

REDMOND

series multiPRO

Multicooker

RMC-M90E

100 recipes

recepten recetas ricette
rezepte receitas recettes



PROFESSIONAL IN YOUR KITCHEN!

REDMOND

series multiPRO



45
PROGRAMS

17 AUTOMATIC
PROGRAMS

28 PROGRAMS
WITH MANUAL CONTROL

With the help of multicooker **REDMOND RMC-M90E** you will cook like a real chef. This smart appliance was designed for those who value their time, and lead a dynamic and fast-paced life. Discover endless culinary possibilities with multiple functions, featured by the multicooker!

REDMOND RMC-M90E is worthy of a place of honor in your kitchen. This user-friendly multicooker can replace a whole range of kitchen appliances: stove top, oven, bread maker, steamer, deep fryer, yogurt maker, fondue pot, etc. **RMC-M90E** is equipped with **45 cooking programs — 17 automatic and 28 with manual control**. Not only does it make perfect soups, stews, side dishes, rice pilafs, steaks, and porridges, but can also bake pastry, make yogurt and fondue, cook desserts and appetizers, make salads and pâtés. Unique program «**MULTICOOK**» allows adjusting cooking time and temperature, to adapt any old family recipe or recipe found online to multicooker.

REDMOND RMC-M90E is the best choice for any health-conscious household, because ceramic non-stick coated inner bowl requires minimum to no cooking oil! Innovative 3D heating technology provides even heat distribution, helping to retain vitamins, nutrients, texture, and flavor. All deliciously healthy dishes will be cooked to perfection!

Multicooker **REDMOND RMC-M90E** can cook thousands of healthy and delicious dishes, eliminating the need to spend hours in the kitchen! Get some rest, spend time with your family and friends, or enjoy your hobbies, while multicooker **REDMOND RMC-M90E** takes care of your meal!

REDMOND multicookers and pressure multicookers become more and more popular all over the world among those who make healthy food choices. This compact and versatile kitchen appliance helps optimizing your time and space in the kitchen. Enhance your life and enrich your family's diet with **REDMOND** multicookers!

“Keep Warm” Function

“Keep Warm” function automatically activates at the end of cooking cycle. Multicooker can keep your dish at the perfect serving temperature for up to 24 hours.

“Time Delay” Function

“Time Delay” function allows programming the device to start cooking at a specific time. Nourishing breakfast or sophisticated dinner will be waiting for you precisely on time!



45 PROGRAMS | **17** AUTOMATIC PROGRAMS
28 PROGRAMS WITH MANUAL CONTROL

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF REDMOND RMC-M90E

- 45 cooking programs:
 - 17 automatic programs
 - 28 programs with manual control
- MULTICOOK:
 - temperature adjustment between 35 and 170°C in 5°C intervals
- Bowl capacity: 5 L Non-stick ceramic coating by Anato®
- 3D heating
- Color LCD display and touch control panel
- Keep Warm function, up to 24 hours
- Preliminary deactivation of Keep Warm
- Time Delay function, up to 24 hours
- Reheat function
- Power: 860 W
- Voltage: 220–240 V

NOTE!

COOKING RECOMMENDATIONS AND REQUIREMENTS

Amount of ingredients suggested in the recipes gives the weight of products washed and processed as specified. Proportions of ingredients are not random — follow our recommendations for best results. Change in proportions may require the adjustment of recommended cooking time. Results may vary depending on the region, date of manufacture, and the temperature of products used. If the dish comes out undercooked, prolong cooking time of the program according to your personal preferences.

If you have any questions, address chapter “**Cooking Tips**” from the user manual provided. The chapter informs about the most common mistakes which may lead to poor cooking results and gives possible causes for the problems arising and ways of solving them.

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



U voelt zich een echte chef-kok met de multi-pan REDMOND RMC-M90E. Hij is gemaakt voor hen, die altijd een stap verder zijn, die zorgvuldig met hun tijd omgaan en die een ambitieus en dynamisch leven leiden. De uitgebreide functies van dit model creëren werkelijk oneindige culinaire mogelijkheden!

De multi-pan REDMOND RMC-M90E verdient niet voor niets een bijzondere plek in uw keuken. Ondanks zijn eenvoud in gebruik, vervangt hij een hele reeks keukenapparatuur: het fornuis, de oven, de stoompan, de broodmachine, de yoghurtmachine en de fonduepan.

De **RMC-M90E** heeft **45 programma's, 17 automatische en 28 handmatige instellingen.** In een handomdraai maakt deze multi-pan zowel klassieke voor en hoofdgerechten, als ook yoghurt, fondue, brood, glühwein, originele desserts, salades, pasteitjes en veel meer gerechten. Het unieke programma «**MULTICOOK**» waarmee het mogelijk is om zelf de bereidingstijd en de temperatuur in te stellen, helpt u om met de **RMC-M90E** gerechten te maken volgens ieder willekeurig recept, of het nu van internet komt of uit een oud kookboek.

De multi-pan **REDMOND RMC-M90E** is een onvervangbare keukenhulp voor hen die op hun gezondheid letten. De keramische pan beschikt over anti-aanbak eigenschappen zodat u hem kunt gebruiken met een minimale hoeveelheid olie of zelfs helemaal zonder! Dankzij de innovatieve technologie van **3D-verhitting** wordt ieder gerecht gelijkmatig aan alle kanten verhit waardoor de structuur van de producten en alle vitamines en gezonde eigenschappen behouden blijven. Al uw gerechten worden lekker en gezond!

De multi-pan **REDMOND RMC-M90E** maakt voor u een hoeveelheid aan heerlijke en gezonde gerechten terwijl u niet in de keuken hoeft te staan! Ontspan, besteed tijd aan belangrijke zaken of aan uw favoriete hobby, maak een wandeling met uw gezin, de multi-pan **REDMOND RMC-M90E** zorgt voor het eten!

Multikokers en Multikokers-snelkokers **REDMOND** worden steeds populairder wereldwijd onder de connaisseurs van het gezond eten. Ze besparen het huisruimte en tijd van hun eigenaren door de functies van een aantal keukenapparatuur samen te voegen. De gerechten met de multikoker geprepareerd kunnen ook de kindermenu of uw eigen dieetmenu aanzienlijk uitbreiden.

Functie voor automatische opwarming van bereide gerechten (autowarmhouden)

Deze functie gaat automatisch op als een kookprogramma af is en kunt tot 24 uur lang warm houden.

Functie voor uitgestelde start

De functie voor uitgestelde start laat u de tijdperk bepalen waarin de gekozen kookprogramma zal beginnen. Gezond ontbijt, warme lunch, gastronomisch diner – alles is klaar en juist op tijd!



45
PROGRAMMA'S

17 AUTOMATISCHE
PROGRAMMA'S

28 HANDMATIGE
PROGRAMMA'S

TECHNISCHE GEGEVENS VAN REDMOND RMC-M90E

- 45 kookprogramma's:
 - 17 automatische programma's
 - 28 handmatige programma's
- MULTICOOK:
 - temperatuurkeuze van 35 tot 170°C in stappen van 5°C
- Omvang van de pan: 5 l
- Keramische anti-aanbaklaag Anato®
- 3D-verhitting
- Geleurd liquid crystal display (LCD) en een touch control bedieningspaneel
- Functie voor het warmhouden van gerechten die klaar zijn (automatische opwarmfunctie), tot 24 uur
- Timer voor het uitschakelen van de automatische warmhoudfunctie
- Timer voor het uitstellen van de automatische warmhoudfunctie, tot 24 uur
- Opwarmfunctie
- Vermogen: 860 W
- Spanning: 220–240 V

ATTENTIE!

AANWIJZINGEN EN VOORWAARDEN VOOR HET KOKEN

De gewicht van levensmiddelen die je in de recepten van dit boek vindt, is voor gepelde en klare levensmiddelen. De juiste proporties zijn niet zomaar voorzien — als je ze goed volgt, is het beste resultaat gegarandeerd. Als je die parameters verandert, kan de kooktijd ook anders zijn. De kooktijd kan er ook van de geografische regio, productietijd en graad van koeeling van levensmiddelen afhangen. Als het eten niet klaar genoeg is, moet je de kooktijd overeenkomstig toenemen totdat het eten naar je smaak is.

Als u tijdens het koken een of andere vragen krijgen, wend tot de **“Kooktips”** afdeling van de handleiding voor uw multikoker. Deze afdeling bevat belangrijkste fouten die men aan het koken met een multikoker het meest maakt. Deze fouten kunnen soms tot een slecht resultaat leiden. In de **“Kooktips”** vind u ook waarschijnlijke redenen ervoor en methoden voor probleemoplossing.

- Vele recepten van lekkere gerechten, ook uitgebreide video-recepten
- De hele lineup van multikokers en andere huishoudtoestellen van **REDMOND**
- Vele interessante artikels
- Alle technische documenten en handleidingen
- Gebruiksaanwijzingen



Se sentirá como un auténtico chef con el multicocción REDMOND RMC-M90E. Está diseñado para aquellos que valoran su tiempo y llevan una vida exigente y dinámica. ¡Ampliada la funcionalidad de este modelo se abren ante usted realmente infinitas posibilidades culinarias!

