونات:

- 300 مل من اللحم المدخن، مقطع إلى شرائح
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقة كبيرة من زيت بذور اللفاف
- 2 من ورق الالوازا
- ملعقة كبيرة واحدة من أوراق الزعتر الطازجة
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوة إلى شرائح
- فلفل أحمر واحد متزوج الذور ومتقطع
- قفف نهار مهروسان
- بصل مطحون
- مبشرة من المدخن مقطعة إلى شرائح
- مبشرة مقطعة إلى شرائح



### طريقة الطهي:

1. صب الزيت في وعاء الطهي.
2. حذّري برنامج Stir Fry (اللحم السريع)، واضغطي على زر Start (بدء).
3. عندما تصل الحرارة إلى الدوارة المطلوبة، أضفي البصل واللحم وقمي بطيء المكونات مدة 10 دقائق.
4. أضيفي كل المكونات الأخرى.



## FR - LENTILLES À LA CHISTORRA



### Ingrédients :

- 300 g de lentilles corail
- 200 g d'oignon
- 100 g de poivrons rouges
- 100 g de poivrons verts
- 200 ml de purée de tomates
- 2 feuilles de laurier
- 150 g de chorizo
- 800 ml d'eau
- Sel et poivre

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Hachez les légumes et la chistorra.
3. Ajoutez tous les ingrédients avec l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

## EN - LENTILS WITH CHISTORRA



### Ingredients:

- 300g split red lentils
- 200g onion
- 100g red pepper
- 100g green pepper
- 200ml passata
- 2 bay leaves
- 150g chorizo sausages
- 800ml water
- Salt and pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Chop the vegetables and the chistorra.
3. Add all the ingredients together with the water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. To serve.

## NL - LINZEN MET CHISTORRA



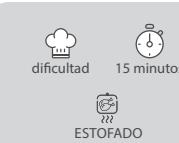
### Ingrediënten:

- 300 g gespleten rode linzen
- 200 g ui
- 100 g rode paprika
- 100 g groene paprika
- 200 ml passata
- 2 laurierblaadjes
- 150 g chorizowurst
- 800ml water
- Zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Hak de groenten en de chistorra fijn.
3. Voeg alle ingrediënten en het water toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

## ES - LENTEJAS CON CHISTORRA



### Ingredientes:

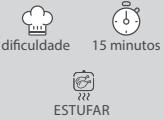
- |                           |                                                  |                  |
|---------------------------|--------------------------------------------------|------------------|
| • 300 g de lentejas rojas | • 200 ml de puré de tomate concentrado (passata) | • 800 ml de agua |
| • 200 g de cebolla        | • 2 hojas de laurel                              | • Sal y pimienta |
| • 100 g de pimiento rojo  | • 100 g de pimiento verde                        |                  |

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pica las verduras y la chistorra.
3. Añade todos los ingredientes junto con el agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elegi el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.

## PT - LENTILHAS COM CHOURIÇO

### Ingredientes:



- 300 g de lentilhas vermelhas
- 2 folhas de louro
- 200 g de cebola
- 150 g de chouriço
- 100 g de pimento vermelho
- 800 ml de água
- 100 g de pimento verde
- Sal e pimenta
- 200 ml de passata

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte os legumes e o chouriço.
3. Acrescente todos os ingredientes juntamente com a água.
4. Feche a tampa e bloqueeie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.

## EL - ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΤΣΙΣΤΟΡΑ

### Υλικά:



- 300 g κόκκινες φακές αποφλοιωμένες
- 200 g κρεμμύδι
- 100 g κόκκινη πιπεριά
- 800 ml νερό
- 100 g πράσινη πιπεριά
- Άλατι και πιπέρι

4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.

## IT - LENTICCHIE CON SALSICCIA CHISTORRA

### Ingredienti:



- 300 g di lenticchie rosse spezzate
- 200 ml di passata
- 200 g di cipolla
- 150 g di salsicce chorizo
- 100 g di peperoncino
- 800 ml di acqua
- Sale e pepe
- 100 g di pepe verde

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tritare le verdure e la salsiccia chistorra.
3. Aggiungere tutti gli ingredienti insieme all'acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## DE - LINSEN MIT CHORIZO

### Zutaten:



- 300 g rote Linsen
- 2 Lorbeerblätter
- 200 g Zwiebel
- 150 g Chorizo-Würstchen
- 100 g rote Paprika
- 800ml Wasser
- 100 g grüne Paprika
- Salz und Pfeffer
- 200 ml passierte Tomaten

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie das Gemüse und die Chorizo.
3. Fügen Sie alle Zutaten und das Wasser hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.



## العربية - العدس مع رقائق الشيسستورا

### المكونات:

- 300 جم من العدس الأحمر المجروش
- 2 من ورق اللافارا
- 150 جم من تقانة الكوريزو
- 200 مل من البصل
- 800 مل من الماء
- ملح وفلفل
- 100 جم من الفلفل الأحمر
- 100 جم من الفلفل الأخضر
- 200 مل من معجون الصالصة



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي الخضار والشيسستورا.
3. أضيفي كل المكونات معًا مع الماء.

4. أغلقي الغطاء بإحكام، اختارى برنامج (الطهى الطبيعى)، واضبطيه على 15 دقيقة.
5. حررى الضغط وافتحي الغطاء.
6. جاهز للتقديم.



### FR - BOUDIN NOIR AUX POMMES

#### Ingédients :



- 4 boudins noirs (piqués avec une fourchette)
- 2 pommes, épluchées et coupées en 12

- 400 g de pommes de terre, coupées en cubes de 1 à 2 cm
- 100 g d'oignons émincés
- 2 c. à s. d'huile de tournesol
- 70 ml d'eau

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol. Choisissez le programme Rissolé, ajoutez les oignons et les quartiers de pomme et faites frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez l'eau et le boudin noir. Salez. Placez le panier vapeur et remplissez-le de pommes de terre.

4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 6 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

### EN - BLACK PUDDING WITH APPLES

#### Ingredients:

- |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  difficulty<br> 10 minutes |  STIR FRY<br> STEW |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- 4 black pudding (pricked with a fork)
  - 2 apples, peeled and cut into 12 wedges
  - 400g potatoes, cut into 1 to 2cm square cubes
  - 100g sliced onions
  - 70ml water
  - Salt and freshly ground black pepper
  - 2 tbsp sunflower oil

#### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into the bowl. Choose Stir Fry program, add the onions and apple wedges, and fry until golden.
3. Add water and black pudding. Season. Place the steamer and fill with potatoes on top.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 6 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. To serve.

### NL - BLOEDWORST MET APPELS

#### Ingrediënten:

- |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  moeilijkheidsgraad<br> 10 minuten |  ROERBAKKEN<br> STOVEN |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- 4 bloedworsten (ingeprakt met een vork)
  - 2 appels, geschild en in 12 partjes gesneden
  - 400 g aardappelen, in blokjes van 1 tot 2 cm gesneden.
  - 100 g ui(enringen)
  - 70ml water
  - Zout en versgemalen zwarte peper
  - 2 el zonnebloemolie

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken, voeg de uien en appelpartjes toe en laat bakken totdat ze goudbruin zijn.
3. Voeg het water en de bloedworst toe. Breng naar wens op smaak. Plaats de stoomrand en leg daar de aardappelen bovenop.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 6 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

### ES - MORCILLA CON MANZANAS

#### Ingredientes:

- |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  dificultad<br> 10 minutos |  SALTEAR<br> ESTOFADO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- 4 tripas de morcilla (pinchadas con un tenedor)
  - 2 manzanas peladas y cortadas en 12 gajos
  - 400 g de patatas, cortadas en dados de 1 a 2 cm
  - 100 g de cebolla en rodajas
  - 70 ml de agua
  - Sal y pimienta negra recién molida
  - 2 cucharadas soperas de aceite de girasol

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente. Elige el programa Saltear, añade las cebollas y los trozos de manzana, y dóralos.
3. Añade agua y la morcilla. Sazona. Coloca el cesto de cocción al vapor y llénalo con las patatas.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 6 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.

## PT - MORCELA COM MAÇÃS

### Ingredientes:



- 4 morcelas (picadas com um garfo)
- 2 maçãs descascadas e cortadas em 12 gomos

- 400 g de batatas cortadas em cubos de 1 a 2 cm
- 100 g de cebola às rodelas
- 70 ml de água
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 2 colheres de sopa de óleo de girassol

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o óleo na cuba. Escolha o programa Saltear, adicione as cebolas e os gomos de maçã e frite até alourar.
3. Acrescente a água e as morcelas. Tempere com sal e pimenta. Coloque o cesto de cozedura a vapor e encha com as batatas por cima.
4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 6 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.

## IT - SANGUINACCIO CON LE MELE

### Ingredienti:



- 4 sanguinacci (forati con una forchetta)
- 2 mele, sbucciate e tagliate in 12 spicchi

- 400 g di patate, tagliate a cubetti quadrati di 1 - 2 cm
- 100 g di cipolle tagliate a fette
- 70 ml di acqua
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 2 cucchiai di olio di girasole

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio nel recipiente. Scegliere il programma Saltare in padella, aggiungere le cipolle e gli spicchi di mela e friggere fino a doratura.
3. Aggiungere l'acqua e i sanguinacci. Condire. Posizionare la vaporiera e riempirla con le patate.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 6 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## DE – BLUTWURST MIT ÄPFELN

### Zutaten:



- 4 Blutwürste (mit einer Gabel eingestochen)
- 2 Äpfel, geschält und in 12 Spalten geschnitten

- 400 g Kartoffeln, in Würfel von 1 bis 2 cm geschnitten
- 100 g Zwiebeln in Scheiben
- 70ml Wasser
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Sonnenblumenöl

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Öl in die Schüssel. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, geben Sie die Zwiebeln und die Apfelspalten hinz und braten Sie alles goldbraun an.
3. Geben Sie Wasser und die Blutwurst hinz. Würzen Sie. Setzen Sie die Dampfeinheit ein und geben Sie die Kartoffeln darauf.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΜΑΥΡΗ ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΜΗΛΑ

### Υλικά:



- 4 μαύρες πουτίγκες (τρυπημένες με ένα πιρούνι)
- 2 μήλα, καθαρισμένα και κομμένα σε 12 φέτες

- 400 g πατάτες, κομμένες σε κύβους 1 ώρας 2 εκ.
- 100 g κρεμμύδι σε φέτες
- 70 ml νερό

- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - سجق مع شرائح التفاح

### المكونات:

- 70 مل من الزياء 4 قطع سجق (مقدمة بشوكة)
- نفاحان، مبشريتان ومقطعات إلى 12 شريحة • ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- 400 جم من البطاطس، مقطعة إلى مكعبات بحجم • ملعقة كبيرة من زيت دوار الشمس
- 1 إلى 2 سم 400 جم من البصل المقطع إلى شرائح
- 100 جم من البصل المقطع إلى شرائح



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.

2. اسكبي الزيت في الوعاء، اختارى برنامج Stir Fry (القلي السريع) وأضيفي قطع البصل وشرائح التفاح، وقوبي بقى المكونات حتى تصبح مصفقة.

3. أضيفي الماء والسجق، أضيفي التوابل، ضعي جهاز الطهي بالبخار واملئيه بالبطاطس.



## FR - CHILI CON CARNE

difficulty  
RISSE

15 minutes  
MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 1 kg de bœuf haché maigre
- 2 oignons finement émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de cumin en poudre
- 800 g de tomates concassées ou hachées
- 230 g de purée de tomates
- 2 pots de 425 g de haricots rouges, rincés et égouttés
- 2 c. à s. de chili en poudre
- ½ c. à c. de piment Ancho, facultatif
- ¼ c. à c. de poivre de Cayenne en poudre
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé. Faites dorer légèrement le bœuf dans de l'huile. Salez et poivrez légèrement.
2. Ajoutez l'oignon, l'ail, le cumin, le chili en poudre, le piment Ancho et le poivre de Cayenne. Mélangez bien.
3. Ajoutez les tomates, la purée de tomates et les haricots. Remuez à nouveau, puis fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.

## EN - CHILI CON CARNE

difficulty  
STIR FRY

15 minutes  
STEW

### Ingredients:

- 1kg lean ground beef
- 2 onions finely chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp ground cumin
- 800g can crushed or chopped tomatoes
- 230g can passata
- 2 x 425g cans red kidney beans, rinsed and drained
- 2 tbsp chili powder
- ½ tsp Ancho chilli pepper, optional
- ¼ tsp Cayenne powder
- Salt
- Freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Select Stir Fry program. Lightly brown the beef in oil. Season lightly with salt and pepper.
2. Add onion, garlic, cumin, chili powder, ancho chile pepper and cayenne powder. Stir well to combine.
3. Add tomatoes, passata and beans. Stir again, then close and lock the lid. Select Stew program for 10 mins.

4. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid. Serve.

**Note:** to spice up your Chili con carne, simply add a few drops of Tabasco before serving. Chili can be served by itself or on top of rice.

## NL - CHILI CON CARNE

moeilijkheidsgraad  
ROERBAKKEN

15 minuten  
STOVEN

### Ingrediënten:

- 1 kg mager rundgehakt
- 2 uien, fijngehakt
- 2 teenjes knoflook, geplet
- 2 el olijfolie
- 1 tl gemalen komijn
- 800 g tomatenblokjes of gepelde tomaten in blik
- 230 g passata in blik
- 2 x 425 g rode kidneybonen in blik, afgespoeld en uitgelekt
- 2 el chilipoeder
- ½ tl Ancho chilipeper, optioneel
- ¼ tl cayennepoeder
- Zout
- Versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken. Bruin het rundvlees licht in de olie. Breng licht op smaak met zout en peper.
2. Voeg de ui, de knoflook, de komijn, het chilipoeder, de Ancho chilipeper en het cayennepoeder toe. Roer goed door elkaar.
3. Voeg de tomaten, de passata en de bonen toe. Roer opnieuw en sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.

4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel. Serveer.

**Opmerking:** om uw chili con carne wat pittiger te maken, kunt u voor het serveren een paar druppels Tabasco toevoegen. Chili con carne kan zo of met rijst worden geserveerd.

## ES - CHILE CON CARNE

dificultad  
SALTEAR

15 minutos  
ESTOFADO

### Ingredientes:

- 1 kg de ternera picada
- 2 cebollas finamente picadas
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada de postre de comino molido
- 800 g de tomate picado o triturado de lata
- 230 g de puré de tomate concentrado (passata) en lata
- 2 latas de 425 g de judías rojas, enjuagadas y escurridas
- 2 cucharadas soperas de chile en polvo
- ½ cucharada de postre de chile ancho, opcional
- ¼ cucharada de postre de cayena en polvo
- Sal
- Pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear. Dora ligeramente la carne de ternera en aceite. Sazona con sal y pimienta.
2. Añade la cebolla, el ajo, el comino, el chile en polvo, el chile ancho y la cayena. Remueve bien para mezclar.
3. Agrega los tomates, la passata y las judías. Vuelve a remover. Cierra y bloquee la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 10 minutos.

4. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa. Sirve.

**Nota:** Para condimentar el chile con carne puedes añadir unas gotas de tabasco antes de servir. El chile se puede servir solo o con arroz.

## PT - CHILI COM CARNE



### Ingredientes:

- 1 kg de carne de vaca magra picada
- 800 g de tomate em lata triturado ou picado
- 2 cebolas picadas finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de cominhos em pó
- 230 g de passata em lata
- 2 latas de 425 g de feijão vermelho, lavado e escorrido
- ½ colher de chá de pimenta poblano, opcional
- ¼ colher de chá de pimenta-de-caiena em pó
- Sal
- Pimenta preta moida na hora
- 2 colheres de sopa de malagueta em pó

### Método de cozedura:

1. Selecione o programa Saltear. Alore ligeiramente a carne no azeite. Tempere com um pouco de sal e pimenta.
2. Acrescente a cebola, o alho, os cominhos, a malagueta em pó, a pimenta poblano e a pimenta-de-caiena em pó. Mexa bem para misturar os ingredientes.
3. Adicione o tomate, a passata e o feijão. Mexa novamente e, em seguida, feche e bloquee a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 10 minutos.

## IT - CHILI CON CARNE



### Ingredienti:

- |                                   |                                                         |                                                   |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| • 1 kg di macinato magro di manzo | scatola                                                 | • ½ cucchiaino di peperoncino Ancho (facoltativo) |
| • 2 cipolle tritate finemente     | • 230 g di passata in scatola                           | • ¼ di cucchiaino di polvere di Caienna           |
| • 2 spicchi d'aglio, schiacciati  | • 2 scatole da 425 g di fagioli rossi, lavati e scolati | • Sale                                            |
| • 2 cucchiai di olio d'oliva      | • 2 cucchiai di peperoncino in polvere                  | • Pepe nero macinato fresco                       |
| • 1 cucchiaino di cumino macinato |                                                         |                                                   |
| • 800 g di polpa di pomodoro in   |                                                         |                                                   |

### Preparazione:

1. Selezionare il programma Saltare in padella. Rosolare leggermente il manzo nell'olio. Regolare leggermente di sale e pepe.
  2. Aggiungere la cipolla, l'aglio, il cumino, il peperoncino in polvere, il peperoncino Ancho e la polvere di Caienna. Mescolare bene per amalgamare.
  3. Aggiungere i pomodori, la passata e i fagioli. Mescolare nuovamente, quindi chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
  4. Terminata la cottura, rilasciare la pressione. Aprire il coperchio. Servire.
- Nota:** per insaporire il Chili con carne, aggiungere semplicemente qualche goccia di tabasco prima di servire. Il chili può essere servito da solo o sul riso.

## DE - CHILI CON CARNE



### Zutaten:

- |                               |                                               |                                       |                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| • 1 kg mageres Rinderhack     | • 800 g Dosentomaten zerkleinert oder gehackt | • 2 EL Chilipulver                    | • ¼ Menge von demطاطمطم المفروم قليل الدهن      |
| • 2 Zwiebeln, fein gehackt    | • 2 EL Olivenöl                               | • ½ TL Ancho-Chili, optional          | • 230 g مصنوع من ملح                            |
| • 2 Knoblauchzehen, zerdrückt | • 2 x 425 g passierte Tomaten                 | • ¼ TL Cayennepfeffer                 | • فلفل أسود طازج مطحون                          |
| • 2 EL Olivenöl               | aus der Dose, abgespült und abgetropft        | • Salz                                | • 850 g من الفاصولياء الحمراء المشطوفة والمجففة |
| • 1 TL gemahlener Kreuzkümmel |                                               | • frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | • ملعقة كبيرة من زيت الزيتون                    |

### Zubereitungsmethode:

1. Das Programm zum Anbraten auswählen. Rindfleisch leicht in Öl anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
  2. Fügen Sie Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Chilipulver, Ancho-Chili und Cayennepfeffer hinzu. Rühren Sie gut um.
  3. Geben Sie Tomaten, passierte Tomaten und Bohnen hinzu. Rühren Sie erneut um und schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 10 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
  4. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel. Das Gericht ist fertig zum Servieren.
- Hinweis:** Um das Chili con Carne aufzuspielen, geben Sie einfach vor dem Servieren ein paar Tropfen Tabasco hinzu. Das Chili kann allein oder mit Reis serviert werden.

## EL - ΤΣΙΛΙ ΚΟΝ ΚΑΡΝΕ



### Υλικά:

- 1 kg άπαχος μοσχαρίσιος κιμάρι
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομένα
- 2 σκελιδές σκόρδο λιωμένες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. τριμένο κύμινο
- 800 g λιωμένες ή ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 230 g χυμός ντομάτας σε κονσέρβα
- 2 x 425 g κόκκινα φασόλια σε κονσέρβα, ξεπλυμένα και στραγγισμένα
- 2 κ.σ. σκόνη τσίλι
- ½ κ.γ. πιπέρι καγιέν σε σκόνη
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Τοιχαρίστε ελαφρά τον κιμά σε λάδι. Προσθέστε λίγο αλάτι και πιπέρι.
2. Προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το κύμινο, το τσίλι σε σκόνη, το τσίλι αντού και το πιπέρι καγιέν σε σκόνη. Ανακατέψτε καλά για να ομογενοποιηθούν.
3. Προσθέστε τις ντομάτες, τον χυμό ντομάτας και τα φασόλια. Ανακατέψτε ξανά, και έπειτα κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε το χρόνο στα 10 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγειρέμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι. Σερβίρετε.

**Σημείωση:** Για πιο έντονη γεύση, απλώς προσθέστε μερικές σταγόνες ταμπάσο στο τσίλι κον κάρνε πριν από το σερβίρισμα. Το τσίλι μπορεί να σερβίρεται και μόνο του πάνω σε ρύζι.



## العربية - شرائح اللحم بالفلفل الحار

- المكونات:**
- 800 g من اللحم البقري المفروم قليل الدهن
  - بصلتان مقطتان إلى قطع صغيرة
  - 230 g مهروسان
  - فلفل أسود طازج مطحون
  - 850 g من الفاصولياء الحمراء المشطوفة والمجففة
  - ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
  - ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
  - ملعقة صغيرة من الطماطم معجون الصالصة والفاولونيا



**طريقة الطهي:**

1. حدد بrogramm (القلبي السريع)، حمرى اللحم البقري قليلاً في الزيت. ثم الخليط بالقليل من الملح والفلفل.
2. أضيفي البصل والنحو وملحونه نكهة أفضل إلى شرائح اللحم المطبوخة بالفلفل الحار، والفاول الحار والمفروم قليلاً حتى تختلط بيضها.
3. أضيفي الطماطم معجون الصالصة والفاولونيا، فأثبتي المكونات مرة أخرى، ثم أغلقي الغطاء.
4. بمجرد الانتهاء من الطهي، حرزي الضغط، افتحي الغطاء، جاهز للتقديم.

ملحوظة: لإضفاء نكهة أفضل إلى شرائح اللحم المطبوخة بالفلفل الحار، ما عليك سوى إضافة بضع قطرات من صلصة تاباسكو قبل تقديم الطعام. يمكن تقديم الفلفل الحار وحده أو فوق الأرز.

1. حدد بrogramm (القلبي السريع)، حمرى اللحم البقري قليلاً في الزيت. ثم الخليط بالقليل من الملح والفلفل.
2. أضيفي البصل والنحو وملحونه نكهة أفضل إلى شرائح اللحم المطبوخة بالفلفل الحار، والفاول الحار والمفروم قليلاً حتى تختلط بيضها.
3. أضيفي الطماطم معجون الصالصة والفاولونيا، فأثبتي المكونات مرة أخرى، ثم أغلقي الغطاء.
4. بمجرد الانتهاء من الطهي، حرزي الضغط، افتحي الغطاء، جاهز للتقديم.



## FR - Bœuf Stroganoff



### Ingrédients :

- 600 g de bœuf en morceaux
- 2 oignons, coupés en rondelles
- 250 g de champignons émincés

- 10 g de farine
- 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- 125 g de crème fraîche
- 50 ml d'huile
- 20 g beurre
- Cornichons, pour la présentation
- 150 ml de vin blanc
- Sel et poivre

### Méthode de cuisson :

1. Mettez l'huile et le beurre dans le bol de cuisson.
2. Choisissez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez ensuite les champignons et la viande. Faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur Annuler.
5. Ajoutez la farine, la moutarde, le vin et 150 ml d'eau.
6. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Assaisonnez à votre goût et servez avec du riz et des cornichons.

## EN - BEEF STROGANOFF



### Ingredients:

- 600g fillet beef, chunks
- 2 onions, sliced
- 250g mushrooms, sliced
- 10g plain flour
- 1 tbsp Dijon mustard
- 125g creme fraiche
- 50ml oil
- 20g butter

- Cornichon, to serve
- 150ml white wine
- Salt and pepper

### Cooking method:

1. Place the oil and butter in the cooking bowl.
2. Choose Stir Fry program.
3. When it reaches temperature, add onions and cook for 5 mins.
4. After, add mushroom and meat. Cook for another 5 mins. When finished, press Cancel.
5. Add flour, mustard, wine and 150ml water.
6. Close and lock the lid. Select Stew program, and set for 15 mins.
7. Release the pressure and open the lid.
8. Season to taste and serve with rice and cornichons.

## NL - RUNDVLEES STROGANOFF



### Ingrediënten:

- 600 g filet of vlees, in stukken
- 2 uien, in stukjes
- 250 g champignons, in plakjes
- 10 g tarwemeel
- 1 el Dijon-mosterd
- 125 g crème fraîche
- 50 ml olie
- 20 g boter

- Augurkje om te serveren
- 150 ml witte wijn
- Zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Doe de olie en de boter in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg daarna de champignons en het vlees toe. Laat nogmaals 5 minuten koken. Als u klaar bent, druk dan op Annuleren.
5. Voeg de bloem, de mosterd, de wijn en 150 ml water toe.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
7. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
8. Breng naar wens op smaak en serveer met rijst en augurkjess.

## ES - TERNERA STROGANOFF



### Ingredientes:

- 600 g de ternera en trozos
- 2 cebollas en rodajas
- 250 g de champiñones en láminas
- 10 g de harina normal
- 1 cucharada sopera de mostaza de Dijon
- 125 g de crème fraîche
- 50 ml de aceite
- 20 g de mantequilla

- Pepinillos para servir
- 150 ml de vino blanco
- Sal y pimienta

### Método de cocción:

1. Pon el aceite y la mantequilla en el recipiente de cocción.
2. Elige el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla cocina durante 5 minutos.
4. Después, añade los champiñones y la carne. Cocina durante otros 5 minutos. Cuando termine, pulsa Cancelar.
5. Añade harina, mostaza, vino y 150 ml de agua.
6. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sazona al gusto y sirve con arroz y pepinillos.

## PT - STROGONOFF DE VACA



### Ingredientes:

- 600 g de lombo de vaca em pedaços
- 10 g de farinha
- 2 cebolas às rodelas Dijon
- 250 g de cogumelos laminados
- 20 g de manteiga
- Cornichons para servir
- 150 ml de vinho branco
- Sal e pimenta
- 125 g de crème fraîche
- 50 ml de óleo

### Método de cozedura:

1. Coloque o óleo e a manteiga na cuba de cozedura.
2. Escolha o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e cozinhe durante 5 minutos.
4. Em seguida, acrescente os cogumelos e a carne. Cozinhe durante mais 5 minutos. Quando terminar, prima o botão Cancelar.

5. Adicione a farinha, a mostarda, o vinho e 150 ml de água.
6. Feche e bloquee a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 15 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Tempere a gosto e sirva com arroz e cornichons.

## IT - MANZO ALLA STROGANOFF



### Ingredienti:

- 600 g di filetto di manzo, tagliato a pezzi
- 1 cucchiaino di senape di Dijone
- 2 cipolle, tagliate a fette
- 250 g di funghi, tagliati a fette
- 10 g di farina
- 125 g di crema fraîche
- 50 ml di olio
- 20 g di burro
- Cetriolini sottaceto, per servire
- 150 ml di vino bianco
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Mettere l'olio e il burro nel recipiente per la cottura.
2. Scegliere il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e cuocere per 5 minuti.
4. Quindi, aggiungere i funghi e la carne. Cuocere per altri 5 minuti. Al termine del programma, premere Annulla.

5. Aggiungere la farina, la senape, il vino e 150 ml di acqua.
6. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Condire a piacere e servire con riso e cetriolini sottaceto.

## DE - BŒUF STROGANOFF



### Zutaten:

- 600 g Rindfleisch, gewürfelt
- 10 g Mehl
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 250 g Champignons in Scheiben
- 1 EL Dijon-Senf
- 125 g Crème fraîche
- 50 ml Öl
- 20 g Butter
- Cornichons, zum Servieren
- 150ml Weißwein
- Salz und Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie das Öl und die Butter in die Schüssel.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus.
3. Geben Sie die Zwiebeln hinzu, sobald die Temperatur erreicht ist, und braten Sie alles 5 Minuten lang an.
4. Geben Sie anschließend die Pilze und das Fleisch hinzu. Lassen Sie alles 5 Minuten garen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie Abbrechen.
5. Geben Sie Mehl, Senf, Wein und 150 ml Wasser hinz.
6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Schmecken Sie das Gericht ab und servieren Sie es mit Reis und Cornichons.

## EL - ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΚΑΝΟΦ



### Υλικά:

- 600 g μοσχαρίσιο φιλέ σε κομμάτια
- 10 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 125 g κρέμα γάλακτος
- 250 g μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 10 g μουστάρδα ντιζόν
- 150 ml λευκό κρασί
- 50 ml λάδι
- 20 g βούτυρο
- Αγγουράκια τουρσί για το σερβίρισμα
- Λαδί και πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι και το βούτυρο στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Επειτα, προσθέστε τα μανιτάρια και το κρέας. Μαγειρέψτε για 5 λεπτά ακόμη. Όταν ολοκληρωθεί, πατήστε Ακύρωση.
5. Προσθέστε το αλεύρι, τη μουστάρδα, το κρασί και 150 ml νερό.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε με ρύζι και αγγουράκια τουρσί.



## عربية - لحم ستروجانوف

- المكونات:**
- 600 جم من شرائح اللحم البقري المقطعة إلى قطع صغيرة
  - 150 مل من خل التفاح
  - 125 جم من القشدة الطازجة
  - 50 مل من الزيت
  - 250 جم من المشروم، مقطع إلى شرائح
  - 20 جم من الزبدة
  - 10 جم من الدقيق العادي

- طريقة الطهي:**
1. ضعي الزبدة والزبدة في وعاء الطهي.
  2. اخباري بإنجاح برنامج (الطبخ السريع).
  3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي البصل وقوقي بطيئي المكونات مدة 5 دقائق.
  4. بعد ذلك، أضيفي المشروم واللحم، اطهي مدة 5 دقائق أخرى. عند الانتهاء، اضغط على زر (إلغاء)،





## FR - GOULASH HONGROIS



### Ingrédients :

- 600 g de filet de bœuf
- 150 g d'oignons finement émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 200 g de pommes de terre

épluchées et coupées en morceaux

- 150 g de pulpe de tomate
- 250 ml de bouillon de bœuf
- 60 g de poivrons rouges
- 30 g de farine
- 2 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de paprika doux
- 60 ml de vin rouge
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Coupez la viande en cubes et enrobez-la de farine.
2. Versez l'huile, l'oignon, l'ail et le poivre dans le bol.
3. Sélectionnez le programme Rissolé pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le paprika doux. Remuez pendant 5 minutes.
5. Ajoutez le bœuf, les pommes de terre, la pulpe de tomate, le bouillon, le vin rouge et assaisonnez.

## EN - HUNGARIAN GOULASH



### Ingredients:

- 600g fillet beef
- 150g onions, finely chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 200g potatoes, peeled and cut into pieces
- 60g red pepper
- 30g plain flour
- 2 tbsp rapeseed oil
- 1 tbsp sweet paprika
- 150g tomato pulp
- 250ml beef broth
- 60ml red wine
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare all ingredients. Cut the meat into cubes and coat in the flour.
2. Put the oil, onion, garlic and pepper in the bowl.
3. Select Stir Fry program for 5 mins.
4. Add the sweet paprika. Stir for 5 mins.
5. Add the beef, potatoes, tomato pulp, broth, red wine and season.
6. Close and lock the lid. Choose Stew program and set 30 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. Serve very hot.

## NL - HONGAARSE GOULASH



### Ingrediënten:

- 600 g filet de bœuf
- 150 g ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 200 g aardappelen, geschild en in stukjes gesneden
- 60 g rode paprika
- 30g tarwemeel
- 2 el raapzaadolie
- 1 el zoet paprikapoeder
- 150 g tomatenpulp
- 250 ml runderbouillon
- 60 ml rode wijn
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar. Snijd het vlees in blokjes en haal ze door het tarwemeel.
2. Doe de olie, ui, knoflook en de paprika in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en stel de tijd in op 5 minuten.
4. Voeg het zoete paprikapoeder toe. Roer 5 minuten door.
5. Voeg het vlees, de aardappelen, de tomatenpulp, de bouillon en de rode wijn toe en breng op smaak.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Serveer goed heet.

## ES - GOULASH HÚNGARO



### Ingredientes:

- 600 g de ternera
- 150 g de cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 200 g de patatas peladas y cortadas en trozos
- 60 g de pimiento rojo
- 30 g de harina normal
- 2 cucharada sopera de aceite de colza
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 150 g de pulpa de tomate
- 250 ml de caldo de ternera
- 60 ml de vino tinto
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara todos los ingredientes. Corta la carne en dados y enhárinalos.
2. Pon el aceite, la cebolla, el ajo y el pimiento en el recipiente.
3. Selecciona el programa Saltear durante 5 minutos.
4. Añade el pimentón dulce. Remueve durante 5 minutos.
5. Añade la carne de ternera, las patatas, la pulpa de tomate, el caldo, el vino tinto y sazona.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sirve muy caliente.

## PT - GOULASH HUNGARO



### Ingredientes:

- 600 g de lombo de vaca
- 150 g de cebola picada finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 200 g de batatas descascadas e cortadas em pedaços
- 60 g de pimento vermelho
- 30 g de farinha
- 2 colheres de sopa de óleo de colza
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 150 g de polpa de tomate
- 250 ml de caldo de carne
- 60 ml de vinho tinto
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare todos os ingredientes. Corte a carne em cubos e envolva na farinha.
2. Coloque o óleo, a cebola, o alho e o pimento na cuba.
3. Selecione o programa Saltear e defina 5 minutos.
4. Adicione o pimentão doce. Mexa durante 5 minutos.
5. Adicione a carne, as batatas, a polpa de tomate, o caldo e o vinho tinto e tempere.
6. Feche e bloquee a tampa. Escolha o programa Estufar e defina 30 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva muito quente.

## IT - GULASCH UNGHERESE



### Ingredienti:

- 600 g di filetto di manzo
- 150 g di cipolle, tritate finemente
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 200 g di patate, sbucciate e tagliate a pezzi
- 60 g di peperoncino
- 30g di farina
- 2 cucchiai di olio di colza
- 1 cucchiaia di paprika dolce
- 150 g di polpa di pomodoro
- 250 ml di brodo di manzo
- 60 ml di vino rosso
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti. Tagliare la carne a cubetti e infarinare.
2. Mettere l'olio, la cipolla, l'aglio e il peperoncino nel recipiente.
3. Selezionare il programma Saltare in padella per 5 minuti.
4. Aggiungere la paprika dolce. Mescolare per 5 minuti.
5. Aggiungere il manzo, le patate, la polpa di pomodoro, il brodo, il vino rosso e il condimento.
6. Chiudere e bloccare il coperchio. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire ben caldo.

## DE – UNGARISCHES GULASCH



### Zutaten:

- 600 g Rinderfilet
- 150 g Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 200 g Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 60 g rote Paprika
- 30g Mehl
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 150 g Tomatenfruchtfleisch
- 250 ml Rinderbrühe
- 60 ml Rotwein
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie alle Zutaten vor. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel und wenden Sie die Würfel in Mehl.
2. Geben Sie das Öl, die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten für 5 Minuten aus.
4. Geben Sie das süße Paprikapulver hinzu. 5 Minuten lang rühren.
5. Geben Sie Rindfleisch, Kartoffeln, Tomatenfruchtfleisch, Brühe, Rotwein und Gewürze hinzu.
6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Servieren Sie das Gulasch sehr heiß.

## EL - ΟΥΓΓΑΡΕΖΙΚΟ ΓΚΟΥΛΑΣ



### Υλικά:

- 600 g μοσχαρίσιο φιλέτο
- 150 g κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελιδές σκόρδο, λιωμένες
- 200 g πατάτες ξεφλουδισμένες και τεμαχισμένες σε κομμάτια
- 60 g κόκκινη πιπεριά
- 30 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. κραμβέλαιο
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 150 g τοματοπολτός
- 250 ml ζωμός βοδινού
- 60 ml κόκκινο κρασί
- Άλατι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- 150 g τοματοπολτός
- 250 ml ζωμός βοδινού
- 60 ml κόκκινο κρασί
- Άλατι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε όλα τα υλικά. Κόψτε το κρέας σε κύβους και αλευρώστε το.
2. Τοποθετήστε το λάδι, το κρεμμύδι, το σκόρδο και το πιπέρι στον κόδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
4. Προσθέστε τη γλυκιά πάπρικα. Ανακατέψτε για 5 λεπτά.
5. Προσθέστε το μοσχάρι, τις πατάτες, τον τοματοπολτό, τον ζωμό, το κόκκινο κρασί και αλατοπιπερώστε.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργόνυ μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 30 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρεται πολύ ζεστό.



## العربية - يخنة الغولاش الهنغاري

### المكونات:

- 600 g من اللحم البقرى
- 150 g من البصل، مقطع قطعاً صغيرة
- فصان من الثوم مهروس
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوة
- 200 g من البطاطس المقشرة المقطعة إلى قطع صغيرة
- 60 g من اللحم البقرى
- 60 ml من عصير الليمون
- 30 ml من الدقيق العادي
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- 600 g من اللحم البقرى
- 60 ml من العصير المادي
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوة
- 150 g من عجينة الطماطم

### طريقة الطهي:

1. حضري كل المكونات. فطّي اللحم إلى مكعبات وقطعها بالدقيق.
2. ضعي الزيت والبصل والنارم والثوم في الوعاء.
3. حددّي برنامج Stir Fry (الطهي السريع)، واضبطي الوقت على 5 دقائق.
4. أضيفي البابريكا الحلوة، امزجي الخليط مدة 5 دقائق.
5. أضيفي اللحم البقرى والبطاطس وعجينة الطماطم والماء وعصير الليمون وتبلي المكونات.
6. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج (الطهي الطبي) واضبطي الوقت على 30 دقيقة.
7. حرزي الضغط وافتحي الغطاء.
8. يُقدم ساخناً جيداً.



### مستوى الصعوبة:

دقائق 35

### STIR FRY (الطهي السريع)



## FR - LANGUE DE BOEUF AUX OLIVES



### Ingrediénts :

- 700 g de langue de bœuf
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 panais
- 1 poireau finement émincé
- 2 c. à s. d'huile
- 150 ml de vin rouge
- 1 feuille de laurier
- 2 gousses d'ail
- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 250 ml de tomates en boîte
- concassées
- 500 ml-750 ml d'eau
- 2 c. à s. de persil fraîchement haché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Ajoutez la langue de bœuf, l'eau, la carotte, le céleri, le panais et le poivre moulu dans le bol de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté pendant 45 minutes.
3. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle. Retirez la viande et les légumes en réservant le jus de cuisson, et laissez-les refroidir.
4. Sélectionnez le programme Rissolé. Lorsque la température

est atteinte, ajoutez l'huile et faites cuire les poireaux pendant 5 minutes. Ajoutez le vin, la feuille de laurier, l'ail, les tomates concassées, le jus de cuisson réservé, assaisonnez et laissez cuire pendant 5 minutes supplémentaires.

5. Coupez la viande en tranches fines et ajoutez-la dans le bol avec les olives. Fermez le couvercle. Sélectionnez le programme Sous vide et réglez-le sur 10 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle. Servez avec du persil.

## EN - BEEF TONGUE WITH OLIVES



### Ingredients:

- 700g beef tongue
- 1 carrot
- 1 stick of celery
- 1 parsnip
- 1 leek, finely chopped
- 2 tbsp oil
- 150ml red wine
- 1 bay leaf
- 2 cloves garlic
- 200g pitted black olives
- 250ml tinned chopped tomatoes
- 500ml -750ml water
- 2 tbsp freshly chopped flat leaf parsley
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Add the tongue, water, carrot, celery, parsnip and ground pepper to cooking bowl.
2. Close and lock the lid. Select Stew program for 45 mins.
3. Release the pressure and open the lid. Take out the meat and vegetables reserving the cooking liquid and let them cool down.
4. Select Stir Fry. When it reaches temperature, add the oil and cook the leek for 5 mins. Add wine, bay leaf, garlic, tinned chopped tomatoes, reserved cooking liquid, season and cook for another 5 mins.
5. Thickly sliced the meat and add to the bowl with the olives. Close the lid. Select Sous-vide program, and set for 10 mins.
6. Release the pressure and open the lid. Serve scattered with flat leaf parsley.

## NL - RUNDERTONG MET OLIJVEN



### Ingrediënten:

- 700 g runder tong
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij
- 1 pastinaak
- 1 prei, fijngesneden
- 2 el olie
- 150ml rode wijn
- 1 laurierblaadje
- 2 teentjes knoflook
- 200 g ontpitte zwarte olijven
- 250 ml tomatenblokjes in blik
- 500 ml - 750 ml water
- 2 el vers gehakte platte bladpeterselie
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Doe de tong, het water, de wortel, de bleekselderij, de pastinaak en de gemalen peper in de binnenpan.
2. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 45 minuten.
3. Laat daarna de druk eraf en open het deksel. Haal het vlees en de groenten eruit, laat het afkoelen en bewaar het kookvocht.
4. Selecteer het programma Roerbakken. Wanneer de temperatuur is bereikt, voeg dan de olie toe en bak de prei 5 minuten. Voeg de wijn, het laurierblaadje, de knoflook, de tomatenblokjes in blik en het bewaarde kookvocht toe. Breng op smaak en laat nogmaals 5 minuten koken.
5. Voeg de stukken vlees en de olijven toe aan de binnenpan. Sluit het deksel. Selecteer het programma Vacuümgaren en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Laat daarna de druk eraf en open het deksel. Serveer met de platte bladpeterselie eroverheen gestooid.

## ES - LENGUA DE TERNERA CON ACEITUNAS



### Ingredientes:

- 700 g de lengua de ternera
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 200g de aceitunas negras deshuesadas
- 1 puerro finamente picado
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 150 ml de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 200g de aceitunas negras deshuesadas
- 250 ml de tomates troceados de lata
- 500 ml -750 ml de agua
- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Añade la lengua, el agua, la zanahoria, el ajo, la chirivía y la pimienta molida al recipiente de cocción.
2. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 45 minutos.
3. Despresuriza y abre la tapa. Saca la carne y las verduras, reserva el líquido de cocción y deja que se enfrien.
4. Selecciona el programa Saltear. Cuando alcance la temperatura, añade el aceite y cocina el puerro durante 5 minutos. Añade el vino, la hoja de laurel, el ajo, los tomates troceados en lata, el líquido de cocción reservado, sazona y cocina otros 5 minutos.
5. Corta la carne en lonchas gruesas y añádela al recipiente con las aceitunas. Cierra la tapa. Selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vide) y ajusta 10 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa. Sirve adornado con perejil.

## PT - LÍNGUA DE VACA COM AZEITONAS



### Ingredientes:

- 700 g de língua de vaca
- 1 cenoura
- 1 talo de aipo
- 1 pastinaga
- 1 alho-francês picado finamente
- 2 colheres de sopa de óleo
- 150 ml de vinho tinto
- 1 folha de louro
- 2 dentes de alho
- 200 g de azeitonas pretas sem caroço
- 250 ml de tomate em lata picado
- 500-750 ml de água
- 2 colheres de sopa de salsa de folha lisa fresca picada
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Coloque a língua, a água, a cenoura, o aipo, a pastinaga e a pimenta moída na cuba de cozedura.
2. Feche e bloquee a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 45 minutos.
3. Liberte a pressão e abra a tampa. Retire a carne e os legumes, reservando o líquido da cozedura, e deixe-os arrefecer.
4. Selecione o programa Saltear. Quando atingir a temperatura, adicione o óleo e cozinhe o alho-francês durante 5 minutos.

Acrescente o vinho, a folha de louro, o alho, o tomate em lata picado e o líquido da cozedura reservado. Tempere e cozinhe durante mais 5 minutos.

5. Corte a carne em fatias grossas e adicione-a à cuba com as azeitonas. Feche a tampa. Selecione o programa Cozer a vácuo e defina 10 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa. Sirva polvilhado com salsa picada.

## IT - LINGUA DI MANZO CON OLIVE



### Ingredienti:

- 700 g di lingua di manzo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 pastinaca
- 1 porro, tritato finemente
- 2 cucchiai di olio
- 150 ml di vino rosso
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di olive nere snocciolate
- 250 ml di polpa di pomodoro in scatola
- 500 ml - 750 ml di acqua
- 2 cucchiai di prezzemolo a foglia piatta, tritato fresco
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Aggiungere la lingua, l'acqua, la carota, il sedano, la pastinaca e il pepe macinato nel recipiente per la cottura.
2. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 45 minuti.
3. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio. Togliere la carne e le verdure, conservando il liquido di cottura, e lasciare raffreddare.
4. Selezionare Saltare in padella. Raggiunta la temperatura, aggiungere l'olio e cuocere il porro per 5 minuti. Aggiungere il

vino, la foglia di alloro, l'aglio, la polpa di pomodoro in scatola, il liquido di cottura messo da parte, condire e cuocere per altri 5 minuti.

5. Tagliare la carne a fette spesse e metterla nel recipiente con le olive. Chiudere il coperchio. Selezionare il programma Sottovuoto e impostarlo su 10 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio. Servire cospargendo con prezzemolo a foglia piatta.

## DE - RINDERZUNGE MIT OLIVEN



### Zutaten:

- 700 g Rinderzunge
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie
- 1 Pastinake
- 1 Stange Lauch, fein gehackt
- 2 EL Öl
- 150 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g entsteinte schwarze Oliven
- 250 ml gehackte Tomaten aus der Dose
- 500 bis 750 ml Wasser
- 2 EL frisch gehackte glatte Petersilie
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie Zunge, Wasser, Karotte, Sellerie, Pastinaken und gemahlenen Pfeffer in die Schüssel.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 45 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
3. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel. Nehmen Sie das Fleisch und das Gemüse heraus, heben Sie die Kochflüssigkeit auf und lassen Sie alles abkühlen.
4. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus. Wenn die Temperatur erreicht ist, fügen Sie das Öl und den Lauch
- hinzu und lassen Sie es 5 Minuten lang garen. Fügen Sie Wein, Lorbeerblatt, Knoblauch, gehackte Tomaten und die aufgehobene Kochflüssigkeit hinzu. Würzen Sie und lassen Sie alles für weitere 5 Minuten kochen.
5. Schneiden Sie das Fleisch in dicke Scheiben und geben Sie es mit den Oliven in die Schüssel. Schließen Sie den Deckel. Wählen Sie das Sous-vide-Programm aus und stellen Sie es auf 10 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel. Servieren Sie das Gericht mit glatter Petersilie.

## EL - ΓΛΩΣΣΑ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΕΛΙΕΣ



### Υλικά:

- 700 g μοσχαρίσια γλώσσα
- 2 κ.σ. λάδι
- 1 καρότο
- 1 φύύλο δάφνης
- 1 παστινάκι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 200 g μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι
- 250 ml ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 150 ml κόκκινο κρασί
- 500 ml -750 ml νερό
- 2 κ.σ. φρέσκος ψιλοκομμένος μαϊντανός
- Άλατι και φρεσκοτυριμένο μαύρο πιπέρι

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

5. Κόψτε το κρέας σε χοντρές φέτες και προσθέστε το στο μπολ με τις ελιές. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα Sous-vide και ορίστε τον ζωμό του μαγειρέματος και αφήστε τα να κρυώσουν.
6. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Όταν επιθυμήστε η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το λάδι και μαγειρέψτε τα πράσα



## العربية - اللسان البقرى مع الزيتون



- 500 مل من عصير الرمان
- ملعقة كبيرة من أوراق البقدونس الطازجة المفرومة
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- 150 مل من زيتون الأسود متزوع النوع
- 200 مل من الطماطم المقطعة المعطرة
- 250 مل من الماء
- 700 جرام من لسان اللحم البقرى
- جزرة واحدة
- عود كرفس
- عود دار
- عود قرفس
- ملعقة كبيرة من الزيتون

4. حدد Stir Fry (القلي السريع). عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضفزي الزيت وقومي بطيجي الكراتا مدة 5 دقائق، أضفزي عصير الرمان وأوراق الالوز والثوم والطماطم المقطعة المعطرة وسائل الطهي المفخوش ثم ثبلي المكونات واطهيرها مدة 5 دقائق أخرى.
5. قطعي شرائح اللحم بشكلي سميك وضعيها في الوعاء مع الزيتون، أغلقي الغطاء، حدد برنامنج Sous-vide (الطبخ في اكياس مفرغة من الهواء)، وأضفي عليه على 10 دقائق.
6. حوري الشفط وافتتحي الغطاء، يذكم هذا الطبق مع أوراق البقدونس.

### طريقة الطهي:

1. أضفزي اللسان والملاء والجزر والكرفس والجزر الأبيض والفلفل المطحون إلى وعاء الطهي.
2. أغلقي الغطاء بإحكام، حدد برنامنج (الطهي الطبي)، وأضفي عليه على 45 دقيقة.
3. حرري الشفط وافتتحي الغطاء، أخرج اللحم والخضار مع الحفاظ بسائل الطهي وارتكيه حتى يبرد.



## FR - BŒUF À LA SAUCE ANETH



### Ingrédients :

- 600 g de jarret de bœuf ou de collier de bœuf
- 100 g d'oignons
- 4 c. à s. de farine
- 80 g de beurre (possibilité d'utiliser également de l'huile)
- 200 ml de crème fraîche (ou crème sans gluten)
- Bouquet d'aneth, haché
- Le jus de 2 citrons
- 3-4 c. à c. de sucre
- Sel

- 4 feuilles de laurier
- 6 grains de piment de la Jamaïque
- 8 grains de poivre entiers
- 1,5 l d'eau

### Méthode de cuisson :

1. Coupez la viande de bœuf en gros cubes et placez-les dans le bol de cuisson. Ajoutez le sel, l'oignon, les feuilles de laurier, les grains de piment de la Jamaïque, les grains de poivre et l'eau.
2. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 30 minutes.
3. Versez le bœuf dans une passoire, récupérez le jus dans un bol et jetez les épices.
4. Sélectionnez le programme Rissolé et faites chauffer la farine avec le beurre. Versez le bouillon dans le bol de cuisson avec la viande et laissez cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
5. Ajoutez le sel, le sucre, le jus de citron, l'aneth haché et la crème.

## EN - BEEF IN A DILL SAUCE



### Ingredients:

- 600g beef neck or shin
- 100g onion
- 4 tbsp plain flour
- 80g butter (possible to use oil as well)
- 200ml crème fraîche (possible to substitute with gluten-free cream)
- Bunch of dill, chopped
- Juice of 2 lemons

- 3-4 tsp sugar
- Salt
- 4 bay leaves
- 6 allspice berries
- 8 whole peppercorns
- 1.5l water

### Cooking method:

1. Cut the beef neck or shin into big cubes and put them in cooking bowl. Add salt, onion, bay leaves, allspice berries, peppercorns and water.
2. Close and lock the lid and select Stew program for 30 mins.
3. Strain the beef and juices through a sieve into a bowl and discard the spices.
4. Select Stir Fry program and cook the flour with the butter. Pour the broth back in the cooking bowl with the meat and keep cooking for another 10 mins.
5. Add salt, sugar, lemon juice, chopped dill and cream.

## NL - RUNDVLEES MET DILLESAU



### Ingrediënten:

- 600 g rundernek of runderschenkel
- 100 g ui
- 4 el tarwemeel
- 80 g boter (of olie)

- 200 ml crème fraîche (of glutenvrije crème fraîche)
- Bosje dille, fijngehakt
- Sap van 2 citroenen
- 3-4 el suiker
- Zout
- 4 laurierblaadjes
- 6 pimentbessen
- 8 hele peperkorrels
- 1,5 l water

### Bereidingswijze:

1. Snijd de rundernek of runderschenkel in grote stukken en doe ze in de binnenpan. Voeg het zout, de ui, de laurierblaadjes, de pimentbessen, de peperkorrels en het water toe.
2. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 30 minuten.
3. Giet het rundvlees en het kookvocht in een zeef boven een kom en gooi de specerijen weg.
4. Selecteer het programma Roerbakken en bak de bloem met de boter. Giet de bouillon in het vlees terug in de binnenpan en laat nogmaals 10 minuten koken.
5. Voeg het zout, de suiker, het citroensap, de gehakte dille en de crème fraîche toe.

## ES - TERNERA EN SALSA DE ENELDO



### Ingredientes:

- 600 g de pescuezo o brazuelo de ternera
- 100 g de cebolla
- 4 cucharadas soperas de harina normal
- Zumo de 2 limones
- 80 g de mantequilla (también se puede utilizar aceite)

- 200 ml de crème fraîche (posibilidad de sustituir con nata sin gluten)
- 6 granos de pimienta de Jamaica
- 8 granos de pimienta enteros
- Sal
- 4 hojas de laurel
- 8 granos de pimienta de Jamaica
- 8 granos de pimienta enteros
- 1,5 l de agua

### Método de cocción:

1. Corta la carne de ternera en dados grandes y colócalos en el recipiente de cocción. Añade sal, la cebolla, las hojas de laurel, los granos de pimienta y el agua.
2. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 30 minutos.
3. Escurre la carne en un tamiz sobre un recipiente y desecha las especias.
4. Selecciona el programa Saltear y cocina la harina con la mantequilla. Vuelve a verter el caldo en el recipiente de cocción con la carne y sigue cocinando durante otros 10 minutos.
5. Añade sal, azúcar, el zumo de limón, el eneldo picado y la nata.

## PT - CARNE DE VACA EM MOLHO DE ENDRO



### Ingredientes:

- 600 g de cachaço ou pernil de vaca
- 100 g de cebola
- 4 colheres de sopa de farinha
- 80 g de manteiga (também é possível utilizar óleo)
- 200 ml de crème fraîche (é possível substituir por natas sem glúten)
- Sal
- 4 folhas de louro
- 6 grãos de pimenta da Jamaica
- 8 grãos de pimenta
- 1 molho de endro picado
- Sumo de 2 limões
- 3-4 colheres de chá de açúcar
- 1,5 l de água

### Método de cozedura:

1. Corte a carne em cubos grandes e coloque-as na cuba de cozedura. Acrescente o sal, a cebola, as folhas de louro, os grãos de pimenta da Jamaica, os grão de pimenta e a água.
2. Feche e bloquee a tampa, selecione o programa Estufar e defina 30 minutos.
3. Passe a carne e os sucos por um coador para uma taça e retire as especiarias.

## EL - ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΝΗΘΟΥ



### Υλικά:

- 600 g μοσχαρίσιο λαιμός ή μπούτι
- 200 ml κρέμα γάλακτος (μπορεί να αντικατασταθεί με κρέμα χωρίς γλουτένη)
- 4 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ματσάκι ψυλοκομμένο άνηθο
- 80 g βούτυρο (μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λάδι)
- 3-4 κ.γ. ζάχαρη
- Άλατι
- 4 φύλλα δάφνης
- 6 κόκκους μπαχάρι
- 8 κόκκους πιπέρι
- 1,5 l νερό

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Κόψτε τον μοσχαρίσιο λαιμό ή μπούτι σε μεγάλους κύβους και τοποθετήστε τους στον κάδο μαγειρέματος. Προσθέστε άλατι, τα φύλλα δάφνης, το μπαχάρι, τους κόκκους πιπεριού και το νερό.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος για 30 λεπτά.
3. Περάστε το κρέας και το ζουμί από σίτα σε ένα μπολ και αφαιρέστε τα μπαχαρικά.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και μαγειρέψτε το αλεύρι με το βούτυρο. Τοποθετήστε τον ζωμό ξανά στον κάδο μαγειρέματος με το κρέας και συνεχίστε το μαγείρεμα για άλλα 10 λεπτά.
5. Προσθέστε αλάτι, τη ζάχαρη, τον χυμό λεμονιού, το ψυλοκομμένο άνηθο και την κρέμα.

## IT - MANZO IN SALSA DI ANETO



### Ingredienti:

- 600 g di collo o stinco di manzo
- 100 g di cipolla
- 4 cucchiani di farina
- 80 g di burro (è possibile utilizzare anche olio)
- 200 ml di crème fraîche (è possibile sostituirla con panna senza glutine)
- Sale
- 4 foglie di alloro
- 6 bacche di peperoncino
- 8 grani di pepe interi
- 1,5 L di acqua
- Mazzetto di aneto, tritato
- Succo di 2 limoni
- 3-4 cucchianini di zucchero

### Preparazione:

1. Tagliare il collo o lo stinco di manzo a cubi grandi e versarli nel recipiente per la cottura. Aggiungere sale, cipolla, foglie di alloro, bacche di peperoncino, grani di pepe e acqua.
2. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
3. Scolare il manzo e i succhi attraverso un setaccio in una ciotola e gettare le spezie.

## DE - RINDFLEISCH IN DILL-SOSSE



### Zutaten:

- 600 g Rinderkamm oder Rinderhachse
- 4 EL Zwiebel
- 4 EL Mehl
- 80 g Butter (auch Öl kann verwendet werden)
- 200 ml Crème fraîche (kann durch glutenfreie Sahne ersetzt werden)
- Bund Dill, gehackt
- Saft von 2 Zitronen
- 3 bis 4 TL Zucker
- Salz
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Pimentkörner
- 8 ganze Pfefferkörner
- 1,5l Wasser

### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie den Rinderkamm oder die Rinderhachse in große Würfel und geben Sie das Fleisch in die Schüssel. Fügen Sie Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pimentkörner, Pfefferkörner und Wasser hinzu.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
3. Geben Sie das Rindfleisch und den Saft in ein Sieb und fangen Sie den Saft in einer Schüssel auf. Entfernen Sie die Gewürze und entsorgen Sie diese.



## العربية - لحم بقري مع صلصة الشبت

### المكونات:

- 200 مل من القشدة الطازجة (يُمكن استبدالها بالكريمة الخالية من الجلوتين)
- 4 من ورق الالوازا
- 600 جم من لحم الرقية أو لحم الساق البقرى
- 100 جم من البصل
- 8 جات كاملة من الفلفل الأسود
- حزمة شبت مفرومة
- 4 ملاعق كبيرة من الدقيق العادي
- عصيرليمونتين
- 1.5 لتر من الماء
- 3-4 ملاعق صغيرة من السكر
- ملح



### طريقة الطهي:

1. قطعي لحم الرقية أو لحم الساق البقرى إلى مكعبات كبيرة ووضعهم في وعاء الطهي. أضيفي الملح والبصل وأوراق الالوازا وبهارات التوت البرى وحبات الفلفل الأسود ولملأه.
2. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي برنامج (Stew) (الطهي البطيء)، واصطبغي على 30 دقيقة.
3. قومي بتصفية اللحم البقرى والعصائر باستخدام مصفاة في وعاء، وتخلصي من بهارات.



## FR - CARBONADE



### Ingédients :

- 600 g de bœuf coupé en cubes de 30 g (jarret ou rumpsteak) et saupoudré de farine
- 2 oignons, coupés en rondelles fines
- 100 g de lardons de bacon
- 4 c. à s. d'huile d'arachide
- 330 ml de bière brune
- 1 c. à s. de sucre roux
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

- 1 feuille de laurier
- 2 pincées de thym séché
- 40 g de croûtons

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer les morceaux de bœuf de chaque côté. Retirez-les du bol. Faites dorer les oignons. Ajoutez le bacon et faites-le dorer.
4. Remettez les morceaux de bœuf dans le bol de cuisson, ajoutez la bière, le sucre roux, le thym et la feuille de laurier. Salez et poivrez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 30 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez les croûtons. Servez.

## EN - CARBONADE



### Ingredients:

- 600g beef cut into 30g cubes (shank or rump) and sprinkled with plain flour
- 2 onions, thinly sliced
- 100g bacon lardons
- 4 tbsp groundnut oil
- 330ml dark beer
- 1 tbsp brown sugar
- Salt and freshly ground black pepper
- 1 bay leaf
- 2 pinches dried thyme
- 40g croutons

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into cooking bowl.
3. Choose Stir Fry program and brown the beef chunks on every side. Remove. Brown the onions. Add the bacon and brown.
4. Put the beef pieces back into cooking bowl, add the beer, brown sugar, thyme, and bay leaf. Season with salt and pepper.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 30 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Add the croutons. Serve.

## NL - KARBONADE



### Ingrediënten:

- 600 g rundvlees, in blokjes van 30 g gesneden (schenkel of biefstuk) en bestrooid met tarwemeel
- 2 uien, in dunne ringen
- 100 g spekreepjes of -blokjes
- 4 el olie
- 330 ml donker bier
- 1 el bruine suiker
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1 laurierblaadje
- 2 snufjes gedroogde tijm
- 40 g croutons

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en bruin de stukken rundvlees aan elke kant. Haal het vlees uit de binnenpan. Fruit de uien. Voeg het spek toe en laat bruinen.
4. Doe de stukken rundvlees terug in de binnenpan en voeg het bier, de bruine suiker, de tijm en het laurierblad toe. Breng op smaak met zout en peper.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Voeg de croutons toe. Serveer.

## ES - CARBONADE



### Ingredientes:

- 600 g de ternera en dados de 30 g (pierna o cadera) enharinada con harina normal
- 2 cebollas, en rodajas finas
- 100 g de trozos de bacon moreno
- 4 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 330 ml de cerveza oscura
- 1 cucharada sopera de azúcar moreno
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1 hoja de laurel
- 2 plizcos de tomillo seco
- 40 g de picatostes

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
3. Elige el programa Saltear y dora los trozos de ternera por cada lado. Retira. Dora las cebollas. Añade el bacon y dora.
4. Vuelve a colocar los trozos de ternera en el recipiente de cocción, añade la cerveza, el azúcar moreno, el tomillo y la hoja de laurel. Sazona con sal y pimienta.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elegi el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Agrega los picatostes. Sirve.

## PT - CARBONADE



### Ingredientes:

- 600 g de carne de vaca (pernil ou alcatra) cortada em cubos de 30 g e polvilhada com farinha
- 2 cebolas às rodelas finas
- 100 g de tiras de bacon
- 4 colheres de sopa de óleo de amendoim
- 330 ml de cerveja preta
- 1 colher de sopa de açúcar mascavado
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 1 folha de louro
- 2 pitadas de tomilho seco
- 40 g de croutons

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o óleo na cuba de cozedura.
3. Escolha o programa Saltear e aloure os pedaços de carne em todos os lados. Retire. Aloure as cebolas. Adicione o bacon e aloure.
4. Coloque novamente os pedaços de carne na cuba de cozedura. Acrescente a cerveja, o açúcar mascavado, o tomilho e a folha de louro. Tempere com sal e pimenta.
5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 30 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Adicione os croutons. Sirva.

## IT - CARBONADE



### Ingredienti:

- 600 g di manzo tagliato a cubetti di 30 g (stinco o fesa) e cosparsa di farina
- 2 cipolle, tagliate a fette sottili
- 100 g di lardelli di pancetta
- 4 cucchiai di olio di arachidi
- 330 ml di birra scura
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 1 foglia di alloro
- 2 pizzichi di timo essiccato
- 40 g di crostini

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare i pezzi di manzo su ogni lato. Rimuovere. Rosolare le cipolle. Aggiungere la pancetta e farla rosolare.
4. Riemettere i pezzi di manzo nel recipiente per la cottura, aggiungere la birra, lo zucchero di canna, il timo e la foglia di alloro. Aggiungere sale e pepe.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Aggiungere i crostini. Servire.

## DE - KARBONADE



### Zutaten:

- 600 g Rindfleisch, in 30 g Würfel (Schenkel oder Hüfte) geschnitten, mit Mehl bestreut
- 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Speckstreifen
- 4 EL Erdnussöl
- 330 ml dunkles Bier
- 1 EL brauner Zucker
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Prisen getrockneter Thymian
- 40g Croutons

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Rindfleischstücke von jeder Seite an. Nehmen Sie das Fleisch heraus. Braten Sie die Zwiebeln an. Geben Sie den Speck hinzu und braten Sie ihn ebenfalls an.
4. Geben Sie die Rindfleischstücke wieder in die Schüssel und geben Sie das Bier, den braunen Zucker, den Thymian und das Lorbeerblatt hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Fügen Sie die Croutons hinzu. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΚΑΡΜΠΟΝΑΤ



### Υλικά:

- 600 g μοσχαρί κομμένο σε κύβους των 30 g (μπούτι ή κότσι) και πασπαλισμένο με αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 100 g μπέικον σε λωρίδες
- 4 κ.σ. φυστικέλαιο
- 330 ml μαύρη μπύρα
- 1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- 1 φύλλο δάφνης
- 2 πρέζες αποξηραμένο θυμάρι
- 40 g κρουτόν

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και αφήστε τα κομματία του χοιρινού να ροδίσουν από όλες τις πλευρές. Αφαίρεστε τα. Τοιγαρίστε τα κρεμμύδια. Προσθέστε το μπέικον και τοιγαρίστε τα.
4. Τοποθετήστε τα κομματία του μοσχαριού ξανά στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε την μπύρα, την καστανή ζάχαρη, το θυμάρι και τη δάφνη. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε το χρόνο στα 30 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε τα κρουτόν. Σερβίρετε.



## العربية - الكربوناد

- المكونات:**
- 600 جم من اللحم البقرى المقطع إلى مكعبات يصل حجمها إلى 30 جم (عرقوب أو روف) ورشي عليها 330 مل من عصير التمر الدقيق العادي
  - ملعقة كبيرة واحدة من السكر البني
  - ملح وفلفل أسود طازج مطحون
  - ورقة لورا واحدة
  - 4 ملاعق كبيرة من زيت الفول السوداني
  - حزنمان من الرزغ العاجيف
  - 40 جم من قطع الخبز المحمص
  - 2 حبات بصل مقطعة شرائح رقيقة
  - 100 جم من اللحم المقدد المدخن



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. صبي الزيت في وعاء الطهي.
3. اختياري برنامح Stir Fry (اللئي السريع) ومحمرى قطع اللحم البقرى من كل جانب. أزيلى قطع اللحم، ثم حزنبي الصpal، وأفيسي اللحم المقدد وقومي بتحميره.
4. أفيسي قطع الخبز المحمص. جاهز للتقديم.
5. أغلقى الغطاء ياحكم. اختياري برنامح Stew (الطبخ الطي).
6. حررى الضفط وافتحى الغطاء.
7. ضعي قطع اللحم مرة أخرى في وعاء الطهي.
- ثم أفيسي بصر التمر والسكر البني والزغارة وورق الlorra.
- أفيسي الملح واللففل.



## FR - RÔTI DE BOEUF

### Ingédients :



- 700 g de filet de bœuf
- 2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- 20 ml de vin rouge
- 70 ml d'eau
- Sel
- Romarin

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Choisissez le programme Rissolé et ajoutez l'huile, le romarin et la viande. Mélangez et ajoutez le sel.
3. Versez le vin. Faites dorer pendant 1 minute. Ajoutez l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez chaud ou froid.

## EN - ROAST BEEF

### Ingredients:



- 700g fillet of beef
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 20ml red wine
- 70ml water
- Salt
- Rosemary

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Choose Stir Fry program, and put oil, rosemary and meat. Stir and add salt.
3. Pour in the wine. Brown for 1 min. Add the water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve hot or cold.

## NL - ROSBIEF

### Ingrediënten:



- 700 g filet de bœuf
- 2 el extra vergine olifolie
- 20 ml rode wijn
- 70ml water
- Zout
- Rozemarijn

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Selecteer het programma Roerbakken en doe de olie, de rozemarijn en het vlees in de binnenpan. Roer door en voeg het zout toe.
3. Schenk de wijn erbij. Laat 1 minuut bruinen en voeg het water toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Serveer warm of koud.

## ES - ROSBIF

### Ingredientes:



- 700 g de ternera
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 20 ml de vino tinto
- 70 ml de agua
- Sal
- Romero

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Elige el programa Saltear y pon el aceite, el romero y la carne. Mueve y añade sal.
3. Vierte el vino. Dora durante 1 minuto. Añade el agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elegi el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve en frío o en caliente.

## PT - ROSBIFE



### Ingredientes:

- 700 g de lombo de vaca
- 2 colheres de sopa de azeite virgem extra
- 20 ml de vinho tinto
- 70 ml de água
- Sal
- Alecrim

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Escolha o programa Saltear e coloque o azeite, o alecrim e a carne. Mexa e adicione sal.
3. Adicione o vinho. Aloure durante 1 minuto. Adicione a água.

4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 8 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva quente ou frio.

## IT - ROAST BEEF



### Ingredienti:

- 700 g di filetto di manzo
- 2 cucchiali di olio extravergine di oliva
- 20 ml di vino rosso
- 70 ml di acqua
- Sale
- Rosmarino

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Scegliere il programma Saltare in padella e mettere l'olio, il rosmarino e la carne. Mescolare e aggiungere il sale.
3. Versare il vino. Rosolare per 1 minuto. Aggiungere l'acqua.

4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 8 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire caldo o freddo.

## DE - ROASTBEEF



### Zutaten:

- 700 g Rinderfilet
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 20ml Rotwein
- 70ml Wasser
- Salz
- Rosmarin

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und geben Sie Öl, Rosmarin und Fleisch hinzu. Rühren Sie um und würzen Sie mit Salz.
3. Geben Sie den Wein hinzu. Braten Sie alles für 1 Minute an und geben Sie anschließend das Wasser hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 8 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Servieren Sie das Gericht heiß oder kalt.

## EL - ΡΟΣΤ ΜΠΙΦ



### Υλικά:

- 700 g μοσχαρίσιο φιλέτο
- 2 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 20 ml κόκκινο κρασί
- 70 ml νερό
- Άλατι
- Δεντρολίβανο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και προσθέστε το λάδι, το δεντρολίβανο και το κρέας. Ανακατέψτε και προσθέστε αλάτι.
3. Προσθέστε το κρασί. Αφήστε να ταιγαριστεί για 1 λεπτό. Προσθέστε το νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρεται ζεστό ή κρύο.



## العربية - اللحم البقري المشوي

المكونات:

- ملح
- 700 جم من شرائح اللحم البقري
- ملعقتان كبيرة من زيت الزيتون البارد الممتاز
- أوراق إكليل الجبل
- 20 مل من عصير الليمون
- 70 مل من الماء



طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اخباري ببرنامج Stir Fry (القلبي السريع) ثم أضيفي الزيت وأوراق إكليل الجبل واللحم. قلي المكونات، وأضيفي الماء.
3. ضعي عصير الليمون. حفري المكونات مدة دقيقة واحدة. ثم أضيفي الماء.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اخباري ببرنامج Stew (الطبخ الطيبي)، واضبطيه على 8 دقائق.
5. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
6. قدمي الوصفة ساخنةً أو باردةً.



### FR - RAGOÛT DE VEAU

#### Ingrédients :



- 600 g de veau
- 2 oignons
- 4 carottes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 gousses d'ail
- 200 g de sauce tomate
- 20 ml de vin rouge
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

#### Méthode de cuisson :

1. Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans le bol de cuisson. Sélectionnez le programme Rissolé et appuyez sur Démarrer.
  2. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'ail haché, l'oignon et le poivron coupé en tranches. Faites revenir pendant 5 minutes. Une fois les légumes cuits, appuyez sur Annuler.
  3. Ajoutez la viande (en morceaux), les carottes coupées en tranches, le vin rouge et la sauce tomate.
  4. Salez et poivrez.
  5. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 20 minutes. Appuyez sur Démarrer.
  6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
  7. Servez le ragout chaud garni de légumes.
- Astuce :** Si vous souhaitez obtenir une sauce lisse et uniforme, retirez d'abord la viande, puis mélangez les légumes avec le bouillon liquide.

### EN - VEAL STEW

#### Ingredients:



- 600g veal
- 2 onions
- 4 carrots
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 2 cloves of garlic
- 200g tomato sauce
- 20ml red wine
- 2 tbsp olive oil
- Salt and pepper

#### Cooking method:

1. Pour 2 tbsp of olive oil into cooking bowl. Select the Stir Fry program and press Start.
2. When it reaches the temperature, add chopped garlic, onion and sliced pepper. Sauté for 5 mins. Once the vegetables are cooked, press Cancel.
3. Add meat (chopped into bite-sized pieces), sliced carrots, red wine and tomato sauce.
4. Season with salt and pepper.

5. Close and lock the lid and select Stew program for 20 mins. Press Start.

6. Release the pressure and open the lid.

7. Serve the stew hot with a vegetable garnish.

**Tip:** If you want a smooth and uniform sauce, first remove the meat then blend the vegetables with the liquid stock.

### NL - KALFSSTOOPOT

#### Ingrediënten:



- 600 g kalfsvlees
- 2 uien
- 4 wortels
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 2 teentjes knoflook
- 200 g tomatensaus
- 20ml rode wijn
- 2 el olifolie
- Zout en peper

#### Bereidingswijze:

1. Doe 2 el olifolie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken en druk op Start.
2. Wanneer de temperatuur is bereikt, voeg dan de fijngehakte knoflook, de ui en de paprika toe. Sauteer 5 minuten. Druk op Annuleren als de groenten gaar zijn.
3. Voeg het vlees (in kleine stukjes gesneden), de gesneden wortels, de rode wijn en de tomatensaus toe.
4. Breng op smaak met zout en peper.

5. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 20 minuten. Druk op Start.

6. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.

7. Servere de kalfsstoofpot warm met een groentegarnituur.

**Tip:** Als u een gladde, homogène saus wilt, verwijder dan eerst het vlees en zet de staafmixer in de groenten en de bouillon.

### ES - ESTOFADO DE TERNERA

#### Ingredientes:



- 600 g de ternera
- 2 cebollas
- 4 zanahorias
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 200 g de salsa de tomate
- 20 ml de vino tinto
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

#### Método de cocción:

1. Vierte 2 cucharadas soperas de aceite de oliva en el recipiente de cocción. Selecciona el programa Saltear y pulsa Inicio.
2. Cuando alcance la temperatura, añade el ajo picado, la cebolla y el pimiento en rodajas. Saltea durante 5 minutos. Una vez cocinadas las verduras, pulsa Cancelar.
3. Añade la carne (picada en trozos pequeños), las zanahorias cortadas en rodajas, el vino tinto y la salsa de tomate.
4. Sazona con sal y pimienta.

5. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 20 minutos. Pulsa Inicio.

6. Despresuriza y abre la tapa.

7. Sirve el estofado caliente acompañado de verduras.

**Sugerencia:** Si deseas una salsa suave y uniforme, primero retira la carne y luego Tritura las verduras con el caldo.

## PT - VITELA ESTUFADA



### Ingredientes:

- 600 g de vitela
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas
- 4 cenouras
- 200 g de molho de tomate
- 20 ml de vinho tinto
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde

### Método de cozedura:

1. Coloque 2 colheres de sopa de azeite na cuba de cozedura. Selecione o programa Saltear e prima o botão Iniciar.
  2. Quando atingir a temperatura, acrescente o alho picado, a cebola e os pimentos fatiados. Salteie durante 5 minutos. Quando os legumes estiverem cozinhados, prima o botão Cancelar.
  3. Acrescente a carne (cortada em pedaços pequenos), as cenouras às rodelas, o vinho tinto e o molho de tomate.
  4. Tempere com sal e pimenta.
  5. Feche e bloquee a tampa, selecione o programa Estufar e defina 20 minutos. Prima o botão Iniciar.
  6. Liberte a pressão e abra a tampa.
  7. Sirva o estufado quente acompanhado com os legumes.
- Dica:** Se pretender um molho suave e uniforme, retire primeiro a carne e, em seguida, triture os legumes com o caldo líquido.

## IT - STUFATO DI VITELLO



### Ingredienti:

- 600 g di vitello
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cipolle
- 4 carote
- 200 g di salsa di pomodoro
- 20 ml di vino rosso
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Versare 2 cucchiai di olio d'oliva nel recipiente per la cottura. Selezionare il programma Saltare in padella e premere Avvio.
  2. Raggiunta la temperatura, aggiungere l'aglio tritato, le cipolle e i peperoni affettati. Far saltare per 5 minuti. Terminata la cottura delle verdure, premere Annulla.
  3. Aggiungere la carne (tagliata a bocconcini), le carote a rondelle, il vino rosso e la salsa di pomodoro.
  4. Aggiungere sale e pepe.
  5. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato e impostarlo su 20 minuti. Premere Avvio.
  6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
  7. Servire lo stufato caldo con guarnizione di verdure.
- Consiglio:** Se si desidera una salsa liscia e omogenea, rimuovere prima la carne e poi frullare le verdure con il brodo.

## DE – KALBSRAGOUT



### Zutaten:

- 600 g Kalbsfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 200 g Tomatensoße
- 1 rote Paprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 grüner Pfeffer
- Salz und Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie 2 EL Olivenöl in die Schüssel. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und drücken Sie auf die Start-Taste.
  2. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie den gehackten Knoblauch, die Zwiebel und die geschnittene Paprika hinzu. Schwitzen Sie alles 5 Minuten lang an. Drücken Sie, sobald das Gemüse gar ist, auf die Taste zum Abbrechen.
  3. Geben Sie das Fleisch (in mundgerechten Stücken), die geschnittenen Karotten, den Rotwein und die Tomatensoße hinzu.
  4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
  5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 20 Minuten ein. Drücken Sie auf die Start-Taste.
  6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
  7. Servieren Sie den Eintopf heiß mit Gemüse garniert.
- Tipp:** Wenn Sie eine glatte und gleichmäßige Soße wünschen, entfernen Sie zuerst das Fleisch und mixen Sie dann das Gemüse mit der Flüssigkeit.

## EL - ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε 2 κ.σ. ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και πατήστε Έναρξη.
  2. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το ψιλοκομένο σκόρδο, τα κρεμμύδια και την κομμένη σε φέτες πιπεριά. Στοράρετε για 5 λεπτά. Όταν μαγειρευτούν τα λαχανικά, πατήστε Ακύρωση.
  3. Προσθέστε το κρέας (κομμένο σε μπουκιές), τα καρότα σε φέτες, το κόκκινο κρασί και τη σάλτσα ντομάτας.
  4. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
  5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος για 20 λεπτά. Πατήστε Έναρξη.
  6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
  7. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό, γαρνίροντας με λαχανικά.
- Συμβούλι:** Εάν επιθυμείτε μια λεία και ομογενοποιημένη σάλτσα, αφαιρέστε πρώτα το κρέας και έπειτα αναμείξτε στο μπλέντερ τα λαχανικά με τον υγρό χωμά.



## العربية - يختة لحم العجل

### المكونات:

- فesan من الثوم 600 جم من لحم العجل
- 200 جم من صلصة الطماطم
- 20 مل من عصير الليمون
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- الملح والفلفل
- حبة فلفل أحمر
- حبة فلفل أخضر



### طريقة الطهي:

1. ضعي ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون في وعاء الطهي. حددى برنامج Stew (الطهي السريع)، واضغطي على Start (بدء).
  2. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي الثوم المفروم والبصل وشريحة الفلفل. قومي بقلي المكونات مدة 5 دقائق. وعند طهي اللحم، اضفزيه على النار.
  3. أضيفي اللحم (بعد تقطيعه إلى قطع صغيرة، وقطعه، والماء، وعصير الليمون، وصلصة الخضار مع الملح الأسفل).
  4. أضيفي الملح والفلفل.
  5. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي برنامج Stew (الطهي السريع)، على Start (بدء).
  6. جريي الفلفل واقفيه الغطاء.
  7. قدمي الخبنة ساخنةً مرتّبة بالخضار.
- نصيحة: إذا كنت ترغبين في الحصول على خليط ناعم ومتجانس من الصلصة، فأذري اللحم أولًا ثم اخلطي الملح والماء.



## FR - VEAU AUX HERBES ET AU POIVRE VERT

### Ingrédients :

difficulté  
 35 minutes  
 RISSOLÉ  
 MIJOTÉ

- 800 g de filet de bœuf en une seule pièce
- 1 échalote finement émincée
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 petit bouquet de romarin frais, haché
- 50 ml de rhum ambré
- 2 c. à c. de grains de poivre vert
- 200 ml de crème fraîche
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1-2 c. à s. d'huile d'olive

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez avec le sel et le poivre noir fraîchement moulu.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorner la viande de tous les côtés avec l'ail, le romarin et l'huile restante. Déglaçez avec le rhum.
4. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 30 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Ajoutez les grains de poivre et la crème, et servez la viande en fines tranches.

## EN - VEAU AUX HERBES ET AU POIVRE VERT

### Ingredients:

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> difficulty<br><span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> STIR FRY<br><span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> STEW | <span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> 35 minutes<br><span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> ROERBAKKEN<br><span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> STOVEN |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- 800g fillet Beef in one piece
  - 1 shallot, finely chopped
  - 2 cloves garlic, crushed
  - 1 small bunch fresh rosemary, chopped
  - 50ml dark rum
  - 2 tsp green peppercorns
  - 200ml crème fraîche
  - Salt and freshly ground black pepper
  - 1-2 tbsp olive oil

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Rub the meat with oil and season with salt and freshly ground black pepper.
3. Choose Stir Fry program and brown the meat on all sides with the garlic, rosemary and any remaining oil. Deglaze with the rum.
4. Close and lock the lid and select Stew program for 30 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Add the peppercorns and cream and serve the meat in thin slices.

## NL - KALFSVLEES MET KRUIDEN EN GROENE PAPRIKA

### Ingrediënten:

- |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> moeilijkheidsgraad<br><span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> ROERBAKKEN | <span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> 35 minuten<br><span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> STOVEN |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- 800 g filet de bœuf in één stuk
  - 1 sjalot, fijnggehakt
  - 2 teentjes knoflook, geplet
  - 1 klein bosje verse rozemarijn, fijnggehakt
  - 50 ml donkere rum
  - 2 tl groene peperkorrels
  - 200 ml crème fraîche
  - Zout en versgemalen zwarte peper
  - 1-2 el olijfolie

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Wrijf het vlees in met olie en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
3. Selecteer het programma Roerbakken en bruin het vlees aan alle kanten samen met de knoflook, rozemarijn en eventueel wat overgebleven olie. Blus af met de rum.
4. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 30 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Voeg de peperkorrels en de crème fraîche toe en servere het vlees in dunne plakjes.

## ES - TERNERA CON HIERBAS Y PIMIENTA VERDE

### Ingredientes:

- |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> dificultad<br><span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> ESTOFADO | <span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> 35 minutos<br><span style="background-color: #e0e0e0; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;"></span> SALTEAR |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- 800 g de ternera en una pieza
  - 1 chalota finamente picada
  - 2 dientes de ajo machacados
  - 1 ramillete de romero fresco picado
  - 50 ml de ron añejo
  - 2 cucharadas de postre de granos de pimienta verde
  - 200 ml de crème fraîche
  - Sal y pimienta negra recién molida
  - 1-2 cucharadas soperas de aceite de oliva

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Frota la carne con aceite y sazona con sal y pimienta negra recién molida.
3. Elige el programa Saltear y dora la carne por todos los lados con el ajo, el romero y el aceite restante. Desglasá con el ron.
4. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 30 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Añade los granos de pimienta y la crema, y sirve la carne en lonchas finas.

## PT - VITELA COM ERVAS AROMÁTICAS E PIMENTA VERDE

### Ingredientes:



- 800 g de lombo de vaca (peça inteira)
- 1 cebola picada finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 molho pequeno de alecrim fresco picado
- 50 ml de rum escuro
- 2 colheres de chá de grãos de pimenta verde
- 200 ml de crème fraîche
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 1-2 colheres de sopa de azeite

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Esfregue a carne com azeite e tempere com sal e pimenta preta moída na hora.
3. Escolha o programa Saltear e aloure a carne em todos os lados com o alho, o alecrim e o azeite restante. Regue com o rum.
4. Feche e bloqueeie a tampa, selecione o programa Estufar e defina 30 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Adicione os grãos de pimenta e o crème fraîche e sirva a carne em fatias finas.

## IT - VITELLO CON ERBE E PEPE VERDE

### Ingredienti:



- 800 g di filetto intero di manzo
- 1 scalogno, tritato finemente
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 mazzetto di rosmarino fresco, tritato
- 50 ml di rum scuro
- 2 cucchiani di grani di pepe verde
- 200 ml di crème fraîche
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 1-2 cucchiai di olio d'oliva

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Massaggiare la carne con olio e condire con sale e pepe nero macinato fresco.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare la carne su tutti i lati con l'aglio, il rosmarino e l'olio rimanente. Sfumare con il rum.
4. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Aggiungere i grani di pepe verde e la panna e servire la carne a fette sottili.

## DE – KALBSFLEISCH MIT KRÄUTERN UND GRÜNEM PFEFFER

### Zutaten:



- 800 g Rinderfilet in einem Stück
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 kleines Bund frischer Rosmarin, gehackt
- 50 ml dunkler Rum
- 2 TL grüne Pfefferkörner
- 200 ml Crème fraîche
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 bis 2 EL Olivenöl

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Reiben Sie das Fleisch mit Öl ein und würzen Sie es mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie das Fleisch von allen Seiten mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem restlichen Öl an. Lösen Sie es mit dem Rum ab.
4. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Geben Sie die Pfefferkörner und die Crème fraîche hinzu und servieren Sie das Fleisch in dünnen Scheiben.

## EL - ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

### Υλικά:



- 800 g μοσχαρίσιο φιλέτο σε ένα κομμάτι
- 1 εσαλότ, ψιλοκομένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 μικρό μαστάκι φρέσκο δεντρολίβανο, ψιλοκομένο μαύρο πιπέρι

- 50 ml μαύρο ρούμι
- 2 κ.γ. κόκκι πράσινου πιπέριού
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- Άλατι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τρίψτε το κρέας με λάδι και προσθέστε αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι.
3. Επιέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, τσιγαρίστε το κρέας από όλες τις πλευρές με το σκόρδο, το δεντρολίβανο και το υπόλοιπο λάδι. Σβήστε με το ρούμι.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος για 30 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Προσθέστε το πράσινο πιπέρι και την κρέμα και σερβίρετε το κρέας σε λεπτές φέτες.



## العربية - لحم العجل بالأعشاب واللفلف الأخضر

### المكونات:

- ملعقة صغيرة من شرائح اللحم الكاملة
- 800 جم من شرائح اللحم الكاملة
- 200 مل من القشدة الطيرية
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- حزمة صغيرة من إكيليل الجيل الطازج المفروم
- 50 مل من عصير التمر



### طريقة الطهي:

1. احضر المكونات.
2. ادهني اللحم بالزيت، وتبليه بالملح والفلفل الأسود الطازج المطحون.
3. اختار برامنج Stir Fry (القلبي السريع)، وحرق اللحم من كل الجوانب مع الثوم وإكيليل الجيل وأي زيت تفضي. أضيفي عصير التمر إلى اللحم، حتى ينترجان.
4. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي ببرامنج Stew (الطبوي البطيء)، واضبطيه على 30 دقيقة.
5. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
6. أضيفي الفلفل والقشدة، وقدمي اللحم على شكل شرائح رفيعة.



## FR - RAGOÛT D'AGNEAU



### Ingrediénts :

- 1 kg d'agneau coupé en cubes de 25 g.
- 200 ml de bouillon de bœuf
- 200 g de petits pois frais ou surgelés
- 150 g de carottes coupées en tranches
- 1 c. à s. d'huile végétale
- ½ c. à s. de concentré de tomate
- 150 g d'oignons
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les oignons en tranches.
3. Versez l'huile dans le bol.
4. Faites rissoler la viande et les oignons pendant 7 minutes.
5. Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception des petits pois.
6. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et reglez-le sur 25 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Ajoutez les petits pois, remuez pendant 5 minutes et servez.

## EN - LAMB STEW



### Ingredients:

- 1kg lamb cut into 25g cubes
- 200ml beef broth
- 200g fresh or frozen peas
- 150g sliced carrots
- 1 tbsp vegetable oil
- ½ tbsp tomato puree
- 150g onion
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Slice the onions.
3. Pour the oil into the bowl.
4. Stir Fry the meat and onions for 7 mins.
5. Add the rest of the ingredients except the peas.
6. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 25 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. Add the peas, stir 5 minutes and serve.

## NL - LAMSSTOOPOT



### Ingrediënten:

- |                                               |                            |                                    |
|-----------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| • 1 kg lamsvlees in blokjes van 25 g gesneden | • 150 g wortels in plakjes | • Zout en versgemalen zwarte peper |
| • 200 ml runderbouillon                       | • 1 el plantaardige olie   |                                    |
| • 200 g verse erwten of diepvrieserwten       | • ½ el tomatenpuree        |                                    |
|                                               | • 150g ui                  |                                    |

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd de uien in ringen.
3. Giet de olie in de binnenpan.
4. Roerbak het vlees en de uien 7 minuten.
5. Voeg de rest van de ingrediënten toe, behalve de erwten.
6. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 25 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Voeg de erwten toe, roer 5 minuten door en servere.