El Multicocción REDMOND RMC- M90E ocupará por derecho propio un importante lugar en su cocina. Con su facilidad de uso sustituirá a una serie de aparatos de cocina: hornillo, horno, olla de vapor, panadería, olla de yogur, olla de fondue. En **el RMC- M90** existen **45 programas — 17 automáticos y 28 programas de ajuste manual.** Este multicocción prepara fácilmente tanto platos clásicos de primero y segundo, como yogur, fondue de queso, pan, bebidas calientes, postres más originales, ensaladas calientes, patés y mucho más. El programa único «**MULTICOOK**» con posibilidad de elección del tiempo de preparación y de la temperatura usted puede cocinar en **el RMC-M90E** los platos de cualquier receta encontrada en Internet o en un libro de recetas antiguo.

¡El multicocción **REDMOND RMC-M90E** se convertirá en una ayuda indispensable para aquellos que se preocupan por su salud — el recipiente cerámico tiene unas propiedades especiales antiadherentes, para que pueda utilizar la mínima cantidad de aceite o incluso sin nada de él! Gracias a la innovadora tecnología **3D-calentamiento**, cada plato estará preparado correctamente - por todos lados al mismo tiempo — lo que permite mantener la estructura de los productos, todas las vitaminas y los nutrientes. ¡Cada su plato será sabroso y saludable!

¡El multicocción **REDMOND RMC-M90E** prepara para usted una gran variedad de platos sabrosos y saludables, y usted no tiene que estar a pié del fogón a en la cocina! ¡Relájese, ocúpese de asuntos más importantes o de su pasatiempo favorito, vaya a dar un paseo con la familia y de las preocupaciones sobre la preparación de las comida se ocupará **el multicocción REDMOND RMC-M90E!**

La olla multicocción y la olla rápida a presión multicocción **REDMOND** gozan de gran popularidad entre aquellos que aprecian la alimentación sana en todo el mundo. Al mismo tiempo que concentran en un solo aparato las funciones de multitud de objetos de cocina, ahorran espacio en casa y tiempo personal a sus propietarios. Con la olla multicocción dispondrá de una gran variedad de menús infantiles así como de cocina dietética para adultos.

Función de mantenimiento de temperatura de los platos preparados (auto calentamiento)

Esta función se conecta automáticamente después de terminar el programa de preparación y puede mantener el plato caliente hasta 24 horas.

Función de inicio aplazado

Función de inicio aplazado permite planificar el tiempo, después del cuál deberá comenzar a funcionar el programa escogido para la preparación. Un sano desayuno, una comida caliente, una cena exquisita, todo estará preparado a su debido tiempo.



45
PROGRAMAS

17 PROGRAMAS
AUTOMÁTICOS

28 PROGRAMAS
DE AJUSTE MANUAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA OLLA REDMOND RMC-M90E

- 45 programas de preparación:
 - 17 programas automáticos
 - 28 programas de ajuste manual
- MULTICOOK: elector de temperatura de preparación desde 35 a 170°C con pasos de 5°C
- Volumen del recipiente: 5 l
- Recubrimiento cerámico antiadherente del recipiente Anato®
- 3D-calentamiento
- Pantalla LED en color y panel sensorial de uso
- Función mantenimiento de la temperatura de los platos ya preparados (conservador de calor) hasta 24 horas
- Previa desconexión del conservador de calor
- Función de programador de inicio, hasta 24 horas
- Función calentamiento de platos
- Potencia: 860 W
- Voltaje: 220–240 V

¡ATENCIÓN!

RECOMENDACIONES Y EXIGENCIAS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS PLATOS

En las recetas de este libro está indicado el peso de productos ya limpios listos para su preparación. Las proporciones indicadas no son casuales y las medidas expuestas le ayudará a conseguir excelentes resultados. Con el cambio de las proporciones indicadas, el tiempo de preparación de los platos puede cambiar. En el período de la preparación puede influir también la zona geográfica, la caducidad del producto y el grado de refrigeración del producto. Ante una preparación incompleta debe aumentar el tiempo de la preparación del plato hasta alcanzar el sabor deseado.

Si durante la preparación, le surgen preguntas, diríjase a la sección de Consejos. En esta sección se exponen los errores básicos más comunes a la hora de cocinar con la olla multicocción, que pueden llevar a veces a resultados no satisfactorios, así como se analizan las posibles causas de dichos errores y la forma de evitarlos.

- Multitud de recetas de platos sabrosos, que incluye videorecetas detalladas.
- Lista de todos los modelos de ollas multicocción y otros electrodomésticos **REDMOND**
- Multitud de artículos interesantes
- Toda la documentación técnica e instrucciones
- Consejos de utilización



Vi sentirete un vero master-chef con il multicooker REDMOND RMC-M90E. E' creato per chi è sempre un passo avanti, per chi apprezza il tempo, per chi ha una vita veloce e dinamica. Le funzionalità estese di questo modello apriranno davanti a voi le infinite possibilità culinarie!

Multicooker **REDMOND RMC-M90E** occuperà meritatamente un posto degno nella vostra cucina. Oltre alla semplicità d'uso sostituisce una linea completa di elettrodomestici: i fornelli, il forno, la cucina a vapore, la macchina per pane, la yogurtiera e la pentola per la fonduta. Nel **RMC-M90E** sono stati realizzati **45 programmi: 17 automatici e 28 ad impostazione manuale.** Questo multicooker cuoce con facilità sia i primi che i secondi piatti classici ad anche lo yogurt, le fondute, il pane, il vin brulé, i dessert originali, le insalate, i paté e tanto altro. Il programma unico «**MULTICOOK**» con possibilità d'impostazione autonoma del tempo e della temperatura di cottura vi permetterà di cucinare nel **RMC-M90E** i piatti con ogni ricetta, anche trovate su internet o in un vecchio libro culinario.

Multicooker REDMOND RMC-M90E diventerà un'aiutante insostituibile per chi cura la propria salute — il recipiente ceramico ha capacità antiaderenti speciali, così potrete cucinare senza olio o aggiungendone una minima quantità! Grazie alla tecnologia innovativa di riscaldamento 3D ogni piatto si cuoce correttamente e uniformemente sul ogni lato permettendovi di conservare la struttura del cibo, tutte le vitamine e le sostanze nutritive. Ogni piatto sarà buono e sano!

Multicooker **REDMOND RMC-M90E** cucinerà per voi tanti piatti sani e buoni e permettendovi di non stare davanti i fornelli! Riposate, fate cose importanti, praticate i vostri hobby preferiti, o passate del tempo con la famiglia — a preparare il cibo si occuperà il multicooker **REDMOND RMC-M90E!**

Multicotture e multicotture/pentole a pressione **REDMOND** stanno diventando sempre più popolari tra gli amanti del cibo sano nel mondo. Combinando le funzioni di una serie di elettrodomestici da cucina, fanno risparmiare spazio in casa e il tempo personale dei rispettivi proprietari. I piatti preparati nella multicottura allargheranno anche la dieta dei bambini rendendo più vario il vostro menu dietetico.

Funzione di mantenimento della temperatura dei piatti finiti (riscaldamento automatico)

La funzione si attiva automaticamente al termine del programma di cottura e può mantenere il cibo caldo fino a 24 ore.

Funzione di partenza ritardata

La funzione di partenza ritardata permette di specificare un intervallo di tempo dopo il quale il programma selezionato inizierà la cottura. Colazione sana, pranzo caldo, cena sopraffine, tutto sarà pronto in tempo!



45
PROGRAMMI

17 PROGRAMMI
AUTOMATICI

28 PROGRAMMI
AD IMPOSTAZIONE MANUALE

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLA REDMOND RMC-M90E

- 45 programmi di cottura:
 - 17 programmi automatici
 - 28 programmi ad impostazione manuale
- MULTICOOK:
 - scelta della temperatura di cottura da 35 fino 170°C con intervallo di 5°C
- Volume del recipiente: 5 litri
- Rivestimento antiaderente ceramico del recipiente Anato®
- Riscaldamento 3D
- Display LCD a colori e pannello di controllo a tatto
- Funzione di tenuta in caldo dei piatti pronti (scaldavivande), fino a 24 ore
- Disattivazione anticipata della funzione tenuta in caldo
- Funzione della partenza ritardata, fino a 24 ore
- Funzione di riscaldamento dei piatti
- Potenza: 860 Wt
- Tensione: 220–240 V

ATTENZIONE!

CONSIGLI E REQUISITI PER IL PROCESSO DI COTTURA

Nelle ricette di questo libro si indica il peso di alimenti trattati e completamente preparati. Le proporzioni esatte non sono casuali: il rispetto di essi vi aiuterà a raggiungere ottimi risultati. Con il cambiamento di questi valori, il tempo di cottura può anche variare. L'area geografica, la data di fabbricazione e il grado di raffreddamento del prodotto possono anche influenzare il periodo di cottura. In caso di cottura incompleta si dovrebbe aumentare il tempo di cottura in base al vostro gusto desiderato.

Se nel corso della preparazione avete delle domande, consultate la sezione “**Consigli per la cottura**” del manuale d'uso della presente multicottura. Questa sezione descrive gli errori principali della preparazione del cibo in multicottura, che a volte possono portare a risultati insufficienti, e anche sono esaminate le possibili ragioni di tali risultati e metodi per la loro eliminazione.