## ES - ESTOFADO DE CORDERO



### Ingredientes:

- |                                            |                                        |                                                    |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------|
| • 1 kg de cordero cortado en dados de 25 g | • 150 g de zanahorias en rodajas       | • ½ cucharada sopera de puré de tomate concentrado |
| • 200 ml de caldo de ternera               | • 1 cucharada sopera de aceite vegetal | • 150 g de cebolla                                 |
| • 200 g de guisantes frescos o congelados  |                                        | • Sal y pimienta negra recién molida               |

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta las cebollas en rodajas.
3. Vierte el aceite en el recipiente.
4. Dora la carne y las cebollas durante 7 minutos.
5. Añade el resto de los ingredientes excepto los guisantes.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elegi el programa Estofado y ajusta 25 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Añade los guisantes, remueve durante 5 minutos y sirve.

## PT - BORREGO ESTUFADO



### Ingredientes:

- 1 kg de borrego cortado em cubos de 25 g
- 200 ml de caldo de carne
- 200 g de ervilhas frescas ou congeladas
- 150 g de cenoura às rodelas
- 1 colher de sopa de óleo vegetal
- Sal e pimenta preta moída na hora
- ½ colher de sopa de polpa de tomate

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte as cebolas às rodelas.
3. Deite o óleo na cuba.
4. Salteie a carne e as cebolas durante 7 minutos.
5. Adicione os restantes ingredientes, exceto as ervilhas.
6. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 25 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Adicione as ervilhas, mexa durante 5 minutos e sirva.

## IT - STUFATO DI AGNELLO



### Ingredienti:

- 1 kg di agnello tagliato a cubetti di 25 g
- 200 ml di brodo di manzo
- 200 g di piselli freschi o surgelati
- 150 g di carote a rondelle
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- ½ cucchiaio di passata di pomodoro
- 150 g di cipolla
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Affettare le cipolle.
3. Versare l'olio nel recipiente.
4. Far saltare la carne e le cipolle per 7 minuti.
5. Aggiungere gli altri ingredienti, eccetto i piselli.
6. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 25 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Aggiungere i piselli, mescolare per 5 minuti e servire.

## DE - LAMMEINTOPF



### Zutaten:

- 1 kg Lamm, in Würfel von jeweils 25 g geschnitten
- 200ml Rinderbrühe
- 200g frische oder gefrorene Erbsen
- 150 g in Scheiben geschnittene Karotten
- 1 EL Pflanzenöl
- ½ EL Tomatenmark
- 150g Zwiebel
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Zwiebeln in Scheiben.
3. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
4. Braten Sie das Fleisch und die Zwiebeln 7 Minuten lang an.
5. Geben Sie die restlichen Zutaten außer den Erbsen hinzun.
6. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 25 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Die Erbsen hinzugeben, 5 Minuten lang rühren und servieren.

## EL - ΑΡΝΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ



### Υλικά:

- 1 kg αρνί κομμένο σε κύβους των 25 g
- 200 ml ζωμός βοδινού
- 200 g φρέσκος ή κατεψυγμένος αρακάς
- Άλατι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- 150 g καρότο σε φέτες

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε σε φέτες τα κρεμμύδια.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
4. Μαγειρέψτε στο Stir Fry το κρέας και τα κρεμμύδια για 7 λεπτά.
5. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τον αρακά.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Προσθέστε τον αρακά, ανακατέψτε για 5 λεπτά και σερβίρετε.



## العربية - يخنة لحم الضأن

المكونات:

- ملعقة كبيرة واحدة من الزيت النباتي 1 كجم من لحم الضأن المقطع إلى مكعبات بحجم 25 جم
- ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم المبردة ½ كجم من مرق اللحم البقرى
- 150 جم من البصل 200 جم من البازلاء الطازجة أو المجمدة
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون 200 جم من شرائح الجزر 150 جم من شرائح الجزر

طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي البصل إلى شرائح.
3. اسكبي الزيت في الوعاء.
4. اختارى برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقمى بقلى اللحم والبصل مدة 7 دقائق.
5. أضيفي باقي المكونات عدا البازلاء.
6. أغلقى الغطاء بإحكام، اختارى برنامج Stew (الطهي الطبيعى)، واضبطي الوقت على 25 دقيقة.
7. حررى الضغط وافتتحى الغطاء.
8. أضيفي البازلاء، وقلبي مدة 5 دقائق، وقدمي الوصفة.





## FR - JARRETS D'AGNEAU BRAISÉS



### Ingrédients :

- 2 tomates concassées
- 4 jarrets d'agneau
- coupés à la française (demandez à votre boucher)
- ¼ de tasse de farine, assaisonnée d'une généreuse pincée de sel et de poivre
- 1.5 c. à s. d'huile d'olive

- 1 oignon émincé
  - 2 carottes coupées en rondelles épaisses
  - 1 gousse d'aïl pelée
  - 1 c. à s. d'origan frais haché
  - Zeste d'un citron
  - ½ de tasse de vin rouge
  - ¼ de tasse de bouillon de bœuf ou de légumes
  - Sel et poivre noir fraîchement moulu
- Pour une sauce plus épaisse : 1 c. à c. de farine mélangée à 2 c. à c. d'eau froide (facultatif)

### Méthode de cuisson :

1. Essayez les jarrets avec un chiffon propre et humide, enrobez-les avec la farine assaisonnée et secouez pour enlever l'excédent. Sélectionnez le programme Rissolé. Chauffez la moitié de l'huile dans le bol de cuissson et faites dorer deux jarrets à la fois. Retirez-les et réservez-les.
  2. Ajoutez le reste d'huile avec l'oignon, la carotte et l'aïl dans le bol de cuissson et faites dorer pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps. Ajoutez les tomates, l'origan, le zeste de citron, le vin et le bouillon dans le bol, en remuant bien pendant quelques minutes. Remettez les jarrets d'agneau
- dans le bol de cuissson et assaisonnez bien. Versez une partie de la sauce et des légumes sur les jarrets.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 20-25 minutes (en fonction de l'épaisseur du jarret).
  4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle. Retirez délicatement les jarrets d'agneau du bol de cuissson : la viande doit être très tendre et se détacher presque de l'os.
  5. Si vous souhaitez que la sauce soit un peu plus épaisse, sélectionnez le programme Sous vide et ajoutez la farine et l'eau en plusieurs fois, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.

## EN - BRAISED LAMB SHANKS



### Ingredients:

- 2 tomatoes, chopped
  - 4 lamb shanks
  - French-trimmed (ask your butcher to do this for you)
  - ¼ cup plain flour, seasoned with a generous pinch of salt and pepper
  - 1.5 tbsp olive oil
  - 1 onion, chopped
  - 2 carrots, thickly sliced
  - 1 garlic clove, peeled
  - 1 tbsp chopped fresh oregano
  - Grated rind of 1 lemon
  - ¾ cup red wine
  - ¼ cup beef stock or vegetable stock
  - Salt and freshly ground black pepper
- For a thicker sauce: 1 tsp plain flour mixed with 2 tsp cold water (optional)

### Cooking method:

1. Wipe the shanks with a clean damp cloth, then toss them through the seasoned flour, shaking off any excess. Select Stir Fry program. Heat half the oil in the cooking bowl and brown the shanks two at a time. Remove and set aside.
2. Add the remaining oil with onion, carrot and garlic to the cooking bowl and brown for 5 minutes, stirring occasionally. Add tomatoes, oregano, lemon rind, wine and stock to the bowl, stirring well for a few minutes. Return the lamb shanks to the cooking bowl and season well. Spoon some of the sauce and vegetables over the shanks.
3. Close the lid and lock it. Select Stew program for 20-25 mins (depending on the thickness of the shank).
4. Release pressure and open the lid. Carefully remove the lamb shanks from the cooking bowl – the meat should be very tender and almost falling off the bone.
5. If you would like the gravy a little thicker, select Sous-vide program and stir in a paste of flour and water a little at a time until thickened.

## NL - GESMOORDE LAMSOUTEN



### Ingrediënten:

- 2 tomaten, in stukjes gesneden
- 4 lamsbouten
- Frans gesneden (vraag uw slager dit voor u te doen)
- ¼ kopje tarwemeel, gekruid met een royaal snufje zout en peper
- 1.5 el olijfolie
- 1 ui, fijngehakt
- 2 wortels, in dikke stukjes
- 1 teen knoflook, gepeld
- 1 el gehakte verse oregano
- Geraspte schil van 1 citroen
- ¾ kopje rode wijn
- ¼ kopje runderbouillon of groentegebouillon
- Zout en versgemalen zwarte peper Voor een dikker saus: 1 tl tarwemeel gemengd met 2 tl koud water (optioneel)

### Bereidingswijze:

1. Veeg de bouten af met een schone, vochtige doek en rol ze vervolgens door het gekruide tarwemeel. Selecteer het programma Roerbakken. Verhit de helft van de olie in de binnenpan en bruin de bouten per twee. Haal ze uit de binnenpan en zet ze aan de kant.
2. Voeg de resterende olie met de ui, de wortel en de knoflook toe aan de binnenpan en laat het onder af en toe roeren 5 minuten bruinen. Voeg de tomaten, de oregano, de citroenrasp, de wijn en de bouillon toe aan de binnenpan en roer een paar minuten goed door. Plaats de lamsbouten terug in de binnenpan en breng goed op smaak. Schep wat saus en groenten over de bouten.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 20-25 minuten (afhankelijk van de dikte van de bouten).
4. Laat de druk eraf en open het deksel. Haal de lamsbouten voorzichtig uit de binnenpan - het vlees moet erg mals zijn en bijna van het bot vallen.
5. Als u de jus wat wilt indikken, selecteer dan het programma Vacüümgaren en roer een beetje bloem en water door de jus totdat deze ingedikt is.

## ES - PALETILLA DE CORDERO ESTOFADA



### Ingredientes:

- 2 tomates picados
- 4 paletillas de cordero
- Cortada dejando ver una parte del hueso (pide al carnicero te lo haga)
- ½ taza de harina normal sazonada con bastante sal y pimienta
- 1.5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 zanahorias en rodajas gruesas
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada sopera de orégano fresco picado
- Cáscara rallada de 1 limón
- ¾ de copa de vino tinto
- ¼ de taza de caldo de ternera o de verduras

- Sal y pimienta negra recién molida Para una salsa más espesa: 1 cucharada de postre de harina normal mezclada con 2 cucharadas de postre de agua fría (opcional)

### Método de cocción:

1. Limpia las paletillas con un paño limpio y húmedo y, a continuación, páscalas por la harina condimentada. Sacude el exceso de harina. Selecciona el programa Saltear. Calienta la mitad del aceite en el recipiente de cocción y dora las paletillas de dos en dos. Sácalas y réservalas.
2. Añade el aceite restante con la cebolla, la zanahoria y el ajo al recipiente de cocción, y dóralos durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Añade los tomates, el orégano, la cáscara de limón, el vino y el caldo al recipiente, removiendo bien durante unos minutos. Vuelve a colocar las paletillas de cordero en el recipiente de cocción y sazona bien. Cubre la carne con un poco de salsa y verduras.
3. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 20-25 minutos (en función del grosor de la pierna).
4. Despresuriza y abre la tapa. Retira con cuidado las paletillas del recipiente de cocción; la carne debe estar muy tierna y casi desprenderse del hueso.
5. Si deseas que la salsa sea un poco más espesa, selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vide) y añade una pasta de harina y agua poco a poco hasta que se espese.





### FR - LAPIN À LA BIÈRE



#### Ingédients :

- 4 cuisses de lapin, coupées en deux
- 150 g de lardons de bacon fumé
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 5 échalotes, coupées en rondelles
- 1½ c. à s. d'huile d'olive
- 80 g de biscuits spéculoos concassés
- 330 ml de bière Stout Ale

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol.
3. Faites rissoler le lapin, les échalotes et le bacon pendant 2 minutes.
4. Ajoutez le reste des ingrédients.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Assaisonnez à votre goût et servez !

### EN - RABBIT WITH BEER



#### Ingredients:

- 4 rabbit legs, cut in two
- 5 shallots, sliced
- 330ml stout ale
- 150g lardons of smoked bacon
- 1½ tbsp olive oil
- 80g speculum biscuits, chopped
- Salt and freshly ground black pepper

#### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into the bowl.
3. Stir Fry the rabbit, shallots and bacon for 2 mins.
4. Add the rest of ingredients.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Season to taste and serve!

### NL - KONIJN MET BIER



#### Ingrediënten:

- 4 konijnenbouten, in tweeën gesneden
- 5 sjalotten, in stukjes
- 330 ml stout ale
- 150 g reepjes of blokjes gerookt spek
- 1½ el olijfolie
- 80 g speculaasjes, verkruimeld
- Zout en versgemalen zwarte peper

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan.
3. Roerbak de konijnenbouten, de sjalotten en het spek 2 minuten.
4. Voeg de rest van de ingrediënten toe.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Breng naar wens op smaak en server!

### ES - CONEJO A LA CERVEZA



#### Ingredientes:

- 4 patas de conejo, cortadas en dos
- 5 chalotas en rodajas
- 330 ml de cerveza negra
- 150 g de bacon ahumado en trozos
- 1½ cucharada sopera de aceite de oliva
- 80 g de galletas Speculoos picadas
- Sal y pimienta negra recién molida

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente.
3. Dora el conejo, las chalotas y el tocino durante 2 minutos.
4. Añade el resto de ingredientes.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elegi el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sazona al gusto y sirve.

## PT - COELHO COM CERVEJA



### Ingredientes:

- 4 pernas de coelho cortadas ao meio
- 150 g de tiras de bacon fumado
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 5 chalotas às rodelas
- 1½ colher de sopa de azeite
- 80 g de biscoitos speculoos picados
- 330 ml de cerveja preta

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o óleo na cuba.
3. Salteie o coelho, as chalotas e o bacon durante 2 minutos.
4. Adicione os restantes ingredientes.
5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Tempere a gosto e sirva!

## IT - CONIGLIO ALLA BIRRA



### Ingredienti:

- 4 cosce di coniglio, tagliate in due
- 150 g di lardelli di pancetta affumicata
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 5 scalogni, tagliati a fette
- 1½ cucchiai di olio d'oliva
- 80 g di biscotti speziati, tritati
- 330 ml di birra scura

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio nel recipiente.
3. Far saltare il coniglio, gli scalogni e la pancetta per 2 minuti.
4. Aggiungere gli altri ingredienti.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Condire a piacere e servire!

## DE - KANINCHEN MIT BIER



### Zutaten:

- 4 Kaninchenschenkel, in zwei Teile geschnitten
- 150 g Streifen geräucherter Speck
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 5 Schalotten, in Scheiben geschnitten
- 1½ EL Olivenöl
- 80 g Spekulatius-Kekse, zerkleinert
- 330 ml Starkbier
- 330 ml Starkbier

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
3. Braten Sie die Kaninchenteile, die Schalotten und den Speck 2 Minuten lang an.
4. Geben Sie den Rest der Zutaten hinzufügt.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Abschmecken und servieren!

## EL - KOYNEAI ME MITYRA



### Υλικά:

- 4 πόδια κουνελιού κομμένα στα δύο
- 150 g φρέτες καπνιστού μπέικον
- 5 εσαλότ, σε φέτες
- 1½ κ.σ. ελαιόλαδο
- 330 ml μπύρα στάουτ
- 80 g μπακότα μπαχαρικών, ψιλοκομμένα

- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
3. Μαγειρέψτε το κουνέλι, τα εσαλότ και το μπέικον στο πρόγραμμα Stir Fry για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε!



## العربية - لحم أرانب مع المرق

### المكونات:

- 4 أوراك أرانب، كل ورك مقطع إلى جزئين
- 1½ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 80 جم من البسكويت المليء بالمفروم
- 5 أغوار كرات مقطعة إلى شرائح
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- 330 مل من المرق
- 150 جم من اللحم المقدد المدخن



### طريقة الطهي:

1. اسكيبي الزيت في الوعاء.
2. اختراري برنامج Stir Fry (الطيبي السريع).
3. اختراري برنامج Stir Fry (الطيبي السريع)، واقي أوراك الأرانب والكراث واللحم المقدد مدة دقيقتين.
4. أضيفي المكونات المتشققة.
5. أغلقي الغطاء بإحكام، اختياري برنامج Stew (الطيبي الطهي)، واضبطيه على 15 دقيقة.
6. حرري الضغط وافتتحي الغطاء.
7. تبليها حسب الذوق وقدميها!

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



## FR - POULET AUX CHAMPIGNONS

### Ingrédients :

difficulté 37-40 minutes  
 RISSOLÉ    MIJOTÉ

- 600 g de blanc de poulet coupé en dés
- 250 g de champignons émincés
- 30 ml d'huile de colza
- 50 g de farine

- 200 g de crème fraîche
- 2 oignons, coupés en rondelles
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 200 ml de bouillon de volaille
- Polenta, pour la présentation

### Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans la cuve de cuisson.
2. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le poulet et faites cuire pendant 5 minutes, puis ajoutez les champignons. Faites cuire pendant 7-10 minutes supplémentaires.
5. Ajoutez la farine et remuez en continu pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et le bouillon puis continuez à remuer pendant 5 minutes supplémentaires.
6. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes. Fermez et verrouillez le couvercle, et appuyez sur Démarrer.
7. Relâchez la pression, appuyez sur Annuler et ouvrez le couvercle.
8. Servez avec de la polenta et parsemez de persil haché.

## EN - CHICKEN WITH MUSHROOMS

### Ingredients:

difficulty 37-40 minutes  
 STIR FRY    STEW

- 600g chicken breast fillet, cubed
- 30ml rapeseed oil
- 50g plain flour

- 250g mushrooms, sliced
- 200g crème fraîche
- 2 onions, sliced

- Salt and freshly ground black pepper
- 200ml chicken stock
- Polenta, for serving

### Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry program.
3. When it reaches the temperature, add onions and cook for 5 mins.
4. Add chicken and cook for 5 mins, following with the mushrooms – cooking for another 7-10 mins.
5. Add flour and stir continuously for 5 mins. Add cream and stock, continue to stir for another 5 mins.
6. Select Stew program and set it for 15 mins. Close and lock the lid and press Start.
7. Release the pressure, press Cancel and open the lid.
8. Serve with polenta and scatter over chopped parsley.

## NL - KIP MET CHAMPIGNONS

### Ingrediënten:

moeilijkheidsgraad 37-40 minuten  
 ROERBAKKEN    STOVEN

- 600 g kipfilet, in blokjes
- 30 ml raapzaadolie
- 50 g tarwemeel
- 250 g champignons, in plakjes
- 200 g crème fraîche

- 2 uien, in stukjes
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 200 ml kippenbouillon
- Polenta voor het serveren

### Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg de kip toe en bak 5 minuten. Voeg daarna de champignons toe en laat nogmaals 7-10 minuten bakken.
5. Voeg het tarwemeel toe en roer 5 minuten continu door. Voeg de crème fraîche en de bouillon toe en roer nogmaals 5 minuten continu door.
6. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten. Sluit en vergrendel het deksel en druk op Start.
7. Laat de druk eraf, druk op Annuleren en open het deksel.
8. Serveer met polenta en strooi er gehakte peterselie over.

## ES - POLLO CON CHAMPIÑONES

### Ingredientes:

dificultad 37-40 minutos  
 SALTEAR    ESTOFADO

- 600 g de pechuga de pollo en dados
- 30 ml de aceite de colza
- 50 g de harina normal

- 250 g de champiñones en láminas
- 200 g de crème fraîche
- 2 cebollas en rodajas
- Sal y pimienta negra recién molida
- 200 ml de caldo de pollo
- Polenta para servir

### Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla cocina durante 5 minutos.
4. Añade el pollo y cocina durante 5 minutos. Despues, con los champiñones, cocina durante otros 7-10 minutos.
5. Añade la harina y remueve continuamente durante 5 minutos. Añade la nata y el caldo, y continúa removiendo durante otros 5 minutos.
6. Selecciona el programa Estofado y ajusta 15 minutos. Cierra y bloquea la tapa, y pulsa Inicio.
7. Despresuriza, pulsa Cancelar y abre la tapa.
8. Sírvelo con polenta y adorna con perejil picado.

## PT - FRANGO COM COGUMELOS

### Ingredientes:

- 600 g de peito de frango cortado em cubos
- 250 g de cogumelos laminados
- 30 ml de óleo de colza
- 200 g de crème fraîche
- 50 g de farinha
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 200 ml de caldo de galinha
- 2 cebolas às rodelas
- Polenta, para acompanhar



### Método de cozedura:

1. Deite o óleo na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e cozinhe durante 5 minutos.
4. Acrescente o frango e cozinhe durante 5 minutos. Adicione os cogumelos e cozinhe durante mais 5-10 minutos.
5. Adicione farinha e mexa continuamente durante 5 minutos. Acrescente o crème fraîche e o caldo e continue a mexer durante mais 5 minutos.
6. Selecione o programa Estufar e defina 15 minutos. Feche e bloquie a tampa e prima o botão Iniciar.
7. Liberte a pressão, prima o botão Cancelar e abra a tampa.
8. Sirva com polenta e polvilhe com salsa picada.

## IT - POLLO CON FUNGHI

### Ingredienti:

- 600 g di petti di pollo, tagliati a cubetti
- 200 g di crème fraîche
- 30 ml di olio di colza
- 2 cipolle, tagliate a fette
- 50g di farina
- 250 g di funghi, tagliati a fette
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 200 ml di brodo di pollo
- Polenta, per servire

### Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
2. Selezionare il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e cuocere per 5 minuti.
4. Aggiungere il pollo e cuocere per 5 minuti, quindi aggiungere i funghi e cuocere per altri 7-10 minuti.
5. Aggiungere la farina e mescolare continuamente per 5 minuti. Aggiungere la crème fraîche e continuare a mescolare per altri 5 minuti.
6. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti. Chiudere e bloccare il coperchio e premere Avvio.
7. Rilasciare la pressione, premere Annulla e aprire il coperchio.
8. Servire con polenta e cospargere di prezzemolo tritato.



## DE - HÜHNCHEN MIT PILZEN

### Zutaten:

- 600 g Hühnerbrustfilet, in Würfel geschnitten
- 250 g Champignons in Scheiben
- 30 ml Rapsöl
- 200g Crème fraîche
- 50g Mehl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 200ml Hühnerbrühe
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- Polenta zum Servieren

### Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel.
2. Das Programm zum Anbraten auswählen.
3. Geben Sie, sobald die Temperatur erreicht ist, die Zwiebeln hinzufügen und lassen Sie 5 Minuten garen.
4. Geben Sie das Hühnchen hinzufügen und garen Sie es 5 Minuten lang, bevor Sie es mit den Pilzen zusammen weiteres 7 bis 10 Minuten garen.
5. Geben Sie Mehl hinzu und rühren Sie 5 Minuten lang durchgehend. Geben Sie Crème fraîche sowie Brühe hinzu und rühren Sie weitere 5 Minuten lang.
6. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Start-Taste.
7. Lassen Sie den Druck ab, drücken Sie auf die Taste zum Abbrechen und öffnen Sie den Deckel.
8. Servieren Sie das Gericht mit Polenta servieren und bestreuen Sie es vor dem Servieren mit gehackter Petersilie.



## EL - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

### Υλικά:

- 600 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου, κομμένα σε κύβους
- 30 ml κραμβέλαιο
- 50g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 g μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 200 g κρέμα γάλακτος
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- 200 ml ζωμός κοτόπουλου
- Πολέντα για το σερβίρισμα

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε το κοτόπουλο και μαγειρέψτε για 5 λεπτά, στη συνέχεια, προσθέστε τα μανιτάρια και μαγειρέψτε για 7-10 λεπτά ακόμη.
5. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατεύστε συνεχώς για 5 λεπτά. Προσθέστε την κρέμα και τον ζωμό και συνεχίστε το ανακάτεμα για ακόμη 5 λεπτά.
6. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε το χρόνο στα 15 λεπτά. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και πατήστε Έναρξη.
7. Εκτονώστε την πίεση, πατήστε Ακύρωση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρετε με πολέντα και πασπαλίστε με ψιλοκομμένα μαϊντανό.



## العربية - دجاج بالمشروم

### المكونات:

- 200 جم من الشدة الطازجة مكعبات بصلان مقطّع إلى شرائح
- 200 مل من زيت بدور الفت ملح وفلفل أسود طازج مطحون عصيدة دقيق الذرة للتقديم
- 600 جم من شرائح صدور الدجاج المقطعة إلى مكعبات
- 30 مل من مرق الدجاج
- 50 جم من الدقيق العادي
- 250 جم من المشروم، مقطع إلى شرائح



### طريقة الطهي:

1. ضعي الزيت في وعاء الطهي.
2. حدي برنامج Stir Fry (الطهي السريع).
3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي الشدة والملح، واستمرri في التقليب مدة 5 دقائق أخرى.
4. حدي برنامج Stew (الطهي الطبي)، واضبطيه على 15 دقيقة، أغلقي الغطاء بإحكام، واضغطي على Start (بدء).
5. أضيفي الدقيق وأضغطي على Cancel (إلغاء)، ثم افتحي الغطاء.
6. أضيفي اللحم واستمرri في الطهي مدة 5 دقائق، ثم أضيفي المشروم واستمرri في الطهي مدة 7-10 دقائق أخرى.
7. قدمي الوجبة مماقة إليها عصيدة دقيق الذرة، وروني فوقها المقدونس المقطع.



## FR - BOULETTES DE POULET À LA HONGROISE



### Ingrédients :

**Pour les boulettes de viande :**

- 600 g de blanc de poulet coupé
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 2 c. à s. d'huile
- Sel et poivre

**Pour le plat :**

- 2 oignons coupés en rondelles
- 2 c. à s. d'huile
- 1 tomate concassée
- 1 poivron vert coupé en tranches
- 3 gousses d'ail hachées
- 250 ml d'eau
- 2 feuilles de laurier
- 2 c. à s. de farine (facultatif)
- 1 c. à s. de paprika doux
- Persil

### Méthode de cuisson :

#### Boulettes de poulet

1. Ajoutez 1,5 l d'eau dans le bol de cuisson. À l'aide d'une cuillère, formez les boulettes de poulet et placez-les, une par une, dans le bol.
2. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 10 minutes, puis appuyez sur Démarrer.
3. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
4. Sortez les boulettes de viande et maintenez-les au chaud. (Jetez l'eau)

#### Plat

5. Sélectionnez le programme Rissolé. Appuyez sur Démarrer. Lorsque la température est atteinte, faites frire les oignons pendant 5 minutes.
6. Ajoutez les boulettes de viande et la farine (facultatif), faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Ajoutez le reste des ingrédients.
7. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 15 minutes, puis appuyez sur Démarrer.
8. Relâchez la pression, appuyez sur Annuler et ouvrez le couvercle.
9. Ajoutez le persil et servez chaud.

## EN - CHICKEN MEATBALLS HUNGARIAN STYLE



### Ingredients:

**For meatballs:**

- 600g chicken breast fillet, cut
- 1 egg
- 200g flour
- 2 tbsp oil
- Salt and pepper

**For dish:**

- 2 onions, sliced
- 2 tbsp oil
- 1 tomato, chopped
- 1 green pepper, sliced
- 3 garlic cloves, sliced

- 250ml water
- 2 bay leaves
- 2 tbsp flour (optional)
- 1 tbsp sweet paprika
- Parsley

### Dish

5. Select Stir Fry. Press Start. When it reaches the temperature, stir fry the onions for 5 mins.
6. Add the meatballs and flour (optional), cook for another 5 mins. Add the rest of the ingredients.
7. Close and lock the lid, select Stew program, set for 15 mins, and press Start.
8. Release the pressure, press Cancel and open the lid.
9. Add parsley, and serve hot.

## NL - KIPGEHAKTBALLETJES IN HONGAARSE STIJL



### Ingrediënten:

**Voor de gehaktbaljetjes:**

- 600 g kipfilet, gesneden
- 1 ei
- 200 g bloem
- 2 el olie
- Zout en peper

**Voor het gerecht:**

- 2 uien, in stukjes
- 2 el olie
- 1 tomaat, in stukjes gesneden
- 1 groene paprika's, in stukjes gesneden

- 3 teentjes knoflook, in stukjes gesneden
- 250ml water
- 2 laurierblaadjes
- 2 el bloem (optioneel)
- 1 el zoet paprikapoeder
- Peterselie

### Bereidingswijze:

#### Kipgehaktbaljetjes

1. Doe 1,5 liter water in de binnenpan. Vorm de kipgehaktbaljetjes met een lepel en leg ze één voor één in de binnenpan.
2. Sluit het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 10 minuten en druk op Start.
3. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
4. Haal de gehaktbaljetjes eruit en houd ze warm. (Gooi het water weg.)

### Gerecht

5. Selecteer het programma Roerbakken. Druk op Start. Wanneer de temperatuur is bereikt, roerbak dan de uien 5 minuten.
6. Voeg de gehaktbaljetjes en de bloem (optioneel) toe en bak nogmaals 5 minuten. Voeg de rest van de ingrediënten toe.
7. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 15 minuten en druk op Start.
8. Laat de druk eraf, druk op Annuleren en open het deksel.
9. Voeg de peterselie toe en serveer warm.

## ES - ALBÓNDIGAS DE POLLO AL ESTILO HÚNGARO



### Ingredientes:

**Para las albóndigas:**

- 600 g de pechuga de pollo en dados
- 1 huevo
- 200 g de harina
- 2 cucharadas sopera de aceite
- 1 tomate picado
- 1 pimiento verde cortado en rodajas
- Sal y pimienta

**Para el plato:**

- 2 cebollas en rodajas
- 2 cucharadas sopera de aceite
- 1 tomate picado
- 1 cuchara sopera de pimentón dulce
- Perejil

- 250 ml de agua
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas sopera de harina
- 1 cuchara sopera de pimentón dulce
- Perejil

### Método de cocción:

#### Albóndigas de pollo

1. Añade 1,5 l de agua en el recipiente de cocción. Con una cuchara, forma las albóndigas de pollo y déjalas, una a una, en el recipiente.
2. Cierra la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 10 minutos y pulsa Inicio.
3. Despresuriza y abre la tapa.
4. Saca las albóndigas y manténlas calientes. (tira el agua)

### Plato

5. Selecciona el programa Saltear. Pulsa Inicio. Cuando alcance la temperatura, dora las cebollas durante 5 minutos.
6. Añade las albóndigas y la harina (opcional) y cocina durante otros 5 minutos. Añade el resto de ingredientes.
7. Cierra y bloquea la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 15 minutos y pulsa Inicio.
8. Despresuriza, pulsa Cancelar y abre la tapa.
9. Añade perejil y sirve caliente.

## PT - ALMÔNDEGAS DE FRANGO À HUNGARA



### Ingredientes:

#### Para as almôndegas:

- 600 g de peito de frango picado
- 1 ovo
- 200 g de farinha
- 2 colheres de sopa de óleo
- Sal e pimenta

#### Para o prato:

- 2 cebolas às rodelas
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 tomate picados
- 1 pimento verde fatiado
- 3 dentes de alho laminados
- 250 ml de água
- 2 folhas de louro
- 2 colheres de sopa de farinha (opcional)
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- Salsa

### Prato

5. Selecione o programa Saltear. Prima o botão Iniciar. Quando atingir a temperatura, salteie as cebolas durante 5 minutos.
6. Adicione as almôndegas e a farinha (opcional) e deixe cozinhar durante mais 5 minutos. Adicione os restantes ingredientes.
7. Feche e bloquee a tampa, selecione o programa Estufar, defina 15 minutos e prima o botão Iniciar.
8. Liberte a pressão e abra a tampa.
9. Adicione salsa e sirva quente.

### Método de cozedura:

#### Almôndegas de frango

1. Coloque 1,5 l de água na cuba de cozedura. Com uma colher, forme as almôndegas de frango e coloque-as, uma a uma, na cuba.
2. Feche a tampa, selecione o programa Estufar, defina 10 minutos e prima o botão Iniciar.
3. Liberte a pressão e abra a tampa.
4. Retire as almôndegas e mantenha-as quentes. (deite fora a água)

## IT - POLPETTE DI POLLO IN STILE UNGHERESE



### Ingredienti:

#### Per le polpette:

- 600 g di petti di pollo tagliati
- 1 uovo
- 200 g di farina
- 2 cucchiai di olio
- Sale e pepe

#### Per il condimento:

- 2 cipolle, tagliate a fette
- 2 cucchiai di olio
- 1 pomodoro, tritato
- 1 peperoncino verde, affettato
- 3 spicchi d'aglio, affettati
- 250 ml di acqua
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiai di farina (facoltativo)
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- Prezzemolo

### Piatto

5. Selezionare Saltare in padella. Premere Avvio. Raggiunta la temperatura, far saltare le cipolle per 5 minuti.
6. Aggiungere le polpette e la farina (facoltativo), cuocere per altri 5 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti.
7. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato, impostarlo su 15 minuti e premere Avvio.
8. Rilasciare la pressione, premere Annulla e aprire il coperchio.
9. Aggiungere il prezzemolo e servire caldo.

### Preparazione:

#### Polpette di pollo

1. Aggiungere 1,5 L di acqua nel recipiente per la cottura. Con un cucchiaino, formare le polpette di pollo e metterle una ad una nel recipiente.
2. Chiudere il coperchio, selezionare il programma Stufato, impostare su 10 minuti e premere Avvio.
3. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
4. Togliere le polpette dal recipiente e tenerle in caldo. (gettare via l'acqua).

## DE – HÜHNCHEN-FLEISCHBÄLLEN NACH UNGARISCHER ART



### Zutaten:

#### Für die Fleischbällchen:

- 600 g Hühnerbrustfilet, geschnitten
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer

#### Für das Gericht:

- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Öl
- 1 Tomate, gehackt
- 1 grüne Paprika, geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 250ml Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Mehl (optional)
- 1 EL süßes Paprikapulver
- Petersilie

### Gericht

5. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus. Drücken Sie auf die Start-Taste. Braten Sie, sobald die Temperatur erreicht ist, die Zwiebeln 5 Minuten unter ständigem Rühren an.
6. Geben Sie die Fleischbällchen und das Mehl (optional) hinzu und garen Sie alles für weitere 5 Minuten. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu.
7. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie die Start-Taste.
8. Lassen Sie den Druck ab, drücken Sie auf die Taste zum Abbrechen und öffnen Sie den Deckel.
9. Geben Sie die Petersilie hinzu und servieren Sie das Gericht heiß.

### Zubereitungsmethode:

#### Hackfleischbällchen

1. Geben Sie 1,5 l Wasser in die Schüssel. Formen Sie mit einem Löffel die Bällchen und geben Sie diese nacheinander in die Schüssel.
2. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie die Start-Taste.
3. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
4. Nehmen Sie die Fleischbällchen heraus und halten Sie sie warm. (Entsorgen Sie das Kochwasser.)

## EL - ΟΥΓΓΑΡΕΖΙΚΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ



### Υλικά:

- Για τους κεφτέδες:
- 600 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου, κομμένο
  - 1 αυγό
  - 200 g αλεύρι
  - 2 κ.ο. λάδι
  - Άλατι και πιπέρι
- βαθύμος δυσκολίας
- APTO ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
- 35 λεπτά
- STIR FRY

- Για το πάτο:
- 2 κρεμμύδια, κομμένη σε φέτες
  - 2 κ.ο. λάδι
  - 1 ντομάτα, ψιλοκομμένη
  - 1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε φέτες
  - 3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
- 250 ml νερό
- 2 φύλλα δάφνης
- 2 κ.ο. αλεύρι (προαιρετικά)
- 1 κ.ο. γλυκά πάτρικα
- Μαϊντανός

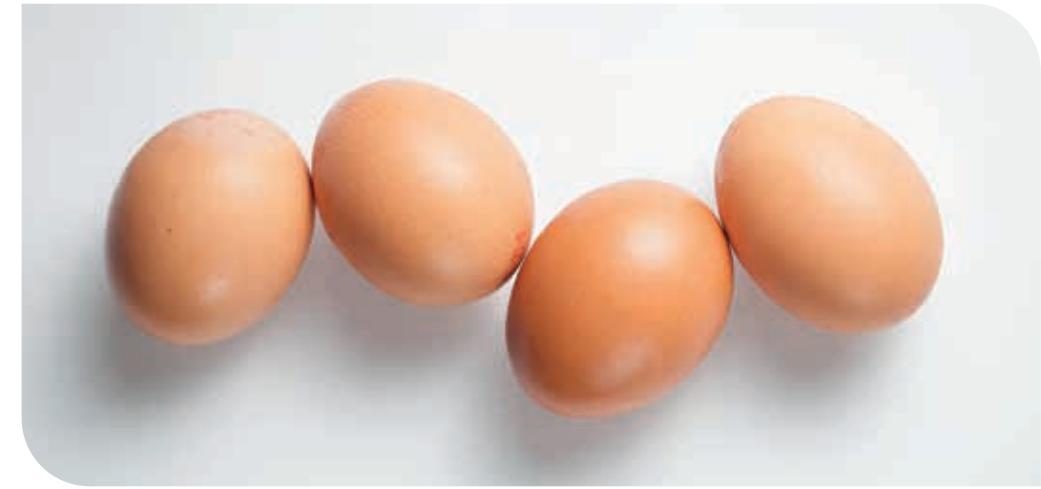
### Μέθοδος μαγειρέματος:

#### Κεφτέδες κοτόπουλου

1. Προσθέστε 1,5 l νερό στον κάδο μαγειρέματος. Με ένα κουτάλι, σχηματίστε τους κεφτέδες κοτόπουλου και τοποθετήστε τους έναν-έναν στον κάδο.
2. Κλείστε το καπάκι, επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος, ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά και πατήστε Έναρξη.
3. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Αφαιρέστε τους κεφτέδες και διατηρήστε τους ζεστούς. (απορρίψτε το νερό)

### Πιάτο

5. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Πατήστε Έναρξη. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, τηγανίστε τα κρεμμύδια για 5 λεπτά.
6. Προσθέστε τους κεφτέδες και το αλεύρι (προαιρετικά) και μαγειρέψτε για ακόμη 5 λεπτά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
7. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι, επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος, ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά και πατήστε Έναρξη.
8. Εκτονώστε την πίεση, πατήστε Ακύρωση και ανοίξτε το καπάκι.
9. Προσθέστε μαϊντανό και σερβίρετε ζεστό.



## العربية - كفته الدجاج على الطريقة المجرية

- المكونات:**
- مكونات الكفتة:
- 250 مل من الماء
  - 2 بصلات مقطعة إلى شرائح
  - 600 جم من شرائح صدور الدجاج المقطعة
  - بيضة واحدة
  - ملعقتان كبيرة من زيت الزيتون
  - ملعقة كبيرة واحدة من الماء المكحول
  - بقدونس
- مكونات الطبق:
- 2 من ورق اللاروا
  - ملعقتان كبيرة من الزيت
  - حبة من الطماطم المقطعة
  - حبة من الفلفل الأحمر مقطعة إلى شرائح
  - 3 فصوص من الثوم مقطعة إلى شرائح
  - الملح والملح



**طريقه الطهي:**  
كفته الدجاج  
أضف الماء في وعاء الطهي. باستخدام الملعقة، شكّلي كفته الدجاج ووضعها واحدة بعد الأخرى في الوعاء.

1. أغلق الغطاء، وحدّي برنامج الغلي السريع، واقلي البصل مدة 5 دقائق.

2. أضف البصل، وحدّي برنامج Stew (الطهي الطبي)، واستمري في الطهي مدة 5 دقائق، ثم افتح الغطاء، وابطّل البرنامج.

3. حرجي الماء، وافتح الغطاء.

4. أخرج الكفته، واحرص على أن تبقى ساخنة. (تخلي عن الماء).

- الطريقه:**
5. حدد Stir Fry (الغلي السريع). اضغط على Start (بدء). عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، حدد بـ زر برنامح الغلي السريع، واقلي البصل مدة 5 دقائق.
6. أضفي الكتفة والدقيق (الماء)، واستمري في الطهي مدة 5 دقائق، ثم افتح الغطاء.
7. أغلق الغطاء، وحدّي برنامج Stew (الطهي الطبي)، واضبطي الوقت على 15 دقيقة، ثم اضغط على Start (بدء).
8. حرجي الماء، وافتح الغطاء.
9. أخرج الكفته، وقدمي الطبق ساخناً.



## FR - CUISES DE POULET AU BARBECUE



### Ingrédients :

- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 8 cuisses de poulet
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon moyen émincé
- 2/3 de tasse de sauce barbecue
- 2/3 de tasse de sauce sweet chili
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé. Faites chauffer l'huile et dorer les cuisses de poulet pendant 6 minutes.
2. Ajoutez l'ail et l'oignon. Sélectionnez le programme Rissolé et réglez-le sur 3 minutes.
3. Ajoutez les ingrédients restants dans le bol de cuisson et mélangez.
4. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté pendant 15 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle.
6. Salez et poivrez. Servez.

## EN - BARBECUE CHICKEN LEGS



### Ingredients:

- 1 tbsp olive oil
- 8 chicken legs
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 medium onion, chopped
- 2/3 cup Barbecue sauce
- 2/3 cup sweet chili sauce
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Select Stir Fry program. Heat the oil and brown the chicken legs for 6 mins.
2. Add the garlic and onion. Select Stir Fry program and set to 3 mins.
3. Add remaining ingredients to the cooking bowl and stir to combine everything.
4. Close and lock the lid. Select Stew program for 15 mins.
5. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
6. Season with salt and pepper. Serve.

## NL - BARBECUE KIPPENPOTEN



### Ingrediënten:

- 1 el olifolie
- 8 kippenbouten
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 middelgrote ui, fijngehakt
- 2/3 kopje barbecueaus
- 2/3 kopje zoete chilisaus
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken. Verhit de olie en laat de kippenbouten 6 minuten bruinen.
2. Voeg de knoflook en de ui toe. Selecteer het programma Roerbakken en stel de tijd in op 3 minuten.
3. Voeg de resterende ingrediënten toe aan de binnenpan en roer alles goed door.
4. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
5. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel.
6. Breng op smaak met zout en peper. Serveer.

## ES - MUSLOS DE POLLO A LA BARBACOA



### Ingredientes:

- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 8 muslos de pollo
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla mediana
- 2/3 de taza de salsa barbacoa
- 2/3 de salsa de chile dulce
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear. Calienta el aceite y dora los muslos de pollo durante 6 minutos.
2. Añade el ajo y la cebolla. Selecciona el programa Saltear y ajusta 3 minutos.
3. Añade los ingredientes restantes al recipiente de cocción y remueve para mezclarlo todo.
4. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa ESTOFADO durante 15 minutos.
5. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa.
6. Sazona con sal y pimienta. Sirve.

## PT - PERNAS DE FRANGO ASSADAS



### Ingredientes:

- 1 colher de sopa de azeite
- 8 pernas de frango
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 cebola média picada
- 2/3 chávena de molho barbecue
- 2/3 chávena de molho de pimenta doce
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Selecione o programa Saltear. Aqueça o azeite e aloure as pernas de frango durante 6 minutos.
2. Acrescente o alho e a cebola. Selecione o programa Saltear e defina 3 minutos.
3. Adicione os restantes ingredientes à cuba de cozedura e mexa para misturar tudo.
4. Feche e bloqueeie a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 15 minutos.
5. Quando a cozedura estiver terminada, liberte a pressão. Abra a tampa.
6. Tempere com sal e pimenta. Sirva.

## IT - COSCE DI POLLO IN SALSA BARBECUE



### Ingredienti:

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 8 cosce di pollo
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 cipolla media, tritata
- 2/3 di tazza di salsa barbecue
- 2/3 di tazza di salsa chili dolce
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Selezionare il programma Saltare in padella. Scaldate l'olio e far rosolare le cosce di pollo per 6 minuti.
2. Aggiungere aglio e cipolla. Selezionare programma Saltare in padella e impostare su 3 minuti.
3. Aggiungere gli altri ingredienti nel recipiente per la cottura e mescolare per amalgamare tutto.
4. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
5. Terminata la cottura, rilasciare la pressione. Aprire il coperchio.
6. Aggiungere sale e pepe. Servire.

## DE - BARBECUE-HÜHNCHENKEULEN



### Zutaten:

- 1 EL Olivenöl
- 8 Hühnerkeulen
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 2/3 Tasse Barbecue-Soße
- 2/3 Tasse süße Chilisoße
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Das Programm zum Anbraten auswählen. Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Hühnerkeulen 6 Minuten lang an.
2. Geben Sie den Knoblauch und die Zwiebel hinzu. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und stellen Sie 3 Minuten ein.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Schüssel und rühren Sie alles um.
4. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 15 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
5. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ



### Υλικά:

- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 8 μπουτία κοτόπουλου
- 2 σκελιδές σκόρδο λιωμένες
- 1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2/3 φλιτζανιού σάλτσα μπάρμπεκιού
- 2/3 φλιτζανιού σάλτσα γλυκού τσίλι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Méthodos μαγειρέματος:

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



## العربية - أوراك الدجاج المشوية

### المكونات:

- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ٤ كوب من صلصة الفلفل الحار الحلو
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- فص ثوم مهروس
- بصلة واحدة متوضعة مفرومة
- ٤ كوب من صلصة الشواء



### طريقة الطهي:

1. حدد بـStir Fry (القلي السريع)، سخن الزيت، وحرق أوراك الدجاج مدة 6 دقائق.
2. أضيفي الثوم والبصل. حدد بـStir Fry (القلي السريع)، وأطبقي الوقت على 3 دقائق.
3. أضيفي باقي المكونات إلى وعاء الطهي، وقلبيها حتى تختلط بعضها.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. حدد بـStew (الطبخ البطيء)، وأطبقي الوقت على 15 دقيقة.
5. بمجرد الانتهاء من الطهي، حرزي الضغط. افتحي الغطاء.
6. أضيفي الملح والفلفل. جاهز للتقديم.



## FR - POULET BASQUAISE



### Ingédients :

- 4 grosses cuisses de poulet
- 1 poivron rouge, 1 poivron vert et 1 poivron jaune coupés en tranches
- 2 c. à s. d'huile
- 200 g de purée de tomates
- 100 ml de vin blanc
- 50 ml d'eau
- ½ oignon
- 2 gousses d'aïl écrasées
- 2 c. à s. de farine
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à s. de paprika doux fumé

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les poivrons en tranches, hachez l'oignon, coupez les cuisses jusqu'à l'os et farinez légèrement les morceaux.
3. Versez l'huile dans le bol de cuison.
4. Choisissez le programme Rissolé et faites cuire les morceaux de poulet. Retirez-les du bol. Ajoutez l'oignon et le vin. Mélangez.
5. Ajoutez les autres ingrédients. Replacez les morceaux de poulet dans le bol.
6. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 13 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Servez.

## EN - BASQUE STYLE CHICKEN



### Ingredients:

- 4 large chicken thighs
- 1 each red, green and yellow peppers, sliced
- 2 tbsp oil
- 200g passata
- 100ml white wine
- 50ml water
- ½ onion
- 2 cloves garlic, crushed
- 2 tbsp plain flour
- Salt and freshly ground black pepper
- 1 tbsp sweet smoked paprika

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Slice the peppers, chop the onion, cut the thighs down to the bone and lightly flour the pieces.
3. Pour the oil into the cooking bowl.
4. Choose Stir Fry program and cook the chicken pieces. Remove them. Add the onion and then the wine. Mix.
5. Add the other ingredients. Put the chicken pieces back in the bowl.
6. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 13 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. To serve.

## NL - BASKISCHE KIP



### Ingrediënten:

- 4 grote kippendijen
- 1 rode, groene en gele paprika, in stukjes
- 2 el olie
- 200 g passata
- 100 ml witte wijn
- 50ml water
- ½ ui
- 2 teenjes knoflook, geplet
- 2 el tarwemeel
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1 el zoet gerookt paprikapoeder

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd de paprika's, hak de ui fijn, snijd de kippendijen tot op het bot en bestrooi de stukken licht met bloem.
3. Giet de olie in de binnenpan.
4. Selecteer het programma Roerbakken en bak de stukken kip. Haal ze uit de binnenpan. Voeg de ui en daarna de wijn toe. Meng het.
5. Voeg de andere ingrediënten toe. Leg de stukken kip terug in de binnenpan.
6. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 13 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Het is nu klaar om te serveren.

## ES - POLLO A LA VASCA



### Ingredientes:

- 4 muslos de pollo grandes
- 1 pimiento rojo, verde y amarillo en rodajas
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 200 g de puré de tomate concentrado (passata)
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de agua
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo machacados
- 2 cucharadas soperas de harina normal
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1 cucharada sopa de pimentón dulce

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta los pimientos, pica la cebolla, corta los muslos hasta el hueso y enharina ligeramente los trozos.
3. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
4. Elige el programa Saltear y dora los trozos de pollo. Sácalos. Añade la cebolla y, a continuación, el vino. Mezcla.
5. Añade los demás ingredientes. Vuelve a colocar los trozos de pollo en el recipiente.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 13 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sirve.

## PT - FRANGO À BASCA



### Ingredientes:

- 4 coxas de frango grandes
- 200 g de passata
- 1 pimento vermelho, 1 pimento verde e 1 pimento amarelo fatiados
- 2 colheres de sopa de óleo
- 100 ml de vinho branco
- 50 ml de água
- ½ cebola
- 2 dentes de alho esmagados
- 2 colheres de sopa de farinha
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 1 colher de sopa de pimentão doce fumado

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte os pimentos, pique a cebola, corte as coxas até ao osso e passe os pedaços por um pouco de farinha.
3. Deite o óleo na cuba de cozedura.
4. Escolha o programa Saltar e cozinhe os pedaços de frango. Retire-os. Acrescente a cebola e depois o vinho. Misture.
5. Adicione os outros ingredientes. Coloque novamente os pedaços de frango na cuba.
6. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 13 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva.

## IT - POLLO IN STILE BASCO



### Ingredienti:

- 4 cosce grandi di pollo
- 1 peperone rosso, 1 verde e 1 giallo, tagliati a fette
- 2 cucchiali di olio
- 200 g di passata
- 100 ml di vino bianco
- 50 ml di acqua
- ½ cipolla
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 2 cucchiali di farina
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 1 cucchiaio di paprika dolce affumicata

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Affettare i peperoni, tritare la cipolla, tagliare le cosce fino all'osso e infarinare leggermente i pezzi.
3. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
4. Scegliere il programma Saltare in padella e cuocere i pezzi di pollo. Rimuoverli. Aggiungere la cipolla e poi il vino. Mescolare.
5. Aggiungere gli altri ingredienti. Rimettere i pezzi di pollo nel recipiente.
6. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 13 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire.

## DE - HÖHNCHEN NACH BASKISCHER ART



### Zutaten:

- 4 große Hähnchenschenkel
- 100 ml Weißwein
- je 1 rote, grüne und gelbe Paprika in Scheiben
- 2 EL Öl
- 200 g passierte Tomaten
- 50ml Wasser
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Mehl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL süßes geräuchertes Paprikapulver

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Paprika in Scheiben, hacken Sie die Zwiebel, schneiden Sie die Schenkel bis zu den Knochen ein und bestäuben Sie die Stücke leicht mit Mehl.
3. Gießen Sie das Öl in die Schüssel.
4. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Hähnchenstücke an. Nehmen Sie die Hähnchenstücke aus der Schüssel heraus. Geben Sie die Zwiebel und dann den Wein dazu. Mischen Sie alles.
5. Fügen Sie die anderen Zutaten hinzu. Geben Sie die Hähnchenstücke wieder in die Schüssel.
6. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 13 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΩΝ ΒΑΣΚΩΝ



### Υλικά:

- 4 μεγάλα μπούτια κοτόπουλου
- 200 g χυμός ντομάτα
- 1 κόκκινη, 1 πράσινη και 1 κίτρινη πιπεριά, κομμένες σε φέτες
- 50 ml νερό
- ½ κρεμμύδι
- 2 κ.σ. λάδι
- 2 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Άλατι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. γλυκιά καπνιστή πάπρικα

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - الدجاج على الطريقة الباسكية

### المكونات:

- 100 مل من خل التفاح
- 4 أوراك دجاج كبيرة
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوة المدخنة
- 50 مل من الماء
- حبة واحدة من كل من الفلفل الأحمر والأخضر
- ½ بصلة
- فصان من التوم مهروسان
- ملعقتان كبيرة من الزيت
- 200 جم من معجون الطماطم

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي الفلفل إلى شرائح، وقطعي البصل، وانزعي لحم الأوراك عن العظم وقطعيها، ثم قليها في المقلاة قليلاً.
3. صب الزيت في وعاء الطهي.
4. اختراري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقومي بقطع الدجاج، أخرجني القطع، ثم أضيفي القليل والقليل، وأخلطي المكونات.
5. أضيفي المكونات الأخرى، وضعي قطع الدجاج في الوعاء مرة أخرى.
6. أغلقي الغطاء بإحكام، اختراري برنامج Stew (الطهي بالبطيء)، وابطبيه على 13 دقيقة.
7. حرري الضغط وافتتحي الغطاء.
8. جاهز للتقديم.





## FR - POULET AU PAPRIKA



### Ingrédients :

- 4 escalopes de poulet
- 3 c. à s. de paprika
- 2 gros oignons
- 2 c. à s. de farine (pour une option sans gluten, il est possible d'utiliser de la farine de maïs)

- 500 ml de bouillon de poulet ou de légumes
- 200 ml de crème 33 % (possibilité de la remplacer par une crème sans lactose)
- 50 g de beurre (ou d'huile)
- Sel

4. Ajouter la crème et le sel. Sélectionnez le programme Rissolé, réduisez la température à 120°C et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce soit un peu plus épaisse et crémeuse.

### Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé. Placez les oignons hachés dans le bol de cuisson et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Ajoutez le poulet coupé en tranches et mélangez. Ajoutez ensuite le paprika, la farine et faites à nouveau rôtir.
3. Versez le bouillon. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 15 minutes.

## EN - CHICKEN PAPRIKA



### Ingredients:

- 4 pieces of chicken breast
- 3 tbsp paprika
- 2 big onions
- 2 tbsp plain flour (for gluten free option it is possible to use corn flour)
- 500ml chicken broth or stock
- 200ml 33% cream (for lactose-free it is possible to replace with any lactose-free cream)
- 50g butter (or oil)
- Salt

### Cooking method:

1. Select Stir Fry program. Place chopped onions into the cooking bowl and stir until golden.
2. Add sliced chicken and stir. Then add pepper, flour and roast again.
3. Pour the broth. Close and lock the lid. Select Stew program for 15 mins.
4. Add the cream and salt. Select Stir Fry program and reduce to 120°C, till gravy is a little thicker and creamy.

## NL - KIP PAPRIKA



### Ingrediënten:

- 4 stukken kipfilet
- 3 el paprika
- 2 grote uien
- 2 el tarwemeel (voor de glutenvrije variant kunt u ook maïsmel gebruiken)
- 500 ml kippenbouillon
- 200 ml crème fraîche 33% (voor lactosevrij kunt u ook lactosevrije crème fraîche gebruiken)
- 50 g boter (of olie)
- Zout

### Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken. Doe de fijngehakte uien in de binnenpan en roer totdat ze goudbruin zijn.
2. Voeg in reepjes kip toe en roer door. Voeg vervolgens de paprika en het tarwemeel toe en rooster nogmaals.
3. Giet de bouillon erbij. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
4. Voeg de crème fraîche en het zout toe. Selecteer het programma Roerbakken en verlaag de temperatuur naar 120°C totdat de jus iets dikker en romig is.

## ES - POLLO EN PIMENTÓN



### Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo
- 3 cucharadas soperas de pimentón
- 2 cebollas grandes
- 2 cucharadas soperas de harina normal (para la opción sin gluten es posible utilizar harina de maíz)
- 500 ml de caldo o caldo de pollo
- 200 ml de nata con el 33 % de grasa (es posible sustituir por nata sin lactosa)
- 50 g de mantequilla (o aceite)
- Sal

### Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear. Pon la cebolla picada en el recipiente de cocción y dórala.
2. Añade el pollo cortado y revuévelo. A continuación, añade el pimentón, la harina y sigue dorándolo.
3. Vierte el caldo. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 15 minutos.
4. Añade la nata y la sal. Selecciona el programa Saltear y reduce a 120 °C hasta que la salsa espese un poco más.

## PT - FRANGO COM PAPRICA



### Ingredientes:

- 4 peitos de frango
- 3 colheres de sopa de paprica
- 2 cebolas grandes
- 2 colheres de sopa de farinha (para a opção sem gluten, é possível utilizar farinha de milho)
- 500 ml de caldo de galinha
- 200 ml de natas com 33% de gordura (para uma versão sem lactose, é possível substituir por quaisquer natas sem lactose)
- 50 g de manteiga (ou óleo)
- Sal

### Método de cozedura:

1. Selecione o programa Saltear. Coloque as cebolas picadas na cuba de cozedura e mexa até alourar.
2. Adicione o frango fatiado e mexa. Em seguida, acrescente a pimenta, a farinha e aloure novamente.

3. Coloque o caldo. Feche e bloquee a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 15 minutos.
4. Acrescente as natas e o sal. Selecione o programa Saltear e reduza para 120 °C, até que o molho fique um pouco mais espesso e cremoso.

## IT - POLLO ALLA PAPRIKA



### Ingredienti:

- 4 pezzi di petto di pollo
- 3 cucchiali di paprika
- 2 cipolle grandi
- 2 cucchiali di farina (per l'opzione senza glutine è possibile utilizzare farina di mais)
- 500 ml di brodo di pollo
- 200 ml di panna al 33% (sostituibile con qualsiasi panna priva di lattosio)
- 50 g di burro (o olio)
- Sale

### Preparazione:

1. Selezionare il programma Saltare in padella. Mettere le cipolle tritate nel recipiente per la cottura e mescolare fino a doratura.
2. Aggiungere il pollo affettato e mescolare. Aggiungere la paprika, la farina e rosolare di nuovo.
3. Versare il brodo. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
4. Aggiungere la panna e il sale. Selezionare il programma Saltare in padella e ridurre a 120 °C, fino a ottenere un sugo leggermente più denso e cremoso.

## DE – PAPRIKA-HÜHNCHEN



### Zutaten:

- 4 Stück Hühnerbrust
- 3 EL Paprikapulver
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Mehl (als glutenfreie Option kann Maismehl verwendet werden)
- 500 ml Hühnerbrühe oder Brühe
- 200 ml Sahne 33 % (kann durch laktosefreie Sahne ersetzt werden)
- 50 g Butter (oder Öl)
- Salz

### Zubereitungsmethode:

1. Das Programm zum Anbraten auswählen. Geben Sie die gehackten Zwiebeln in die Schüssel und braten Sie sie goldbraun an.
2. Geben Sie das in Scheiben geschnittene Hühnchen hinzugeben und rühren Sie alles um. Geben Sie dann Paprikapulver und Mehl hinzu und braten Sie alles weiter an.
3. Gießen Sie anschließend Brühe auf. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 15 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
4. Geben Sie die Sahne und das Salz hinzu. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und verringern Sie die Temperatur auf 120 °C, bis die Soße etwas dicker und cremig ist.

## EL - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΠΡΙΚΑ



### Υλικά:

- 4 στήθη κοτόπουλου
- 3 κ.σ. πάπρικα
- 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 2 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (αν αποφεύγετε τη λακτόζη, μπορείτε να την αντικαταστήσετε

- τη γλουτένη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κορν φλάουρ) με οποιαδήποτε κρέμα χωρίς λακτόζη)
- 500 ml ζωμός κοτόπουλου • 50 g βούτυρο (ή λάδι)
  - 200 ml κρέμα γάλακτος 33% (εάν αποφεύγετε τη λακτόζη, μπορείτε να την αντικαταστήσετε
  - Αλάτι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Τοποθετήστε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια στον κάδο μαγειρέματος και ανακατέψτε μέχρι να ροδίσουν.
2. Προσθέστε το κοτόπουλο κομμένο σε φέτες και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, προσθέστε την πάπρικα, το αλεύρι και ψήστε ξανά.
3. Προσθέστε τον ζωμό. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε το χρόνο στα 15 λεπτά.
4. Προσθέστε την κρέμα και το αλάτι. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και μειώστε τη θερμοκρασία στους 120°C, μέχρι να πήξει η σάλτσα και να γίνει κρεμώδης.



## العربية - دجاج بالبابريكا

المكونات:

- 500 مل من مرق الدجاج أو الزيت (أو الزيوت)
- 200 مل من الكشمش المحتوية على 33% من دسم الحليب (لتكون الوصفة حالية من اللاكتوز، يمكن استبدال هذه الشchedda بأي قشدة حالية من اللاكتوز)
- 4 قطع من صدور الدجاج
- 3 ملاعق كبيرة من البابريكا
- بصلتان كبيرة
- 2 ملاعق كبيرة من الدقيق العادي (لتكون الوصفة حالية من اللاكتوز، يمكن استخدام دقيق الذرة)



طريقة الطهي:

1. حدد بـProgramm Stir Fry (القلي السريع)، ضعي البصل المقشر في وعاء الطهي، وقلبيه إلى أن يصبح مصفرًا.
2. أضيفي الشchedda والملح، حدد بـProgramm Stir Fry (القلي السريع)، وخففي درجة الحرارة إلى 120 درجة مئوية، حتى يصبح قوام صلصة المرق أكثر ماسًكاً وكثافةً.
3. اسكبي المرق، أغلقي الغطاء بإحكام، حدد بـProgramm Stew (الطبخ البطيء)، واضبطي الوقت على 15 دقيقة.
4. أضيفي الفلفل والملح، حدد بـProgramm Stir Fry (القلي السريع)، وخففي درجة الحرارة إلى 120 درجة مئوية، حتى يصبح قوام صلصة المرق أكثر ماسًكاً وكثافةً.



## FR - POULET AUX POIVRONS

### Ingédients :



- 600 g de blanc de poulet en morceaux
- 3 poivrons lavés et coupés en morceaux
- 50 g d'oignons nouveaux
- 100 ml d'eau
- 4 c. à s. d'huile d'olive extra-vierge
- 1 c. à s. de cognac
- 1 c. à s. de sauce soja
- ½ c. à s. de gingembre frais râpé
- Olives

### Méthode de cuisson :

1. Coupez les blancs de poulet en morceaux (3 cm de long et 1 cm d'épaisseur).
2. Préparez la marinade : mélangez la sauce soja, le cognac et le gingembre râpé.
3. Mélangez avec les morceaux de poulet, couvrez et laissez reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.
4. Épépinez les poivrons, puis coupez-les en petits losanges.
5. Choisissez le programme Rissolé.
6. Mettez les poivrons et un peu d'huile dans le bol de cuisson et mélangez pendant 3 minutes.
7. Ajoutez le poulet et la marinade.
8. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
9. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
10. Servez.

## EN - CHICKEN WITH PEPPERS

### Ingredients:



- 600g chicken breast in pieces
- 3 peppers washed and cut into pieces
- 50g spring onions
- 100ml water
- 4 tbsp extra virgin olive oil
- 1 tbsp cognacs
- 1 tbsp soy sauce
- ½ tbsp fresh grated ginger
- Olives

### Cooking method:

1. Cut the chicken breasts into pieces (3cm long and 1cm thick).
2. Prepare the marinade: mix together the soy sauce, cognacs and grated ginger.
3. Mix with the chicken pieces, cover and leave them to macerate for 30 minutes in the fridge.
4. Remove the seeds from the peppers, then cut them into little diamond shapes.
5. Choose Stir Fry program.
6. Put the peppers and some oil into the cooking bowl, and stir for 3 mins.
7. Add the chicken and the marinade.
8. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
9. Release pressure and open the lid.
10. To serve.

## NL - KIP MET PAPRIKA

### Ingrediënten:



- 600 g kipfilet in stukjes
- 3 paprika's, gewassen en in stukjes gesneden
- 50 g bosuitjes
- 100ml water
- 4 el extra vergine olijfolie
- 1 el cognac
- 1 el sojasaus
- ½ el vers geraspte gember
- Olijven

### Bereidingswijze:

1. Snijd de kipfilets in stukjes (van 3 cm lang en 1 cm dik).
2. Maak de marinade: meng de sojasaus, de cognac en de geraspte gember.
3. Meng het geheel met de stukjes kip, dek het af en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
4. Verwijder de zaadjes uit de paprika's en snij ze in kleine ruitvormen.
5. Selecteer het programma Roerbakken.
6. Doe de paprika's en een beetje olie in de binnenpan en roer 3 minuten door.
7. Voeg kip en de marinade toe.
8. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
9. Laat de druk eraf en open het deksel.
10. Het is nu klaar om te serveren.

## ES - POLLO CON PIMIENTOS

### Ingredientes:



- 600 g de pechuga de pollo en trozos
- 3 pimientos lavados y cortados en trozos
- 50g de cebollitas
- 100 ml de agua
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada sopera de coñac
- 1 cucharada sopa de salsa de soja
- ½ cucharada sopa de jengibre fresco rallado
- Aceitunas

### Método de cocción:

1. Corta la pechuga de pollo en trozos (3 cm de largo y 1 cm de grosor).
2. Prepara la marinada: mezcla la salsa de soja, el coñac y el jengibre rallado.
3. Mezcla con los trozos de pollo, cúbrelos y déjalos macerar durante 30 minutos en el frigorífico.
4. Quita las semillas de los pimientos y córtalos en rombos pequeños.
5. Elige el programa Saltear.
6. Pon los pimientos y un poco de aceite en el recipiente de cocción, y remueve durante 3 minutos.
7. Añade el pollo y la marinada.
8. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
9. Despresuriza y abre la tapa.
10. Sirve.

## PT - FRANGO COM PIMENTOS



### Ingredientes:

- 600 g de peito de frango em pedaços
- 100 ml de água
- 3 pimentos lavados e cortados em pedaços
- 4 colheres de sopa de azeite virgem extra
- 1 colher de sopa de conhaque
- 50 g de cebolinha
- 1 colher de sopa de molho de soja
- ½ colher de sopa de gengibre fresco ralado
- Azeitonas

### Método de cozedura:

1. Corte os peitos de frango em pedaços (3 cm de comprimento e 1 cm de espessura).
2. Prepare a marinada: misture o molho de soja, o conhaque e o gengibre ralado.
3. Misture com os pedaços de frango, cubra e deixe macerar durante 30 minutos no frigorífico.
4. Retire as sementes dos pimentos e corte-os em pequenos losangos.
5. Escolha o programa Saltear.
6. Coloque os pimentos e algum azeite na cuba de cozedura e mexa durante 3 minutos.
7. Acrescente o frango e a marinada.
8. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
9. Liberte a pressão e abra a tampa.
10. Sirva.

## IT - POLLO CON PEPPERONI



### Ingredienti:

- 600 g di petti di pollo a pezzetti
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 3 peperoni lavati e tagliati a pezzi
- 50 g di cipollotti
- 100 ml di acqua
- ½ cucchiaio di zenzero grattugiato fresco
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- Olive

### Preparazione:

1. Tagliare i petti di pollo a pezzi (3 cm di lunghezza e 1 cm di spessore).
2. Preparare la marinata: mescolare la salsa di soia, il cognac e lo zenzero grattugiato.
3. Mescolare con i pezzi di pollo, coprire e lasciare marinare per 30 minuti in frigorifero.
4. Rimuovere i semi dai peperoni, quindi tagliarli in piccoli rombi.
5. Scegliere il programma Saltare in padella.
6. Mettere i peperoni e un po' di olio nel recipiente per la cottura e mescolare per 3 minuti.
7. Aggiungere il pollo e la marinata.
8. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
9. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
10. Servire.

## DE – HÜHNCHEN MIT PAPRIKA



### Zutaten:

- 600 g Hühnerbrust in Stückchen
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 3 Paprika gewaschen und in Stücke geschnitten
- 1 EL Cognac
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 100ml Wasser
- 1 EL Sojasoße
- ½ EL frisch geriebener Ingwer
- Oliven

### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie die Hühnerbrust in Stücke (3 cm lang und 1 cm dick).
2. Bereiten Sie die Marinade vor. Vermengen Sie dazu Sojasoße, Cognac und geriebenen Ingwer.
3. Geben Sie die Hühnchenstücke in die Marinade, decken Sie alles ab und lassen Sie das Fleisch 30 Minuten lang im Kühlschrank ziehen.
4. Entfernen Sie die Kerne aus den Paprika und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
5. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus.
6. Geben Sie die Paprika und etwas Öl in die Schüssel und braten Sie alles 3 Minuten lang an.
7. Geben Sie das Hühnchen und die Marinade dazu.
8. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
9. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
10. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ



### Υλικά:

- 600 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου, σε κομμάτια
- 100 ml νερό
- 3 πιπεριές πλυμένες και κομμένες σε τεμάχια
- 4 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 50 g φρέσκο κρεμμύδι
- 1 κ.σ. κονιάκ
- ½ κ.σ φρεσκοτριμένο τζίντζερ
- Ελιές
- 1 κ.σ. σάλτσα σούγιας

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Κόψτε τα στήθη κοτόπουλου σε κομμάτια (μήκους 3 εκ. και πάχους 1 εκ.).
2. Προετοιμάστε τη μαρινάδα: ανακατέψτε τη σάλτσα σούγιας, το κονιάκ και το τριμένο τζίντζερ.
3. Αναμείξτε με τα κομμάτια του κοτόπουλου, καλύψτε και αφήστε το μείγμα να μαριναριστεί για 30 λεπτά στο ψυγείο.
4. Αφαιρέστε τους σπόρους από τις πιπεριές και κόψτε τες σε μικρά κομμάτια με σχήμα ρόμβου.
5. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
6. Τοποθετήστε τις πιπεριές με λίγο λάδι στο μπολ μαγειρέματος και ανακατέψτε για 3 λεπτά.
7. Προσθέστε το κοτόπουλο και τη μαρινάδα.
8. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
9. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
10. Σερβίρετε.



## العربية - دجاج بالفلفل

### المكونات:

- 600 جم من صدور الدجاج المقطعة إلى قطع
- ملعقة كبيرة واحدة من زيت الزيتون البكر الممتاز
- ملعقة كبيرة واحدة من الملح
- ملعقة كبيرة واحدة من صلصة الصويا
- ½ ملعقة كبيرة من التنجيبيلا الطازج المبشور
- زيتون
- 100 مل من'eau



### طريقة الطهي:

1. قطع صدور الدجاج إلى قطع (بطول 3 سم وسمك 1 سم).
2. حضري التتبيلة: اخلطي صلصة الصويا والمملح والزنجبيل المبشور معاً.
3. اخلطي هذه المكونات مع قطع الدجاج، وغطي قطع الدجاج واتركها تتنفس التتبيلة مدة 30 دقيقة.
4. أذبلي الدبور من الفلفل، ثم قطعه إلى قطع صغيرة على شكل فصوص الألماز.
5. اختارى برنامج Stir Fry (الفلي السريع).
6. ضعي الفلفل والقليل من الزيت في وعاء الطهي، وقلي الفلفل مدة 3 دقائق.
7. أضيفي الدجاج والتتبيلة.
8. أغلقي الغطاء بإحكام. اختيارى برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 15 دقيقة.
9. جرب الفلفل واقنحي الغطاء.
10. جاهز للتقديم.



## FR - SALADE DE POULPE



### Ingédients :

- 1 kg de poulpe surgelé
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Zeste et jus d'un citron
- 20 olives Tagiasca dénoyautées
- 2 feuilles de laurier
- 2 oignons finement émincés
- 100 ml de vin blanc
- 100 g de pesto au basilic
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez le vin, les feuilles de laurier, les oignons, le zeste de citron, le poivre et le poulpe congelé.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Laissez le poulpe refroidir. Jetez la feuille de laurier. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive et les olives, et assaisonnez. Placez du pesto au basilic au centre des assiettes et recouvrez du mélange à base de poulpe.

## EN - OCTOPUS SALAD



### Ingredients:

- 1kg frozen octopus
- 2 tbsp olive oil
- Garted rind and juice of 1 lemon
- 20 pitted taggiasca olives
- 2 bay leaves
- 2 onions, finely chopped
- 100ml white wine
- 100g basil pesto
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add wine, bay leaves, onions, lemon rind, pepper and the frozen octopus.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Allow the octopus to cool. Discard bayleaf. Stir in lemon juice, olive oil, olives and season. Spoon basil pesto on serving plates and top with octopus mixture.

## NL - INTVISSALADE



### Ingrediënten:

- 1 kg bevoren inktvis
- 2 el olijfolie
- Citroenrasp en het sap van 1 citroen
- 20 ontpitte taggiasca olijven
- 2 laurierblaadjes
- 2 uien, fijngehakt
- 100 ml witte wijn
- 100 g basilicumpesto
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de wijn, de laurierblaadjes, de uien, de citroenrasp, de peper en de bevoren inktvis toe.
3. Sluit het deksel in vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Laat de inktvis afkoelen. Gooi de laurierblaadjes weg. Roer het citroensap, de olijfolie en de olijven erdoor en breng op smaak. Schep wat basilicumpesto op de serveerborden en doe daar het inktvisgerecht op.

## ES - ENSALADA DE PULPO



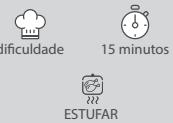
### Ingredientes:

- 1 kg de pulpo congelado
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Cáscara rallada y jugo de 1 limón
- 20 aceitunas Taggiasca deshuesadas
- 2 hojas de laurel
- 2 cebollas finamente picadas
- 100 ml de vino blanco
- 100 g de pesto de albahaca
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade el vino, las hojas de laurel, la cebolla, la cáscara de limón rallada, la pimienta y el pulpo congelado.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Deja que el pulpo se enfrié. Desecha la hoja de laurel. Añade el zumo de limón, el aceite de oliva, las aceitunas y sazona. Esparsa un poco de pesto en los platos de servir con una cuchara y cubre con la ensalada de pulpo.

## PT - SALADA DE POLVO



### Ingredientes:

- 1 kg de polvo congelado
- 2 folhas de louro
- 2 colheres de sopa de azeite
- Raspa e sumo de 1 limão
- 20 azeitonas Taggiasca sem caroço
- 2 folhas de louro
- 2 cebolas picadas finamente
- 100 ml de vinho branco
- 100 g de pesto de manjericão
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque o vinho, as folhas de louro, as cebolas, a raspa de limão, a pimenta e o polvo congelado na cuba de cozedura.
3. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.

4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Deixe o polvo arrefecer. Retire a folha de louro. Acrescente o sumo de limão, o azeite e as azeitonas e tempere. Coloque o pesto de manjericão nos pratos de servir e cubra com a mistura de polvo.

## IT - INSALATA DI POLPO



### Ingredienti:

- 1 kg di polpo surgelato
- 2 foglie di alloro
- 2 cipolle, tritate finemente
- Scoria grattugiata e succo di 1 limone
- 20 olive taggiasche snocciolate
- 2 foglie di alloro
- 2 cipolle, tritate finemente
- 100 ml di vino bianco
- 100 g di pesto di basilico
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere il vino, le foglie di alloro, le cipolle, la scorza di limone, il pepe e il polpo surgelato.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.

4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Lasciare raffreddare il polpo. Rimuovere le foglie di alloro. Aggiungere il succo di limone, l'olio d'oliva, le olive e insaporire. Versare nei piatti da portata il pesto di basilico e, sopra di esso, il composto di polpo.

## DE - TINTENFISCHSALAT



### Zutaten:

- 1 kg gefrorener Tintenfisch
- 2 EL Olivenöl
- Geriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
- 20 entsteinte Taggiasca-Oliven
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g Basilikumpesto
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 ml Weißwein

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie Wein, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Zitronenschale, Pfeffer und den gefrorenen Tintenfisch hinz.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.

4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Lassen Sie den Tintenfisch abkühlen. Nehmen Sie das Lorbeerblatt heraus und entsorgen Sie es. Rühren Sie Zitronensaft, Olivenöl, Oliven und Gewürze hinein. Verteilen Sie das Basilikumpesto auf Servieteller und geben Sie die Tintenfischmischung darauf.

## EL - ΣΑΛΑΤΑ ΧΤΑΠΟΔΙ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - سلطة الأخطبوط

المكونات:

- 2 من ورق الالورا
- 1 كجم من الأخطبوط المجمد
- ملعقتان كبيرة من زيت الزيتون
- 100 مل من خل التفاح
- 100 جم من صلصة الريحان
- 20 حبة من زيتون تاغياسكا منزوع النوى
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- بصلتان مفرومة فرقة ناعماً
- قشر ليمونة واحدة مششور وعصير ليمونة واحدة

طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. أضفي الخليط الالورا والبصل وقشر الليمون والفلفل والأخطبوط المجمد.
3. أغلقي الغطاء يدكما، اخترار ببرنامج (Stew (طهي الطبي) ) واضغطيه على 15 دقيقة.
4. حرري الضغط واقتحمي الغطاء.
5. انوري الأخطبوط بيد. أزيلي ورق الالورا. أضيفي عصير الليمون وزيت الزيتون والتوايل مع التقليب. ضعي صلصة الريحان في أطباق التقديم، وضعفي فوقها خليط الأخطبوط.



## FR - PACCHERI AUX FRUITS DE MER



### Ingédients :

- 300 g de paccheri
- 600 g de mélange de fruits de mer congelés
- 60 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vin blanc
- 650 ml d'huile végétale
- 12 feuilles de persil
- 1 gousse d'ail
- Une pincée de piment
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Écrasez l'ail et hachez le persil.
2. Choisissez le programme Rissolé, faites dorer l'ail dans de l'huile et ajoutez les fruits de mer. Déglaçez avec le vin, ajoutez les paccheri et mélangez.
3. Ajoutez le bouillon de légumes.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Salez et poivrez, ajoutez le persil, l'huile d'olive et le piment selon votre goût.

## EN - PACCHERI WITH SEAFOOD



### Ingredients:

- 300g paccheri pasta
- 600g frozen seafood mix
- 60ml olive oil
- 50ml white wine
- 650ml vegetable stock
- 12 leaves flat leaf parsley
- 1 clove garlic
- Pinch of chili pepper
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients. Crush the garlic and chop the parsley.
2. Choose Stir Fry program, brown the garlic in oil and add the fish. Deglaze with the wine, add the paccheri and mix.
3. Add the vegetable stock.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Season with salt and pepper, add parsley, olive oil and chili pepper to taste.

## NL - PACCHERI MET ZEEVRUCHTEN



### Ingrediënten:

- 300 g paccheri pasta
- 600 g bevoren zeevruchtenmix
- 60 ml olijfolie
- 50 ml witte wijn
- 650 ml groentebouillon
- 12 blaadjes platte bladpeterselie
- 1 teenje knoflook
- Een snufje chilipeper
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar. Hak de knoflook en de peterselie fijn.
2. Selecteer het programma Roerbakken, bruin de knoflook in de olie en voeg de vis toe. Blus af met de wijn, voeg de paccheri toe en roer alles goed door.
3. Voeg de groentebouillon toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Breng op smaak met zout en peper en voeg de peterselie, de olijfolie en de chilipeper toe.

## ES - PACCHERI CON MARISCO



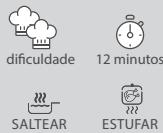
### Ingredientes:

- 300 g de pasta paccheri
- 600 g de marisco congelado surtido
- 60 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vino blanco
- 650 ml de caldo de verduras
- 12 de perejil
- 1 diente de ajo
- Una pizca de chile
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes. Pica el ajo y el perejil.
2. Elige el programa Saltear, dora el ajo en aceite y añade el pescado. Desglasá con el vino, añade la pasta paccheri y remueve.
3. Añade el caldo de verduras.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elegí el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sazona con sal y pimienta, añade perejil, aceite de oliva y chile al gusto.

## PT – PACCHERI COM MARISCO



### Ingredientes:

- 300 g de massa paccheri
- 650 ml de caldo de legumes
- 600 g de mistura de marisco congelado
- 60 ml de azeite
- 50 ml de vinho branco
- 12 folhas de salsa de folha lisa
- 1 dente de alho
- Uma pitada de malagueta em pó
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes. Esmague o alho e pique a salsa.
2. Escolha o programa Saltear, aloure o alho no azeite e acrescente o marisco. Regue com o vinho, acrescente a massa paccheri e misture.
3. Adicione o caldo de legumes.
4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 8 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Tempere com sal e pimenta; acrescente salsa, azeite e malagueta moída a gosto.

## IT – PACCHERI CON FRUTTI DI MARE



### Ingredienti:

- 300 g di paccheri
- 50 ml di vino bianco
- 600 g di frutti di mare misti surgelati
- 60 ml di olio d'oliva
- 650 ml di brodo vegetale
- 12 foglie di prezzemolo a foglia piatta
- 1 spicchio d'aglio
- Un pizzico di peperoncino
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti. Schiacciare l'aglio e tritare il prezzemolo.
2. Scegliere il programma Saltare in padella, rosolare l'aglio nell'olio e aggiungere il pesce. Sfumare con il vino, aggiungere i paccheri e mescolare.
3. Aggiungere il brodo vegetale.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 8 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Condire con sale e pepe, aggiungere a piacere prezzemolo, olio d'oliva e peperoncino.

## DE – PACCHERI MIT MEERESFRÜCHTEN



### Zutaten:

- 300 g Paccheri-Nudeln
- 600 g gefrorene Meeresfrüchte-Mischung
- 60ml Olivenöl
- 50ml Weißwein
- 650 ml Gemüsebrühe
- 12 Blatt glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Prise Chili
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor. Zerdrücken Sie den Knoblauch und hacken Sie die Petersilie.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, bräunen Sie den Knoblauch in Öl und geben Sie den Fisch hinzufügen. Löschen Sie mit dem Wein ab, fügen Sie die Paccheri hinzufügen und vermengen Sie alles miteinander.
3. Geben Sie die Gemüsebrühe hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer, geben Sie Petersilie und Olivenöl hinzufügen und schmecken Sie mit Chili ab.

## EL – ΠΑΤΣΕΡΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



### Υλικά:

- 300 g ζυμαρικά πατσέρι
- 600 g μείγμα κατεψυγμένων θαλασσινών
- 1 σκέλιδα σκόρδο
- 60 ml ελαιόλαδο
- 50 ml λευκό κρασί
- 650 ml ζωμός λαχανικών
- 12 φύλλα μαϊντανού
- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά. Λιώστε το σκόρδο και ψιλοκόψτε τον μαϊντανό.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, τοιχαρίστε το σκόρδο σε λάδι και προσθέστε τα θαλασσινά. Σβήστε με το κρασί, προσθέστε το πατσέρι και ανακατέψτε.
3. Προσθέστε τον ζωμό λαχανικών.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Άλατοπιπέρώστε, προσθέστε μαϊντανό, ελαιόλαδο και πιπεριά τσιλί, όσο θέλετε.



## العربية – معكرونة باتشيري بالماكلولات البحرية

- المكونات:**
- 300 جم من معكرونة باتشيري
  - 600 جرام من خليط الماكولات البحرية المجمدة
  - كمية قليلة من الفلفل الحار
  - ملح وفلفل أسود طازج مطحون
  - 50 مل من خل التفاح
  - 650 مل من مرق الخضار
  - 12 ورقة من البقدونس ذي الأوراق المسطحة
  - فص ثوم واحد
  - ملح زيت الزيتون
  - 60 مل من زيت الزيتون
  - 300 جم من معلقة باتشيري



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات، اسحقي الثوم، وقطعي البقدونس.
2. اخباري برنامج Stir Fry (القلبي السريع)، وحرمي الثوم في الزيت، ثم أضيفي السمك. أضيفي الخل إلى السمك حتى يمتزجان، ثم أضيفي معكرونة باتشيري، وأخلطي المكونات.
3. أضيفي مرق الخضار.
4. أغلقي الغطاء بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطبخ الطي)، واضبطي الوقت على 8 دقائق.
5. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
6. تبلي المكونات بالملح، وأضيفي البقدونس وزيت الزيتون والفلفل الحار حسب رغبتك.



## FR - MOULES AU VIN BLANC

difficulty  
5 minutes  
MIJOTÉ

### Ingrediénts :

- 1,2 kg de moules fraîches décortiquées et lavées
- 3 c. à s. de persil frais haché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 150 g d'oignons congelés coupés en tranches
- 200 ml de vin blanc

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.

4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Assaisonnez à votre goût et servez !

## EN - MUSSELS IN WHITE WINE

difficulty  
5 minutes  
STEW

### Ingredients:

- 1.2kg fresh mussels, hulled and scrubbed
- 150g frozen onion, sliced
- 200ml white wine
- 3 tbsp freshly chopped flat leaf parsley
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add all the ingredients into the bowl.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Season to taste and serve!

## NL - MUSELEN IN WITTE WIJN

moeilijkheidsgraad  
5 minuten  
STOVEN

### Ingrediënten:

- 1,2 kg verse mosselen, schoongemaakt en geschorbd
- 150 g ingevroren ui, in ringen
- 200ml witte wijn
- 3 el vers gehakte platte bladpeterselie
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Breng naar wens op smaak en server!

## ES - MEJILLONES AL VINO BLANCO

dificultad  
5 minutos  
ESTOFADO

### Ingredientes:

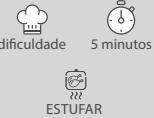
- 1,2 kg de mejillones frescos, lavados y con las conchas limpias
- 200 ml de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de perejil fresco picado
- 150 g de cebolla congelada en rodajas
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade todos los ingredientes al recipiente.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Sazona al gusto y sirve.

## PT - MEXILHÕES EM VINHO BRANCO

### Ingredientes:



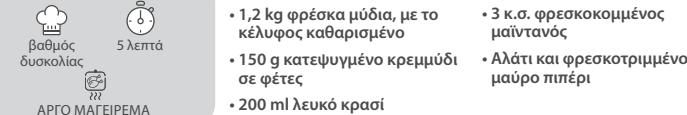
- 1,2 kg de mexilhões frescos com casca e limpos
- 150 g de cebola congelada às rodelas
- 200 ml de vinho branco
- 3 colheres de sopa de salsa de folha lisa acabada de picar
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque todos os ingredientes na cuba.
3. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 5 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Tempere a gosto e sirva!

## EL - ΜΥΔΙΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

### Υλικά:



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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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

## IT - COZZE AL VINO BIANCO

### Ingredienti:



- 1,2 kg di cozze fresche, sgusciate e pulite
- 150 g di cipolla surgelata, tagliata a fette
- 200 ml di vino bianco
- 3 cucchiai di prezzemolo a foglia piatta tritato fresco
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere tutti gli ingredienti nel recipiente.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 5 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Condire a piacere e servire!



## DE - MUSCHELN IN WEISSWEIN

### Zutaten:



- 1,2 kg frische Muscheln, geschält und gereinigt
- 150 g gefrorene Zwiebeln, geschnitten
- 200ml Weißwein
- 3 EL frisch gehackte glatte Petersilie
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Abschmecken und servieren!

## العربية - بلح البحر بخل التفاح

### المكونات:

- 3 كجم من بلح البحر الطازج المقشر والبلنطاف
- 1,2 طازج وملفروم
- 150 جم من البصل المجعد المقطع إلى شرائح
- ملح وقليل أسود طازج مطحون
- 200 مل من خل التفاح



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. أغلق كل المكونات إلى الوعاء.
3. أغلقي كل الطعام ياخاما، اختارى برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 5 دقائق.
4. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
5. تتبليها حسب الذوق وقدميها!



## FR - MERLU AUX PALOURDES



### Ingrédients :

- 600 g de merlu
- 200 g de palourdes nettoyées
- 100 g d'oignons ou ½ oignon
- 100 g de poireaux
- 2 gousses d'ail
- 10 g de persil plat frais haché
- 20 ml de vin blanc
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Épluchez et hachez l'ail, les oignons et les poireaux.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson. Sélectionnez le programme Rissolé et appuyez sur Démarrer.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'ail, les oignons et les poireaux. Remuez pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
4. Ajoutez les palourdes, le vin blanc et les morceaux de merlu (assaisonnés).
5. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 10 minutes.
6. À la fin du programme, libérez la pression et déverrouillez le couvercle.
7. Servez les morceaux de poisson avec les palourdes ouvertes sur le dessus.
8. Ajoutez plus d'assaisonnement, si nécessaire, et saupoudrez de persil fraîchement haché.