WWW.MULTICOOKER.COM

- Gran numero di ricette di piatti deliziosi, incluse videoricette dettagliate
- Tutta la serie di modelli di multicottura e altri elettrodomestici **REDMOND**
- Una grande quantità di articoli
- Tutta la documentazione tecnica, istruzioni
- Suggerimenti operativi

www.redmond.company



Sie fühlen sich wie ein echter Chef-Koch mit dem Schnellkochtopf-Multikocher REDMOND RMC-M90E. Er ist für diejenigen geschaffen, die immer einen Schritt nach vorne gehen, die ihre Zeit schätzen, deren Leben rasant und dynamisch sind. Die erweiterten Funktionen dieses Modells eröffnen Ihnen die rechten grenzenlosen kulinarischen Möglichkeiten!

Der Schnellkochtopf-Multikocher REDMOND RMC-M90E besitzt mit Recht den Platz in Ihrer Küche. Bei Einfachheit der Benutzung ersetzt er die ganze Reihe der Küchengeräte: den Herd, den Backofen, den Dampfkocher, das Brotbacks-Joghurt-und Fonduegeräte. Bei dem **RMC-M90E** sind die **45 Programme — 17 automatische und 28 manuelle** — realisiert. Dieser Multikocher zubereitet leicht sowohl die klassischen ersten und zweiten Gänge als auch Joghurt, Fondue, Brot, Glühwein, originelle Desserts, Salate, Pastete und vieles anderes. Das einzigartige Programm „**MULTICOOK**“ mit Möglichkeit der autonomen Zubereitungszeit-und Kochtemperatureinstellung hilft Ihnen die Gerichte in **RMC-M90E** nach jedem sogar im Internet oder im alten Kochbuch gefundenen Rezept zuzubereiten.

Der Multikocher REDMOND RMC-M90E wird der unersetzliche Helfer für jeden werden, wer um seine Gesundheit kümmert — die Keramischschale besitzt mit besonderen antihafteigenschaften, und Sie können die Mindestmenge an Öl benutzen oder es ganz aufgeben! Dank Innovationstechnologie der 3D-Aufheizung wird das jede Gericht richtig zubereitet — gleichzeitig von allen Seiten — was die Struktur des Nahrungsmittels, alle Vitamine und Nährstoffe erhalten lässt. Jede Ihre Speise wird lecker und gesund!

Der Multikocher **REDMOND RMC-M90E** zubereitet für Sie eine Vielzahl an den schmackhaften und gesunden Gerichten, und Sie müssen nicht immer am Herd stehen! Erholen Sie sich, beschäftigen Sie sich mit wichtigen Dingen und Lieblingshobby, gehen Sie mit Familie spazieren, und der Multikocher **REDMOND RMC-M90E** kümmert sich um das Kochen!

Die Multikocher und der Multikocher-Schnellkochtopf von **REDMOND** werden immer populärer unter den Kennern einer gesunden Ernährung in der ganzen Welt. In sich die Funktionen einer ganzen Reihe von Küchengeräten vereinigend, sparen sie Platz im Heim und persönliche Zeit für ihre Besitzer. Im Multikocher zubereitete Speisen erweitern ebenfalls das Angebot für Kinderportionen und bringen eine angenehme Vielfalt in Ihre Diätspeisekarte.

Funktion Warmhalten von fertigen Gerichten (Aufwärmautomatik)

Die Funktion schaltet sich automatisch nach Ablauf des Programms der Zubereitung ein und kann das Gericht bis zu 24 Stunden warmhalten.

Funktion zeitverzögerter Start

Die Funktion des verzögerten Starts erlaubt es, einen Zeitkorridor vorzugeben, bei dessen Überschreitung ein eingestelltes Programm zu arbeiten beginnt. Ein nützliches Frühstück, ein warmes Mittagessen, ein erlesenes Abendessen — alle wird genau zur gewünschten Zeit fertig sein!



45 PROGRAMME | **17** AUTOMATISCHE PROGRAMME
28 MANUELLE PROGRAMME

TECHNISCHE ANGABEN DES REDMOND RMC-M90E

- 45 Kochprogramme:
 - 17 automatische Programme
 - 28 manuelle Programme
- MULTICOOK:
Temperatenauswahl von 35°C bis 170°C in 5°C – Schritten
- Fassungsvermögen der Schale: 5 L
- Schale mit Keramik-Antihftbeschichtung von Anato®
- 3D-Aufheizung
- Farbiges LCD-Display und Touch-Steuerung
- Warmhaltefunktion fertiger Gerichte („Warmhalten“) bis 24 Stunden
- Vorläufige Abschaltung der Funktion „Warmhalten“
- Verzögerter Start-Modus bis 24 Stunden
- Aufwärmfunktion von Gerichten
- Leistungsaufnahme: 860 W
- Netzspannung: 220–240 V

ACHTUNG!

EMPFEHLUNGEN UND ANFORDERUNGEN FÜR DEN ZUBEREITUNGSABLAUF VON GERICHTEN

Bei den Rezepten in diesem Buch ist das Gewicht von gesäuberten und vollständig vorbereiteten Lebensmitteln angegeben. Die genauen Portionen sind nicht zufällig angeführt – ihre Einhaltung hilft Ihnen ausgezeichnete Ergebnisse zu erzielen. Mit der Änderung dieser Kennwerte kann sich die Zubereitungszeit von Gerichten ändern. Auf den Zeitraum der Zubereitung kann ebenso die geographische Zone, der Zeitraum der Fertigung und der Grad der Kühlung eines Produkts Einfluss nehmen. Bei unvollständiger Vorbereitung ist die Zubereitungszeit bei Notwendigkeit nach Ihrem Geschmack zu erhöhen.

Falls Sie im Zuge der Zubereitung Fragen aufgetaucht sind, so wenden Sie sich an den Abschnitt «**Ratschläge für die Zubereitung**» der Betriebsanleitung für den Multikocher. In diesem Abschnitt sind die wichtigsten Fehler angegeben, die bei der Essenzubereitung im Multikocher zugelassen werden und die ab und zu zu einem unbefriedigenden Ergebnis führen können, ebenso sind mögliche Ursachen deren Auftretens und Wege zur Beseitigung angeführt.

- Eine Vielzahl von köstlichen Gerichten, einschließlich ausführliche Rezept-Videos
- Gesamte Modellreihe von Multikochern und anderer Haushaltstechnik von **REDMOND**
- Eine Vielzahl interessanter Artikel
- Technische Dokumentation komplett, Anleitungen
- Benutzungshinweise



Com uma Multicooker da REDMOND RMC-M90E sentir-se-á um verdadeiro chefe de cozinha. A Multicooker foi criada para aquele que está sempre um passo à frente, cuja vida é impetuosa e dinâmica. As funções amplas deste modelo permitem descobrir diversas possibilidades sem limites na culinária!

A Multicooker da REDMOND RMC-M90E vai assumir o lugar que lhe compete na sua cozinha. Fácil na utilização, a REDMOND substitui um considerável número de eletrodomésticos: o fogão, o forno, a panela de pressão tradicional, a iogurteira, o fondue. É também possível fazer pão. O modelo da **REDMOND RMC-M90E** possui **45 programas de preparação — 17 inteligentes e 28 manuais**. Esta Multicooker prepara rapidamente vários pratos bem comuns: sopas, carnes, acompanhamentos, assim como iogurte, fondue, pão, vinho quente, sobremesas originais, saladas, patês, etc. O programa único «**MULTICOOK**» permite determinar o tempo e a temperatura necessários e ajuda-o a cozinhar pratos segundo quaisquer receitas, mesmo da Internet ou de um livro de culinária.

A Panela Elétrica Multicooker da **REDMOND RMC-M90E** vai ser uma ajudante indispensável para quem cuida da sua saúde — panela cerâmica antiaderente evita queimar os alimentos, permitindo gastar uma quantidade mínima de azeite ou até cozinhar sem gordura! Graças à inovação tecnológica **aquecimento-3D** cada prato é preparado corretamente — simultaneamente a toda a volta — permitindo conservar a estrutura dos alimentos bem como manter todas as vitaminas e todos os nutrientes. Cada prato será saboroso e saudável!

A Multicooker da **REDMOND RMC-M90E** vai preparar os seus alimentos de forma saudável e cheios de sabor para que não tenha de passar tempo perto do fogão! Descanse, preocupe-se com negócios importantes ou hobbies, dê um passeio com a sua família, enquanto a Multicooker da **REDMOND RMC-M90E** trata de cozinhar por si!

Multicozeduras e multicozeduras com painelas de pressão **REDMOND** tornam-se cada vez mais populares entre os amantes de comida saudável do mundo. Combinam as funções de uma série de utensílios de cozinha o que permite economizar espaço em casa e tempo pessoal de seus proprietários. Refeições cozinhadas na multicozedura também vão expandir a dieta das crianças e fazer uma variedade agradável no seu menu de dieta.

Função de manutenção da temperatura dos pratos acabados (aquecimento automático)

A função é activada automaticamente, no fim do programa de cozimento, e pode manter um prato caldo até 24 horas.

Função do início diferido

A função de início diferido permite especificar um intervalo de tempo após o qual o programa seleccionado vai começar a cozinhar. Um pequeno-almoço saudável, um almoço quente, um jantar superfino, tudo estará pronto a tempo!



45
PROGRAMAS

17 PROGRAMAS
INTELIGENTES

28 PROGRAMAS
MANUAIS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA REDMOND RMC-M90E

- Possui 45 programas de preparação:
 - 17 programas inteligentes
 - 28 programas manuais
- MULTICOOK:
controle de temperatura de 35°C a 170°C com um intervalos de 5°C
- Capacidade: 5 L
- Superfície cerâmica antiaderente Anato®
- Aquecimento-3D
- Tela a cores LCD e painel de controlo táctil
- Função «Aquecer» permite manter os pratos preparados quentes (aquecimento automático) durante até 24 horas
- Desligamento prévio de aquecimento automático
- Função «Retardar início» permite atrasar a ligação por até 24 horas
- Função aquecimento do alimento
- Potência: 860 W
- Alimentação: 220-240 Volts

ATENÇÃO!

CONSELHOS E REQUISITOS PARA O PROCESSO DE COZIMENTO

Nas receitas deste livro indica-se o peso de alimentos processados e totalmente preparados. As proporções exactas não são casuais: o respeitar delas vai ajudá-lo a conseguir resultados excelentes. Com a mudança destes valores, o tempo de cozedura pode também variar. A área geográfica, a data de produção e o grau de arrefecimento do produto também podem influenciar sobre o período de cozimento. À prontidão incompleta, deve aumentar o tempo de cozimento de acordo com o seu gosto.

Se durante a cozedura teve perguntas, consulte a secção “**Conselhos de cozinha**” no manual de uso da multicozedura. Esta secção descreve os principais erros na preparação de alimentos na multicozedura, que às vezes podem levar a maus resultados, bem como as possíveis razões de tais erros e os métodos de eliminação deles.

WWW.MULTICOOKER.COM

- Muitas receitas de pratos saborosos, incluindo videorecitas detalhadas
- Toda a gama de modelos de multicozeduras e outros electrodomésticos **REDMOND**
- Muitos artigos interessantes
- Toda a documentação técnica, instruções
- Conselhos de utilização

www.redmond.company



Vous vous sentirez comme un vrai cuisinier en chef avec le multicuiseur **REDMOND RMC-M90E**. Il a été créé spécialement pour ceux qui portent ses pas vers le futur, qui connaissent la valeur de leur temps libre et vivent une vie rapide et dynamique. Une fonctionnalité élargie de ce modèle ouvrira véritablement devant vous des capacités culinaires sans bornes.

Le multicuiseur **REDMOND RMC-M90E** occupera une place de choix dans votre cuisine. Simple d'utilisation, il remplacera un tas d'appareils : la cuisinière, le four, le cuiseur à vapeur, la machine à pain, la yaourtière, l'appareil à fondue et bien d'autres. Dans le multicuiseur **REDMOND RMC-M90E** ont été créés **45 programmes — 17 automatiques et 28 manuels**. Ce multicuiseur prépare facilement non seulement des plats principaux classiques, mais aussi des yaourts, des fondues, du pain, du vin chaud, des desserts originaux, des salades, des pâtés et beaucoup d'autre chose. Avec le programme «**MULTICOOK**» qui a la possibilité de choisir le temps et la température de cuisson vous pourrez préparer dans le multicuiseur **REDMOND RMC-M90E** selon n'importe quelle recette trouvée sur internet ou dans un ancien livre de cuisine.

Le multicuiseur **REDMOND RMC-M90E** deviendra un partenaire irremplaçable de tous ceux qui prennent soin de leur santé, car la cuve céramique a des caractéristiques antiadhésives performantes qui vous permettront d'utiliser une quantité minimale d'huile ou même de ne pas en utiliser du tout ! Grâce à une technologie innovante de **la chauffe 3D** chaque plat est préparé correctement - homogène de tous les côtés — cela permet de garder la structure des aliments et conserver toutes les vitamines et les éléments utiles. Chacun de vos plats sera délicieux et sain !

Le multicuiseur **REDMOND RMC-M90E** préparera pour vous beaucoup de plats délicieux et sains et vous ne devrez plus attendre devant votre cuisinière. Reposez-vous, passez votre temps à faire des choses importantes ou votre hobby préféré, allez vous promener avec votre famille, et le multicuiseur **RMC-M90E** s'occupera de la préparation de vos plats!

Les Multicisseurs et les Autocisseurs -Multicisseurs **REDMOND** retrouvent de plus en plus de succès chez des connaisseurs de la bonne nourriture partout au monde. Grâce à la combinaison de plusieurs fonctions propres aux appareils de cuisine, ils font économiser l'espace dans la cuisine et le temps de leurs propriétaires. Les plats cuisinés dans le multicisseur permettent de varier le menu des enfants et de diversifier votre menu diététique.

Fonction du maintien de température des plats cuisinés (réchauffement automatique)

La fonction se met en marche automatiquement, à la fin du programme de cuisson déterminé, en prévoyant le maintien de plat au chaud pendant près de 24 heures.

Fonction de retardateur

La fonction de retardateur permet de déterminer le moment de lancement du programme. Le petit déjeuner bon pour votre santé, le déjeuner chaud, le dîner raffiné — tout sera servi à l'heure pile!



45
PROGRAMMES

17 PROGRAMMES
AUTOMATIQUES

28 PROGRAMMES
MANUELS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE REDMOND RMC-90E

- 45 programmes de cuisson :
 - 17 programmes automatiques
 - 28 programmes manuels
- MULTICOOK
la possibilité de changer la température de cuisson de 35 jusqu' à 170°C avec une graduation de 5° en 5°C
- Volume de la cuve 5 l Revêtement antiadhésif céramique ANATO® de la cuve
- Chauffe 3D
- Écran à cristaux liquides en couleur et panneau tactile de configuration
- Fonction «maintien de la température des plats préparés (auto-réchauffage)», jusqu'à 24 heures Arrêt anticipé de l'auto-réchauffage
- Fonction «départ différé», jusqu'à 24 heures
- Fonction «réchauffe-plat»
- Puissance électrique: 860 W
- Tension : 220-240 V

ATTENTION!

RECOMANDATIONS ET IMPERATIFS RELATIFS AU PROCEDE DE LA PREPARATION DES PLATS

Dans les recettes de ce livre le poids des produits épluchés et entièrement préparés pour la cuisson est indiqué. Ce n'est pas par hasard que les proportions exactes y sont indiquées: leur respect vous permettra d'atteindre d'excellents résultats. Le temps de préparation des plats peut se modifier suite aux changements de ces indices. La région géographique, le délai de production et le degré de refroidissement des produits peuvent également influencer sur la durée de la cuisson. Dans le cas où le plat n'est pas entièrement prêt, il convient d'augmenter le temps de cuisson du plat jusqu'à ce que ce dernier soit prêt en fonction de votre propre goût.

En cas de doute au cours de la préparation, adressez-vous à la rubrique «**Recommandations pour la cuisson**» du Manuel d'exploitation de ce Multicouleur. Cette rubrique indique les fautes principales commises au cours de la préparation des plats dans le multicouleur, amenant parfois au mauvais résultat, ainsi que les raisons éventuelles et les moyens de suppression de conséquences négatives.

- Une multitude de recettes délicieuses, y compris des recettes vidéo très détaillées
- Tous les modèles de multicuiseurs et d'appareils ménagers **REDMOND**
- Une multitude d'articles intéressants
- Toute la documentation technique, les modes d'emploi
- Conseils d'utilisation