## EN - HAKE WITH CLAMS



### Ingredients:

- 600g hake
- 200g clams, cleaned
- 100g onion or ½ onion
- 100g leek
- 2 cloves garlic

### Cooking method:

1. Peel and chop the garlic, onion and leek.
2. Pour olive oil into the cooking bowl. Select the Stir Fry program and press Start.
3. When it reaches the temperature, add the garlic, onion and leek. Stir for 5 mins until they are cooked.
4. Add the clams, white wine and pieces of hake (seasoned).
5. Close and lock the lid. Select the Stew program for 10 mins.

- 10g flat leaf parsley freshly chopped
- 20ml white wine
- 2 tbsp olive oil
- Salt and freshly ground black pepper

6. In the end of the program, release the pressure and open the lid.
7. Serve the pieces of fish with the open clams on top.
8. Add more seasoning, if required, and sprinkle with freshly chopped parsley.

## NL - HEEK MET KOKKELS



### Ingrediënten:

- 600 g heek
- 200 g kokkels, schoongemaakt
- 100 g of ½ ui
- 100 g prei
- 2 teentjes knoflook

### Bereidingswijze:

1. Schil en snipper de knoflook, de ui en de prei.
2. Giet olifolie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken en druk op Start.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de knoflook, de ui en de prei toe. Roer 5 minuten door totdat alles gaar is.
4. Voeg de kokkels, de witte wijn en stukken heek toe (gekruid).

- 10g vers gehakte platte bladpeterselie
- 20ml witte wijn
- 2 el olifolie
- Zout en versgemalen zwarte peper

5. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Na afloop van het programma laat u de druk eraf en ontgrendelt u het deksel.
7. Serveer de stukken vis met de open kokkels erop.
8. Voeg indien nodig meer kruiden toe en bestrooi het gerecht met vers gehakte peterselie.

## ES - MERLUZA CON ALMEJAS



### Ingredientes:

- 600 g de merluza
- 200 g de almejas limpias
- 100 g de cebolla o ½ cebolla
- 100 g de puerro
- 2 dientes de ajo

- 10 g de perejil recién picado
- 20 ml de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Pela y pica el ajo, la cebolla y el puerro.
2. Vierte aceite de oliva en el recipiente de cocción. Selecciona el programa Saltear y pulsa Inicio.
3. Cuando alcance la temperatura, añade el ajo, la cebolla y el puerro. Remueve durante 5 minutos hasta que se cocinen.
4. Añade las almejas, el vino blanco y los trozos de merluza (sazonados).
5. Cierra y bloquee la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 10 minutos.
6. Al final del programa, despresuriza y abre la tapa.
7. Sirve los trozos de pescado con las almejas abiertas por encima.
8. Ajusta los condimentos, si es necesario, y espolvorea con perejil recién picado.

## PT - PESCADA COM AMÊJOAS



### Ingredientes:

- 600 g de pescada
- 200 g de amêijoas limpas
- 100 g de cebola ou ½ cebola
- 100 g de alho-francês
- 2 dentes de alho
- 10 g de salsa de folha lisa acabada de picar
- 20 ml de vinho branco
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Descasque e pique o alho, a cebola e o alho-francês.
2. Deite o azeite na cuba de cozedura. Selecione o programa Saltear e prima o botão Iniciar.
3. Quando atingir a temperatura, acrescente o alho, a cebola e o alho-francês. Mexa durante 5 minutos até os ingredientes estarem cozinhados.
4. Junte as amêijoas, o vinho branco e os pedaços de pescada (temperada).
5. Feche e bloquee a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 10 minutos.
6. No final do programa, liberte a pressão e abra a tampa.
7. Sirva o peixe com as amêijoas cozidas por cima.
8. Se necessário, adicione mais temperos e polvilhe com salsa acabada de picar.

## IT - NASELLO CON VONGOLE



### Ingredienti:

- 600 g di nasello
- 200 g di vongole, pulite
- 100 g di cipolla o ½ cipolla
- 100 g di porro
- 2 spicchi d'aglio
- 10 g di prezzemolo a foglia piatta tritato fresco
- 20 ml di vino bianco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Sbucciare e tritare l'aglio, la cipolla e il porro.
2. Versare l'olio d'oliva nel recipiente per la cottura. Selezionare il programma Saltare in padella e premere Avvio.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere l'aglio, la cipolla e il porro. Mescolare per 5 minuti fino al termine della cottura.
4. Aggiungere le vongole, il vino bianco e i pezzi di nasello (conditi).
5. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
6. Al termine del programma, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Servire i pezzi di pesce guarniti con le vongole aperte.
8. Aggiungere altro condimento, se necessario, e spolverare con prezzemolo tritato fresco.

## DE - SEEHECHT MIT MUSCHELN



### Zutaten:

- 600 g Seehecht
- 200 g Muscheln, gesäubert gehackt
- 100 g Zwiebel oder ½ Zwiebel
- 100 g Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 10 g glatte Petersilie, frisch gehackt
- 20ml Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Schälen und hacken Sie den Knoblauch, die Zwiebel und den Lauch.
2. Geben Sie das Olivenöl in die Schüssel. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und drücken Sie auf die Start-Taste.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie den Knoblauch, die Zwiebel und den Lauch hinzu. Rühren Sie 5 Minuten lang, bis die Zutaten gar sind.
4. Geben Sie die Muscheln, den Wein und die Seehechtstücke (gewürzt) hinzu.
5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 10 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
6. Lassen Sie nach dem Ende des Programms den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Servieren Sie die Fischstücke mit den geöffneten Muscheln.
8. Geben Sie bei Bedarf weitere Gewürze hinzu und bestreuen Sie das Gericht mit frisch gehackter Petersilie.

## EL - ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΜΕ ΑΧΙΒΑΔΕΣ



### Υλικά:

- 600 g βακαλάος
- 2 σκελιδές σκόρδο
- 200 g αχιβάδες καθαρισμένες
- 10 g φρέσκος μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 100 g κρεμμύδια ή ½ κρεμμύδι
- 20 ml λευκό κρασί
- 100 g πράσο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Άλατι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το σκόρδο, το κρεμμύδι και το πράσο.
2. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και πατήστε Έναρξη.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το σκόρδο, το κρεμμύδι και το πράσο. Ανακατέψτε για 5 λεπτά μέχρι να ψηθούν.
4. Προσθέστε τις αχιβάδες, το λευκό κρασί και τα κομμάτια του βακαλάου (αφού αλατοπιπερώστε).
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Στο τέλος του προγράμματος, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Σερβίρετε τα κομμάτια του ψαριού με τις ανοιχτές αχιβάδες από πάνω.
8. Άλατοπιπερώστε, εάν χρειάζεται, και πασπαλίστε με φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό.



## العربية - سمك النازلي مع محار البطلينيوس

المكونات:

• 600

جم من سمك النازلي

الطاżżuq والملفروم

• 200 مل من حمل التفاح

• 100 جم من البصل أو ½ بصلة

• 100 جم من الكراث

• فصان من التوم

طريقة الطهي:



1. قشّر التوم والبصل، وقطّعهما مع الكراث.

2. صب زيت الزيتون في وعاء الطهي، حددّي برنامج Stir Fry (الطهي السريع)، واضغطي على Start (بدء).

3. في نهاية البرنامج، حرزي الضغط وافتحي الغطاء.

4. أضفّي محار البطلينيوس وحمل التفاح وقطع سمك النازلي (المثلثة).

5. أغلقي الغطاء بإحكام، حددّي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضغطي على 10 دقائق.

6. في نهاية البرنامج، حرزي الضغط وافتحي الغطاء.

7. قشّر قطع السمك، وضعّي فوقها محار البطلينيوس مفتوحاً.

8. أضفّي مزيجك من التبولة حسب رغبتك، ثم قوّي المقدونس طازج المفروم.



## FR - CALAMAR AUX OIGNONS

### Ingédients :

- 1 kg de calamar
- 4 oignons
- 3 sachets d'encre de calamar
- 200 ml de bouillon de poisson

- 1 c. à s. de farine
- 2 c. à s. d'huile



### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez l'huile, choisissez le programme Rissolé et mélangez les oignons, le calamar et la farine pendant 6 minutes.
3. Ajouter le reste des ingrédients.
4. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 8 minutes. Appuyer sur Démarrer.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

## EN - SQUID WITH ONIONS

### Ingredients:

- 1kg baby squid
- 4 onions
- 3 bags squid ink
- 200ml fish broth

- 1 tbsp flour
- 2 tbsp Oil

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add the oil, choose Stir Fry program and stir the onion, squid and flour for 6 mins.
3. Add the remaining ingredients.
4. Close and lock the lid and select the Stew program for 8 mins. Press Start.
5. Release pressure and open the lid.
6. To serve.



### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de olie toe, selecteer het programma Roerbakken en roer de ui, de inktvis en de bloem 6 minuten door.
3. Voeg de resterende ingrediënten toe.
4. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten. Druk op Start.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

## NL - INKTVIS MET UIEN

### Ingrediënten:

- 1 kg babyinktvis
- 4 uien
- 3 zakjes inktvisinkt
- 200 ml visbouillon

- 1 el bloem
- 2 el olie

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de olie toe, selecteer het programma Roerbakken en roer de ui, de inktvis en de bloem 6 minuten door.
3. Voeg de resterende ingrediënten toe.
4. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten. Druk op Start.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

## ES - CHIPIRONES CON CEBOLLA EN SU TINTA

### Ingredientes:

- 1 kg de chipirones
- 4 cebollas
- 3 bolsas de tinta calamar
- 200 ml de caldo de pescado

- 1 cucharada sopera de harina
- 2 cucharadas soperas de aceite

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade el aceite, elige el programa Saltear, remueve la cebolla, el calamar y la harina durante 6 minutos.
3. Añade los ingredientes restantes.
4. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 8 minutos. Pulsa Inicio.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.



## PT - LULAS COM CEBOLAS

### Ingredientes:

- 1 kg de lulas pequenas
- 4 cebolas
- 3 sacos de tinta de lula
- 200 ml de caldo de peixe
- 1 colher de sopa de farinha
- 2 colheres de sopa de óleo



### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Adicione o óleo, escolha o programa Saltear e mexa as cebolas, as lulas e a farinha durante 6 minutos.
3. Adicione os restantes ingredientes.
4. Feche e bloquee a tampa, selecione o programa Estufar e defina 8 minutos. Prima o botão Iniciar.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.

## IT - CALAMARI CON CIPOLLE

### Ingredienti:

- 1 kg di calamaretti
- 4 cipolle
- 3 sacchetti di nero di seppia
- 200 ml di brodo di pesce
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiali di olio

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere l'olio, scegliere il programma Saltare in padella e mescolare la cipolla, i calamari e la farina per 6 minuti.
3. Aggiungere gli altri ingredienti.
4. Chiudere e bloccare il coperchio e selezionare il programma Stufato per 8 minuti. Premere Avvio.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## DE - TINTENFISCH MIT ZWIEBELN

### Zutaten:

- 1 kg Baby-Tintenfisch
- 4 Zwiebeln
- 3 Beutel Tintenfischtinge
- 200 ml Fischfond
- 1 EL Mehl
- 2 EL Öl



### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Öl hinzu, wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Zwiebel, den Tintenfisch und das Mehl 6 Minuten lang.
3. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu.
4. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren und stellen Sie es auf 8 Minuten ein. Drücken Sie auf die Start-Taste.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

### Υλικά:

- 1 kg μικρά καλαμάρια
- 4 κρεμμύδια
- 3 σακουλάκια μελάνι καλαμαριού
- 200 ml ζωμός ψαριού

- 1 κ.σ. αλεύρι
- 2 κ.σ. λάδι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε το λάδι, επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και ανακατέψτε το κρεμμύδι, το καλαμάρι και το αλεύρι για 6 λεπτά.
3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος για 8 λεπτά. Πατήστε Έναρξη.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.



## العربية - حبار بالبصل

### المكونات:

- ملعقة كبيرة من الحبار الصغير
- ملعقتان كبيرة من الزيت
- 4 بصلات
- 3 أكياس من حبر الحبار
- 200 مل من مرق السمك



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. أضيفي الزيت، واختاري برنامج Stir Fry (القلبي السريع)، وقمي بتقليب البصل والحبار والدقيق مدة 6 دقائق.
3. أضيفي باقي المكونات.
4. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي برنامج Stew (الطبوي البطيء)، واضبطي الوقت على 8 دقائق، اضغطي على Start (بدء).
5. حرري الضغط وافتتحي الغطاء.
6. جاهز للتقديم.



## FR - CALAMAR AUX POMMES DE TERRE



### Ingrédients :

- 800 g de calamar (décongelé si congelé)
- 100 g d'oignons ou ½ oignon
- 400 g de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux de taille égale

- 100 g de poivron vert épépiné
- 2 gousses d'ail écrasées
- 8 brins de safran
- 30 ml d'eau
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 10 g de persil plat, haché

### Méthode de cuisson :

1. Coupez l'oignon et les poivrons en petits morceaux.
2. Nettoyez le calamar et coupez-le en morceaux.
3. Versez l'huile dans le bol de cuisson. Sélectionnez le programme Rissolé et appuyez sur Démarrer.
4. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'ail, l'oignon, les poivrons et le safran. Remuez pendant environ 5 minutes.
5. Ajoutez les morceaux de calamar et de pommes de terre. Couvrez d'eau et assaisonnez de sel.
6. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
7. À la fin du programme, libérez la pression et déverrouillez le couvercle.
8. Servez le calamar avec les pommes de terre et saupoudrez de persil fraîchement haché à la dernière minute.

## EN - SQUID WITH POTATOES



### Ingredients:

- 800g squid, thawed if frozen
- 100g onion or ½ onion
- 400g potatoes, peeled and cut into even size pieces
- 100g green pepper, cored and deseeded
- 2 cloves garlic, crushed
- 8 strands of saffron
- 30ml water
- 2 tbsp olive oil
- Salt and freshly ground black pepper
- 10g flat leaf parsley, chopped

### Cooking method:

1. Chop onion and peppers into small pieces.
2. Clean the squid and cut it into bite-sized pieces.
3. Pour olive oil into the cooking bowl. Select Stir Fry program and press Start.
4. When it reaches the temperature, add garlic, onion, peppers and saffron. Stir for approximately 5 mins.
5. Add the pieces of squid and potatoes. Cover with water and season with salt.
6. Close and lock the lid. Select Stew program for 10 mins.
7. In the end of the program, release the pressure and open the lid.
8. Serve the squid with the potatoes and sprinkle with freshly chopped parsley in the last minute.

## NL - INKTVIS MET AARDAPPELEN



### Ingrediënten:

- 800 g inktvis, ontdooid indien bevroren
- 100 g of ½ ui
- 400 g aardappelen, geschild en in gelijke stukken gesneden
- 100 g groene paprika, in plakjes gesneden en zonder zaadlijsten
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 8 draadjes saffraan
- 30ml water
- 2 el olijfolie
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 10 g gehakte platte bladpeterselie

### Bereidingswijze:

1. Hak de uien en de paprika's in kleine stukjes.
2. Maak de inktvis schoon en snijd die in kleine stukjes.
3. Giet olijfolie in de binnenvloer. Selecteer het programma Roerbakken en druk op Start.
4. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de knoflook, de ui, de paprika's en de saffraan toe. Roer ongeveer 5 minuten door.
5. Voeg de stukjes inktvis en de aardappelen toe. Zet onder water en breng op smaak met zout.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
7. Na afloop van het programma laat u de druk eraf en ontgrendelt u het deksel.
8. Serveer de inktvis met de aardappelen en bestrooi vlak voor het serveren met de vers gehakte peterselie.

## ES - CALAMARES CON PATATAS



### Ingredientes:

- 800 g de calamares, descongelados si son congelados
- 100 g de cebolla o ½ cebolla
- 400 g de patatas peladas y cortadas en trozos de igual tamaño
- 100 g de pimiento verde sin semillas
- 2 dientes de ajo machacados
- 8 hebras de azafrán
- 30 ml de agua
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida
- 10 g de perejil picado

### Método de cocción:

1. Pica la cebolla y los pimientos en trozos pequeños.
2. Limpia el calamar y córtalo en trozos pequeños.
3. Vierte aceite de oliva en el recipiente de cocción. Selecciona el programa Saltear y pulsa Inicio.
4. Cuando alcance la temperatura, añade el ajo, la cebolla, el pimiento y el azafrán. Remueve durante aproximadamente 5 minutos.
5. Añade los trozos de calamares y patatas. Cubre con agua y sazona.
6. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 10 minutos.
7. Al final del programa, despresuriza y abre la tapa.
8. Sirve el calamar con las patatas y espolvorea con perejil recién picado en el último momento.

## PT - LULAS COM BATATAS



### Ingredientes:

- 800 g de lulas descongeladas (se forem congeladas)
- 100 g de pimento verde sem o veio central e sem sementes
- 100 g de cebola ou ½ cebola
- 400 g de batatas descascadas e cortadas em pedaços iguais
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 8 fios de açafrão
- 10 g de salsa de folha lisa picada
- 30 ml de água

### Método de cozedura:

1. Corte a cebola e o pimento em pedaços pequenos.
2. Limpe as lulas e corte-as em pedaços pequenos.
3. Deite o azeite na cuba de cozedura. Selecione o programa Saltear e prima o botão Iniciar.
4. Quando atingir a temperatura, acrescente o alho, a cebola, o pimento e o açafrão. Mexa durante aproximadamente 5 minutos.
5. Adicione os pedaços de lulas e as batatas. Cubra com água e tempere com sal.
6. Feche e bloquee a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 10 minutos.
7. No final do programa, liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva as lulas com as batatas e polvilhe com salsa acabada de picar.

## IT - CALAMARI CON PATATE



### Ingredienti:

- 800 g di calamari, scongelati se surgelati
- 100 g di cipolla o ½ cipolla
- 400 g di patate, sbuciate e tagliate a pezzi di dimensioni uniformi
- 100 g di peperone verde, privato delle parti bianche interne e dei semi
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 8 stimmì di zafferano
- 30 ml di acqua
- 2 cucchiali di olio d'oliva
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 10 g di prezzemolo a foglia piatta, tritato

### Preparazione:

1. Tagliare la cipolla e il peperone in piccoli pezzi.
2. Pulire i calamari e tagliarli in pezzi di piccole dimensioni.
3. Versare l'olio d'oliva nel recipiente per la cottura. Selezionare il programma Saltare in padella e premere Avvio.
4. Raggiunta la temperatura, aggiungere l'aglio, la cipolla, il peperone e lo zafferano. Mescolare per circa 5 minuti.
5. Aggiungere i pezzi di calamari e le patate. Coprire con acqua e salare.
6. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
7. Al termine del programma, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire i calamari con le patate e cospargere all'ultimo con prezzemolo tritato fresco.

## DE – TINTENFISCH MIT KARTOFFELN



### Zutaten:

- 800 g Tintenfisch, aufgetaut (wenn gefroren)
- 100 g Zwiebel oder ½ Zwiebel
- 400 g Kartoffeln, geschält und in gleichgroße Stücke geschnitten
- 100 g grüne Paprika, entkernt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 8 Safranfäden
- 30ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 10 g glatte Petersilie, gehackt

### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln und Paprika in kleine Stücke.
2. Reinigen Sie den Tintenfisch und schneiden Sie ihn in mundgerechte Stücke.
3. Geben Sie das Olivenöl in die Schüssel. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und drücken Sie die Start-Taste.
4. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Safran hinzu. Braten Sie alles etwa 5 Minuten lang unter Rühren an.
5. Geben Sie die Tintenfischstücke und die Kartoffeln hinzu. Bedecken Sie alles mit Wasser bedecken und würzen Sie mit Salz.
6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 10 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
7. Lassen Sie nach dem Ende des Programms den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Servieren Sie den Tintenfisch mit den Kartoffeln und bestreuen Sie alles ganz am Schluss mit frisch gehackter Petersilie.

## EL - ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ



### Υλικά:

- 800 g καλαμάρι, αποψυγμένο, εάν είναι κατεψυγμένο
- 100 g κρεμμύδιa ή ½ κρεμμύδι
- 400 g πατάτες ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι
- 8 νημάτια σαφράν
- 30 ml νερό

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Κόψτε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
2. Καθαρίστε το καλαμάρι και κόψτε το σε μπουκιές.
3. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και πατήστε Έναρξη.
4. Οταν οπιτεχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το σκόρδο, το κρεμμύδι, τις πιπεριές και το σαφράν. Ανακατέψτε για περίπου 5 λεπτά.
5. Προσθέστε το τεμαχισμένο καλαμάρι και τις πατάτες. Καλύψτε με νερό και αλατοπιπερώστε.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργό μαγειρέματος και ορίστε το χρόνο στα 10 λεπτά.
7. Στο τέλος του προγράμματος, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρετε το καλαμάρι με τις πατάτες και πασπαλίστε με φρεσκοκομμένο μαϊντανό αμέσως πριν από το σερβίρισμα.



## العربية - حبار بالبطاطس

### المكونات:

- 800 جم من الحبار (بعد فك تجميده إذا كان مجمداً)
- فصان من الثوم مهروس
- 100 جم من البقدونس ذي الأوراق المسطحة المفروم
- 400 جم من البطاطس المقشرة والملقطة إلى قطع متساوية الحجم
- 800 جم من البطاطس منزوع اللب والبذور
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- 8 خيوط من الزعفران
- 30 مل من الماء



### طريقة الطهي:

1. قطع الحبار والقلفل إلى قطع صغيرة.
2. نظفُّ الحبار وقطْفُّه إلى قطع صغيرة.
3. صب زيت الزعفران في وعاء الطهي، حددٌ بـ برنامج Stir Fry (القلي السريع)، واضغط عليه على Start (بدء).
4. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضفِّي الثوم والبصل والقلفل والزعفران. قلبي الخليط لمدة 5 دقائق تقريباً.



## FR - POISSON AU CITRON ET AUX HERBES

difficulté 10 minutes  
VAPEUR

### Ingédients :

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 60 ml de jus de citron
- 1½ c. à s. d'aneth et de ciboulette hachées
- 3 c. à c. de câpres, grossièrement hachées

- ¼ c. à c. de sucre en poudre
- 4 filets de julienne ou de cabillaud (250 g par filet)
- 300 ml d'eau
- 16 petites pommes de terre cuites (pour la présentation)

- Papier sulfurisé pour mettre au fond du panier vapeur

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Pour préparer la vinaigrette au citron et aux herbes, mélangez l'huile, le jus de citron, les herbes, les câpres et le sucre dans un petit bol. Réservez.
3. Versez 300 ml d'eau dans le bol. Placez le poisson dans le panier vapeur recouvert de papier sulfurisé, puis arrosez avec la sauce.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Vapeur et réglez-le sur 10 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Assaisonnez à votre goût et servez avec des pommes de terre cuites et la sauce restante.

## EN - FISH WITH LEMON AND HERBS

difficulty 10 minutes  
STEAM

### Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 60ml lemon juice
- 1½ tbsp chopped dill and chives
- 3 tsp capers, roughly chopped
- ¼ tsp caster sugar
- 4 ling or cod fish fillets (250g per fillet)
- 300ml water
- 16 cooked baby potatoes (to serve)
- Baking paper, to line the steamer basket

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. To make the lemon and herb dressing, whisk together oil, lemon juice, herbs, capers and sugar in a small bowl. Set aside.
3. Add 300ml water to the bowl. Place fish in steamer basket, lined with baking paper, and then drizzle with some dressing.
4. Close the lid and lock it. Choose Steam program and set to 10 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Season to taste and serve with cooked baby potatoes and the remaining sauce.

## NL - VIS MET CITROEN EN KRUIDEN

moeilijkheidsgraad 10 minuten  
STOMEN

### Ingrediënten:

- 2 el olijfolie
- 60 ml citroensap
- 1½ el gehakte dille en bieslook
- 3 tl kappertjes, grofgehakt
- ¼ tl basterdsuiker
- 4 leng- of kabeljauwfilet (250 g per filet)
- 300ml water
- 16 gekookte krieltjes(om te serveren)
- Bakpapier om de stoommand mee te bekleden

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Klop voor de dressing de olie, het citroensap, de kruiden, de kappertjes en de suiker in een kleine kom. Zet opzij.
3. Voeg 300 ml water toe aan de binnenpan. Bekleed de stoommand met bakpapier, doe de vis erin en besprenkel met wat dressing.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stomen en stel de tijd in op 10 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Breng op smaak met peper en zout en serveer met gekookte aardappelen en de rest van de saus.

## ES - PESCADO CON LIMÓN Y HIERBAS

dificultad 10 minutos  
VAPOR

### Ingredientes:

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 60 ml de zumo de limón
- ¼ cucharada soperas de azúcar extrafino
- 4 filetes de bacalao o maruca (250 g por filete)
- 3 cucharadas de postre de alcacarras, picadas en trozos grandes
- 300 ml de agua
- 16 patatas baby cocidas(para servir)
- Papel para el horno, para forrar el cesto de cocción al vapor

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Para preparar el aderezo de limón y hierbas, mezcla el aceite, el zumo de limón, las hierbas, las alcacarras y el azúcar en un recipiente pequeño. Reserva.
3. Añade 300 ml de agua al recipiente. Coloca el pescado en el cesto de cocción al vapor, forrado con papel para el horno y, a continuación, rociá con un poco de aliño.
4. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Vapor y ajusta 10 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sazonalo al gusto y sírvelo con las patatas cocidas y la salsa restante.

## PT - PEIXE COM LIMÃO E ERVAS AROMÁTICAS

### Ingredientes:



- 2 colheres de sopa de azeite
- 60 ml de sumo de limão
- 1/2 colher de sopa de endro e cebolinho picados
- 3 colheres de chá de alcaparras picadas grosseiramente
- 1/4 colher de chá de açúcar refinado
- 300 ml de água
- 16 batatas cozidas (para acompanhar)
- Papel vegetal para forrar o cesto de cozedura a vapor
- 4 filetes de maruca ou bacalhau (250 g por filete)

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Para preparar o molho de limão e ervas, bata o azeite, o sumo de limão, as ervas aromáticas, as alcaparras e o açúcar numa taça pequena. Reserve.
3. Coloque 300 ml de água na cuba. Coloque o peixe no cesto de cozedura a vapor forrado com papel vegetal e, em seguida, regue com algum molho.
4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Cozer a vapor e configure para 10 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Tempere a gosto e sirva com as batatas cozidas e o restante molho.

## IT - PESCE CON LIMONE ED ERBE

### Ingredienti:



- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 60 ml di succo di limone
- 1/2 cucchiaio di aneto ed erba cipollina tritati
- 3 cucchiaini di capperi, tagliati grossolanamente
- 1/4 cucchiaino di zucchero semolato
- 4 filetti di molva o merluzzo (250 g ogni filetto)
- 300 ml di acqua
- 16 patate novelle cotte (per servire)
- Carta da forno, per allineare il cestello per la cottura a vapore

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Per preparare il condimento di limone ed erbe, sbattere insieme l'olio, il succo di limone, le erbe, i capperi e lo zucchero in una piccola ciotola. Mettere da parte.
3. Aggiungere 300 ml di acqua nel recipiente. Mettere il pesce nel cestello per la cottura a vapore, foderato con carta da forno, quindi spruzzare un po' di condimento.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Selezionare il programma Cottura a vapore e impostarlo su 10 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Condire a piacere e servire con patate novelle cotte e la salsa rimanente.

## DE - FISCH MIT ZITRONE UND KRÄUTERN

### Zutaten:



- 2 EL Olivenöl
- 60 ml Zitronensaft
- 1/2 EL gehackter Dill und Schnittlauch
- 3 TL Kapern, grob gehackt
- 1/4 TL Zucker
- 4 Lengfisch- oder Kabeljau-Fischfilets (250 g pro Filet)
- 300 ml Wasser
- 16 gekochte Babykartoffeln (als Beilage)
- Backpapier, zum Auslegen des Dampfkörbs

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Um das Zitronen- und Kräuterdressing zuzubereiten, verquirlen Sie Öl, Zitronensaft, Kräuter, Kapern und Zucker in einer kleinen Schüssel. Beiseite stellen.
3. Geben Sie 300ml Wasser in die Schüssel. Legen Sie den Fisch in den mit Backpapier ausgekleideten Korb des Dampfkörbs und beträufeln Sie ihn mit etwas Dressing.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Dampf-Programm aus und stellen Sie es auf 10 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Schmecken Sie die Zutaten ab und servieren Sie alles mit den gekochten Babykartoffeln und der restlichen Soße.

## EL - ΨΑΡΙ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

### Υλικά:



- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 60 ml χυμός λεμονιού
- 1/2 κ.σ. ψιλοκομένος άνηθος και σχοινόπρασο
- 300 ml νερό
- 1/4 κ.γ. ζάχαρη άχνη
- 4 φιλέτα γάδου ή μουρούνας (250 g ανά φιλέτο)
- 3 κ.σ. κάπαρη, χονδροκομμένη
- 16 μικρές πατάτες ψητές (για το σερβίρισμα)
- Λαδόκολλα για το καλάθι ατμού

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - سمك بالليمون والأعشاب

### المكونات:

- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 60 مل من عصير الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة من الشبت والثوم المفروم
- 3 ملاعق صغيرة من حبوب الكبر المقطعة إلى قطع صغيرة
- 16 حبة بطاطس صغيرة من السكر الناعم (للتقديم)
- 4 قطع من شرائح سمك اللينج أو سمك القرش (كل ورق زبدة، لفرده في قاع سلة البخار شريحة بوزن 250 جم)
- 300 مل من آباء

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. لتحضير صلصة الليمون والأعشاب، اخفق الزيت وعصير الليمون والأعشاب والكر والسكر معًا في وعاء صغير. ضعي الخليط جانباً.
3. أضفني 300 مل من آباء إلى الوعاء، ضعي السمك في سلة البخار، مع فرد ورق الزبدة تجاهه، ثم ضعي فوقه القليل من الصلصة.





## FR - CAPONATA

### Ingédients :

difficulté  
 15 minutes  
 RISSOLÉ  
 MIJOTÉ

- 700 g d'aubergines, lavées et coupées en dés
- 140 g d'olives noires dénoyautées
- 360 g de tomates concassées

- 50 ml d'huile d'olive
- 40 g de câpres
- 40 g de pignons de pin
- 40 g de raisins secs
- 40 g de sucre

- 40 ml de vinaigre
- Sel

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Choisissez le programme Rissolé, ajoutez l'huile et les aubergines, puis mélangez pendant 1 minute.
3. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez pendant 4 minute.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez chaud ou froid.

## EN - CAPONATA

### Ingredients:

difficulty      15 minutes  
 STIR FRY      STEW

- 700g aubergine, washed and diced
- 140g pitted black olives
- 360g chopped tomatoes
- 40g capers
- 40g pine nuts
- 40g raisins
- 40g sugar
- 50ml olive oil

• Salt

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Choose Stir Fry program, add oil and aubergine, and stir for 1 min.
3. Add all the other ingredients and stir for 4 mins.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 10 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve warm or cold.

## NL - CAPONATA

### Ingrediënten:

moeilijkheidsgraad      15 minuten  
 ROERBAKKEN      STOVEN

- 700 g aubergine, gewassen en in blokjes gesneden
- 140 g ontpitte zwarte olijven
- 360 g fijngesneden tomaten
- 50 ml olijfolie

• Zout

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Selecteer het programma Roerbakken, voeg de olie en de aubergine toe en roer 1 minut door.
3. Voeg alle andere ingrediënten toe en roer 4 minut door.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Serveer warm of koud.

## ES - CAPONATA

### Ingredientes:

dificultad      15 minutos  
 SALTEAR      ESTOFADO

- 700 g de berenjena lavada cortada en dados
- 140g de aceitunas negras deshuesadas
- 360 g de tomate picado

- 50 ml de aceite de oliva
- 40 g de alcacarras
- 40 g de piñones
- 40 g de pasas
- 40 g de azúcar

- 40 ml de vinagre
- Sal

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Elige el programa Saltear, añade aceite y la berenjena y revuelve durante 1 minuto.
3. Añade todos los demás ingredientes y remueve durante 4 minuto.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elegi el programa Estofado y ajusta 10 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve en frío o en caliente.

## PT - CAPONATA



### Ingredientes:

- 700 g de berinjela lavada e cortada em cubos
- 50 ml de azeite
- 40 g de alcaparras
- 140 g de azeitonas pretas sem caroço
- 40 g de pinhões
- 40 g de passas
- 360 g de tomate picado
- 40 ml de vinagre
- Sal

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Escolha o programa Saltear, adicione o azeite e a berinjela e mexa durante 1 minuto.
3. Acrescente todos os outros ingredientes e mexa durante 4 minutos.
4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 10 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva quente ou frio.

## IT - CAPONATA



### Ingredienti:

- 700 g di melanzane, lavate e tagliate a dadini
- 40 g di capperi
- 40 g di pinoli
- 140g di olive nere snocciolate
- 360 g di polpa di pomodoro
- 50 ml di olio d'oliva
- 40 g di uvetta
- 40 g di zucchero
- 40 ml di aceto
- Sale

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Scegliere il programma Saltare in padella, aggiungere l'olio, le melanzane e mescolare per 1 minuto.
3. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare per 4 minuto.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire caldo o freddo.

## DE - CAPONATA



### Zutaten:

- 700 g Aubergine, gewaschen und gewürfelt
- 50ml Olivenöl
- 40 g Kapern
- 140g entsteinte schwarze Oliven
- 40 g Rosinen
- 360 g gehackte Tomaten
- 40 ml Essig
- Salz
- 40g Zucker

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, geben Sie Öl und Aubergine hinzu und braten Sie alles unter Rühren 1 Minuten lang.
3. Geben Sie alle anderen Zutaten hinzu und rühren Sie alles 4 Minuten um.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Servieren Sie das Gericht heiß oder kalt.

## EL - ΚΑΠΟΝΑΤΑ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, προσθέστε το λάδι και τις μελιτζάνες και ανακατέψτε για 1 λεπτό.
3. Προσθέστε όλα τα άλλα υλικά και ανακατέψτε για 4 λεπτό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρεται χλιαρό ή κρύο.



## العربية - الكابوناتا

المكونات:

- 40 جم من جبنة الباربرى
- 700 جم من البازنجان المغسول والمقطوع إلى مكعبات صغيرة
- 40 جم من حبات السنوبير
- 140 جم من الزيتون الأسود منزوع النوى
- 40 جم من الزبيب
- 360 جم من الطماطم المفرومة
- 50 مل من زيت الزيتون
- 40 مل من الخل



طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اختارى برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وأضيفي الزيت والباذنجان، ثم قلبي الخليط مدة دقيقة واحدة.
3. أضيفي كل المكونات الأخرى، وقومي بال搲يلب مدة 4 دقائق.
4. أغلقى الغطاء بإحكام، اختارى برنامج Stew (الطبخ البطيء)، واضيفي الوقت على 10 دقائق.
5. جربى الضغط واقفي الغطاء.
6. قدمي الطبق ساخناً أو بارداً.



## FR - RATATOUILLE



### Ingédients :

- 1 oignon émincé
- 1 poivron jaune, épépiné et coupé en cubes de 2,5 cm
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en cubes de 2,5 cm
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 courgette coupée en tranches de 2,5 cm
- 1 aubergine coupée en cubes de 2,5 cm
- 1 boîte de 400 g de tomates concassées

- 1 c. à c. d'origan séché
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1½ c. à c. de sel
- 1 c. à c. de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à s. de basilic frais haché

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Sélectionnez le programme Rissolé, versez l'huile dans le bol de cuisson, ajoutez l'oignon, l'ail et les poivrons et faites revenir pendant 3 minutes. Ajoutez la courgette et l'aubergine, puis mélangez pendant 5 minutes.
3. Ajoutez les tomates, l'origan, le sel et le poivre, fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 7 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle.
5. Ajoutez le basilic et assaisonnez selon votre goût.

## EN - RATATOUILLE



### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Select Stir Fry program, place the oil into the cooking bowl, add the onion, garlic and peppers and stir for 3 mins. Add the courgette and aubergine, and stir for 5 mins.

### Ingredients:

- 1 onion, chopped
- 1 yellow pepper, cored, seeded and cut into 2.5cm squares
- 1 red pepper, cored, seeded & cut into 2.5cm squares
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 courgette, cut into 2.5cm slices
- 1 aubergine, cut into 2.5cm cubes
- 1 x 400g can chopped tomatoes
- 1 tbsp olive oil
- 1½ tsp salt
- 1 tsp freshly ground black pepper
- 2 tbsp fresh chopped basil
- 1 tsp dried oregano

3. Add the tomatoes, oregano, salt and pepper, close the lid and lock it. Select Stew program for 7 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
5. Stir in basil and season, to taste.

## NL - RATATOUILLE



### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Selecteer het programma Roerbakken, giet de olie in de binnenvuurpan, voeg de ui, de knoflook en de paprika toe en roer 3 minuten door. Voeg de courgette en de aubergine toe en roer 5 minuten door.

### Ingrediënten:

- 1 ui, fijngehakt
- 1 gele paprika, in vierkante stukjes van 2,5 cm gesneden en zonder zaadlijsten.
- 1 rode paprika, in vierkante stukjes van 2,5 cm gesneden en zonder zaadlijsten.
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 courgette, in plakjes van 2,5 cm gesneden.
- 1 aubergine, in blokjes van 2,5 cm gesneden.
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 el olijfolie
- 1,5 el zout
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 2 el verse gehakte basilicum
- 1 x 400 g tomatenblokjes in blik

3. Voeg de tomaten, de oregano, het zout en de peper toe, sluit het deksel en vergrendel het. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 7 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel.
5. Roer de basilicum erdoor en breng naar wens op smaak met kruiden.

## ES - RATATOUILLE



### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Selecciona el programa Saltear, pon el aceite en el recipiente de cocción, añade la cebolla, el ajo y los pimientos, y remueve durante 3 minutos. Añade el calabacín y la berenjena y revuelve durante 5 minutos.

### Ingredientes:

- 1 cebolla picada
- 1 pimiento amarillo sin semillas y cortado en dados de 2,5 cm
- 1 pimiento rojo sin semillas y cortado en dados de 2,5 cm
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 calabacín, cortado en rodajas de 2,5 cm
- 1 berenjena cortada en dados de 2,5 cm
- 400 g de tomates troceados de lata
- 1 cucharada de postre de orégano seco
- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1½ cucharadas de postre de sal
- 1 cucharada de postre de pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas soperas de albahaca fresca picada

3. Añade los tomates, el orégano, la sal y la pimienta, cierra la tapa y bloquéala. Selecciona el programa Estofado durante 7 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa.
5. Añade albahaca y sazona al gusto.

## PT - RATATOUILLE



### Ingredientes:

- 1 cebola picada
- 1 pimento amarelo sem o veio central, sem sementes e cortado em quadrados de 2,5 cm
- 1 pimento vermelho sem o veio central, sem sementes e cortado em quadrados de 2,5 cm
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 cerveja cortada em rodelas de 2,5 cm
- 1 berinjela cortada em cubos de 2,5 cm
- 1 lata de 400 g de tomate picado
- 1 colher de chá de orégãos secos
- 1 colher de sopa de azeite
- 1½ colher de chá de sal
- 1 colher de chá de pimenta preta moída na hora
- 2 colheres de sopa de manjericão fresco picado

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Selecione o programa Saltear, coloque o azeite na cuba de cozedura, acrescente a cebola, o alho e os pimentos e mexa durante 3 minutos. Adicione a cerveja e a berinjela e mexa durante 5 minutos.
3. Acrescente o tomate, os orégãos, o sal e a pimenta, feche a tampa e bloquee-a. Selecione o programa Estufar e defina 7 minutos.
4. Quando a cozedura estiver terminada, liberte a pressão. Abra a tampa.
5. Acrescente o manjericão, mexendo, e tempere a gosto.

## IT - RATATOUILLE



### Ingredienti:

- 1 cipolla, tritata
- 1 peperone giallo, privato delle parti bianche interne e dei semi e tagliato in quadrati di 2,5 cm
- 1 peperone rosso, privato delle parti bianche interne e dei semi e tagliato in quadrati di 2,5 cm
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 zucchina, tagliata a fette di 2,5 cm
- 1 melanzana, tagliata a dadini di 2,5 cm
- 1 scatola da 400 g di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato fresco
- 2 cucchiaini di basilico fresco tritato

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Selezionare il programma Saltare in padella, inserire l'olio nel recipiente per la cottura, aggiungere la cipolla, l'aglio e i peperoni e mescolate per 3 minuti. Aggiungere la zucchina e la melanzana e mescolate per 5 minuti.
3. Aggiungere il pomodoro, l'origano, il sale e il pepe, chiudere il coperchio e bloccarlo. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 7 minuti.
4. Terminata la cottura, rilasciare la pressione. Aprire il coperchio.
5. Aggiungere il basilico e condire a piacere.

## DE - RATATOUILLE



### Zutaten:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 gelbe Paprika, entkernt und in 2,5 cm große Quadrate geschnitten
- 1 rote Paprika, entkernt und in 2,5 cm große Quadrate geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Zucchini, in 2,5 cm große Scheiben geschnitten
- 1 Aubergine, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 EL Olivenöl
- 1½ TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL frisch gehacktes Basilikum

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, gießen Sie das Öl in die Schüssel, fügen Sie die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika hinzu und braten Sie alles 3 Minuten lang an. Geben Sie Zucchini und Aubergine hinzu und braten Sie diese 5 Minuten lang unter Rühren an.
3. Geben Sie Tomaten, Oregano, Salz und Pfeffer, schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 7 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
4. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel.
5. Rühren Sie das Basilikum unter und schmecken Sie das Gericht nach Belieben ab.

## EL - ΡΑΤΑΤΟΥΙΛ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - الراتاتو

- المكونات:
- بصلة واحدة مفرومة
  - جبة واحدة من الفلفل الأصفر منزوع اللب والبذور
  - ملعقة صغيرة من الريحان الطازج المفروم المقلي إلى مكعبات بحجم 2,5 سم × 2,5 سم
  - جبة واحدة من الفلفل الأحمر منزوع اللب والبذور
  - ملعقة صغيرة واحدة من الأوريغانو المقلي المقلي إلى مكعبات بحجم 2,5 سم × 2,5 سم
  - فesan من التوم مهروسان
  - ملعقة صغيرة من الملح
  - 1½ كوب زيت



طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.

- أضيفي الطماطم والأوريغانو والملح والفلفل، وأغلقي الغطاء بإحكام. حدد بـStew (الطهي السريع)، واضبطيه على 7 دقائق.
- بعد الانتهاء من الطهي، حرزي المصطف، افتحي الغطاء.
- قلبي الخليط مع الريحان وتتبيله حسب رغبتك.

2. حدد بـStir Fry (الفلي السريع)، وضعي الزيت في وعاء الطهي، وأضيفي البصل والثوم والفلفل، ثم قلي الخليط مدة 3 دقائق، أضيفي الكوسا والباذنجان، وقوئي بالتنقلب مدة 5 دقائق.



## FR - CRÈME DE COURGETTE



### Ingrédients :

- 6 courgettes
- 10 g de cube de bouillon de volaille
- 4 portions de fromage frais
- 4 tranches de jambon (tranches de 30 g)
- Sel et poivre

### Méthode de cuisson :

1. Lavez les courgettes et coupez-les en morceaux.
2. Ajoutez les courgettes dans un bol séparé et utilisez un mixeur plongeant (ou un blender) pour les mixer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Ajoutez le cube de bouillon de volaille et couvrez avec l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 13 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Ajoutez le fromage frais. Salez et poivrez.
7. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 2 minutes.
8. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
9. Servez.

## EN - CREAM OF COURGETTE



### Ingredients:

- 6 courgettes
- 10g chicken stock cube
- 4 portions of cream cheese
- 4 slices of ham (30g slices)
- Salt and pepper

### Cooking method:

1. Wash the courgettes and cut into chunks.
2. Add the courgettes into a separate bowl and use a hand blender (could also be put into a blender), to blend until smooth.
3. Add the chicken stock cube and cover with the water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 13 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Add the cream cheese. Season with salt and pepper.
7. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 2 mins.
8. Release pressure and open the lid.
9. To serve.

## NL - ROMIGE COURGETTE



### Ingrediënten:

- 6 courgettes
- 10 g kippenbouillonblokje
- 4 porties roomkaas
- 4 plakjes ham (30 g)
- Zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Was de courgettes en snijd ze in stukjes.
2. Doe de courgettes in een aparte kom en gebruik een staafmixer (kan ook in een blender) zodat er een glad mengsel ontstaat.
3. Voeg het kippenbouillonblokje toe en dek alles af met het water.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 13 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Voeg de roomkaas toe. Breng op smaak met zout en peper.
7. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 2 minuten.
8. Laat de druk eraf en open het deksel.
9. Het is nu klaar om te serveren.