Salads and Appetizers

recipe 1



Prawn and tomato salad

recipe 2



Warm prawn salad

recipe 3



Prawns with cheese

recipe 4



Cold pork

recipe 5



Meat roll

recipe 6



Homemade sausages

recipe 7



Chicken liver pate

recipe 8



Pork souffle

Porridges

recipe 9



Oatmeal

recipe 10



Rice cereal

recipe 11



Cornmeal cereal

recipe 12



Pumpkin in cream

recipe 13



Cream of wheat

Soups

recipe 14



Light vegetable soup

recipe 15



Mushroom soup

recipe 16



Tomato soup

recipe 17



Pork soup

recipe 18



Smoked ribs and
cheese soup

recipe 19



White bean soup

recipe 20



Cream of spinach soup

recipe 21



Cream of vegetable
soup

recipe 22



Cream
of pumpkin soup

recipe 23



Cream of salmon soup

Main
Course

recipe 24



Fried chicken

recipe 25



Herb marinated chicken

recipe 26



Chicken in cream sauce

recipe 27



Cheese stuffed
chicken cutlets

recipe 28



Chicken calamari rice

recipe 29



Turkey with cheese

recipe 30



Fried turkey
with barbecue sauce

recipe 31



Pork chops

recipe 32



Pork with cheese

recipe 33



Pork in cream sauce

recipe 34



Pork shank

recipe 35



Spinach
and tomato pork

recipe 36



Pork nuggets
on a stick

recipe 37



Pork ragout

recipe 38



Beef steak

recipe 39



Beef stew with
steamed potatoes

recipe 40



Home-style goulash

recipe 41



Mexican style beef

recipe 42



Lamb stew

recipe 43



Assorted meats

recipe 44



Assorted fish

recipe 45



Trout steak

recipe 46



Cheese stuffed trout

recipe 47



Trout in foil

recipe 48



Trout in sour cream

recipe 49



Mediterranean style
goulash

recipe 50



Stuffed calamari

recipe 51



Seafood paella

recipe 52



Seafood risotto

recipe 53



Vegetable stew

recipe 54



Omelette

recipe 55



Eggs with bacon and tomato

recipe 56



Stuffed eggplant with walnuts

recipe 57



Stuffed eggplant with mince beef

recipe 58



Stuffed bell peppers

recipe 59



Creamy white bean and bacon

recipe 60



Meatballs in sour cream sauce

recipe 61



Beef fettuccine

recipe 62



Ravioli

recipe 63



Lasagna

Side Dishes

recipe 64



Mashed potatoes

recipe 65



Potatoes with champignons

recipe 66



Cheesy potatoes and green beans

recipe 67



Red Beans

recipe 68



Vegetable rice

recipe 69



Vegetable stew

Steamed Dishes

recipe 70



Steamed vegetables

recipe 71



Steamed cutlets with rice

recipe 72



Steamed tilapia with vegetables

recipe 73



Steamed salmon with potatoes

recipe 74



Salmon with crispy nut crust

Bread

recipe 75



White bread

recipe 76



Cornbread

recipe 77



Oat bread

Pastry

recipe 78



Traditional cake

recipe 79



Chocolate cake

recipe 80



Apple cake

recipe 81



Baked cottage cheese pudding

recipe 82



Potato baked pudding with mushrooms

recipe 83



Cottage cheese cake

recipe 84



Fish pie

recipe 85



Seafood pizza

recipe 86



Four cheese pizza

Desserts

recipe 87



Catalan cream

recipe 88



Cheesecake

recipe 89



Chocolate panna cotta

recipe 90



Chocolate orange mousse

recipe 91



Orange jam

recipe 92



Baked apples stuffed with nuts

Fondue

recipe 93



Chocolate fondue

recipe 94



Cheese fondue

Cultured Milk Products

recipe 95



Cottage cheese

recipe 96



Homemade cheese

recipe 97



Cream cheese

recipe 98



Mascarpone cheese

Drinks

recipe 99



Berry drink

recipe 100



Mulled wine



Salads and Appetizers

recipe 1



Prawn and tomato salad

INGREDIENTS:

Tomatoes — 100 g
Cucumber — 100 g
Lettuce leaves — 70 g
Tiger prawns — 60 g
Hard cheese — 50 g

Olive oil — 30 ml
Soy sauce — 15 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut cheese and vegetables into small cubes, rip lettuce leaves by hand. Pour oil (10 ml) into the bowl and add prawns. Select **“FRY”**. Set the time of **10 minutes**. 2 minutes before the end of the program add soy sauce and cook until the program finishes. Let prawns cool down. Mix with vegetables, cheese, and salad leaves. Season with salt, spices, and olive oil (20 ml).

NL Salade “Delicaat”

INGREDIËNTEN:

Tomaat — 100 g
Worstel — 100 g
Slablaadjes — 70 g
Tijgergarnalen — 60 g
Harde kaas — 50 g

Olijfolie — 30 ml
Sojasaus — 15 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd Groenten en kaas in kleine blokjes, scheur slablaadjes. Schenk olie (10 ml) in de kookreservoir van de multikoker en leg de garnalen aan. Schakel naar modus **“FRY”**, zet de kooktijd — **10 minuten**. 2 minuten voor het gerecht klaar is, voeg sojasaus toe en meng alles. Kook tot de programma afloopt. Laat de bereide garnalen even afkoelen, dan meng ze met de Groenten, kaas en slablaadjes. Strooi met zout en specerij, gebruik olijfolie (20 ml) als salsaus.

ES Ensalada “Suave”

INGREDIENTES:

Tomates — 100 g
Pepinos — 100 g
Lechuga — 70 g
Langostinos tigre pelados — 60 g
Queso curado — 50 g

Aceite de oliva — 30 ml
Salsa de soja — 15 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las verduras y el queso en daditos pequeños, trocear las hojas de lechuga con las manos. Verter el aceite (10 ml) en el cuenco de la olla multicocción y colocar los langostinos. Establecer el programa **«FRY»**, a tiempo de preparación **10 minutos**. 2 minutos antes del final de la preparación añadir la salsa de soja y mezclar. Cocinar hasta el final del programa. Enfriar los langostinos listos, luego mezclar con las verduras, el queso y las hojas de lechuga, salpicar con sal y especias, aderezar con aceite de oliva (20 ml).

IT Insalata “Tenera”

INGREDIENTI:

Pomodori — 100 gr	Olio d’oliva — 30 ml
Cetrioli — 100 gr	Salsa di soia — 15 ml
Foglie di insalata — 70 gr	Sale
Gamberoni sgusciati — 60 gr	Aromi
Formaggio duro — 50 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la verdura e il formaggio a cubetti, strappare con le mani le foglie d’insalata. Versare l’olio nella pentola multicottura (10 ml) e disporre i gamberoni. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **10 minuti**. 2 minuti prima della fine della cottura aggiungere la salsa di soia e mescolare. Cuocere fino alla fine del programma. Lasciare raffreddare, i gamberoni dopo mescolarli con le verdure, formaggio e foglie d’insalata, cospargere di sale e aromi e spruzzare con l’olio d’oliva (20 ml).

DE Salat “Zarter”

ZUTATEN:

Tomaten — 100 g	Olivenöl — 30 ml
Gurken — 100 g	Sojasauce — 15 ml
Salatblätter — 70 g	Salz
Gambas, geschält — 60 g	Gewürze
Hartkäse — 50 g	

ZUBEREITUNG

Gemüse und Käse in kleine Würfel schneiden, Salatblätter mit den Händen reißen. In die Multikoher-Schale Öl gießen (10 ml) und Gambas dazugeben. Das Programm “**FRY**” starten, Zubereitungszeit **10 Minuten**. 2 Minuten vor dem Ende des Programms Sojasauce dazugeben und vermischen. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertigen Gambas abkühlen lassen, danach mit Gemüse, Käse und Salatblättern vermischen, mit Salz und Gewürzen bestreuen und Olivenöl dazugeben (20 ml).

PT Salada “Delicada”

INGREDIENTES:

Tomate — 100 g	Azeite — 30 ml
Pepino — 100 g	Molho de soja — 15 ml
Folhas de alface — 70 g	Sal
Camarão tigre descascado — 60 g	Especiarias
Queijo duro — 50 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte os legumes e o queijo em pequenos cubos, corte as folhas de alface em pedaços. Deite o azeite (10 ml) e coloque o camarão na tigela da panela Multicozedura. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **10 minutos**. A 2 minutos do final da cozedura adicione o molho de soja e misture. Cozinhe até ao final do programa. Deixe arrefecer o camarão cozinhado, misture-o com legumes, queijo e folhas de alface, polvilhe com sal e especiarias, tempere com azeite (20 ml).

FR Salade Tendre

INGRÉDIENTS:

Tomates — 100 g	Huile d’olive — 30 ml
Concombres — 100 g	Sauce soja — 15 ml
Feuilles de salade — 70 g	Sel
Crevettes tigrées décortiquées — 60 g	Epices
Fromage dur — 50 g	

PRÉPARATION

Couper en dés les légumes et le fromage, déchirer les feuilles de la salade à la main. Verser l’huile (10 ml) dans la cuve du multicuiseur et y déposer les crevettes. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **10 minutes**. Ajouter la sauce soja 2 minutes avant la fin du programme, mélanger. Laisser cuire jusqu’à la fin du programme. Refroidir les crevettes préparées, mélanger avec les légumes, le fromage et les feuilles de salade, saler et épicer, assaisonner d’huile d’olive (20 ml).

Salads and Appetizers

recipe 2



Warm prawn salad

INGREDIENTS:

Tiger prawns (peeled) — 100 g	Fresh red basil — 5 g
Zucchini — 80 g	Ginger root — 2 g
Cherry tomatoes — 80 g	Vegetable oil — 30 ml
Avocado — 80 g	Olive oil — 10 ml
Lettuce leaves — 20 g	

DIRECTIONS

Cut zucchini into 0,5 cm cubes, avocado into 1 cm cubes. Grate ginger. Cut tomatoes into halves, chop basil, and rip lettuce leaves by hand. Combine avocado, tomatoes, and lettuce leaves in a separate container; add ginger, basil, olive oil, and mix. Pour vegetable oil into the bowl and add prawns. Select **“FRY”**. Set the time of **10 minutes**. Stir-fry with an open lid for 1 minute and add zucchini. Top salad leaves with prawns and zucchini. Serve warm.

NL Warme garnalensalade

INGREDIËNTEN:

Gepelde tijgergarnalen — 100 g	Vers rood basilicum — 5 g
Zucchini — 80 g	Gemberwortel — 2 g
Cherry tomaat — 80 g	Bakolie — 30 ml
Avocado — 80 g	Olijfolie — 10 ml
Slablaadjes — 20 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd courgette in blokjes van 0,5 cm. Snijd avocado in wat grotere blokjes van 1 cm, rasp gemberwortel fijn. Snijd cherry tomaten in halfjes, hak basilicum fijn, scheur slablaadjes. In een aparte container vermeng avocado, tomaten, slablaadjes, voeg geraspte gemberwortel, basilicum, olijfolie en meng alles dooreen. Schenk olie in multikoker reservoir en leg de garnalen en zucchini in een laag. Schakel naar modus **“FRY”**, de kooktijd — **10 minuten**. Kook met het open deksel tot de programma uit gaat, roer af en toe de zucchini en garnalen. Op de gemengde salade leg de zucchini in cirkel en versier met garnalen. Als het gerecht geserveerd wordt, moeten de zucchini en garnalen nog warm zijn.

ES Ensalada tibia con langostinos

INGREDIENTES:

Langostinos tigre pelados — 100 g	Albahaca fresca roja — 5 g
Calabacín — 80 g	Raíz de jengibre — 2 g
Tomates cherry — 80 g	Aceite de girasol — 30 ml
Aguacate — 80 g	Aceite de oliva — 10 ml
Lechuga — 20 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar los calabacines en daditos de 0,5 cm. Cortar el aguacate en daditos de 1 cm, rallar el jengibre en un rallador fino, cortar los tomates cherry por la mitad, picar la albahaca con un cuchillo, trocear la lechuga con las manos. En unrecipiente aparte mezclar el aguacate, los tomates, las hojas de lechuga, añadir la raíz de jengibre molida, albahaca, aceite de oliva y mezclar. Verter el aceite de girasol en el tazón del robot de cocina, distribuir en una capa los langostinos y los calabacines. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar hasta el final del programa con la tapa abierta, dando periódicamente la vuelta a los calabacines y los langostinos. Poner los calabacines en un círculo encima de la ensaladaya mezclada y decorar con langostinos. En el momento de servir el plato los calabacines y los langostinos tienen que estar tibios.

IT Insalata tiepida con gamberoni

INGREDIENTI:

Gamberoni sgusciati — 100 gr	Basilico rosso fresco — 5 gr
Zucchini — 80 gr	Radice di zenzero — 2 gr
Pomodorini cherry — 80 gr	Olio di semi — 30 ml
Avocado — 80 gr	Olio d'oliva — 10 ml
Foglie di insalata — 20 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le zucchini a cubetti di 0,5 cm. Tagliare l'avocado a cubetti di 1 cm, grattugiare finementela radice di zenzero. Tagliare a metà i pomodorini, sminuzzare con coltello il basilico, strappare le foglie di insalata con le mani. Nella terrina a parte mescolare avocado, pomodorini, foglie di insalata, aggiungere la radice di zenzero grattugiata, basilico, olio d'oliva e mescolare il tutto. Versare l'olio di semi nella pentola multicottura, disporre gamberoni e zucchini a strati. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **10 minuti**. Soffriggere fino alla fine del programma con il coperchio aperto, girando periodicamente zucchini e gamberoni. Disporre a cerchio le zucchini sull'insalata mista e decorare con i gamberoni. Le zucchini e i gamberoni si servono tiepidi.

DE Warmer Salat mit Gambas

ZUTATEN:

Gambas, geschält — 100 g	Frisches rotes Basilikum — 5 g
Zucchini — 80 g	Ingwer (Wurzel) — 2 g
Kirschtomaten — 80 g	Sonnenblumenöl — 30 ml
Avocado — 80 g	Olivenöl — 10 ml
Salatblätter — 20 g	

ZUBEREITUNG

Zucchini in 0,5 cm große Würfel schneiden. Avocado in 1 cm große Würfel schneiden, Ingwer fein hobeln, Kirschtomaten halbieren, Basilikum mit dem Messer hacken, Salatblätter mit den Händen reißen. Avocado, Tomaten, Salatblätter, Ingwer, Basilikum und Öl in einem separaten Behälter vermischen. Öl in die Multikocher-Schale gießen, Gambas und Zucchini in eine Schicht dazugeben. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **10 Minuten**. Bis zum Ende des Programms bei offenem Deckel zubereiten, Zucchini und Gambas dabei umdrehen. Zucchini auf das Gemüsebett im Kreis stellen, mit Gambas garnieren. Beim Servieren müssen die Gambas noch warm sein.

PT Salada Quente com Camarão

INGREDIENTES:

Camarão tigre descascado — 100 g	Manjerição vermelho fresco — 5 g
Courgette — 80 g	Gengibre (raiz) — 2 g
Tomate cereja — 80 g	Óleo de girassol — 30 ml
Abacate — 80 g	Azeite — 10 ml
Folhas de alface — 20 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte as courgettes em cubos de 0,5 cm. Corte o abacate em cubos de 1 cm, rale o gengibre num ralador fino, corte o tomate cereja ao meio, pique o manjerição com uma faca, conte as folhas de alface em pedaços. Num recipiente separado, misture o abacate, tomate e alface, adicione o gengibre ralado, manjerição e azeite, misture. Deite o óleo de girassol na tigela da panela Multicozedura, coloque o camarão e courgette numa camada. Ligue o programa «**FRY**», tempo de preparação **10 minutos**. Cozinhe até ao final do programa com a tampa aberta, virando ocasionalmente a courgette e o camarão. Coloque as courgettes em círculo sobre a mistura de salada, enfeite por cima com camarões. No momento de servir, as courgettes e os camarões devem ser mornos.

FR Salade tiède aux crevettes

INGRÉDIENTS:

Crevettes tigrées décortiquées — 100 g	Basilic rouge frais — 5 g
Mini-courgettes — 80 g	Racine de gingembre — 2 g
Tomates cerises — 80 g	Huile de tournesol — 30 ml
Avocat — 80 g	Huile d'olive — 10 ml
Feuilles de salade — 20 g	

PRÉPARATION

Couper les mini-courgettes en dés de 0,5 cm. Couper l'avocat en dés de 1 cm, râper finement le gingembre, couper en deux les tomates cerises, hacher le basilic avec un couteau, déchirer les feuilles de salade à la main. Dans un récipient, mélanger l'avocat, les tomates, les feuilles de salade, ajouter la racine de gingembre râpée, le basilic, l'huile d'olive. Verser l'huile de tournesol dans la cuve du multicuiseur, y poser des crevettes et les mini-courgettes sur une couche. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson: **10 minutes**. Cuire jusqu'à la fin du programme, couvercle ouvert, en retournant de temps en temps les mini-courgettes et les crevettes. Déposer les mini-courgettes au-dessus de la salade mélangée, décorer de crevettes. Les mini-courgettes et les crevettes doivent être servies tièdes.

Salads and Appetizers

recipe 3



Prawns with cheese

INGREDIENTS:

Prawns (peeled) — 200 g	Onion — 50 g
Tomatoes — 125 g	Salt
Hard cheese — 100 g	Spices
Tomato puree — 70 g	

DIRECTIONS

Grate cheese. Chop tomatoes and onion into 0,5–1 cm cubes. Place ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**FRY**”. Set the time of **10 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Varken met kaas

INGREDIËNTEN:

Gepelde tijgergarnalen — 200 g	Ui — 50 g
Tomaat — 125 g	Zout
Harde kaas — 100 g	Kruiden
Tomatenpuree — 70 g	

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de kaas met een groffe rasp. Snijd de tomaten en ui in blokjes van 0,5–1 cm. Leg alle ingredienten in de kookreservoir en meng ze dooreen. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**FRY**», de kooktijd — **10 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Gambas cubiertas con queso

INGREDIENTES:

Langostinos tigre pelados — 200 g	Cebolla — 50 g
Tomates — 125 g	Sal
Queso curado — 100 g	Especias
Pasta de tomate — 70 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Rallar el queso en un rallador grande, cortar el tomate y la cebolla en daditos de 0,5–1 cm. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**FRY**», tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Gamberoni al formaggio

INGREDIENTI:

Gamberoni sgucciati — 200 gr	Cipolla — 50 gr
Pomodori — 125 gr	Sale
Formaggio duro — 100 gr	Aromi
Salsa di pomodori — 70 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare il formaggio a grana grossa, tagliare a cubetti di 0,5–1 cm. Pomodori e cipolla disporre tutti gli ingredienti nella pentola multicottura e mescolare il tutto. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **10 minuti**. Cucinare fino alla fine del programma.

DE Gambas gratiniert

ZUTATEN:

Gambas, geschält — 200 g	Zwiebeln — 50 g
Tomaten — 125 g	Salz
Hartkäse — 100 g	Gewürze
Tomatenmark — 70 g	

ZUBEREITUNG

Käse grob hobeln, Tomaten und Zwiebeln in 0,5–1 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben und alles vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **10 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Camarão com Queijo

INGREDIENTES:

Camarão tigre descascado — 200 g	Cebola — 50 g
Tomate — 125 g	Sal
Queijo corrente — 100 g	Especiarias
Pasta de tomate — 70 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Rale o queijo num ralador grosso, corte o tomate e a cebola em cubos de 0,5–1 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura e misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **10 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Crevettes au fromage

INGRÉDIENTS:

Crevettes tigrées décortiquées — 200 g	Oignon — 50 g
Tomates — 125 g	Sel
Fromage dur — 100 g	Epices
Concentré de tomate — 70 g	

PRÉPARATION

Râper le fromage à la grosse râpe, couper les tomates et l'oignon en dés de 0,5 à 1 cm. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur et mélanger l'ensemble. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **10 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Salads and Appetizers

recipe 4



Cold pork

INGREDIENTS:

Pork (neck) — 700 g
Garlic — 6 g
Ground ginger — 1 g
Ground coriander — 1 g

Basil — 1 g
Olive oil — 30 ml
Water — 200 ml
Salt

DIRECTIONS

Combine olive oil with salt and spices. Rub meat with the mixture and let marinate in the fridge for 4–8 hours. Place meat inside the bowl. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **170°C** and time of **20 minutes**. Roast with an open lid until brown on all sides. Press **“Keep Warm/Cancel”**. Add water. Close the lid and select **“STEW”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Gebakken ham

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (nek) — 700 g
Knoflook — 6 g
Gemberwortel — 1 g
Gemaalde coriander — 1 g

Basilicum — 1 g
Olijfolie — 30 ml
Water — 200 ml
Zout

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de pompoen, zout en specerij. Wrijf het vlees met het verkregen mengsel. Maak kleine kerven erin met een mes en steek er knoflooktenen in. Dan laat het in de koelkast 4–8 uren staan. Dan leg het vlees in de reservoir van de multikoker. Schakel naar modus **«MULTICOOK»**, zet de temperatuur op **170°C**, de kooktijd — **20 minuten**. Bak het vlees, roer het af en toe, met open deksel tot de programma af is. Toets op de knop **«Keep Warm/Cancel»**. Voeg water in de reservoir van de multikoker. Doe het deksel dicht, schakel naar modus **«STEW»**, zet de kooktijd — **1 uur**. Kook tot de programma uit gaat.