## ES - CREMA DE CALABACÍN



### Ingredientes:

- 6 calabacines
- 1 cubito de caldo de pollo de 10 g
- 4 porciones de queso en crema
- 4 lonchas de jamón (de 30 g)
- Sal y pimienta

### Método de cocción:

1. lava los calabacines y córtalos en trozos.
2. Pon los calabacines en un recipiente aparte y utiliza una batidora de mano (también se puede poner en un robot de cocina) para triturarlos hasta formar una crema suave.
3. Añade el cubo de caldo de pollo y cubre con agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 13 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Añade el queso en crema. Sazona con sal y pimienta.
7. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 2 minutos.
8. Despresuriza y abre la tapa.
9. Sirve.

## PT - CREME DE CURGETE



### Ingredientes:

- 6 curgetes
- 10 g de cubo de caldo de galinha
- 4 porções de queijo creme
- 4 fatias de fiambre (fatias de 30 g)
- Sal e pimenta

### Método de cozedura:

1. Lave as curgetes e corte-as em pedaços.
2. Coloque as curgetes numa taça à parte e utilize uma varinha mágica (também pode utilizar uma liquidificadora) até obter uma mistura suave.
3. Adicione o cubo de caldo de galinha e cubra com água.
4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 13 minutos.

5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Acrescente o queijo creme. Tempere com sal e pimenta.
7. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 2 minutos.
8. Liberte a pressão e abra a tampa.
9. Sirva.

## IT - CREMA DI ZUCCHINE



### Ingredienti:

- 6 zucchine
- 10 g di dado di brodo di pollo
- 4 porzioni di formaggio cremoso
- 4 fette di prosciutto (fette da 30 g)
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Lavare le zucchine e tagliarle a pezzi.
2. Aggiungere le zucchine in un recipiente separato e utilizzare un frullatore a immersione (o tradizionale) per frullare fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Aggiungere il dado di brodo di pollo e coprire con l'acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 13 minuti.

5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Aggiungere il formaggio cremoso. Aggiungere sale e pepe.
7. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 2 minuti.
8. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
9. Servire.

## DE - GEDÜNSTETES GEMÜSE



### Zutaten:

- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 5 EL natives Olivenöl extra
- 160 g frische Spinatblätter, in Stücke geschnitten
- 200 g Karotten, geschält und in Stücke geschnitten
- 200g Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 130 g geputzte grüne Bohnen
- 10 g weiche Butter
- 100ml Wasser
- Salz

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Vermengen Sie alle Zutaten außer Wasser und Butter. Mischen Sie alles.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie alles unter Rühren 1 Minuten lang an. Geben Sie Butter und Wasser hinzu.

4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Πλύνετε τα κολοκυθάκια και κόψτε τα σε χονδρά κομμάτια.
2. Τοποθετήστε τα κολοκυθάκια σε ξεχωριστό μπολ και αναμείξτε με ραβδομπλέντερ (ή τοποθετήστε σε μπλέντερ) μέχρι να αποκτήσουν λεια υψηλή.
3. Προσθέστε το κύβο ζωμού κοτόπουλου και καλύψτε με νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 13 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Προσθέστε το τυρί κρέμα. Προσθέστε άλατι και πιπέρι.
7. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 2 λεπτά.
8. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
9. Σερβίρετε.



## العربية - كريمة الكوسة

### المكونات:

- 6 حبات من الكوسة
- 10 جم من مكعبات مرق الدجاج
- 4 مكعبات من الجبنة الكريمية
- شرائح من اللحم (بوزن 30 جم)
- الملح والملح



### طريق الطهي:

1. اغسلى الكوسة وقطعها إلى قطع سميكه.
2. ضعي الكوسة في وعاء منفصل واسخدمي خلاطاً يدوياً (يمكنك وضعها كذلك في خلاط كهربائي) خلطها حتى تصبح ناعمة.
3. أضيفي مكعبات مرق الدجاج، وصني الماء فوقها.
4. أغلقي الطاء بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطي الوقت على 13 دقيقة.
5. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
6. أضيفي الجبنة الكريمية، أضيفي الملح والمفلفل.
7. أغلقي الغطاء، بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطي الوقت على دقفين.
8. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
9. جاهز للتقديم.

\* يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم



## FR - LÉGUMES SAUTÉS

### Ingédients :

difficulté  
 10 minutes  
 RISSOLÉ  
 MIJOTÉ

- ½ oignons nouveaux finement émincés
- 2 c. à s. d'huile d'olive extra-vierge
- 160 g de feuilles d'épinards frais, coupées en morceaux

- 200 g de carottes épluchées et coupées en morceaux
- 200 g de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux
- 130 g de haricots verts
- 10 g de beurre mou
- 50 ml d'eau
- Sel

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mettez tous les ingrédients à l'exception de l'eau et du beurre. Mélangez.
3. Choisissez le programme Rissolé et mélangez pendant 5 minute. Ajoutez le beurre et l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

## EN - SAUTÉED VEGETABLES

difficulty  
 10 minutes  
 STIR FRY  
 STEW

### Ingredients:

- ½ spring onions finely chopped
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 160g fresh spinach leaves, cut into pieces

- 200g carrots, peeled and cut into pieces
- 200g potatoes, peeled and cut into pieces
- 130g trimmed green beans
- 10g softened butter
- 50ml water
- Salt

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Put all the ingredients except water and butter. Mix.
3. Choose Stir Fry program and stir for 5 mins. Add the butter and water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. To serve.

## NL - GESAUTEERDE GROENTEN

moeilijkheidsgraad  
 10 minuten  
 ROERBAKKEN  
 STOVEN

### Ingrediënten:

- ½ bosuitjes, fijngehakt
- 2 el extra vergine olifolie
- 160 g verse spinazieblaadjes, in stukjes gesneden

- 200 g wortels, geschraapt en in stukjes gesneden
- 200 g aardappelen, geschild en in stukjes gesneden
- 130 g bijgesneden sperziebonen
- 10 g zachte boter
- 50ml water
- Zout

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe alle ingrediënten in de binnenpan, behalve het water en de boter. Meng het.
3. Selecteer het programma Roerbakken, roer 5 minuut door en voeg de boter en het water toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

## ES - VERDURAS SALTEADAS

dificultad  
 10 minutos  
 SALTEAR  
 ESTOFADO

### Ingredientes:

- ½ cebollitas finamente picadas
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra

- 160 g de hojas de espinacas frescas cortadas en trozos
- 200 g de zanahorias peladas y cortadas en trozos
- 200 g de patatas peladas y cortadas en trozos
- 130 g de judías verdes sin las puntas
- 10 g de mantequilla blanda
- 50 ml de agua
- Sal

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pon todos los ingredientes excepto el agua y la mantequilla. Mezcla.
3. Elegir el programa Saltear y remueve durante 5 minuto. Añade la mantequilla y el agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.

## PT - LEGUMES SALTEADOS



### Ingredientes:

- ½ cebolinhas picadas finamente
- 2 colheres de sopa de azeite virgem extra
- 160 g de espinafres frescos cortados em pedaços
- 200 g de cenouras descascadas e cortadas em pedaços
- 200 g de batatas descascadas e cortadas em pedaços
- 130 g de feijão-verde aparado
- 10 g de manteiga amolecida
- 50 ml de água
- Sal

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque todos os ingredientes, exceto a água e a manteiga. Misture.
3. Escolha o programa Saltear e mexa durante 5 minuto. Adicione a manteiga e a água.

4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 5 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.

## IT - VERDURE SALTATE



### Ingredienti:

- ½ cipollotti tritati finemente
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 160 g di foglie di spinaci freschi, tagliate a pezzi
- 200 g di carote, sbucciate e tagliate a pezzi
- 200 g di patate, sbucciate e tagliate a pezzi
- 130 g di fagiolini tagliati
- 10 g di burro ammorbidente
- 50 ml di acqua
- Sale

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Mettere tutti gli ingredienti tranne l'acqua e il burro. Mescolare.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e mescolare per 5 minuti. Aggiungere il burro e l'acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 5 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## DE - GEDÜNSTETES GEMÜSE



### Zutaten:

- ½ Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 160 g frische Spinatblätter, in Stücke geschnitten
- 200 g Karotten, geschält und in Stücke geschnitten
- 200g Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 130 g geputzte grüne Bohnen
- 10 g weiche Butter
- 50ml Wasser
- Salz

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Vermengen Sie alle Zutaten außer Wasser und Butter. Mischen Sie alles.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie alles unter Röhren 5 Minuten lang an. Geben Sie Butter und Wasser hinzufügen.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το νερό και το βούτυρο. Ανακατέψτε.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ανακατέψτε για 5 λεπτό. Προσθέστε το βούτυρο και το νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργόυ μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.



## العربية - الخضار المقلي

المكونات:

- 200 جم من البصل الأخضر المفروم فرماً ناعماً
- 10 جم من الزبدة الطريقة
- 200 جم من بطاطس المقرمشة المقطعة إلى قطع صغيرة
- 50 مل من الماء
- ملح
- 130 جم من الفاصوليا الخضراء المقطعة بشكل متساوٍ إلى قطع

طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.

2. ضعي كل المكونات عدا الماء والزبدة. واحطي المكونات.

3. اختارى برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقلبي الخليط مدة 5 دقائق. أضيفي الزبدة والماء.





### FR - RAGOÛT DE HARICOTS DES ASTURIES



#### Ingrédients :

- 600 g de haricots blancs
- 200 g d'oignons finement émincés
- 1 tomate
- 100 g de poivre vert, épépiné et finement émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 160 g de morceaux de bacon
- 160 g de chorizo
- 160 g de boudin noir
- 800 ml d'eau

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Faites tremper les haricots blancs pendant 8 heures.
3. Ajoutez tous les ingrédients avec l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 35 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

### EN - ASTURIAN BEAN STEW



#### Ingredients:

- 600g white beans
- 200g onion, finely chopped
- 1 tomato
- 100g green pepper, cored, deseeded and finely chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 160g bacon pieces
- 160g chorizo
- 160g black pudding
- 800ml water

5. Release pressure and open the lid.
6. To serve.

### NL - ASTURISCHE BONENSTOOPOT



#### Ingrediënten:

- 600 g witte bonen
- 200 g ui, fijngehakt
- 1 tomaat
- 100 g groene paprika, in kleine stukjes gesneden en zonder zaadlijsten
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 160 g spekreepjes of -blokjes
- 160 g chorizo
- 160 g bloedworst
- 800 ml water

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Laat de witte bonen 8 uur weken.
3. Voeg alle ingrediënten en het water toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 35 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

### ES - FABADA ASTURIANA



#### Ingredientes:

- 600 g de judías blancas
- 200 g de cebolla finamente picada
- 1 tomate
- 100 g de pimiento verde sin semillas finamente picado
- 2 dientes de ajo machacados
- 160 g de beicon
- 160 g de chorizo
- 160 g de morcilla
- 800 ml de agua

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Deja las judías en remojo durante 8 horas.
3. Añade todos los ingredientes junto con el agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 35 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.

## PT - GUIADO DE FEIJÃO DAS ASTÚRIAS



### Ingredientes:

- 600 g de feijão-branco
- 200 g de cebola picada finamente
- 1 tomate
- 100 g de pimento verde sem o veio central, sem sementes e picado finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 160 g de pedaços de bacon
- 160 g de chouriço
- 160 g de morcela
- 800 ml de água

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Demolhe o feijão-branco durante 8 horas.
3. Acrescente todos os ingredientes juntamente com a água.
4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 35 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.

## IT - MINESTRONE ASTURIANO CON FAGIOLI



### Ingredienti:

- 600 g di fagioli bianchi
- 200 g di cipolla, tagliata finemente
- 1 pomodoro
- 100 g di peperone verde, privato delle parti bianche
- interne e dei semi e tagliato finemente
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 160 g di pancetta a pezzetti
- 160 g di chorizo
- 160 g di sanguinaccio
- 800 ml di acqua

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tenere in ammollo i fagioli bianchi per 8 ore.
3. Aggiungere tutti gli ingredienti insieme all'acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 35 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## DE - ASTURISCHER BOHNENEINTOPF



### Zutaten:

- 600 g weiße Bohnen
- 200 g Zwiebel, fein gehackt
- 1 Tomate
- 100 g grüne Paprika, entkernt und fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 160 g Speckstücke
- 160 g Chorizo
- 160 g Blutwurst
- 800ml Wasser

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Weichen Sie die weißen Bohnen 8 Stunden ein.
3. Fügen Sie alle Zutaten und das Wasser hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 35 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΦΑΣΟΛΑΔΑ ΑΣΤΟΥΡΙΑΣ



### Υλικά:

- 600 g άσπρα φασόλια
- 200 g κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 ντομάτα
- 100 g πράσινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και ψιλοκομμένη
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 160 g μπέικον σε κομμάτια
- 160 g τσορίθιο
- 160 g μαύρη πουτιγκά
- 800 ml νερό

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Μουλιάστε τα άσπρα φασόλια για 8 ώρες.
3. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά με το νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 35 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.



## العربية - يخنة الفاصوليا على الطريقة الأستورية



### المكونات:

- فesan من التوم مهروسان 600
- 160 جم من البصل المفروم فرغاً ناعماً 200
- 160 جم من سجق الشوريزو 160
- 160 جم من السجق العادي 100
- 800 مل من الفلفل الأحمر المنزوع البذور والمقطع إلى قطع صغيرة 800

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.

2. قومي بنقع الفاصوليا البيضاء مدة 8 ساعات.

3. أضيفي كل المكونات مع الماء.

4. أغلقي الغطاء بإحكام، اختاري برنامج (الطهي الطلي)، وأضبطي الوقت على 35 دقيقة.
5. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
6. جاهز للتقديم.

يمكن استبدال مكونات لحم الغزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



## FR - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS



### Ingédients :

- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon finement émincé
- 1/2 tasse de riz Arborio
- 250 g de champignons finement émincés

- 3 tasses de bouillon de volaille
- 60 ml de vin blanc
- 3 c. à s. de beurre
- 1/2 tasse de parmesan râpé
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé, versez l'huile dans le bol de cuisson, ajoutez l'oignon et faites revenir pendant 4 minutes. Ajoutez le riz et les champignons, puis faites dorer pendant 2 minutes.
2. Ajoutez le vin et le bouillon, placez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez la durée sur 6 minutes.

3. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
4. Sélectionnez le programme Sous vide, ajoutez le beurre et le parmesan, et laissez cuire pendant 3 minutes en remuant constamment.
5. Assaisonnez à votre goût et servez immédiatement.

## EN - MUSHROOM RISOTTO



### Ingredients:

- 3 tbsp olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 1½ cups arborio rice
- 250g thinly sliced mushrooms
- 3 cups chicken stock
- 60ml white wine
- 3 tbsp butter
- ½ cup freshly grated Parmesan cheese
- Salt
- Freshly ground black Pepper

### Cooking method:

1. Select Stir Fry program, place the oil into the cooking bowl, add onion and brown for 4 mins. Add the rice and mushrooms, and brown for 2 mins.
2. Add wine and stock, close the lid and lock it. Select Rice program and set time to 6 mins.
3. Once it is done cooking, release the pressure and open the lid.
4. Select Sous-vide program, add the butter and Parmesan, and cook for 3 mins, stirring constantly.
5. Season to taste and serve immediately.

## NL - RISOTTO MET CHAMPIGNONS



### Ingrediënten:

- 3 el olifolie
- 1 ui, fijngehakt
- 1,5 kop arborio rijst
- 250 g gedroogde champignons in stukjes
- 3 kopjes kippenbouillon
- 60 ml witte wijn
- 3 el boter
- ½ kop vers geraspte Parmezaanse kaas
- Zout
- Versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken, giet de olie in de binnenpan, voeg de ui toe en laat 4 minuten bruinen. Voeg de rijst en de champignons toe en laat 2 minuut bruinen.
2. Voeg de wijn en de bouillon toe, sluit het deksel en vergrendel het. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
3. Wanneer de rijst klaar is, laat dan de druk eraf en open het deksel.
4. Selecteer het programma Vacüümgaar, voeg de boter en Parmezaanse kaas toe en roer 3 minuten door.
5. Breng naar wens op smaak en servere direct.

## ES - RISOTTO DE SETAS



### Ingredientes:

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla finamente picada
- 1½ tazas de arroz arborio
- 250 g de setas secas laminadas
- 3 tazas de caldo de pollo
- 60 ml de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de mantequilla
- ½ taza de queso parmesano recién rallado
- Sal
- Pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear, pon el aceite en el recipiente de cocción, añade la cebolla y dora durante 4 minutos. Añade el arroz y los champiñones y deja que se doren durante 2 minuto.
2. Añade el vino y el caldo, cierra la tapa y bloquéala. Selecciona el programa Arroz y ajusta el tiempo a 6 minutos.
3. Cuando termine de cocinarse, despresuriza y abre la tapa.
4. Selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vide), añade la mantequilla y el queso parmesano, y cocina durante 3 minutos, revolviendo constantemente.
5. Sazona al gusto y sirve inmediatamente.

## PT - RISOTO DE COGUMELOS

### Ingredientes:



- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada finamente
- 1½ chávena de arroz Arborio
- 250 g de cogumelos laminados
- 3 chávenas de caldo de galinha
- 60 ml de vinho branco
- 3 colheres de sopa de manteiga
- ½ chávena de queijo parmesão ralado na hora
- Sal
- Pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Selecione o programa Saltear, coloque o azeite na cuba de cozedura, acrescente a cebola e aloure durante 4 minutos. Adicione o arroz e os cogumelos e aloure durante 2 minuto.
2. Acrescente o vinho e o caldo. Feche a tampa e bloquee-a. Selecione o programa Arroz e defina 6 minutos.

3. Quando a cozedura terminar, liberte a pressão e abra a tampa.
4. Selecione o programa Cozer a vácuo, adicione a manteiga e o parmesão e cozinhe durante 3 minutos, mexendo constantemente.
5. Tempere a gosto e sirva imediatamente.

## IT - RISOTTO AI FUNGHI

### Ingredienti:



- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla tritata finemente
- 1½ tazza di riso Arborio
- 250 g di funghi tagliati sottili
- 3 tazze di brodo di pollo
- 60ml di vino bianco
- 3 cucchiai di burro
- ½ tazza di parmigiano grattugiato fresco
- Sale
- Pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Selezionare il programma Saltare in padella, versare l'olio nel recipiente per la cottura, aggiungere la cipolla e farla rosolare per 4 minuti. Aggiungere il riso, i funghi e rosolare per 2 minuti.
2. Aggiungere il vino e il brodo, chiudere il coperchio e bloccarlo. Selezionare il programma Riso e impostare l'orario su 6 minuti.

3. Terminata la cottura, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
4. Selezionare il programma Sottovuoto, aggiungere il burro e il parmigiano e cuocere per 3 minuti, mescolando di continuo.
5. Condire a piacere e servire immediatamente.

## DE - PILRISOTTO

### Zutaten:



- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 ½ Tassen Arborio-Reis
- 250g Champignons, dünn geschnitten
- 3 Tassen Hühnerbrühe
- 60ml Weißwein
- 3 EL Butter
- ½ Tasse geriebener Parmesankäse
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, gießen Sie das Öl in die Schüssel und fügen Sie die Zwiebel hin, um sie 4 Minuten lang anzubraten. Geben Sie den Reis und die Pilze hinzu und braten Sie alles 2 Minuten lang an.
2. Geben Sie Wein und Brühe hinzu, schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.

3. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
4. Wählen Sie das Sous-vide-Programm, geben Sie Butter und Parmesan hinzu und garen Sie alles 3 Minuten unter ständigem Rühren.
5. Schmecken Sie das Risotto ab und servieren Sie es sofort.

## EL - PIZOTO ME MANITAPIA

### Υλικά:



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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry, τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε κρεμμύδι και τσιγαρίστε για 4 λεπτά. Προσθέστε το ρύζι και τα μανιτάρια και τσιγαρίστε για 2 λεπτά.
2. Προσθέστε το κρασί και τον ζωμό, κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το. Επιλέξτε το πρόγραμμα του ρυζιού και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 6 λεπτά.
3. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Sous-vide, προσθέστε το βούτυρο και την παρμεζάνα και μαγειρέψτε για 3 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς.
5. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι όσο θέλετε και σερβίρετε αμέσως.



## العربية - ريزotto بالمشروم

### المكونات:

- ملح
- 3 كوب من مرق الدجاج
- فلفل أسود طازج مطحون
- 60 مل من خل التفاح
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- ½ كوب من جبنة البارميزان الطازجة المبشورة
- 250 جم من المشروم المقلي إلى شرائح رقيقة
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- بصلة واحدة مفرومة ناعماً
- 1½ كوب من أرز الأربوريو
- 15 دقيقة

### طريقة الطهي:

1. حدد بـStir Fry (القلي السريع)، وضعي الزيت في وعاء الطهي، ثم أضيفي البصل ومحمرية، مدة 4 دقائق.
2. أضيفي الأرز والمشروم، وحمسن بهما مدة دقيقتين.
3. بعد أن ينضي الطهي، حرّي الضغط وافتحي الغطاء.
4. اختر بـSous-vide (الطهي في أكياس مفرغة من الهواء)، وأضيفي الزبدة وجبنة البارميزان، وقوفي بطيئي المكونات مدة 3 دقائق مع التقليب المستمر.
5. تتبّلي الطبق حسب رغبتك، وقدميه على الفور.





## FR - RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT



### Ingrédients :

- 275 g de courge butternut
- 1½ tasse de riz Arborio
- 1 c. à s. de beurre ramolli
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 petit oignon finement émincé

- ½ tasse de vin blanc sec
- 3½ tasses de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 c. à c. de feuilles de sauge séchées
- Sel

- Poivre noir fraîchement moulu
- 3 c. à s. de parmesan fraîchement râpé
- 2 c. à s. de persil plat frais haché

### Méthode de cuisson :

1. Épluchez, épépinez la courge et coupez-la en cubes de 1 cm.
2. Sélectionnez le programme Rissolé. Faites chauffer le beurre et l'huile dans le bol de cuisson, ajoutez la courge et laissez cuire pendant 3 minutes.
3. Ajoutez le riz et mélangez-le avec la courge. Ajoutez le vin et mélangez pendant 1 minute. Ajoutez le bouillon, assaisonnez légèrement. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez la durée sur 6 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression.
5. Ouvrez le couvercle et ajoutez la sauge. Sélectionnez le programme Sous vide et réglez-le sur 4 minutes, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit et qu'il devienne épais et crémeux.
6. Ajoutez le parmesan et assaisonnez à votre goût. Parsemez de persil et servez immédiatement.

## EN - BUTTERNUT SQUASH RISOTTO



### Ingredients:

- 275g butternut squash
- ½ cup dry white wine
- 1½ cups arborio rice
- ¾ cups chicken or vegetable stock
- 1 tbsp softened butter
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp dried sage leaves
- Salt
- Freshly ground black pepper
- 3 tbsp freshly grated Parmesan cheese
- 2 tbsp fresh chopped flat leaf parsley

### Cooking method:

1. Peel, de-seed the squash, and cut into 1cm cubes.
2. Select Stir Fry program. Heat the butter and oil in the cooking bowl, add the squash and cook for 3 mins.
3. Add the rice and stir to combine with the squash. Add the wine and stir for 1 min. Add the stock, season lightly and close the lid and lock it. Select Rice program and set to 6 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure.
5. Open the lid and stir in the sage. Select Sous-vide program and set to 4 mins, stirring continuously until the rice is tender and becomes thick and creamy.
6. Stir in the Parmesan cheese and season to taste. Serve immediately topped with parsley.

## NL - RISOTTO MET MUSKAATPOMPOEN



### Ingrediënten:

- 275 g muskaatpompoen
- ½ kopje droge witte wijn
- 1,5 kopje kippen- of groente bouillon
- 1 el zachte boter
- 2 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngehakt
- 3 el vers geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el vers gehakte platte bladpeterselie

### Bereidingswijze:

1. Schil de pompoen, verwijder de zaden en snijd hem in blokjes van 1 cm.
2. Selecteer het programma Roerbakken. Verhit de boter en olie in de binnenpan, voeg de pompoen toe en laat 3 minuten koken.
3. Voeg de rijst toe en roer daar de pompoen door. Voeg de wijn toe en roer 1 minuut om. Voeg daarna de bouillon toe, breng licht op smaak, sluit het deksel en vergrendel het. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is.
5. Open het deksel en roer de salie erdoor. Selecteer het programma Vacuümgaren en stel de tijd in op 4 minuten. |Blijf roeren totdat de rijst gaar is en er dik en romig uitziet.
6. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en breng naar wens op smaak met kruiden. Serveer direct met de peterselie erop.

## ES - RISOTTO DE CALABAZA



### Ingredientes:

- 275 g de calabaza
- 1 cebolla pequeña finamente picada
- ½ taza de vino blanco seco
- 1 cucharada sopera de mantequilla ablandada
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada de postre de hojas de salvia secas
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 3 cucharadas soperas de queso parmesano recién rallado
- 2 cucharadas soperas de perejil fresco picado

### Método de cocción:

1. Pela la calabaza, quítale las semillas y córtala en dados de 1 cm.
2. Selecciona el programa Saltear. Calienta la mantequilla y el aceite en el recipiente de cocción, añade la calabaza y cocina durante 3 minutos.
3. Añade el arroz y revuelve para mezclarlo con la calabaza. Añade el vino y remueve durante 1 minuto. Añade el caldo y sazona ligeramente. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza.
5. Abre la tapa y añade la salvia. Selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vide) y ajusta 4 minutos, removiendo continuamente hasta que el arroz esté tierno y se vuelva espeso y cremoso.
6. Añade el queso parmesano y sazona al gusto. Sírvelo inmediatamente con perejil.

## PT - RISOTO DE ABÓBORA-MANTEIGA



### Ingredientes:

- 275 g de abóbora-manteiga
- 1/2 chávena de arroz Arborio
- 1 colher de sopa de manteiga amolecida
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola pequena picada
- Sal
- Pimenta preta moída na hora
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado na hora
- 2 colheres de sopa de salsa de folha lisa fresca picada
- finamente
- 1/2 chávena de vinho branco seco
- 3/2 chávenas de caldo de galinha ou legumes
- 1 colher de chá de folhas de salva secas

### Método de cozedura:

1. Descasque, retire as sementes e corte a abóbora em cubos de 1 cm.
2. Selecione o programa Saltar. Aqueça a manteiga e o azeite na cuba de cozedura, adicione a abóbora e deixe cozinhar durante 3 minutos.
3. Acrescente o arroz e mexa para misturar com a abóbora. Adicione o vinho e mexa durante 1 min. Adicione o caldo, tempere ligeiramente e feche a tampa e bloquee-a. Selecione o programa Arroz e defina 6 minutos.

## IT - RISOTTO ALLA ZUCCA



### Ingredienti:

- 275 g di zucca violina
- 1/2 tazza di riso Arborio
- 1 cucchiaio di burro ammorbidito
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla piccola, tritata finemente
- 1/2 tazza di vino bianco secco
- 3/2 tazze di brodo di pollo o vegetale
- 1 cucchianino di foglie di salvia essicata
- Sale
- Pepe nero macinato fresco
- 3 cucchiali di parmigiano grattugiato fresco
- 2 cucchiali di prezzemolo a foglia piatta, tritato fresco

### Preparazione:

1. Sbucciare la zucca, eliminare i semi e tagliarla a cubetti di 1 cm.
2. Selezionare il programma Saltare in padella. Scaldate il burro e l'olio nel recipiente per la cottura, aggiungere la zucca e cuocere per 3 minuti.
3. Aggiungere il riso e mescolare per amalgamarlo con la zucca. Aggiungere il vino e mescolare per 1 minuto. Aggiungere il brodo, condire leggermente, quindi chiudere il coperchio e bloccarlo. Selezionare il programma Riso e impostarlo su 6 minuti.
4. Terminata la cottura, rilasciare la pressione.
5. Aprire il coperchio e aggiungere la salvia. Selezionare il programma Sottovoauto e impostarlo su 4 minuti, mescolando continuamente fino a quando il riso non diventa tenero, denso e cremoso.
6. Aggiungere il parmigiano e condire a piacere. Servire immediatamente guarnendo con il prezzemolo.

## DE - BUTTERNUSKÜRBIS-RISOTTO



### Zutaten:

- 275 g Butternusskürbis
- 1 1/2 Tassen Arborio-Reis
- 1 EL weiche Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 Tasse trockener Weißwein
- 3 1/2 Tassen Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 TL getrocknete Salbeiblätter
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 EL frisch geriebener Parmesankäse
- 2 EL frisch gehackte glatte Petersilie

### Zubereitungsmethode:

1. Schälen Sie den Kürbis, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie ihn in 1 cm große Würfel.
2. Das Programm zum Anbraten auswählen. Erhitzen Sie Butter und Öl in der Schüssel, geben Sie den Kürbis hinzu und kochen Sie alles 3 Minuten lang.
3. Geben Sie den Reis hinzu und mischen Sie ihn mit dem Kürbis. Geben Sie den Wein hinzu und rühren Sie 1 Minute lang um. Geben Sie die Zutaten hinzu, würzen Sie leicht und schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie es auf 6 Minuten ein.
4. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist.
5. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Salbei ein. Wählen Sie das Sous-vide-Programm aus und stellen Sie es auf 4 Minuten ein. Rühren Sie kontinuierlich, bis der Reis zart und cremig wird.
6. Rühren Sie den Parmesankäse unter und schmecken Sie ab. Servieren Sie das Risotto sofort mit Petersilie garniert.

## EL - ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ



### Υλικά:

- 275 g κίτρινη κολοκύθα
- 1/2 φλιτζάνι ρύζι αρμπόριο
- 1 κ.σ. μαλακωμένο βούτυρο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. φαστόμπολο αποξηραμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- Βαθμός δυσκολίας
- ΣΤΙΡ ΦΡΥ
- ΠΥΖΙ
- ΣΟΥΣ-ΒΙΔΕ
- Αλάτι
- ½ φλιτζάνι λευκό ένηρό κρασί
- 3/2 φλιτζάνια ζωμό λαχανικών ή κοτόπουλου
- 3 κ.σ. φρεσκοτριμμένο τυρί παρμεζάνα
- 2 κ.σ. φρέσκος ψιλοκομμένος μαϊντανός
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 3 κ.σ. φρεσκοτριμμένο τυρί παρμεζάνα
- 2 κ.σ. φρέσκος ψιλοκομμένος μαϊντανός

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Ξεριλουδίστε την κολοκύθα, αφαιρέστε τους σπόρους και κόψτε την σε κύβους του 1 εκ.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Ζεστάνετε το βούτυρο και το λάδι στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε την κολοκύθα και μαγειρέψτε για 3 λεπτά.
3. Προσθέστε το ρύζι και ανακατέψτε καλά με την κολοκύθα. Προσθέστε το κρασί και ανακατέψτε για 1 λεπτό. Προσθέστε τον ζωμό, αλατοπιπερώστε ελαφρά, κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το. Επιλέξτε το πρόγραμμα του ρυζιού και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 6 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση.
5. Ανοίξτε το καπάκι και ανακατέψτε με το φαστόμπολο. Επιλέξτε το πρόγραμμα Sous-vide και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 4 λεπτά, ανακατέύοντας συνεχώς μέχρι το ρύζι να γίνει τρυφερό, παχύ και κρεμώδες.
6. Ανακατέψτε με την παρμεζάνα και αλατοπιπερώστε. Σέρβιρετε αμέσως πασπαλίζοντας με μαϊντανό.



## العربية - ريزوتو بقرع الجوز

### المكونات:

- 275 جم من قرع الجوز
- 1 1/2 كوب من أرز الأربوريو
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملح
- فلفل أسود طازج مطحون
- بصلة صغيرة واحدة مفرومة فرماً ناعماً
- ½ كوب من خل التفاح
- 3 كوب من مرق الدجاج أو مرق الخضار
- ملعقة صغيرة من أوراق الريحان المفحة
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطريمة
- ملعقتان كبيرة من زيت الزيتون
- 3 ملاعق كبيرة من جبنة البارميزان الطازجة المبشورة
- ملعقتان من البقدونس ذي الأوراق المسقطة الطازج والملفوف
- 3 ½ تassen Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 TL getrocknete Salbeiblätter
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### طريقة الطهي:

1. قشرى القرع، وازنجه منه البذور، ثم قطعه إلى مكعبات بحجم 1 سم.
2. حدد برنامج Stir Fry (القليل السريع). سخن اليزدة والزيت في وعاء الطهي، وأضيفي القرع، ثم اضفي القطا، وقلبي الزيوت على 4 دقائق، واستمرى في التقليب إلى أن يصبح الأرز طرياً وسيجاً وكريباً.
3. أضيفي جبنة البارميزان، وأضيفي التوابيل حسب رغبتك. قدمي الطبق على الفور بعد أن ترثى عليه المقدونس.
4. بمجرد الانتهاء من الطهي، حرزي المطبخ.
5. اقضى الوقت على 4 دقائق، واستمرى في التقليب إلى أن يصبح الأرز طرياً وسيجاً وكريباً.
6. أضيفي جبنة البارميزان، وأضيفي التوابيل حسب رغبتك. قدمي الطبق على الفور بعد أن ترثى عليه المقدونس.
7. اقضى الباقي المطرد، وكيفية قليلة من التوابيل، ثم أغلقي القطا بالبخار، حدد برنامج Rice (الأرز)، واضعيه على 6 دقائق.





## FR - RISOTTO AU SAFRAN

### Ingrédients :



- 60 g de beurre
- 40 g d'oignons émincés
- 350 g de riz Carnaroli
- 850 ml de bouillon de légumes

- 1 sachet de safran
- Parmesan fraîchement râpé
- Sel

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez la moitié du beurre, de l'oignon et du riz dans le bol et mélangez.
3. Choisissez le programme Mijoté et remuez pendant 2 minutes.
4. Ajoutez le bouillon, le sel, le safran et mélangez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez-le sur 6 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Mélangez avec le beurre restant et saupoudrez de parmesan.

## EN - SAFFRON RISOTTO



### Ingredients:

- 60g butter
- 40g sliced onion
- 350g Carnaroli rice
- 850ml vegetable stock
- 1 saffron sachet
- Freshly grated Parmesan cheese
- Salt

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add half the butter, onion, rice to bowl and mix.
3. Choose Stir Fry program and stir for 2 mins.
4. Add stock, salt, saffron and mix.
5. Close the lid and lock it. Choose Rice program and set to 6 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Stir with the remaining butter and sprinkle over Parmesan.

## NL - SAFFRAANRISOTTO



### Ingrediënten:

- 60 g boter
- 40 g gesneden ui
- 350 g Carnaroli-rijst
- 850 ml groenteboullion
- 1 zakje saffraan
- Vers geraspte Parmezaanse kaas
- Zout

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de helft van de boter, de ui en de rijst toe aan de binnenpan en roer door.
3. Selecteer het programma Roerbakken en roer 2 minuut door.
4. Voeg de bouillon, het zout en de saffraan toe en roer goed door.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Roer de overgebleven boter erdoor en bestrooi de met de Parmezaanse kaas.

## ES - RISOTTO AL AZAFRÁN



### Ingredientes:

- 60 g de mantequilla
- 40 g de cebolla en rodajas
- 350 g de arroz carnaroli
- 850 ml de caldo de verduras
- 1 bolsita de azafrán
- Queso parmesano recién rallado
- Sal

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade la mitad de la mantequilla, la cebolla y el arroz al recipiente y mézclalo todo.
3. Elegir el programa Saltear y remueve durante 2 minuto.
4. Agrega el caldo, la sal, el azafrán y mezcla.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Mezcla con la mantequilla restante y espolvorea el parmesano por encima.

## PT - RISOTO DE AÇAFRÃO

### Ingredientes:



- 60 g de manteiga
- 40 g de cebola às rodelas
- 350 g de arroz Carnaroli
- 850 ml de caldo de legumes

- 1 saqueta de açafraão
- Queijo parmesão ralado na hora
- Sal

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Adicione metade da manteiga, a cebola e o arroz à cuba e misture.
3. Escolha o programa Saltear e mexa durante 2 minutos.
4. Adicione o caldo, o sal e o açafraão e misture.

5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Arroz e defina 12 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Acrescente a restante manteiga, mexendo, e polvilhe com o parmesão.

## IT - RISOTTO ALLO ZAFFERANO

### Ingredienti:



- 60 g di burro
- 40 g di cipolla tagliata a fette
- 350 g di riso Carnaroli
- 850 ml di brodo vegetale

- 1 bustina di zafferano
- Parmigiano grattugiato fresco
- Sale

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere metà del burro, la cipolla e il riso nel recipiente e mescolare.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e mescolare per 2 minuti.
4. Aggiungere il brodo, il sale, lo zafferano e mescolare.

5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Riso e impostarlo su 12 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Mescolare con il burro rimanente e cospargere di parmigiano.

## DE - SAFRAN-RISOTTO

### Zutaten:



- 60g Butter
- 40 g Zwiebeln in Scheiben
- 350 g Carnaroli-Reis
- 850 ml Gemüsebrühe

- 1 Beutel Safran
- Frisch geriebener Parmesankäse
- Salz

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie die Hälfte der Butter, Zwiebel und Reis in die Schüssel und vermengen sie alles miteinander.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und lassen Sie die Zutaten 2 Minuten lang anbraten.
4. Geben Sie Brühe, Salz und Safran hinzu und vermischen Sie alles miteinander.

5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie es auf 6 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Rühren Sie die restliche Butter ein und streuen Sie den Parmesan darüber.

## EL - ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ

### Υλικά:

- 60 g βούτυρο
- 40 g κρεμμύδι σε φέτες
- 350 g ρύζι καρναρόλι
- 850 ml ζωμός λαχανικών

- 1 φακελάκι σαφράν
- Φρεσκοτριμμένο τυρί παρμεζάνα
- Άλατι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - ريزotto بالزعفران

### المكونات:

- كيس واحد من الزعفران 60 جم من الزبدة 40 جم من البصل المقلي إلى شرائح 350 جم من أرز كارنارولي 850 مل من مرق الخضار
- جبنة البارميزان الطازجة المبشورة
- ملح



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. أضيفي نصف الزيادة والبصل والأرز إلى الوعاء، واخلطي هذه المكونات معًا.
3. اخاري برنامج Stir Fry السريع، وقلبي الخليط مدة دقيقتين.
4. أضيفي المرق والملح والزعفران، ثم قلبي الخليط.

5. أغلقي الغطاء بإحكام، اخاري برنامج Rice (الأرز) واضبطي الوقت على 6 دقيقة.
6. حرري الضغط واقتحمي الغطاء.
7. أضيفي الكمية المتبعة من الزيادة، ورشّيها فوق جبنة البارميزان.



## FR - RISOTTO AU RADICCHIO

### Ingédients :



- 100 g de radicchio
- 1 échalote
- 60 g de beurre
- 50 g de Grana Padano fraîchement râpé

- 600 ml de bouillon de légumes
- 280 g de riz Vialone ou Arborio
- 60 ml de vin blanc
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Hachez l'échalote et coupez le radicchio en lamelles.
3. Choisissez le programme Rissolé, faites dorer l'échalote et le radicchio dans de l'huile, puis ajoutez le riz et déglacez avec le vin.
4. Ajoutez le bouillon et mélangez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez-le sur 6 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez le beurre et le fromage puis servez.

## EN - RISOTTO WITH RADICCHIO

### Ingredients:

- 100g Radicchio
- 1 shallot
- 60g butter
- 50g freshly grated Grana Padano cheese

- 600ml vegetable stock
- 280g vialone or arborio rice
- 60ml white wine
- 1 tbsp olive oil

- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Chop the shallot and cut the radicchio into strips.
3. Choose Stir Fry program, brown the shallot and radicchio in oil, then add the rice and deglaze with the wine.
4. Add the stock and stir.
5. Close the lid and lock it. Choose Rice program and set to 6 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Stir in the butter and cheese, and serve.

## NL - RISOTTO MET RADICCHIO

### Ingrediënten:

- 100 g radicchio
- 1 sjalot
- 60 g boter
- 50 g vers geraspte Grana Padano-kaas

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Hak de sjalot fijn en snijd de radicchio in reepjes.
3. Selecteer het programma Roerbakken, bruin de sjalot en de radicchio in de olie, voeg de rijst toe en blus af met e wijn.
4. Voeg de bouillon toe en roer door.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Roer de boter en kaas erdoor en servere.

## ES - RISOTTO CON RADICCHIO

### Ingredientes:

- 100 g de radicchio
- 1 chalota
- 60 g de mantequilla
- 50 g de queso Grana Padano recién rallado

- 600 ml de caldo de verduras
- 280 g de arroz vialone o arborio
- 60 ml de vino blanco
- 1 cucharadas sopera de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pica la chalota y corta el radicchio en tiras.
3. Elige el programa Saltear, dora la chalota y el radicchio en aceite, luego añade el arroz y desglasá con el vino.
4. Añade el caldo y remueve.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elegi el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Añade la mantequilla y el queso, y sirve.

## PT - RISOTO COM CHICÓRIA

### Ingredientes:



- 100 g de chicória
- 1 chalota
- 60 g de manteiga
- 50 g de queijo Grana Padano ralado na hora

- 600 ml de caldo de legumes
- 280 g de arroz Vialone ou Arborio
- 60 ml de vinho branco
- 1 colher de sopa de azeite
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Pique a chalota e corte a chicória em tiras.
3. Escolha o programa Saltear e alore a chalota e a chicória no azeite. Depois, adicione o arroz e regue com o vinho.
4. Acrescente o caldo e mexa.
5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Arroz e defina 6 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Mexa a manteiga e o queijo, e sirva.

## IT - RISOTTO AL RADICCHIO

### Ingredienti:



- 100 g di radicchio
- 1 scalogno
- 60 g di burro
- 50 g di Grana Padano grattugiato fresco

- 600 ml di brodo vegetale
- 280 g di riso Vialone o Arborio
- 60 ml di vino bianco
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- Sale e pepe nero macinato fresco

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tritare lo scalogno e tagliare il radicchio a strisce.
3. Scegliere il programma Saltare in padella, rosolare lo scalogno e il radicchio nell'olio, quindi aggiungere il riso e sfumare con il vino.
4. Aggiungere il brodo e mescolare.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Riso e impostarlo su 6 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Aggiungere il burro e il formaggio e servire.

## DE – RISOTTO MIT RADICCHIO

### Zutaten:



- 100 g Radicchio
- 1 Schalotte
- 60g Butter
- 50 g frisch geriebener Grana Padano

- 600ml Gemüsebrühe
- 280 g Vialone- oder Arborio-Reis
- 60ml Weißwein
- 1 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Hacken Sie die Schalotte und schneiden Sie den Radicchio in Streifen.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, braten Sie die Schalotte und den Radicchio in Öl an, geben Sie dann den Reis hinzu und löschen Sie alles mit dem Wein ab.
4. Geben Sie die Brühe hinzu und rühren Sie um.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie es auf 6 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Butter und Käse unterrühren und servieren.

## EL - ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΑΝΤΙΤΣΙΟ

### Υλικά:



- 100 g ραντίτσιο
- 1 εσαλότ
- 60 g βούτυρο
- 50 g φρεσκοτριμένο τυρί γκράνα παντάνο
- 60 ml λευκό κρασί
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

- 600 ml ζωμός λαχανικών
- 280 g ρύζι βιαλόνε ή αρυτόριο

- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι

5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ρυζιού και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το βούτυρο και το τυρί και σερβίρετε.



## العربية - ريزotto بالهندباء

### المكونات:

- 600 مل من مرق الخضار
- 100 جم من الهنباء
- 280 جم من أرز آبوري أو أرز فيالون
- 60 مل من خل التفاح
- 60 جم من الزبدة
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 50 جم من جبنة غرانا بادانو الطازجة المبشورة
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. افتحي الكراث، وقطعي الهندباء إلى شرائح.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وحرمي الكراث والهندباء، في الزيت، ثم أضيفي خل التفاح إلى الخليط حتى يتذجان.
4. أضيفي الملح، وقلبي الخليط.

5. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Rice (الأرز) وأضبطي الوقت على 6 دقيقة.
6. حرري الضغط واقتحمي الغطاء.
7. قلبي الخليط مع الزبدة والجبن، ثم قدمي الوصفة.



### FR - RISOTTO À LA SAUCISSE



#### Ingédients :

- 280 g de riz Carnaroli
- 200 g de saucisses de votre choix
- 60 g de beurre
- 50 g de Grana Padano fraîchement râpé
- 60 ml de vin rouge
- 600 ml de bouillon de légumes
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 échalote

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez la moitié du beurre, l'échalote, les saucisses et le riz dans le bol et mélangez.
3. Choisissez le programme Mijoté et remuez pendant 2 minute.
4. Ajoutez le bouillon, le sel, le safran et mélangez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez-le sur 6 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Mélangez avec le beurre restant et saupoudrez de fromage.

### EN - SAUSAGE RISOTTO



#### Ingredients:

- 280g Carnaroli rice
- 200g sausage, of your choice
- 60g butter
- 50g freshly grated Grana Padano cheese
- 60ml red wine
- 600ml vegetable stock
- 4 tbsp olive oil
- 1 shallot

#### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add half the butter, shallot, sausage, and rice to bowl and mix.
3. Choose Stir Fry program and stir for 2 mins.
4. Add stock, salt, saffron and mix.

5. Close the lid and lock it. Choose Rice program and set to 6 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Stir with the remaining butter and sprinkle over cheese.

### NL - WORSTRISOTTO



#### Ingrediënten:

- 280 g Carnaroli-rijst
- 200 g worst naar keuze
- 60 g boter
- 50 g vers geraspte Grana Padano-kaas
- 60 ml rode wijn
- 600 ml groentebouillon
- 4 el olijfolie
- 1 sjalot

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de helft van de boter, de sjalotten, de worst en de rijst toe aan de binnenpan en roer door.
3. Selecteer het programma Roerbakken en roer 2 minuut door.
4. Voeg de bouillon, het zout en de saffraan toe en roer goed door.

5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Roer de overgebleven boter erdoor en bestrooi de met de kaas.

### ES - RISOTTO CON SALCHICHA



#### Ingredientes:

- 280 g de arroz carnaroli
- 200 g de salchicha, de tu elección
- 60 g de mantequilla
- 50 g de queso Grana Padano recién rallado
- 60 ml de vino tinto
- 600 ml de caldo de verduras
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 chalota

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade la mitad de la mantequilla, la cebolla, la salchicha y el arroz al recipiente y mézclalo todo.
3. Elegir el programa Saltear y remueve durante 2 minuto.
4. Agrega el caldo, la sal, el azafrán y mezcla.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Mezcla con la mantequilla restante y espolvorea el queso por encima.

PT - RISOTO DE SALSICHAS



#### **Ingredientes:**

- 280 g de arroz Carnaroli
  - 200 g de salsicha à sua escolha
  - 60 g de manteiga
  - 50 g de queijo Grana Padano ralado na hora
  - 60 ml de vinho tinto
  - 600 ml de caldo de legumes
  - 4 colheres de sopa de azeite
  - 1 chalota

#### **Método de cozedura:**

1. Prepare os ingredientes.
  2. Adicione metade da manteiga, a chalota, a salsicha e o arroz à cuba e misture.
  3. Escolha o programa Saltear e mexa durante 2 minuto.
  4. Adicione o caldo, o sal e o açafrão e misture.
  5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Arroz e defina 6 minutos.
  6. Liberte a pressão e abra a tampa.
  7. Mexa a restante manteiga e polvilhe com o queijo.

## **IT - RISOTTO ALLA SALSICCIA**



### **Ingredienti:**

- 280 g di riso Carnaroli
  - 200 g di salsiccia, a scelta
  - 60 g di burro
  - 50 g di Grana Padano grattugiato fresco
  - 60 ml di vino rosso
  - 600 ml di brodo vegetale
  - 4 cucchiali di olio d'oliva
  - 1 scalogno

## **Preparazione:**

1. Preparare gli ingredienti.
  2. Aggiungere metà del burro, lo scalogno e il riso nel recipiente e mescolare.
  3. Scegliere il programma Saltare in padella e mescolare per 2 minuto.
  4. Aggiungere il brodo, il sale, lo zafferano e mescolare.
  5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Riso e impostarlo su 6 minuti.
  6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
  7. Mescolare con il burro rimanente e cospargere di formaggio.

DE – WURST-RISOTTO



### Zutaten:

- 280g Carnaroli-Reis
  - 200 g Wurst Ihrer Wahl
  - 60g Butter
  - 50 g frisch geriebener Grana Padano
  - 60 ml Rotwein
  - 600ml Gemüsebrühe
  - 4 EL Olivenöl
  - 1 Schalotte

#### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
  2. Geben Sie die Hälfte der Butter, eine Schalotte, die Wurst und den Reis in die Schüssel und vermengen sie alles miteinander.
  3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und lassen Sie die Zutaten 2 Minute lang anbraten.
  4. Geben Sie Brühe, Salz und Safran hinzu und vermischen Sie alles miteinander.

EL - PIZOTO ME ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ



Υλικά

- 280 g ρύζι καρναρόλι
  - 200 g λουκάνικο της επιλογής σας
  - 60 g βούτυρο
  - 50 g φρεσκοτριμένο τυρί γκράνα παντάνο
  - 60 ml κόκκινο κρασί
  - 600 ml ζωμός λαχανικών

## Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
  2. Προσθέστε στον κάδο το μισό βούτυρο, το εσαλότ, το λουκάνικο και το ρύζι, και ανακατέψτε.
  3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ανακατέψτε για 2 λεπτά.
  4. Προσθέστε τον ζωμό, αλάτι, τα σαφράν και ανακατέψτε.
  5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ρυζιού και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
  6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
  7. Ανακατέψτε με το υπόλοιπο βούτυρο και πασπαλίστε με τριμμένο τυρί.



ل العربية - ريزوتو بالنقانق

کوہنات:

- 60 مل من عصير الهران
  - 600 مل من مرق الخضار
  - 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
  - عود واحد من الكرات الأندلسية

280 جم من أرز كارابولي

200 جم من النقانق (حسب اختيارك)

60 جم من الزبدة

50 جم من حنة غرانا بادانو الطازجة المبشورة

ability

١. حضري المكونات.
  ٢. أضيفي نصف الزيادة والكراث والنقاوq والأرز إلى الوعاء، واخلطي هذه المكونات معاً.
  ٣. اخباري ب برنامج Stir Fry (الفلي السريع)، وفقلبي الخليط مدة ٢ دقائق. أضيفي الزيادة وإماه.

\* يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم



## FR - SAUCE BOLOGNAISE



### Ingédients :

- 480 g de bœuf haché
- 1 oignon finement émincé
- 200 g de carottes finement émincées
- 500 ml de purée de tomates
- 75 ml de vin rouge

- 100 g de bacon de dos, découenné et haché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à s. d'huile végétale
- 2 gousses d'ail écrasées
- 60 g de branches de céleri finement tranchées
- Parmesan fraîchement râpé et feuilles de basilic pour la présentation

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile d'olive dans le bol de cuisson.
3. Faites cuire le bœuf, le bacon, l'oignon, le céleri et les carottes pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'ail.
4. Ajoutez la purée de tomates et le vin. Salez et poivrez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Assaisonnez à votre goût et servez avec du parmesan fraîchement râpé et du basilic.

## EN - BOLOGNESE SAUCE



### Ingredients:

- 480g minced beef
- 1 onion, finely chopped
- 200g carrots, finely chopped
- Salt and freshly ground black pepper
- 500ml passata
- 75ml red wine
- 2 cloves garlic, crushed
- 60g celery sticks, thinly sliced
- Freshly grated Parmesan & basil leaves, to serve

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the olive oil into the cooking bowl.
3. Stir Fry the beef, bacon, onion, celery and carrots for about 5 mins until browned. Stir in garlic.
4. Add passata and wine. Season with salt and pepper.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Season to taste and serve sprinkled with freshly grated Parmesan and basil.

## NL - BOLOGNESESUSAUS



### Ingrediënten:

- 480 g ontzwoerd spek, in stukjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 200 g wortel, fijngehakt
- 500 ml passata
- 75ml rode wijn
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 60 g bleekselderijstengels, in dunne plakjes
- Vers geraspte Parmezaanse kaas en basilicumblaadjes om te serveren

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olifolie olie in de binnenpan.
3. Roerbak het vlees, het spek, de ui, de bleekselderij en de wortels ongeveer 5 minuten totdat ze bruin zijn. Roer de knoflook erdoor.
4. Voeg de passata en de wijn toe. Breng op smaak met zout en peper.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Breng naar wens op smaak en servere met vers geraspte Parmezaanse kaas en basilicum.

## ES - SALSA BOLOÑESA



### Ingredientes:

- 480 g de ternera picada
- 75 ml de vino tinto
- 100 g de bacon inglés picado sin corteza
- 1 cebolla finamente picada
- 200 g de zanahorias finamente picadas
- 2 dientes de ajo machacados
- Sal y pimienta negra recién molida
- 60 g de apio en rodajas finas
- 2 cucharadas sopera de aceite vegetal
- 500 ml de puré de tomate concentrado (passata)
- Parmesano recién rallado y hojas de albahaca para servir

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite de oliva en el recipiente de cocción.
3. Saltea la ternera, el bacon, la cebolla, el apio y las zanahorias durante unos 5 minutos hasta que se doren. Añade el ajo.
4. Agrega la passata y el vino. Sazona con sal y pimienta.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sazona al gusto y sirve con albahaca y parmesano recién rallado.

## PT - MOLHO À BOLONHESA



### Ingredientes:

- 480 g de carne de vaca picada
- 100 g de bacon sem courato e picado
- 1 cebola picada finamente
- 200 g de cenoura picada finamente
- 500 ml de passata
- 75 ml de vinho tinto
- 2 dentes de alho esmagados
- 60 g de talos de aipo às rodelas finas
- Queijo parmesão ralado na hora e folhas de manjericão para servir

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o azeite na cuba de cozedura.
3. Salteie a carne, o bacon, a cebola, o aipo e a cenoura durante cerca de 5 minutos até alourar. Acrescente o alho, e mexa.
4. Adicione a passata e o vinho. Tempere com sal e pimenta.
5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Tempere a gosto e sirva polvilhado com parmesão ralado na hora e manjericão.

## IT - RAGÙ ALLA BOLOGNESE



### Ingredienti:

- 480 g di manzo macinato
- 1 cipolla tritata finemente
- 200 g di carote, tritate finemente
- 500 ml di passata
- 75 ml di vino rosso
- 100 g di pancetta, senza cotenna e tagliata a pezzetti
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 60 g di gambi di sedano, tagliati finemente
- Parmigiano grattugiato fresco e foglie di basilico, per servire
- 2 cucchiaia di olio vegetale

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio d'oliva nel recipiente per la cottura.
3. Saltare in padella il manzo, la pancetta, la cipolla, il sedano e le carote per circa 5 minuti fino a doratura. Aggiungere l'aglio.
4. Aggiungere la passata e il vino. Aggiungere sale e pepe.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Condire a piacere e servire cosparso di parmigiano grattugiato fresco e basilico.

## DE - BOLOGNESE-SOSSE



### Zutaten:

- 480 g Rinderhack
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Karotten, fein gehackt
- 500ml passierte Tomaten
- 75ml Rotwein
- 100 g Rückenspeck, ohne Schwarze und geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 60 g Stangensellerie, in dünne Scheiben geschnitten
- Frisch geriebener Parmesan und Basilikumblätter zum Servieren

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Olivenöl in die Schüssel.
3. Braten Sie Rindfleisch, Speck, Zwiebel, Sellerie und Karotten etwa 5 Minuten lang an, bis alles gebräunt sind. Fügen Sie Knoblauch hin.
4. Fügen Sie passierte Tomaten und Wein hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Schmecken Sie alles nach Belieben ab und servieren Sie mit frisch geriebenem Parmesan und Basilikum.

## EL - ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ



### Υλικά:

- 480 g μοσχαρίσιο κιμάς
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομένο
- 200 g καρότα, ψιλοκομένα
- 500 ml χυμός ντομάτας
- 75 ml κόκκινο κρασί
- 2 σκελιδες στόκροδο, λιωμένες
- 60 g σέλινο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- Άλατι και φρεσκοτριμένη παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού για το σερβίρισμα
- 2 σκελιδες στόκροδο, λιωμένες
- 60 g σέλινο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- Φρεσκοτριμένη παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού για το σερβίρισμα

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος.
3. Μαγειρέψτε στο Stir Fry το μοσχάρι, το μοσχόν, το κρεμμύδι, το σέλινο και τα καρότα για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Ανακατέψτε με το στόκροδο.
4. Προσθέστε το χυμό ντομάτας και το κρασί. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε πασπαλίζοντας με παρμεζάνα και βασιλικό.



## العربية - صلصة البولونيز

### المكونات:

- 480 جم من اللحم المقدد المُصلى والمفروم (لتقطديم)
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- فصان من التوم مهروسان
- 60 جم من عيدان الكرفس المقطعة إلى شرائح رقيقة
- 100 جم من الأوراق البارميزان والريحان الطازجة والبليشوره
- بصلة واحدة مفرومة قرفة ناعماً
- 200 جم من الجزر المفروم فرماً ناعماً
- 500 جم من معجون الطماطم
- 75 مل من عصير الرمان

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. صبي زيت الزيتون في وعاء الطهي.
3. اختاري برنامج Stir Fry (اللذي السريع) وقومي بتنقلي اللحم المقدد والبصل والكرفس والجزر لمدة 5 دقائق تقريباً إلى أن يتم تحميرهم. قلبِي التوم.
4. أضيفي معجون الطماطم وخل التفاح. أضيفي الملح والملح.





## FR - RIGATONI ALL'AMATRICIANA

### Ingédients :



- 360 g de pâtes Rigatoni
- 160 g de bacon de dos, découonné
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 100 g de Comté râpé

- 400 g de tomates concassées en boîte ou de purée de tomates
- Sel, poivre selon votre goût
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 100 ml d'eau

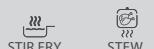
### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez le bacon en lamelles.
3. Choisissez le programme Rissolé pour faire dorer le bacon dans l'huile pendant 3 minutes, ajoutez la tomate et faites cuire pendant 2 minutes.
4. Ajoutez les pâtes, le piment et l'eau et mélangez bien.

## EN - RIGATONI ALL'AMATRICIANA

### Ingredients:

- 360g rigatoni pasta
- 160g back bacon, derinded
- 2 tsp olive oil
- 100g grated pecorino cheese



### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Cut the bacon into strips.
3. Choose Stir Fry program to brown the bacon in oil for 3 mins, add the tomato and cook for 2 mins
4. Add the pasta, chilli pepper and water and mix well
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 6 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Stir in pecorino and season to taste and mix well

## NL - RIGATONI ALL'AMATRICIANA

### Ingrediënten:

- 360 g rigatoni pasta
- 160 g spek, ontzwoerd
- 2 el olijfolie
- 100 g geraspte pecorinokaas



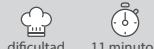
### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd het spek in reepjes.
3. Selecteer het programma Roerbakken om het spek 3 minuten in de olie te bruinen, voeg de tomaat toe en laat 2 minuten koken.
4. Voeg de pasta, de chilipeper en het water toe en roer goed door.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 6 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Roer de pecorino erdoor, breng naar wens op smaak en roer goed door.

## ES - RIGATONI ALL'AMATRICIANA

### Ingredientes:

- 360 g de pasta rigatoni
- 160 g de bacon inglés sin corteza
- 2 cucharadas de postre de aceite de oliva



### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta el bacon en tiras.
3. Elige el programa Saltear para dorar el bacon en aceite durante 3 minutos, añade el tomate y cocina durante 2 minutos.
4. Añade la pasta, el chile y el agua y mézclalo bien.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 6 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Añade el pecorino, sazona al gusto y mezcla bien.

## PT - RIGATONI ALL'AMATRICIANA



### Ingredientes:

- 360 g de massa rigatoni
- 160 g de bacon sem pele
- 2 colheres de chá de azeite
- 100 g de queijo pecorino ralado
- 400 g de tomate em lata picado ou passata
- Malagueta a gosto
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 100 ml de água

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte o bacon em tiras.
3. Escolha o programa Saltear para alourar o bacon no azeite durante 3 minutos. Acrescente o tomate e cozinhe durante 2 minutos.
4. Adicione a massa, a malagueta e a água e misture bem.
5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 6 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Acrescente o queijo pecorino, mexendo, tempere a gosto e misture bem.

## IT - RIGATONI ALL'AMATRICIANA



### Ingredienti:

- 360 g di rigatoni
- 160 g di pancetta, senza cotenna
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 100 g di pecorino grattugiato
- 400 g di polpa o passata di pomodoro in scatola
- Peperoncino, a piacere
- Sale e pepe nero macinato fresco
- 100 ml di acqua

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tagliare la pancetta a striscioline.
3. Scegliere il programma Saltare in padella per rosolare la pancetta nell'olio per 3 minuti, aggiungere il pomodoro e cuocere per 2 minuti.
4. Aggiungere la pasta, il peperoncino e l'acqua e mescolare bene.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 6 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Aggiungere il pecorino, condire a piacere e mescolare bene.

## DE - RIGATONI ALL'AMATRICIANA



### Zutaten:

- 360 g Rigatoni-Nudeln
- 160 g Rückenspeck, ohne Schwarze
- 2 TL Olivenöl
- 100 g geriebener Pecorino-Käse
- 400 g geschälte oder passierte Tomaten
- Chilipfeffer nach Geschmack
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100ml Wasser

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie den Speck in Streifen.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie den Speck 3 Minuten lang in Öl an, geben Sie die Tomaten hinzu und garen Sie alles 2 Minuten lang.
4. Geben Sie die Nudeln, die Chilischote und das Wasser hinzu und vermengen Sie alles gut miteinander.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Rühren Sie den Pecorino ein, schmecken Sie ab und vermengen Sie alles gut miteinander.

## EL - ΡΙΓΑΤΟΝΙ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ



### Υλικά:

- 360 g ζυμαρικά ριγατόνι
- 160 g μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, καθαρισμένο
- 2 κ.γ. ελαιόλαδο
- 100 g τριμμένο τυρί πεκορίνο
- 400 g φιλοκομμένη ντομάτα σε κονσέρβα ή χυμός ντομάτας
- Πιπεριά τσίλι όσο θέλετε
- Άλατι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 100 ml νερό

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε το μπέικον σε λωρίδες.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, τοιχαρίστε το μπέικον σε λάδι για 3 λεπτά, προσθέστε την ντομάτα και μαγειρέψτε για 2 λεπτά
4. Προσθέστε τα ζυμαρικά, την πιπεριά τσίλι και το νερό και ανακατέψτε καλά
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργόυ μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το πεκορίνο, αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε καλά.



## العربية - ريجاتوني أماتريتشانا

المكونات:

- 360 جم من معكرونة ريجاتوني
- 160 جم من اللحم المفروم الدهن
- 2 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون
- 100 جم من جبنة بيكورينو المبشورة
- 400 جم من الطماطم المفرومة أو مجروحة الصالحة بقدار 400 جم
- فلفل حار (حسب رغبتكم)
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- 100 مل من الماء



طريقة الطهي:

1. حفظ اللحم المفروم.

2. قطع اللحم المفروم إلى شرائح.

3. اختياري: برنامج Stir Fry (القليل السريع) لتحميص اللحم المفروم في زيت مدة 3 دقائق، وأضيفي

الطماطم، ثم قومي بطيهي المكونات مدة دقيقة.

4. أضيفي الملعقة والقليل الحرارة والماء، ثم اخلطي المزيج جيداً.

5. أغلقي الغطاء بإحكام، اخباري ببرنامج Stew (الطبخ البطيء)، وابطلي على 6 دقيقة.
6. حرري الضغط وافتحي الغطاء.

7. قلبي الخليط مع جبنة بيكورينو، وتتبليه حسب رغبتك، ثم اخلطي جيداً.

\* يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم



### FR - TORTELLINI AU JAMBON ET AU PARMESAN



difficulté

2 minutes



MIJOTÉ

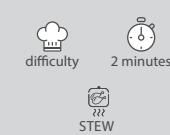
#### Ingrédients :

- 480 g de tortellini au jambon
- 150 ml de crème épaisse
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 40 g de parmesan fraîchement râpé
- 250 ml de bouillon de légumes
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 2 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Ajoutez le parmesan et servez.

### EN - HAM AND PARMESAN TORTELLINI



#### Ingredients:

- 480g tortellini with ham
- 150ml double cream
- 1 tbsp olive oil
- 40g freshly grated Parmesan cheese
- 250ml vegetable stock
- Salt and freshly ground black pepper

#### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add all the ingredients into the bowl.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 2 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Sprinkle with Parmesan and serve.

### NL - TORTELLINI MET HAM EN PARMEZAANSE KAAS



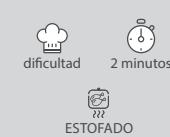
#### Ingrediënten:

- 480 g tortellini met ham
- 150ml volle slagroom
- 1 el olijfolie
- 40 g vers geraspte Parmezaanse kaas
- 250ml groentebouillon
- Zout en versgemalen zwarte peper

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 2 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Bestrooi met Parmezaanse kaas en servere.

### ES - TORTELLINI DE JAMÓN Y PARMESANO



#### Ingredientes:

- 480 g de tortellini con jamón
- 150 ml de nata espesa
- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 40 g de queso parmesano recién rallado
- 250 ml de caldo de verduras
- Sal y pimienta negra recién molida

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade todos los ingredientes al recipiente.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 2 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Espolvorea con queso parmesano y sirve.

## PT - TORTELLINI DE PRESUNTO E PARMESÃO

### Ingredientes:

- 480 g de tortellini de presunto
- 150 ml de natas gordas
- 1 colher de sopa de azeite
- 40 g de queijo parmesão ralado na hora
- 250 ml de caldo de legumes
- Sal e pimenta preta moída na hora



### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque todos os ingredientes na cuba.
3. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 2 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Polvilhe com parmesão e sirva.

## EL - ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

### Υλικά:

- 480 g φρεσκοτριμένο τυρί παρμεζάνα
- 150 ml κρέμα γάλακτος με 48% λιπαρά και πάνω
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 40 g φρεσκοτριμένο τυρί παρμεζάνα
- 250 ml ζωμός λαχανικών
- Αλάτι και φρεσκοτριμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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

## IT - TORTELLINI DI PROSCIUTTO E PARMIGIANO

### Ingredienti:

- 480 g di tortellini con prosciutto
- 150 ml di panna da cucina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 40 g di parmigiano grattugiato fresco
- 250 ml di brodo vegetale
- Sale e pepe nero macinato fresco



### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere tutti gli ingredienti nel recipiente.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 2 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Cospargere con parmigiano e servire.



## DE - SCHINKEN-PARMESAN-TORTELLINI

### Zutaten:

- 480 g Tortellini mit Schinken
- 150 ml Doppelrahm
- 1 EL Olivenöl
- 40 g frisch geriebener Parmesankäse
- 250ml Gemüsebrühe
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 2 Minuten ein.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Bestreuen Sie alles vor dem Servieren mit Parmesan.

## العربية - معكرونة تورتيليني بجبن البارميزان واللحم

### المكونات:

- 480 جم من التورتيليني واللحم
- 250 مل من مرق الخضار
- 150 مل من القشدة الكثيفة
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 40 جم من جبنة البارميزان الطازجة المبشورة



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. أضفي كل المكونات إلى الوعاء.
3. أغلقي الغطاء ياخاماً، اختراري برنامج Stew (الطهي الطبي) وابطيطي الوقت على دقيقتين.
4. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
5. رشي على الطبق جبنة البارميزان وقدميه.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



## FR - FUSILLI AUX LÉGUMES

### Ingrédients :

- difficulté
  - 10 minutes
  - RISSOLÉ
  - MIJOTÉ
- 200 g de pâtes fusilli
  - 4 tomates cerises
  - 500 g de courgettes
  - 1 oignon
  - 4 carottes
  - 50 ml d'huile d'olive
  - Sel et poivre
  - 400 ml de bouillon de légumes
  - 100 g d'asperges
  - 2 poivrons

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Coupez les légumes en petits morceaux.
2. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer les légumes émincés dans de l'huile. Salez et poivrez.
3. Ajoutez les pâtes et le bouillon et mélangez bien.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Si nécessaire, réduisez les jus de cuisson en choisissant le programme Rissolé et en remuant pendant plusieurs minutes.
7. Ajoutez du basilic frais selon votre goût.

## EN - FUSILLI WITH VEGETABLE RAGOUT

### Ingredients:

- |  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
|  | difficulty |  | 10 minutes |
|  | STIR FRY   |  | STEW       |
- 200g fusilli pasta
  - 4 cherry tomatoes
  - 500g courgettes
  - 1 onion
  - 4 carrots
  - 50ml olive oil
  - Salt and pepper
  - 400ml vegetable broth
  - 100g asparagus
  - 2 peppers

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients. Chop the vegetables into small cubes.
2. Choose Stir Fry program and brown the chopped vegetables in oil. Season with salt and pepper.
3. Add the pasta and broth, and mix well.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. If needed, reduce the cooking juices by choosing Stir Fry program and stirring for several minutes.
7. Add fresh basil to taste.

## NL - FUSILLI MET GROENTERAGOUT

### Ingrediënten:

- |  |                    |  |            |
|--|--------------------|--|------------|
|  | moeilijkheidsgraad |  | 10 minuten |
|  | ROERBAKKEN         |  | STOVEN     |

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar. Snijd de groenten in kleine stukjes.
2. Selecteer het programma Roerbakken en laat de gehakte groenten in de olie bruinen. Breng op smaak met zout en peper.
3. Voeg de pasta en de bouillon toe en meng alles goed.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Verminder zo nodig het kookvocht door het programma Roerbakken te kiezen en een paar minuten te roeren.
7. Voeg naar smaak de verse basilicum toe.

## ES - FUSILLI CON RAGOÛT DE VERDURAS

### Ingredientes:

- |  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
|  | dificultad |  | 10 minutos |
|  | SALTEAR    |  | ESTOFADO   |

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes. Trocea las verduras en dados pequeños.
2. Elige el programa Saltear y dora las verduras picadas en aceite. Sazona con sal y pimienta.
3. Añade la pasta y el caldo, y mezcla bien.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Si es necesario, reduce los jugos de cocción seleccionando el programa Saltear y removiendo varios minutos.
7. Añade albahaca fresca al gusto.

## PT - FUSILLI COM RAGU DE LEGUMES



### Ingredientes:

- 200 g de massa fusilli
- 4 tomates-cereja
- 500 g de cebolletas
- 1 cebola
- 4 cenouras
- 50 ml de azeite
- Sal e pimenta
- 400 ml de caldo de legumes
- 100 g de espargos
- 2 pimentos

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes. Corte os legumes em cubos pequenos.
2. Escolha o programa Saltear e aloure os legumes picados no azeite. Tempere com sal e pimenta.
3. Acrescente a massa e o caldo e misture bem.
4. Feche a tampa e bloquie-a. Escolha o programa Estufar e defina 5 minutos.

5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Se necessário, reduza os sucos da cozedura ao escolher o programa Saltear, mexendo durante vários minutos.
7. Adicione manjericão fresco a gosto.

## IT - FUSILLI CON RAGÙ DI VERDURE



### Ingredienti:

- 200 g di fusilli
- 4 pomodorini ciliegini
- 500 g di zucchine
- 1 cipolla
- 4 carote
- 50 ml di olio d'oliva
- Sale e pepe
- 400 ml di brodo vegetale
- 100 g di asparagi
- 2 peperoni

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti. Tagliare le verdure a dadini piccoli.
2. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare le verdure tagliate nell'olio. Aggiungere sale e pepe.
3. Aggiungere la pasta e il brodo e mescolare bene.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 5 minuti.

5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Se necessario, ridurre i succhi di cottura scegliendo il programma Saltare in padella e mescolando per alcuni minuti.
7. Aggiungere il basilico fresco a piacere.

## DE - FUSILLI MIT GEMÜSERAGOUT



### Zutaten:

- 200 g Fusilli-Nudeln
- 4 Kirschtomaten
- 500g Zucchini
- 1 Zwiebel
- 4 Karotten
- 50ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 400ml Gemüsebrühe
- 100g Spargel
- 2 Paprika

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor. Schneiden Sie das Gemüse in kleine Würfel.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie das fein gewürfelte Gemüse in Öl an. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Geben Sie die Nudeln und die Brühe hinzu und mischen Sie alles gut.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 5 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Reduzieren Sie bei Bedarf die Kochflüssigkeit, indem Sie das Programm zum Anbraten auswählen und mehrere Minuten lang röhren.
7. Fügen Sie nach Belieben frisches Basilikum nach Geschmack hinzu.

## EL - ΦΟΥΣΙΛΙ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



### Υλικά:

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - معكرونة فوزيلي مع يخنة الخضار

### المكونات:

- 50 مل من زيت الزيتون
- 200 جم من معكرونة فوزيلي
- الملح والفلفل
- 4 حبات من الطماطم الصغيرة
- 400 جم كوسة
- 500 جم ثوم الهليون
- بصلة
- 100 جم ثوم البصل
- جبنة الفلفل
- 4 جزرات

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات. قطّع الخضار إلى مكعبات صغيرة.
2. اخباري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وحمرى الخضار المقطّع في الزيت. أضف الملح والفلفل.
3. أضف المعكرونة والملح، وأخلطي هذه المكونات جيداً.
4. أغلقي الغطاء، إلهمّاً، اخباري برنامج Stew (الطبخ بالبطيء)، وأضبلي الوقت على 5 دقائق.
5. حررى الضغط واقبّحى الغطاء.
6. عند الحاجة، يمكنك تقليل عصارة الطعام المطبوخ من خلال اختيار برنامج Stir Fry (القلي السريع) والتنقّل بعدة دقائق.
7. أضيفي الريحان الطازج حسب رغبتك.





## FR - VOL AU VENT



### Ingédients :

- 500 g de filets de blanc de poulet, coupés en dés
- 200 g de champignons émincés
- 35 g de beurre
- 65 g de farine
- 100 ml de crème épaisse
- 400 ml de bouillon de volaille
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- Persil plat haché frais
- Vols au vent prêts à l'emploi

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez la volaille en dés.
3. Ajoutez le beurre dans le bol. Choisissez le programme Rissolé et faites cuire le poulet et les champignons pendant environ 3 minutes, en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Ajoutez la farine et faites cuire pendant 1 min. Incorporez progressivement le bouillon, la crème et le persil. Assaisonnez et mélangez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Assaisonnez et servez dans des vols au vent.

## EN - VOL-AU-VENT



### Ingredients:

- 500g chicken breast fillets, diced
- 400ml chicken stock
- Salt and freshly ground black pepper
- 35g butter
- 65g plain flour
- Ready made vol au vent cases

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Dice the poultry.
3. Add the butter to bowl. Choose Stir Fry program and cook the chicken and mushrooms for about 3 mins, stirring occasionally until golden.
4. Add the flour and cook for 1 min. Gradually stir in stock, cream and parsley. Season and mix.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Season and serve spooned into vol au vent cases!

## NL - VOL-AU-VENT



### Ingrediënten:

- 500 g kipfilet, in blokjes gesneden
- 200 g champignons, in plakjes gesneden
- 35g boter
- 65g tarwemeel
- 100 ml volle slagroom
- 400 ml kippenbouillon
- Zout en versgemalen zwarte peper
- Vers gehakte platte bladpeterselie
- Pasteibakjes

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd de kip in blokjes.
3. Doe de boter in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken en bak de kip en de champignons 3 minuten. Roer af en toe totdat ze goudbruin zijn.
4. Voeg de bloem toe en laat die 1 minuut meeoken. Roer daarna rustig de bouillon, de slagroom en de peterselie erdoor. Breng op smaak en roer door.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Breng op smaak en serveer het in de pasteibakjes!

## ES - VOLOVANES



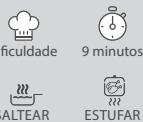
### Ingredientes:

- 500 g de pechuga de pollo en dados
- 200 g de champiñones picados
- 35 g de mantequilla
- 65 g de harina normal
- 100 ml de nata espesa
- 400 ml de caldo de pollo
- Sal y pimienta negra recién molida
- Perejil fresco picado
- Volovanes preparados

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta el pollo en dados.
3. Añade la mantequilla al recipiente. Elige el programa Saltear, cocina el pollo y los champiñones durante unos 3 minutos y remueve de vez en cuando hasta se doren.
4. Añade la harina y cocina durante 1 minuto. Añade poco a poco el caldo, la nata y el perejil. Sazona y mezcla.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elegi el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sazona y sirve en los volvanes.

## PT - VOL-AU-VENT



### Ingredientes:

- 500 g de peito de frango cortado em cubos
- 200 g de cogumelos picados
- 35 g de manteiga
- 65 g de farinha
- 100 ml de natas gordas
- 400 ml de caldo de galinha
- Sal e pimenta preta moída na hora
- Salsa de folha lisa fresca picada
- Vol-au-vent já preparados

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte o frango em cubos.
3. Adicione a manteiga à cuba. Escolha o programa Saltear e cozinhe o frango e os cogumelos durante cerca de 3 minutos, mexendo ocasionalmente até alourar.
4. Acrescente a farinha e cozinhe durante 1 minuto. Acrescente gradualmente o caldo, as natas e a salsa, mexendo. Tempere e misture.

5. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 5 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Tempere e sirva dividido pelos vol-au-vent!

## EL - ΒΟΛΟΒΑΝ



### Υλικά:

- 500 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου, κομμένο σε κύβους
- 65 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 ml κρέμα γάλακτος με 48% λιπαρά και πάνω
- 200 g μανιτάρια, ψιλοκομμένα
- 35 g βούτυρο
- 400 ml ζωμός κοτόπουλο
- 200 g μανιτάρια, ψιλοκομμένα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μάυρο πιπέρι
- Φρέσκος ψιλοκομμένος μαϊντανός
- Έτοιμα βολοβάν

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε το κοτόπουλο σε κύβους.
3. Προσθέστε το βούτυρο στον κάδο. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και μαγειρέψτε το κοτόπουλο και τα μανιτάρια για περίπου 3 λεπτά, ανακατεύοντας ανά διαστήματα μέχρι να ροδίσουν.
4. Προσθέστε το αλεύρι και μαγειρέψτε για 1 λεπτό. Σταδιακά ανακατέψτε με τον ζωμό, την κρέμα και τον μαϊντανό. Αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Άλατοπιπερώστε και σερβίρετε γεμίζοντας με ένα κουτάλι τα βολοβάν.

## IT - VOL AU VENT



### Ingredienti:

- 500 g di petti di pollo, tagliati a dadini
- 200 g di funghi, tritati
- 35 g di burro
- 65g di farina
- 100 ml di panna da cucina
- 400 ml di brodo di pollo
- Sale e pepe nero macinato fresco
- Prezzemolo a foglia piatta, tritato fresco
- Canestrini di vol au vent pronti

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tagliare a dadini il pollo.
3. Aggiungere il burro nel recipiente. Scegliere il programma Saltare in padella e cuocere il pollo e i funghi per circa 3 minuti, mescolando di tanto in tanto fino a doratura.
4. Aggiungere la farina e cuocere per 1 minuto. Aggiungere gradualmente il brodo, la panna e il prezzemolo. Condire e mescolare.

5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 5 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Condire e servire nei canestrini di vol au vent!

## DE - BLÄTTERTEIGPASTETE



### Zutaten:

- 500 g Hühnerbrustfilet, in Würfel geschnitten
- 200 g Champignons, geschnitten
- 35g Butter
- 65g Mehl
- 100ml Doppelrahm
- 400 ml Hühnerbrühe
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frisch gehackte, glatte Petersilie
- Fertige Pastetenformen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Würfeln Sie das Geflügel.
3. Geben Sie die Butter in die Schüssel. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie das Hühnchenfleisch und die Pilze etwa 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren goldbraun an.
4. Geben Sie das Mehl hinzu und garen Sie alles 1 Minute lang weiter. Geben Sie dann langsam die Brühe, den Rahm und die Petersilie hinzu. Würzen und mischen Sie die Zutaten.

5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 5 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Fügen Sie Gewürze hinzu und servieren Sie in den Pastetenformen!



## العربية - معجنات اللحم

المكونات:

- 100 مل من القشدة الكثيفة
- 500 جم من شرائح صدور الدجاج المقطعة إلى مكعبات صغيرة
- 400 مل من مرق الدجاج
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- بقدونس ذو أوراق مسطحة طازج ومطحون
- 35 جم من الزبدة
- 65 جم من الدقيق العادي
- أطباق معجنات اللحم الجاهزة



طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.

2. قطّع صدور الدجاج إلى مكعبات.

3. أضيفي الزبدة إلى الوعاء، اختاري برنامج Stir Fry (القللي السريع)، وقومي بطيهي الدجاج والمشروم مدة 3 دقائق، وقمي بقطّع المكونات من حين إلى آخر إلى تتبّع مفيدة.

4. أضيفي الدقيق، وقمي بطيهي المكونات مدة دقيقة واحدة، ثم أضيفي المرق والبقدونس والقشدة تدريجياً مع التحريك، أضيفي البهارات، ثم اخلطي المكونات.



## FR - SHEPHERD'S PIE



### Ingrédients :

- 600 g de bœuf haché
- 50 g beurre
- 1 oignon émincé
- 16 cl d'eau
- 1 kg de pommes de terre en dés
- Sel, poivre, noix de muscade, bouquet garni
- 2 c. à s. d'huile
- 2 gousses d'ail
- Fromage râpé de votre choix

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer les oignons. Ajoutez la viande et faites tout cuire en remuant. Salez. Placez-la dans le bol de cuison.
4. Ajoutez les pommes de terre, le beurre, l'ail, le bouquet garni et l'eau. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.
5. Fermez le couvercle sans le verrouiller. Choisissez le programme Vapeur et réglez-le sur 10 minutes.
6. Ouvrez le couvercle.
7. Passez la préparation au presse-purée. Étalez sur la viande. Recouvrez avec du fromage.
8. Faites griller au four pour faire fondre le fromage sur le dessus.
9. Servez.

## EN - SHEPHERD'S PIE



### Ingredients:

- 600g minced beef
- 1 onion, chopped
- 1kg potatoes, cubed
- 2 tbsp oil
- 50g butter
- 16cl water
- Salt, pepper, nutmeg, bouquet garni
- 2 cloves garlic
- Grated cheese, of your choice

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into the bowl.
3. Choose Stir Fry program and brown the onions. Add the meat and cook while stirring. Season. Place in the cooking bowl.
4. Place the potatoes, butter, garlic, bouquet garni and water in the bowl. Season with salt, pepper and nutmeg.
5. Close the lid but not lock it. Choose Steam program and set to 10 mins.
6. Open the lid.
7. Pass everything through a potato masher. Spread over the meat. Cover with cheese.
8. Grill in the oven to melt cheese on the surface.
9. To serve.

## NL - SHEPHERD'S PIE



### Ingrediënten:

- 600 g rundergehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 1 kg aardappelen, in blokjes
- 2 el olie
- 50g boter
- 16 cl water
- Zout, peper, nootmuskaat, kruidenboeket
- 2 teenjes knoflook
- Geraspte kaas naar keuze

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en laat de uien 5 minuten bruinen. Voeg het vlees toe en laat het koken terwijl u roert. Breng naar wens op smaak. Plaats in de binnenpan.
4. Doe de aardappelen, de boter, de knoflook, het kruidenboeket en het water in de binnenpan. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
5. Sluit het deksel, maar vergrendel het niet. Selecteer het programma Stomen en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Open het deksel.
7. Gebruik daarna uw aardappelstamper. Verdeel het vlees. Bedek het met de kaas.
8. Zet het gerecht in de oven, zodat de kaas smelt.
9. Serveer

## ES - PASTEL DE CARNE



### Ingredientes:

- 600 g de ternera picada
- 50 g de mantequilla
- 1 cebolla picada
- 16 cl de agua
- 1 kg de patatas en dados
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 2 dientes de ajo
- Queso rallado de tu elección
- Sal, pimienta, nuez moscada, manojito de hierbas

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente.
3. Elige el programa Saltear y dora las cebollas. Añade la carne y cocina mientras remueves. Sazona. Ponlo en el recipiente de cocción.
4. Coloca las patatas, la mantequilla, el ajo, el manojito de hierbas y el agua en el recipiente. Sazona con sal, pimienta y nuez moscada.
5. Cierra la tapa pero no la bloques. Selecciona el programa Vapor y ajusta 10 minutos.
6. Abre la tapa.
7. Pasa todo a través de un accesorio para hacer puré de patatas. Extiende sobre la carne. Cubre con queso.
8. Cocina al grill en el horno para fundir queso en la superficie.
9. Sirve.

## PT - EMPADÃO DE CARNE



### Ingredientes:

- 600 g de carne de vaca picada
- 50 g de manteiga
- 1 cebola picada
- 16 cl de água
- 1 kg de batatas cortadas aos cubos
- Sal, pimenta, noz-moscada, raminho de ervas aromáticas
- 2 colheres de sopa de óleo
- Queijo ralado à sua escolha
- 2 dentes de alho

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o óleo na cuba.
3. Escolha o programa Saltear e aloure a cebola. Adicione a carne e cozinhe enquanto mexe. Tempere com sal e pimenta. Coloque na cuba de cozedura.
4. Coloque as batatas, a manteiga, o alho, o raminho de ervas aromáticas e a água na cuba. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
5. Feche a tampa, mas não a bloquee. Escolha o programa Cozer a vapor e configure para 10 minutos.
6. Abra a tampa.
7. Passe tudo por um passe-vite. Espalhe sobre a carne. Cubra com queijo.
8. Gratine no forno para derreter o queijo na superfície.
9. Sirva.

## IT - PASTICCIO DI CARNE



### Ingredienti:

- 600 g di manzo macinato
- 50 g di burro
- 1 cipolla, tritata
- 16 cl di acqua
- 1 kg di patate, tagliate a cubetti
- Sale, pepe, noce moscata, mazzetto aromatico
- 2 cucchiai di olio
- 2 spicchi d'aglio
- Formaggio grattugiato, a scelta

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio nel recipiente.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare la cipolla. Aggiungere la carne e cuocere mescolando. Condire. Mettere nel recipiente per la cottura.
4. Mettere le patate, il burro, l'aglio, il mazzetto aromatico e l'acqua nel recipiente. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.
5. Chiudere il coperchio senza bloccarlo. Selezionare il programma Cottura a vapore e impostarlo su 10 minuti.
6. Aprire il coperchio.
7. Passare tutto attraverso uno schiacciatapate. Spalmare sulla carne. Cospargere di formaggio.
8. Grigliare nel forno per far fondere il formaggio sulla superficie.
9. Servire.

## DE - SHEPHERD'S PIE



### Zutaten:

- 600 g Rinderhack
- 50g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 16cl Wasser
- 1 kg Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kräutersträußchen
- 2 EL Öl
- Geriebener Käse Ihrer Wahl
- 2 Knoblauchzehen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Zwiebeln an. Geben Sie das Fleisch hinzu und garen Sie es unter Rühren. Würzen Sie. Geben alles in eine Kochschüssel.
4. Geben Sie Kartoffeln, Butter, Knoblauch, Kräutersträußchen und Wasser in die Schüssel. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
5. Schließen Sie den Deckel, aber verriegeln Sie ihn nicht. Wählen Sie das Dampf-Programm aus und stellen Sie es auf 10 Minuten ein.
6. Öffnen Sie den Deckel.
7. Drücken Sie alles durch eine Kartoffelpresse. Verteilen Sie die Masse über das Fleisch. Streuen Sie den Käse oben drüber.
8. Verwenden Sie die Grillfunktion des Ofens, um den Käse auf der Oberfläche zu schmelzen.
9. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ



### Υλικά:

- 600 g μοσχαρίσιο κιμάς
  - 1 κρεμμύδι φιλοκομμένο
  - 1 kg πατάτες σε κύβους
  - 2 κ.σ. λάδι
  - 50 g βούτυρο
  - 16 cl νερό
  - Άλατι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, σασ
- Τριμμένο τυρί της επιλογής

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και τοποθετήστε τα κρεμμύδια. Προσθέστε το κρέας και μαγειρέψτε ανακατεύοντας. Αλατοπιπερώστε. Τοποθετήστε στον κάδο μαγειρέματος.
4. Τοποθετήστε τις πατάτες, το βούτυρο, το σκόρδο, το μπουκέτο γκαρνί και το νερό στον κάδο. Καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
5. Κλείστε το καπάκι χωρίς να το ασφαλίσετε. Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Ανοίξτε το καπάκι.
7. Περάστε όλα τα υλικά από το πρες πουρέ. Απλώστε πάνω στο κρέας. Καλύψτε με τυρί.
8. Ψήστε στο φούρνο για να λιώσει το τυρί στην επιφάνεια.
9. Σερβίρετε.