ES Cerdo asado cerdo

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (cuello) — 700 g
Ajo — 6 g
Jengibre molido — 1 g
Cilantro molido — 1 g

Albahaca — 1 g
Aceite de oliva — 30 ml
Agua — 200 ml
Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

Mezclar el aceite de oliva, sal y especias. Untar la carne con la mezcla obtenida, hacer cortes con un cuchillo, introducir los dientes de ajo y dejar marinar en la nevera durante 4–8 horas. Luego poner la carne en el cuenco de la olla multicocción. Establecer el programa **«MULTICOOK»**, a temperatura de **170°C**, tiempo de preparación **20 minutos**. Sofreír la carne, dándole periódicamente la vuelta, con la tapa abierta hasta el final del programa. Presionar el botón **«Keep Warm/Cancel»**. Agregar agua en el cuenco de la olla multicocción. Cerrar la tapa, establecer el programa **«STEW»**, tiempo de preparación **1 hora**, cocinar hasta el final del programa.

IT Carne suina al forno

INGREDIENTI:

Carne suina (coppa) — 700 gr	Basilico — 1 gr
Aglione — 6 gr	Olio d'oliva — 30 ml
Zenzero in polvere — 1 gr	Acqua — 200 ml
Coriandolo in polvere — 1 gr	Sal

MODALITÀ DI COTTURA

Mescolare l'olio d'oliva, sale e aromi. Insaporire la carne con la scela ottenuta, fare dei tagli, imbottire la carne con gli spicchi d'aglio e lasciare tutto a marinare in frigorifero per 4-8 ore. Dopo disporre la carne nella pentola multicottura. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **170°C**, tempo di cottura **20 minuti**. Soffriggere la carne, girandola periodicamente con il coperchio aperto, fino alla fine del programma di cottura. Premere il tasto «**Keep Warm/Cancel**». Aggiungere l'acqua, chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Kalter Schweinebraten

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Schweinekamm) — 700 g	Basilikum — 1 g
Knoblauch — 6 g	Olivenöl — 30 ml
Ingwerpulver — 1 g	Wasser — 200 ml
Korianderpulver — 1 g	Salz

ZUBEREITUNG

Olivenöl mit Salz und Gewürzen vermischen. Das Fleisch mit dieser Mischung einreiben, an mehreren Stellen anschneiden, mit dem Knoblauch bespicken und im Kühlschrank 4-8 Stunden lang marinieren lassen. Danach Fleisch in die Multikocher-Schale geben. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **170°C**, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Das Fleisch braten und umwälzen bei offenem Deckel bis das Programm zu Ende ist. Den Knopf «**Keep Warm/Cancel**» drücken. Wasser in die Schale geben. Den Deckel schließen, das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Carne Assada Fria

INGREDIENTES:

Carne de porco (pescoco) — 700 g	Manjeriçao — 1 g
Alho — 6 g	Azeite — 30 ml
Gengibre moído — 1 g	Água — 200 ml
Coentros moídos — 1 g	Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Misture o azeite, o sal e as especiarias. Esfregue a carne com a mistura obtida, faça uns cortes e coloque dentes de alho. Deixe marinar no frigorífico por 4-8 horas. Em seguida coloque a carne na tigela da panela Multicozedura. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **170°C** e o tempo de preparação **20 minutos**. Frite a carne com a tampa aberta, virando-a de vez em quando, até ao final do programa. Prima o botão «**Keep Warm/Cancel**». Adicione água na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa, ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **1 hora** e cozinhe até ao final do programa.

FR Porc bouilli

INGRÉDIENTS:

Porc (gorge) — 700 g	Basilic — 1 g
Ail — 6 g	Huile d'olive — 30 ml
Gingembre moulu — 1 g	Eau — 200 ml
Coriandre moulu — 1 g	Sel

PRÉPARATION

Mélanger l'huile d'olive, le sel et les épices. Enduire le porc avec le mélange obtenu, faire des entailles dans la viande, y glisser des gousses d'ail et laisser macérer au frigidaire durant 4 à 8 heures, puis poser la viande dans la cuve du multicuiseur. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **170°C**, le temps de cuisson : **20 minutes**. Faire rôtir le porc en le retournant de temps en temps, couvercle ouvert, jusqu'à la fin du programme. Presser le bouton «**Keep Warm/Cancel**». Ajouter l'eau dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle, sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **1 heure**, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Salads and Appetizers

recipe 5



Meat roll

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 450 g
Mushroom — 50 g
Onion — 50 g
Butter — 20 g

Vegetable oil — 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut pork into 2–2,5 cm steaks, and beat until 0,5 cm thin. Chop mushrooms and onion, mix with butter, salt, and spices. Put mushroom stuffing on the side of each steak and roll. Grease the bowl with vegetable oil, and put in the meat rolls, seam side down. Close the lid. Select “**FRY**”. Set the time of **20 minutes**. 10 minutes before the end of the program, open the lid and turn the rolls over. Close the lid and cook until the program finishes.

NL Gehaktbrood

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (filet) — 450 g
Verse champignons — 50 g
Ui — 50 g
Boter — 20 g

Bakolie — 20 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijdt het varkensvlees in steaks van 2–2,5 cm dik, hak die tot ze liefst 0,5 cm dik worden. Hak de paddenstoelen en ui fijn, vermeng met boter, zout en specerij. Leg op elke steak een hapje vulling en rol ze in rollades. Smeer de reservoir met boter, leg de rollades op het bodem, met de naad naar onderen. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**FRY**», zet de kooktijd — **20 minuten**. 10 minuten voor het gerecht klaar is, draai de rollades om. Kook tot de programma afloopt.

ES Rollo de carne

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (filete) — 450 g
Champiñones frescos — 50 g
Cebolla — 50 g
Mantequilla — 20 g

Aceite vegetal — 20 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne de cerdo en filetes de 2–2,5 cm de grosor, ablandar hasta el grosor de 0,5 cm. Picar las setas y la cebolla con un cuchillo, mezclar con la mantequilla, sal y especias. Poner en cada filete una porción del relleno desplazándola hacia el borde y envolver en un rollo. Engrasar el cuenco de la olla multicocción con aceite vegetal, colocar los rollos en su fondo costura hacia abajo. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**FRY**», tiempo de preparación **20 minutos**. 10 minutos antes del final del programa dar la vuelta a los rollos. Cocinar hasta el final del programa.

IT Involtino di carne

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) — 450 gr	Olio di semi — 20 ml
Champignon freschi — 50 gr	Sale
Cipolla — 50 gr	Aromi
Burro — 20 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il filetto di maiale a fette spesse 2–2,5 cm, battere fino allo spessore di 0,5 cm. Sminuzzare funghi e cipolla con coltello, mescolare con burro, sale e aromi. Fare un involtino con il ripieno. Ungere con olio di semi la pentola multicottura e adagiare gli involtini sul fondo. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **20 minuti**. 10 minuti prima della fine della cottura girare gli involtini. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Fleischrolle

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Filet) — 450 g	Pflanzenöl — 20 ml
Frische Champignons — 50 g	Salz
Zwiebeln — 50 g	Gewürze
Butter — 20 g	

ZUBEREITUNG

Aus dem Schweinefleisch 2–2,5 cm dicke Steaks schneiden, bis zur Dicke von 0,5 cm weich klopfen. Champignons und Zwiebeln mit dem Messer kleinschneiden, mit Butter, Salz und Gewürzen vermischen. Auf jedes Steak eine Portion der Füllung geben und zu eine Rolle formen. Die Multikoher-Schale einölen, die Rollen mit dem Stoß nach unten geben. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. 10 Minuten vor dem Ende des Programms die Rollen umdrehen. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Rolo de Carne

INGREDIENTES:

Carne de porco (lombo) — 450 g	Óleo vegetal — 20 ml
Champignons frescos — 50 g	Sal
Cebola — 50 g	Especiarias
Manteiga — 20 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o lombo de porco em bifes de 2 a 2,5 cm de grossura, bate-os até atingirem 0,5 cm de grossura. Pique os cogumelos e as cebolas com uma faca, misture com a manteiga, sal e especiarias. Coloque uma porção de recheio sobre cada bife, mais perto do bordo, e enrole. Unte com óleo vegetal a tigela da panela Multicozedura, coloque os rolos no fundo com a abertura virada para baixo. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **20 minutos**. Vire os rolos a 10 minutos de finalizar a preparação. Cozinhe até ao final do programa.