## العربية - فطيرة اللحم بالبطاطس

### المكونات:

- 600 جم من اللحم البقري المفروم
- ملح وفلفل وجوزة الطيب وبقة من الأعشاب
- فesan من الثوم
- 1 كجم من البطاطس المقطعة إلى مكعبات
- جبنة مشوية من اختيارك
- ملعقتان كبيرة من الزيت
- 50 جم من الزبدة
- 16 سنتيلتر من الماء
- بصلة واحدة مفرومة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 15 دقيقة



### طريقة الطهي:

1. اسكبي الزيت في الوعاء.
2. حضري المكونات.
3. اخباري برنامج Stir Fry (الطهي السريع) وحمري البصل، اضيفي اللحم، وقومي بطهي المكونات مع التقليب، اضيفي التوابل، ضعي المكونات في وعاء الطهي.
4. ضعي البطاطس والزبدة والنوم وبقة الأعشاب والملح والفلفل.
5. ضعي الغطاء فوق الوعاء، من دون إغلاقه. اختاري برنامج Steam (الطهي بالبخار) واضبطيه على 10 دقائق.
6. افتحي الغطاء.
7. اهزمي الخليط بالكامل باستخدام هراسة البطاطس، ورُوي الخليط فوق اللحم، ثم ضعي الجبنة فوقه.
8. قومي بشواء في الفرن لإذابة الجبن على السطح.
9. جاهز للتقديم.



### FR - RIZ AU LAIT



difficulté



15 minutes

15 minutes

- Ingédients :**
- 160 g de riz à dessert
  - 200 ml d'eau
  - 1 litre de lait
  - 100 g de sucre

Sel

Vanille

#### Méthode de cuisson :

1. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez le programme Riz et réglez la durée sur 15 minutes. Fermez le couvercle et appuyez sur Démarrer.

3. À la fin du programme, relâchez la vapeur, appuyez sur Annuler et ouvrez le couvercle.

### EN - RICE PUDDING



difficulty



15 minutes



RICE

#### Ingredients:

- 160g pudding rice
- 200ml water
- 1L milk
- 100g sugar
- Salt
- Vanilla

#### Cooking method:

1. Add all the ingredients in the pot.
2. Select Rice program and set for 15 mins. Close the lid and press Start.

3. In the end of program, release the steam, press Cancel and open the lid.

### NL - RIJSTPAP



moeilijkheidsgraad



15 minuten



RIJST

#### Ingrediënten:

- 160 g witte rijst
- 200ml water
- 1 l melk
- 100g suiker
- Zout
- Vanille

#### Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 15 minuten. Sluit het deksel en druk op Start.

3. Na afloop van het programma laat u de stoom eruit, drukt u op Annuleren en opent u het deksel.

### ES - ARROZ CON LECHE



dificultad



15 minutos



ARROZ

#### Ingredientes:

- 160 g de arroz
- 200 ml de agua
- 1 l de leche
- 100 g de azúcar
- Sal
- Vainilla

#### Método de cocción:

1. Añade todos los ingredientes a la olla.
2. Selecciona el programa Arroz y ajusta 15 minutos. Cierra la tapa y pulsa Inicio.

3. Al final del programa, deja salir el vapor, pulsa Cancelar y abre la tapa.

## PT - ARROZ DOCE



### Ingredientes:

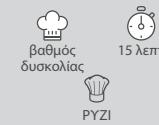
- Sal
- 160 g de arroz para sobremesas
- 200 ml de água
- 1 l de leite
- 100 g de açúcar

### Método de cozedura:

1. Coloque todos os ingredientes na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Arroz e defina 15 minutos. Feche a tampa e prima o botão Iniciar.

3. No final do programa, liberte o vapor, prima o botão Cancelar e abra a tampa.

## EL - ΡΥΖΟΓΑΛΟ



### Υλικά:

- 160 g ρύζι για ρυζόγαλο
- 200 ml νερό
- 1 λίτρο γάλα
- 100 g ζάχαρη

- Αλάτι
- Βανίλια

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στο σκεύος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα του ρυζιού και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 15 λεπτά. Κλείστε το καπάκι και πατήστε Έναρξη.
3. Στο τέλος του προγράμματος, απελευθερώστε τον ατμό, πατήστε Ακύρωση και ανοίξτε το καπάκι.

## IT - BUDINO DI RISO



### Ingredienti:

- 160 g di riso per dolci
- 200 ml di acqua
- 1 l di latte
- 100 g di zucchero
- Sale
- Vaniglia

### Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente.
2. Selezionare il programma Riso e impostarlo su 15 minuti. Chiudere il coperchio e premere Avvio.

3. Al termine del programma, rilasciare il vapore, premere Annulla e aprire il coperchio.



## DE - MILCHREIS



### Zutaten:

- 160 g Rundkornreis
- 200 ml Wasser
- 1l Milch
- 100g Zucker
- Salz
- Vanille

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie alle Zutaten in den Topf.
2. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf START.

3. Lassen Sie am Ende des Programms den Dampf ab, drücken Sie die Taste zum Abbrechen und öffnen Sie den Deckel.

## العربية - الأرز باللبن

### المكونات:

- ملح
- 160 جم من أرز البوينتينج
- 200 مل من الماء
- لتر واحد من الحليب
- 100 جم من السكر
- فانيليا



### طريقة الطهي:

1. أضفني كل المكونات في الوعاء.

3. في نهاية البرنامج، حرّز البخار واضغطي على Cancel (إلغاء)، ثم افتحي الغطاء.

4.

2. حدد برنامج Rice (الأرز)، واضغطي على 15 دقيقة، أغلقي الغطاء، واضغطي على Start (بدء).



## FR - CONFITURE DE PÊCHE

### Ingédients :



- 1 kg de pêches épluchées, dénoyautées et coupées en tranches
- 150 g de sucre en poudre

- Le jus d'un citron
- 1-2 c. à c. d'essence de vanille
- 50 ml d'eau

### Méthode de cuisson :

1. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 10 minutes, puis appuyez sur Démarrer.
3. À la fin du programme, relâchez la pression, appuyez sur Annuler et ouvrez le couvercle.

4. Si la confiture est trop liquide, sélectionnez Rissolé pendant 10 minutes supplémentaires.

## EN - PEACH JAM

### Ingredients:



- 1kg peaches, peeled, stoned and sliced
- 150g caster sugar
- Juice of 1 lemon
- 1-2 tsp vanilla essence
- 50ml water

### Cooking method:

1. Add all the ingredients in the cooking bowl.
2. Close and lock the lid, select Stew program, set for 10 mins, and press Start.

3. In the end of program, release the pressure, press Cancel and open the lid.
4. If the jam is too liquid, select Stir Fry for another 10 mins.

## NL - PERZIKENJAM

### Ingrediënten:



- 1 kg perziken, geschild, ontpit en in plakjes gesneden
- 150 g basterdsuiker
- Sap van 1 citroen
- 1-2 tl vanille-essence
- 50ml water

### Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
2. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 10 minuten en druk op Start.

3. Na afloop van het programma laat u de de druk eruit, drukt u op Annuleren en open u het deksel.
4. Als de jam te vloeibaar is, selecteert dan nogmaals het programma Roerbakken en stel de tijd in op 10 minuten.

## ES - MERMELADA DE MELOCOTÓN

### Ingredientes:



- 1 kg de melocotones pelados, deshuesados y laminados
- 150 g de azúcar extrafino
- Zumo de 1 limón
- 1-2 cucharadas de postre de esencia de vainilla
- 50 ml de agua

### Método de cocción:

1. Añade todos los ingredientes al recipiente de cocción.
2. Cierra y bloquea la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 10 minutos y pulsa Inicio.

3. Al final del programa, despresuriza, pulsa Cancelar y abre la tapa.
4. Si la mermelada es demasiado líquida, selecciona Saltear durante otros 10 minutos.

## PT - COMPOTA DE PÊSSEGO

### Ingredientes:

- 1 kg de pêssegos descascados, descaroçados e fatiados
- 150 g de açúcar refinado
- Sumo de 1 limão
- 1-2 colheres de chá de essência de baunilha
- 50 ml de água

### Método de cozedura:

1. Coloque todos os ingredientes na cuba de cozedura.
2. Feche e bloquee a tampa, selecione o programa Estufar, defina 10 minutos e prima o botão Iniciar.
3. No final do programa, liberte a pressão, prima o botão Cancelar e abra a tampa.
4. Se a compota estiver demasiado líquida, selecione o programa Saltear durante mais 10 minutos.



## EL - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

### Υλικά:

- 1 kg ροδάκινα, ξεφλουδισμένα, χωρίς κουκούτσια και κομμένα σε φέτες
- 150 g άχνη ζάχαρη

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

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι, επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος, ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά και πατήστε Έναρξη.
3. Στο τέλος του προγράμματος, εκτονώστε την πίεση, πατήστε Ακύρωση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Εάν η μαρμελάδα είναι πολύ ρευστή, επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry για 10 λεπτά επιπλέον.



## IT - MARMELLATA DI PESCHE

### Ingredienti:

- 1 kg di pesche, sbucciate, denocciolate e tagliate a fette
- 150 g di zucchero semolato
- Succo di 1 limone
- 1-2 cucchiaini di essenza di vaniglia
- 50 ml di acqua

### Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente per la cottura.
2. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato, impostarlo su 10 minuti e premere Avvio.
3. Al termine del programma, rilasciare la pressione, premere Annulla e aprire il coperchio.
4. Se la marmellata è troppo liquida, selezionare il programma Saltare in padella per altri 10 minuti.



## DE – PFIRSICHMARMELADE

### Zutaten:

- 1 kg Pfirsiche, geschält, entsteint und zerkleinert
- 150 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 1 bis 2 TL Vanillearoma
- 50ml Wasser

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie die Start-Taste.
3. Lassen Sie am Ende des Programms den Druck ab, drücken Sie die Taste zum Abbrechen und öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn die Marmelade zu flüssig ist, wählen Sie für weitere 10 Minuten das Programm zum Anbraten aus.



## العربية - مربى الخوخ

### المكونات:

- 1 كجم من الخوخ المقشر المقطّع إلى شرائح
- 150 جم من السكر الناعم
- عصير ليمونة واحدة
- ملعقة - ملعقتان صغيرتان من الفانيلا السائلة
- 50 مل من الدهن



### طريقة الطهي:

1. أضف كل المكونات في وعاء الطهي.
2. أغلق الغطاء بالحكام، وحدد برنامج Stew (الطهي البطيء)، وأضبط الوقت على 10 دقائق.
3. في نهاية البرنامج، حركي الضغط واضغطي على Cancel (الإلغاء)، ثم افتحي الغطاء.
4. إذا كان قوام المربى سائلاً للغاية، فحدّد برنامج Stir Fry (القلبي السريع) مدة 10 دقائق أخرى.



## FR - CHEESECAKE

difficulté 6 minutes  
MIJOTÉ

### Ingédients :

- 3 biscuits Spéculoos ou 3 sablés anglais écrasés
- 1.5 c. à s. de beurre fondu
- 150 g de fromage frais
- ½ tasse de sucre en poudre

- 1 œuf légèrement battus
- ¼ tasse de crème aigre
- Ustensiles :
- Grille
- 4 ramequins beurrés

- Film plastique ou feuille d'aluminium, pouvant être utilisé à haute température

### Méthode de cuisson :

1. Dans un bol, mélangez les biscuits écrasés et le beurre. Répartissez uniformément ce mélange entre les ramequins en le pressant au fond des récipients.
2. Mélangez tous les ingrédients restants dans un deuxième bol jusqu'à ce qu'ils soient lisses, puis versez ce mélange dans les ramequins préparés. Recouvrez chaque ramequin d'un film plastique ou d'une feuille d'aluminium.
3. Versez 1 tasse d'eau dans le bol de cuisson, puis placez la grille dans le bol. Posez les ramequins sur la grille. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté pendant 6 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle.
5. Laissez refroidir avant de servir.

## EN - CHEESECAKE

difficulty 6 minutes  
STEW

### Ingredients:

- 3 whole Graham crackers or 3 digestive biscuits, crushed
- 1.5 tbsp butter, melted
- 150g cream cheese
- ½ cup sugar or caster sugar

- Plastic wrap or foil, which can be used at a high temperature

### Cooking method:

1. In a bowl, mix crushed Graham crackers and butter. Divide the Graham cracker mixture evenly among the ramekins and press the mixture into the bottom of the ramekins.
2. Combine all remaining ingredients in a second bowl until smooth, then pour this mixture into the prepared ramekins. Cover each ramekin with plastic wrap or foil.
3. Pour 1 cup of water into the cooking bowl and place the trivet into the cooking bowl. Place the ramekins on the trivet. Close and lock the lid, select Stew program for 6 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
5. Let it cool before serving.

## NL - KAASTAART

moeilijkheidsgraad 6 minuten  
STOVEN

### Ingrediënten:

- 3 volkoren Graham-crackers of 3 tarwebiscuitjes, verkruided
- 1.5 el boter, gesmolten
- 150 g roomkaas
- ½ kopje suiker of basterdsuiker

- Plasticfolie of een andere folie die kan worden gebruikt bij hoge temperaturen

- 3. Giet 1 kopje water in de binnenpan en plaats de onderzetter erin. Plaats de vormpjes op de onderzetter. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 6 minuten.
- 4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel.
- 5. Laat het gerecht voor het serveren afkoelen.

## ES - TARTA DE QUESO

dificultad 6 minutos  
ESTOFADO

### Ingredientes:

- 3 galletas Graham o 3 galletas Digestive, machacadas
- 1.5 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 150 g de queso en crema

- ½ taza de azúcar o azúcar extrafino
- 1 huevo ligeramente batido
- ¼ taza de crema agria

Utensilios:

• Trébede

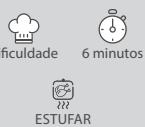
• 4 moldes individuales engrasados con mantequilla

• Film o aluminio de cocina que pueda usarse a altas temperaturas

### Método de cocción:

1. En un recipiente, mezcla las galletas Graham machacadas con la mantequilla. Reparte la mezcla de las galletas Graham uniformemente entre los moldes y presiona la mezcla hacia el fondo.
2. Mezcla los ingredientes restantes en un segundo recipiente hasta formar una mezcla suave y, a continuación, vierte esta mezcla en los moldes. Cubre cada molde con papel de plástico o de aluminio.
3. Vierte 1 taza de agua en el recipiente de cocción y coloca el trébede en el recipiente de cocción. Pon los moldes sobre el trébede. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 6 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa.
5. Deja que se enfrie antes de servir.

## PT - CHEESECAKE



### Ingredientes:

- 3 bolachas Graham Cracker integrais ou 3 biscoitos digestivos esmagados
- 1 ovo levemente batido
- 1/4 chávena de natas ácidas
- 150 g de queijo creme

- 1/2 chávena de açúcar refinado
- 4 formas pequenas untadas com manteiga
- Película aderente ou folha de alumínio que possa ser utilizada a altas temperaturas
- Utensílios:
  - Grelha

### Método de cozedura:

1. Numa taça, misture as bolachas esmagadas e a manteiga. Divida uniformemente a mistura de bolacha pelas formas e pressione a mistura no fundo das formas.
2. Misture os restantes ingredientes numa segunda taça até obter uma massa suave e, em seguida, coloque esta mistura dentro das formas preparadas. Cubra cada forma com película aderente ou folha de alumínio.

3. Coloque 1 chávena de água dentro da cuba de cozedura e coloque a grelha na cuba. Coloque as formas sobre a grelha. Feche e bloquee a tampa, selecione o programa Estufar e defina 6 minutos.
4. Quando a cozedura estiver terminada, liberte a pressão. Abra a tampa.
5. Deixe arrefecer antes de servir.

## IT - CHEESECAKE



### Ingredienti:

- 3 cracker Graham interi o 3 biscotti digestive, sbriciolati
- 1.5 cucchiali di burro, fuso
- 150 g di formaggio cremoso
- 1/2 tazza di zucchero o di zucchero semolato

- 1 uovo, leggermente sbattuto
- 1/4 tazza di panna acida
- Utensili:
  - Sottopentola
  - 4 pirottini, imburrati

3. Versare 1 tazza d'acqua nel recipiente per la cottura e posizionare il sottopentola nel recipiente stesso. Posizionare i pirottini sul sottopentola. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare programma Stufato per 6 minuti.
4. Terminata la cottura, rilasciare la pressione. Aprire il coperchio.
5. Lasciare raffreddare prima di servire.

## DE - KÄSEKUCHEN



### Zutaten:

- 3 Vollkorn-Butterkekse oder 3 Vollkornkekse, zerkleinert
- 1.5 EL Butter, geschmolzen
- 150 g Frischkäse
- 1/2 Tasse Zucker

- 1 Ei, leicht geschlagen
- 1/2 Tasse Sauerrahm
- Frischhaltefolie, die bei hohen Temperaturen verwendet werden kann
- Utensilien:
  - Topfuntersetzer
  - 4 Auflaufformen, gebuttert

### Zubereitungsmethode:

1. Vermengen Sie in einer Schüssel zerkleinerte Butterkekse und Butter miteinander. Verteilen Sie die Keksmischung gleichmäßig auf die Auflaufförmchen und drücken Sie die Mischung auf den Boden der Auflaufförmchen.
2. Vermischen Sie alle übrigen Zutaten in einer zweiten Schüssel, bis eine glatte Masse entsteht. Geben Sie diese Mischung in die vorbereiteten Auflaufförmchen. Bedecken Sie alle Auflaufformen mit Folie.

3. Geben Sie 1 Tasse Wasser in die Schüssel und geben Sie den Topfuntersetzer in die Schüssel. Stellen Sie die Auflaufförmchen auf den Topfuntersetzer. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren für 6 Minuten aus.
4. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel.
5. Lassen Sie die Förmchen vor dem Servieren abkühlen.

## EL - ΤΣΙΖΚΕΪΚ



### Υλικά:

- 3 μπισκότα ολικής άλεσης ή 3 μπισκότα digestive, θρυμματισμένα
- 1.5 κ.σ. βούτυρο, λιωμένο
- 150 g τυρί κρέμα
- 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη ή άχνη ζάχαρη

- 1 αυγό, ελαφρώς χτυπημένο
- 1/4 φλιτζάνι ξινή κρέμα
- Σχάρα
- 4 φορμάκια βουτυρωμένα

- Πλαστική μεμβράνη ή αλουμινόχαρτο, κατάληλα για χρήση σε υψηλή θερμοκρασία

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τα θρυμματισμένα μπισκότα και το βούτυρο. Χωρίστε το μείγμα στα φορμάκια σε ίσες ποσότητες και πιέστε το μείγμα στον πάτο τους.
2. Αναμείξτε όλα τα υπόλοιπα υλικά σε ένα άλλο μπολ μέχρι να αποκτήσουν λειά υφή, και μετά αδειάστε αυτό το μείγμα στα φορμάκια που έχετε ετοιμάσει. Καλύψτε κάθε φορμάκι με την πλαστική μεμβράνη ή το αλουμινόχαρτο.
3. Αδειάστε 1 φλιτζάνι νερό στον κάδο μαγειρέματος και τοποθετήστε τη σχάρα στον κάδο μαγειρέματος. Τοποθετήστε τα φορμάκια στη σχάρα. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος για 6 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι.
5. Αφήστε τα να κρύωσουν πριν σερβίρετε.



## العربية - كعكة الجبن

### المكونات:

- بنة واحدة مخففة قليلاً  
استخدامه في درجات حرارة عالية
- 1/4 كوب من القشدة الحامضة
- الأدوات:
  - حامل
  - 150 جم من الجبنة الكريمة
  - 4 أطباق تقديم حلوى مدهونة بالزبدة
- 1 قطعة من بسكويت غraham المكسر، أو 3 قطعات من بسكويت دايسبيستون المكسر
- 1.5 ملعقة كبيرة من الزبدة الذاتية
- 1/2 كوب من السكر العادي أو السكر الناعم

### طريقة الطهي:

1. في وعاء، اخلطي بسكويت غraham المكسر بالتساوي بين أطباق تقديم الحلوى، واضغطي على البسكويت ليصل إلى قاع أطباق تقديم الحلوى.
2. اخلطي كل المكونات المتبقية في وعاء آخر إلى أن يصبح قوامها ثابتاً، ثم صبي هذا الخليط في أطباق تقديم الحلوى التي حضرتها، قومي بغطية كل طبق بحلوى بخلاف الغطاء.
3. صبب كوبًا واحدًا من الماء في وعاء الطهي، وضعي الحامل داخل الوعاء، ضعي أطباق تقديم الحلوى فوق الحامل. أغلق الغطاء بإحكام، وحددي برنامج Stew (الطهي الطهي)، واضغطي الوقت على 6 دقيقة.
4. بمجرد الانتهاء من الطهي، حرزي الضغط. افتحي الغطاء.
5. اترك الأطباق تبرد قبل تقديمها.





## FR - CRÈME À L'ORANGE

### Ingrédients :



- 2 œufs
- 400 ml de lait
- 80 g de sucre en poudre

- 80 ml de caramel liquide
- 2 oranges
- Moules

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Prélevez des zestes d'orange. Épluchez ensuite les oranges et coupez-les en segments. Couvrez les segments et conservez-les au frais.
3. Dans un grand bol, mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez ensuite du lait et un peu de zeste d'orange.
4. Versez le caramel dans le fond des moules.
5. Ajoutez ensuite le mélange d'œufs. Recouvrez les moules d'un film plastique.
6. Versez 200 ml d'eau dans le bol de cuisson. Placez les moules sur la grille.
7. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 6 min.
8. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
9. Laissez refroidir 12 heures. Servez avec les morceaux d'orange réservés et répartissez les zestes d'orange restant.

## EN - CUSTARD WITH ORANGE

### Ingredients:



- 2 eggs
- 400ml milk
- 80g caster sugar

- 80ml liquid caramel
- 2 oranges
- Moulds

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Zest the oranges. Then peel the oranges and cut into segments. Cover segments and keep chilled.
3. In a large bowl: mix together eggs and sugar. Then stir in milk and a little of the orange zest.
4. Spoon the caramel in the base of the moulds.
5. Pour the egg mixture into the moulds. Cover the moulds with plastic wrap.
6. Pour in 200ml of water in cooking bowl. Place the moulds on trivet.
7. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 6 mins.
8. Release pressure and open the lid.
9. Cool 12 hours. Serve with the reserved orange segments and scatter over remaining orange zest.

## NL - CUSTARD MET SINAASAPPEL

### Ingrediënten:



- 2 eieren
- 400ml melk
- 80 g basterdsuiker

- 80 ml vloeibare karamel
- 2 sinaasappels
- Vormpjes

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Rasp de schil van de sinaasappels. Pel daarna de sinaasappels en snijd ze in partjes. Bedek de partjes en bewaar ze gekoeld.
3. In een grote kom: meng de eieren en de suiker. Meng daarna de melk met een beetje geraspte sinaasappelschil.
4. Schep de karamel in de bodem van de vormpjes.
5. Giet het eiemengsel in de vormpjes. Dek de vormpjes af met plasticfolie.
6. Giet 200 ml water in de binnenpan. Zet de vormpjes op de onderzetter.
7. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 6 minuten.
8. Laat de druk eraf en open het deksel.
9. Laat 12 uur afkoelen. Serveer met de sinaasappelpartjes die opzij staan en strooi er de resterende sinaasappelrasp over.

## ES - NATILLAS CON NARANJA

### Ingredientes:



- 2 huevos
- 400 ml de leche
- 80 g de azúcar extrafino

- 80 ml de caramelo líquido
- 2 naranjas
- Moldes

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Ralla la cáscara de la naranja. A continuación, quítale toda la piel a los gajos. Tápalos y refrigerálos.
3. En un cuenco grande: mezcla los huevos y el azúcar. A continuación, añade la leche y un poco de la ralladura de naranja.
4. Pon el caramelo en la base de los moldes.
5. Vierte la mezcla del huevo en los moldes. Cubre los moldes con plástico.
6. Vierte 200 ml de agua en el recipiente de cocción. Coloca los moldes sobre el trébede.
7. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 6 minutos.
8. Despresuriza y abre la tapa.
9. Deja enfriar durante 12 horas. Sirve con los gajos de naranja reservados y esparce por encima la ralladura de naranja restante.

## PT - PUDIM COM LARANJA



### Ingredientes:

- 2 ovos
- 400 ml de leite
- 80g de açúcar refinado
- 80 ml de caramelo líquido
- 2 laranjas
- Formas

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Raspe a cascas das laranjas. Em seguida, descasque as laranjas e corte-as em gomos. Tape os gomos e leve-os ao frigorífico.
3. Numa taça grande, misture os ovos e o açúcar. Em seguida, acrescente o leite e um pouco da raspa de laranja.
4. Coloque colheradas de caramelo no fundo das formas.
5. Deite a mistura de ovos para as formas. Cubra as formas com película aderente.
6. Deite 200 ml de água para a cuba de cozedura. Coloque as formas sobre a grelha.
7. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Estufar e defina 6 minutos.
8. Liberte a pressão e abra a tampa.
9. Leve ao frigorífico durante 12 horas. Sirva com os gomos de laranja reservados e polvilhe com a restante raspa de laranja.

## IT - BUDINO ALL'ARANCIA



### Ingredienti:

- 2 uova
- 400 ml di latte
- 80 g di zucchero semolato
- 80 ml di caramello liquido
- 2 arance
- Stampi

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Grattugiare la scorza delle arance. Sbucciare poi le arance e dividerle in spicchi. Coprire gli spicchi e mantenerli al freddo.
3. In un recipiente grande: mescolare le uova e lo zucchero. Quindi aggiungere il latte e un po' della scorza d'arancia.
4. Versare il caramello sulla base degli stampi.
5. Versare il composto di uova negli stampi. Coprire gli stampi con della pellicola trasparente.
6. Versare 200 ml di acqua nel recipiente per la cottura. Posizionare gli stampi sul sottopentola.
7. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 6 minuti.
8. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
9. Raffreddare per 12 ore. Servire con gli spicchi di arancia messi da parte e spargervi sopra la restante scorza d'arancia.

## DE - PUDDING MIT ORANGE



### Zutaten:

- 2 Eier
- 400ml Milch
- 80g Zucker
- 80 ml flüssiges Karamell
- 2 Orangen
- Formen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie Zesten von den Orangen herunter. Schälen Sie dann die Orangen und schneiden Sie diese in Spalten. Decken Sie die Spalten ab und bewahren Sie sie kühl auf.
3. Verrühren Sie in einer großen Schüssel Eier und Zucker miteinander. Rühren Sie dann die Milch und ein wenig der Orangenzenen ein.
4. Geben Sie das Karamell in den Boden der Formen.
5. Geben Sie die Eiermischung in die Formen. Decken Sie die Formen mit Folie ab.
6. Geben Sie 200 ml Wasser in die Schüssel. Stellen Sie die Formen auf den Topfuntersetzer.
7. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 6 Minuten ein.
8. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
9. Lassen Sie die Formen 12 Stunden lang abkühlen. Servieren Sie mit den beiseitegestellten Orangenspalten und streuen Sie die verbleibenden Orangenzenen darüber.

## EL - ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΡΝΤ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ



### Υλικά:

- 2 αυγά
- 400 ml γάλα
- 80 g άχνη ζάχαρη
- 80 ml ρευστή καραμέλα
- 2 πορτοκάλια
- Φόρμες

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ξύστε τα πορτοκάλια. Στη συνέχεια, ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια και κόψτε τα σε κομμάτια. Καλύψτε τα κομμάτια και διατηρήστε τα κρύα.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τα αυγά και τη ζάχαρη. Στη συνέχεια, ανακατέψτε με το γάλα και λίγο ένυδρα πορτοκαλιού.
4. Τοποθετήστε την καραμέλα στις φόρμες, με κουτάλι.
5. Αδειάστε το υπόλοιπο μείγμα αυγών μέσα στις φόρμες. Καλύψτε τις φόρμες με πλαστική μεμβράνη.
6. Προσθέστε 200 ml νερό στον κάδο μαγειρέματος. Τοποθετήστε τις φόρμες στη σχάρα.
7. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
8. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
9. Αφήστε να κρυώσει για 12 ώρες. Σερβίρετε προσθέτοντας από πάνω τα κομμάτια του πορτοκαλιού και πασπαλίστε με το υπόλοιπο ένυδρα πορτοκαλιού.



## العربية - كاسترد بالبرتقال

### المكونات:

- 80 مل من الكراميل السائل
- بيتضان
- 400 مل من الحليب
- قوالب
- 80 جم من السكر الناعم



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قومي بشتر البرتقاليتين. ثم قشّري البرتقاليتين وقطّعهما إلى أجزاء. غطّي هذه الأجزاء، واحفظها في الثلاجة.
3. في وعاء كبير، اطلي البيض والسكر معًا. ثم قلّبي الحليب مع القليل من قشر البرتقالي المبشور.
4. اسكبي الكرايميل في قاع القوالب. وقومي بتحريك القوالب بخطوات بلاستيكية.
5. صبّ حليب البيض في القوالب. وقومي بتحريك القوالب بخطوات بلاستيكية.
6. صبّي 200 مل من الماء في وعاء الطهي. وضع القوالب على الحامل.
7. أغلفي الطعام بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي الطيفي) وأضبطي الوقت على 6 دقائق.
8. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
9. اترك الكاسترد يبرد مدة 12 ساعة. قدّمي الكاسترد مع قطع البرتقالي المثلثة، والبرتقالي المبشور المنقى.



## FR - FONDANT AU CHOCOLAT



### Ingrediénts :

- 100 g de chocolat pâtissier à 50-55 % de cacao, fondu
- 60 g de beurre fondu
- 40 g de farine de maïs (ou autre)

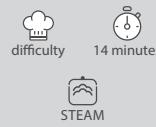
- 40 g de poudre d'amande
- ¼ de c. à c. de levure en poudre
- 50 g de sucre
- 2 œufs

- 2 barres de chocolat, coupées en 4 morceaux
- 4 ramequins

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mélangez tous les ingrédients et versez le mélange obtenu dans les ramequins. Ajoutez la barre de chocolat au milieu.
3. Placez le panier vapeur dans le bol de cuisson avec 250 ml d'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 14 min.
5. Laissez refroidir légèrement avant de démouler. Servez.

## EN - CHOCOLATE FONDANT SURPRISE



### Ingredients:

- 100g cooking chocolate, 50%/55% cocoa, melted
- 60g melted butter
- 40g cornflour (or alternative)
- 40g ground almonds
- ¼ tsp baking powder
- 50g sugar
- 2 eggs
- 2 bars of chocolate, cut in 4 pieces

- 4 ramekins

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Mix all the ingredients, pour into ramekins. Add the bar of chocolate in middle.
3. Put the steamer basket in the cooking bowl with 250ml water.
4. Close the lid and lock it. Choose Steam program and set to 14 mins.
5. Leave to cool slightly before turning out. Serve.

## NL - VERRASSING MET CHOCOLATEFONDANT



### Ingrediënten:

- 100 g kookchocolade, 50%/55% cacao, gesmolten
- 60 g gesmolten boter
- 40 g maïzena (of een alternatief)

- 40 g gemalen amandelen
- ¼ tl bakpoeder
- 50 g suiker
- 2 eieren
- 2 repen chocolade, in 4 stukken
- 4 vormpjes

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Meng alle ingrediënten en giet ze in de vormpjes. Voeg de reep chocolade in het midden toe.
3. Plaats de stoomrand in de binnenpan met 250 ml water.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stomen en stel de tijd in op 14 minuten.
5. Laat een beetje afkoelen voordat u de inhoud uit de vormpjes haalt. Serveer.

## ES - SORPRESA DE FONDANT DE CHOCOLATE



### Ingredientes:

- 100 g de chocolate de fundir, 50 %/55 % de cacao, fundido
- 60 g de mantequilla derretida
- 40 g de harina de maíz (o alternativa)

- 40 g de almendras picadas
- ¼ cucharada de postre de levadura en polvo
- 50 g de azúcar
- 2 huevos
- 2 barras de chocolate, cortadas en 4 trozos
- 4 moldes individuales

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Mezcla todos los ingredientes y viértelos en moldes individuales. Añade las barras de chocolate en el centro.
3. Coloca el cesto de cocción al vapor en el recipiente de cocción con 250 ml de agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Vapor y ajusta 14 minutos.
5. Deja que se enfrie un poco antes de presentar. Sirve.

## PT - FONDANT DE CHOCOLATE SURPRESA



### Ingredientes:

- 100 g de chocolate de culinária, 50%/55% de cacau, derretido
- 40 g de farinha de milho (ou alternativa)
- 40 g de amêndoas moídas
- 1/4 colher de chá de fermento em pó
- 50 g de açúcar
- 2 ovos
- 2 tabletas de chocolate cortadas em 4 pedaços
- 4 formas pequenas

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Misture todos os ingredientes e deite a mistura para as formas. Acrescente os pedaços de chocolate no meio.
3. Coloque o cesto de cozedura a vapor na cuba de cozedura com 250 ml de água.
4. Feche a tampa e bloquee-a. Escolha o programa Cozer a vapor e defina 14 minutos.
5. Deixe arrefecer ligeiramente antes de desenformar. Sirva.

## IT - SORPRESA AL CIOCCOLATO FONDENTE



### Ingredienti:

- 100 g di cioccolato per dolci, 50%/55% di cacao, fuso
- 60 g di burro fuso
- 40 g di farina di mais (o prodotto alternativo)
- 40 g di mandorle tritate
- 1/4 cucchianino di lievito in polvere
- 50 g di zucchero
- 2 uova
- 2 barrette di cioccolato, tagliate in 4 pezzi
- 4 pirottini

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Mescolare tutti gli ingredienti e versare nei pirottini. Aggiungere la barretta di cioccolato al centro.
3. Inserire il cestello per la cottura a vapore nel recipiente per la cottura con 250 ml di acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Cottura a vapore e impostare su 14 minuti.
5. Lasciare raffreddare leggermente prima di capovolgere. Servire.

## DE - SCHOKOLADENFONDANT-ÜBERRASCHUNG



### Zutaten:

- 100 g Schokolade zum Kochen, 50 %/55 % Kakao, geschmolzen
- 60 g geschmolzene Butter
- 40 g Maismehl (oder Alternative)
- 40 g gemahlene Mandeln
- 1/4 TL Backpulver
- 50g Zucker
- 2 Eier
- 2 Schokoladenriegel, in 4 Stücke geschnitten
- 4 Auflaufförmchen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Mischen Sie alle Zutaten und geben Sie sie in die Förmchen. Geben Sie den Schokoriegel in die Mitte.
3. Geben Sie den Korb der Dampfeinheit mit 250 ml Wasser in die Schüssel.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Dampf-Programm aus und stellen Sie es auf 14 Minuten ein.
5. Lassen Sie alles vor dem Stürzen etwas abkühlen. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΕΚΠΛΗΞΗΣ



### Υλικά:

- 100 g σοκολάτα κουβερτούρα, 50%/55% κακάο, λιωμένη
- 40 g τριμμένα αμύγδαλα
- 60 g λιωμένο βούτυρο
- 40 g κορν φλάουρ (ή άλλο αντίστοιχο)
- 1/4 κ.γ. μπέκιν πάσουντερ
- 50 g ζάχαρη
- 2 αυγά
- 2 μπάρες σοκολάτας, κομμένες σε 4 κομμάτια
- 4 φορμάκια

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε όλα μαζί τα υλικά και αδειάστε το μείγμα στα φορμάκια. Προσθέστε την μπάρα σοκολάτας στη μέση.
3. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στον κάδο μαγειρέματος με 250 ml νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού και ορίστε τον χρόνο στα 14 λεπτά.
5. Αφήστε να κρυώσει ελαφρώς προτού τα ξεφορμάρετε. Σερβίρετε.



## العربية - فندان الشوكولاتة السائلة

المكونات:

- 100 جم من شوكولاتة الطيور الداكنة المحشوة على 4 أطباق حلوى
- 50 جم من السكر
- بيسنان
- قطعتان من الشوكولاتة، مقطعتان إلى 4 قطع
- 40 جم من دقيق الذرة (أو بديل لها)
- 40 جم من اللوز المطحون



طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اخلطي كل المكونات، وصبيها في أطباق تقديم الحلوى، ضعي قطعة الشوكولاتة في منتصف الطبق.
3. ضعي سلة البخار في وعاء الطهي، وأضيفي في الوعاء 250 مل من الماء.
4. أغلقي الغطاء بإحكام، اختار براماج Steam (الطهي بالبخار) واضبطيه على 14 دقيقة.
5. اتركي الأطباق تبرد قليلاً قبل إخراجها. جاهز للتقديم.



## FR - CRÈME AU CHOCOLAT BLANC



### Ingrédients :

- 2 feuilles de gélatine de 2 g, trempées
- 180 g de chocolat blanc finement coupé ou râpé
- 500 ml de lait
- 22 g de farine de maïs
- 200 ml de crème liquide
- 4 ramequins

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Dans un bol séparé, mélangez la farine de maïs avec un peu de lait et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Ajoutez le lait et la crème restants, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
4. Versez dans le bol de cuisson. Choisissez le programme DIY et réglez-le sur 110°C, 10 min. Ajouter la gélatine essorée. Battez et mélangez.
5. Ajoutez le chocolat blanc. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse.
6. Répartissez le mélange entre les ramequins. Laissez refroidir pendant 12 heures. Servez surmonté de morceaux de chocolat blanc.

## EN - WHITE CHOCOLATE CREAM



### Ingredients:

- 2 gelatine in sheets of 2g, soaked
- 180g white chocolate, finely chopped or grated
- 500ml milk
- 22g cornflour
- 200ml single cream
- 4 ramekins

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. In a separate bowl: mix the cornflour with a little milk until smooth.
3. Add the remaining milk and cream, stirring until well combined.
4. Pour into the cooking bowl. Choose DIY program and set to 110C, 10 mins. Add the drained gelatine. Beat and mix.
5. Add white chocolate. Mix well until chocolate is melted and smooth.
6. Divide between ramekins. Refrigerate for 12 hours. Serve topped with white chocolate curls.

## NL - WITTE CHOCOLADECROUTE



### Ingrediënten:

- 2 gewekte velletjes gelatine van elk 2 g
- 180 g witte chocolade, fijngehakt of geraspt
- 500 ml melk
- 22 g maizena
- 200 ml kookroom
- 4 vormpjes

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. In een aparte kom: meng de maïzena met een beetje melk tot een glad mengsel.
3. Voeg de resterende melk en de kookroom toe en roer totdat alles goed is gemengd.
4. Giet het mengsel in de binnenpan. Selecteer het programma DIY en stel de temperatuur in op 110°C en de tijd op 10 minuten. Voeg de uitgelekte gelatine toe. Klof en meng.
5. Voeg de witte chocolade toe. Meng goed tot de chocolade gesmolten en glad is.
6. Verdeel dit over de vormpjes. Zet 12 uur in de koelkast. Serveer met witte chocoladekrullen erop.

## ES - CREMA DE CHOCOLATE BLANCO



### Ingredientes:

- 2 láminas de gelatina de 2 g remojadas
- 180 g de chocolate blanco picado o rallado
- 500 ml de leche
- 22 g de harina de maíz
- 200 ml de nata líquida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. En un recipiente aparte: mezcla la harina de maíz con un poco de leche hasta que se disuelva.
3. Añade la leche y la nata restantes, removiendo hasta que estén bien mezclados.
4. Viértelo en el recipiente de cocción. Elige el programa FAVORITOS y ajusta 110 °C, 10 minutos. Añade la gelatina escurrida. Bate y mezcla.
5. Añade el chocolate blanco. Mezcla bien hasta que el chocolate se funda y quede una mezcla suave.
6. Reparte entre los moldes. Refrigera durante 12 horas. Sírvelo con virutas de chocolate blanco.

## PT - CREME DE CHOCOLATE BRANCO



### Ingredientes:

- 2 folhas de gelatina de 2 g demolidas
- 180 g de chocolate branco picado finamente ou ralado
- 500 ml de leite
- 200 ml de natas magras
- 4 formas pequenas

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Numa taça à parte: misture a farinha de milho com um pouco de leite até obter uma mistura suave.
3. Adicione o restante leite e as natas, mexendo bem.
4. Coloque na cuba de cozedura. Escolha o programa Personalizado e defina 110 °C durante 10 minutos. Acrescente a gelatina escorrida. Bata e misture.

5. Adicione o chocolate branco. Misture bem até o chocolate estar derretido e suave.
6. Divida pelas formas. Leve ao frigorífico durante 12 horas. Sirva polvilhado com raspas de chocolate branco.

## IT - CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO



### Ingredienti:

- 2 fogli di gelatina da 2 g, ammollati
- 180 g di cioccolato bianco, tritato finemente o grattugiato
- 500 ml di latte
- 200 ml di panna liquida
- 4 pirottini

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. In un recipiente separato: mescolare la farina di mais con un po' di latte fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Aggiungere il latte rimanente e la panna, mescolando fino ad amalgamare bene.
4. Versare nel recipiente per la cottura. Scegliere il programma DIY e impostarlo su 110 °C per 10 minuti. Aggiungere la gelatina sciolta. Sbattere e mescolare.

5. Aggiungere il cioccolato bianco. Mescolare bene fino a quando il cioccolato non si scioglie e diventa omogeneo.
6. Suddividere tra i pirottini. Riporre in frigo per 12 ore. Servire guarnendo con riccioli di cioccolato bianco.

## DE – WEISSE SCHOKOLADENCREME



### Zutaten:

- 2 Blatt Gelatine à 2 g, eingeweicht
- 180 g weiße Schokolade, fein gehackt oder gerieben
- 500ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 Auflaufförmchen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Mischen Sie in einer separaten Schüssel das Maismehl mit etwas Milch, bis eine glatte Mischung entsteht.
3. Fügen Sie unter Rühren die verbleibende Milch und Sahne hinzu, bis alles gut verrührt ist.
4. Geben Sie die Mischung in die Schüssel. Wählen Sie das DIY-Programm aus und stellen Sie es für 10 Minuten auf 110 °C

5. ein. Geben Sie die abgetropfte Gelatine hinzu. Mixen Sie die Mischung auf.
6. Geben Sie die weiße Schokolade hinzu. Vermengen Sie die Mischung gründlich miteinander, bis die Schokolade geschmolzen und glatt ist.
7. Teilen Sie die Mischung auf die Auflaufförmchen auf. Lassen Sie die Mischung 12 Stunden lang abkühlen. Garniert mit weißen Schokoladenraspeln servieren.

## EL - ΚΡΕΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



### Υλικά:

- 2 φύλα ζελατίνης των 2 g, μουσιλασμένα
- 500 ml γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 4 φορμάκια

### Μέθοδος μαγειρέματος:

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



## العربية - كريمة الشوكولاتة البيضاء

### المكونات:

- 180 جم من الشوكولاتة البيضاء المفرومة أو ورققان من الجيلاتين المنقوع بوزن 2 جم المشورة بطريقة ناعمة
- 500 مل من الحليب
- 22 جم من دقيق الذرة
- 200 مل من القشدة المخففة
- 4 أطباق حلوى



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.

2. في وعاء منفصل: اخلطي دقيق الذرة مع القليل من الحليب إلى أن يصبح القوام ناعماً.

3. أضيفي الكمية المنشورة من الشوكولاتة من العلبة، وأضيفي الخليط على أطباق تقديم الحلوي، وقمي الخليط في الثلاجة لمدة 12 ساعة. قدمي الأطباق.

صبي المكونات في وعاء الطهي، اخباري برزنامجي DIY (اصنعها بنفسك)، وأضيفي درجة الحرارة على 110 درجات مئوية والوقت على 10 دقائق، أضيفي الجيلاتين المفروم، اخفقي الخليط واخلطي مكوناته معاً.

Moulinex

TURBO  
CUISINE