FR Roulade farcie à la viande

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) — 450 g	Huile — 20 ml
Champignons frais — 50 g	Sel
Oignon — 50 g	Épices
Beurre — 20 g	

PRÉPARATION

Couper le filet de porc en tranches de 2 à 2,5 cm d'épaisseur. Emincer les champignons et l'oignon avec un couteau, les mélanger avec le beurre, le sel et les épices. Poser de la farce sur chaque tranche de porc et rouler en roulades. Huiler la cuve du multicuiseur, y poser les roulades le raccord en bas. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **20 minutes**. Retourner les roulades 10 minutes avant la fin du programme. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Salads and Appetizers

recipe 6



Homemade sausages

INGREDIENTS:

Pork — 300 g
Beef — 300 g
Pork fat — 200 g
Onion — 200 g
Garlic — 50 g

Vegetable oil — 70 ml
Salt
Spices
Natural sausage casings

DIRECTIONS

Put meat, fat, onion, and garlic through a meat grinder. Add salt, spices, and mix well. Attach sausage nozzle to the meat grinder. Put sausage casing on the nozzle and tie a knot at the end. Put meat through the grinder, stuffing sausage casing with mince meat. Adjust sausage length with a thread. Pour vegetable oil into the bowl and add sausages. Do not close the lid. Select **“FRY”**. Set the time of **15 minutes**. Cook with an open lid, turning over occasionally, until the end of the program.

NL Huisworstjes

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees — 300 g
Rundvlees — 300 g
Varkensreuzel — 200 g
Ui — 200 g
Knoflook — 50 g

Bakolie — 70 ml
Natuurlijke worstomhulsel
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Vermaal het vlees, ongel, ui en knoflook met vleesmolen, voeg zout en kruiden toe en meng het gehakte vlees tot een gladde massa. Gebruik een mondstuk voor het maken van worstjes aan vleesmolen en span het worstomhulsel erop. Het einde van het worstomhulsel moet daarbij aangeknoot zijn. Vermaal het vlees nog eens zodat het worstomhulsel met het gehakt gevuld wordt. Zo krijgt u worstjes en kunt zelf de lengte ervan kiezen door een worstje met een draad te knopen. Schenk olie in de reservoir en leg worstjes aan. Doe het deksel niet dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, zet de kooktijd — **15 minuten**. Bak de worstjes met open deksel, roer ze af en toe, tot de programma afloopt.

ES Salchichas caseras

INGREDIENTES:

Carne de cerdo — 300 g
Carne de vaca — 300 g
Tocino de cerdo — 200 g
Cebolla — 200 g
Ajo — 50 g

Aceite vegetal — 70 ml
Envoltura natural
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar la carne, el tocino, la cebolla y el ajo por la picadora de carne, añadir sal y especias y mezclar el picadillo hasta obtener una masa homogénea. Poner en la picadora de carne una boquilla para la preparación de salchichas. Poner la envoltura de salchichas en la boquilla, atar el extremo de la envoltura. Pasando la carne picada por la picadora de carne llenar con ella la salchicha, y separar las salchichas una de la otra atando un hilo. En el cuenco de la olla multicocción verter el aceite vegetal, colocar las salchichas. No cerrar la tapa. **«FRY»**, tiempo de preparación **15 minutos**. Sofreír las salchichas, dando periódicamente la vuelta, con la tapa abierta hasta el final del programa.

IT Salamini alla casereccia

INGREDIENTI:

Carne suina — 300 gr	Olio di semi — 70 ml
Carne di manzo — 300 gr	Budello
Lardo di maiale — 200 gr	Sale
Cipolla — 200 gr	Aromi
Aglione — 50 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Passare al tritacarne carne, lardo, cipolla e aglio, aggiungere sale e aromi, mescolare la carne macinata fino a renderla omogenea. Sistemare sul tritacarne una bocchetta per insaccare il salame. Sulla bocchetta infilare il budello, legare l'estremità e riempire regolandone la lunghezza annodando un filo. Versare l'olio nella pentola multicottura e disporre i salamini. Non chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. Soffriggere i salamini con il coperchio aperto, girandoli periodicamente, fino alla fine del programma.

DE Würstchen Hausmacherart

ZUTATEN:

Schweinefleisch — 300 g	Pflanzenöl — 70 ml
Rindfleisch — 300 g	Naturdarm
Schweinespeck — 200 g	Salz
Zwiebeln — 200 g	Gewürze
Knoblauch — 50 g	

ZUBEREITUNG

Das Fleisch, Speck, Zwiebeln und Knoblauch durch den Fleischwolf drehen, Salz und Gewürze dazugeben und verrühren. Würsttülle auf den Fleischwolf aufsetzen. Auf die Tülle Naturdarm anziehen, das Ende des Naturdarms abbinden. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und damit Naturdarm füllen, indem man die Würstchen voneinander mit Abbinden abtrennt. Öl in die Multikoher-Schale geben und Würstchen dazugeben. Den Deckel nicht schließen. Das Programm «**FRY**», Zubereitungszeit **15 Minuten** starten. Würstchen beim offenen Deckel bis zum Ende des Programms anbraten und umdrehen.

PT Salsicha Fresca Caseira

INGREDIENTES:

Carne de porco — 300 g	Óleo vegetal — 70 ml
Carne de vaca — 300 g	Invólucro natural
Toucinho de porco — 200 g	Sal
Cebola — 200 g	Especiarias
Alho — 50 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Passar a carne, o toucinho, a cebola e o alho na picadora, adicionar sal e especiarias, misturar bem até a massa ficar homogênea. Colocar na picadora o acessório de encher salsichas. Enfiar no acessório o invólucro para enchidos, atando a extremidade. Passar o recheio na picadora, encher o invólucro, separando as salsichas com um fio. Deitar o óleo na tigela da panela Multicozedura e colocar as salsichas. Não fechar a tampa. Ligar o programa «**FRY**», selecionar o tempo de preparação **15 minutos**. Fritar as salsichas com a tampa aberta, virando-as de vez em quando, até ao final do programa.

FR Petites saucisses maison

INGRÉDIENTS:

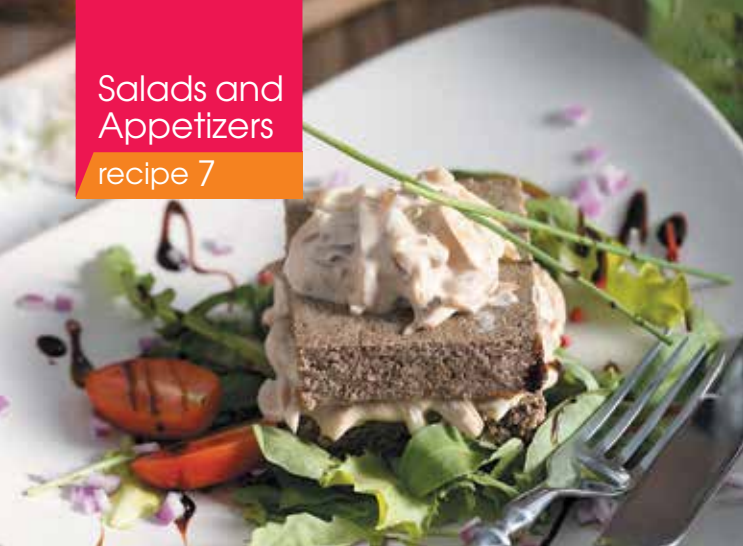
Porc — 300 g	Huile — 70 ml
Bœuf — 300 g	Boyau nature
Lard — 200 g	Sel
Oignon — 200 g	Épices
Ail — 50 g	

PRÉPARATION

Passer la viande, le lard, l'oignon et l'ail au hachoir, ajouter le sel, les épices et bien mélanger l'ensemble pour obtenir une pâte homogène. Mettre sur la machine l'embout à saucisse. Enfiler le boyau sur l'embout, ficeler un bout de boyau. Enfiler le boyau en passant la viande hachée par la machine, tout en le ficelant pour séparer les saucisses. Huiler la cuve du multicuiseur et poser les saucisses. Ne pas fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. Faire frire les saucisses couvercle ouvert, en les retournant de temps en temps, jusqu'à la fin du programme.

Salads and Appetizers

recipe 7



Chicken liver pate

INGREDIENTS:

Chicken liver – 380 g
Onion – 100 g
Cream of wheat – 40 g
10% cream – 40 ml

Butter – 10 g
Grated nutmeg
Salt
Spices

DIRECTIONS

Put liver and onion through a meat grinder, add the rest of ingredients and blend until smooth. Grease the bowl with butter and put mixture inside. Close the lid. Select **«BAKE»**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Kippenleverpâte

INGREDIËNTEN:

Kippenlever – 380 g
Ui – 100 g
Griesmeel – 40 g
Crème 10% – 40 ml

Boter – 10 g
Geraspte nootmuskaat
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Maal het vlees en de ui tweemaal met een vleesmolen. In dit gehakte vlees voeg crème, griesmeel, zout, specerij en een klein beetje nootmuskaat. Sla met een menger tot een gladde massa. Smeer de reservoir met boter, leg de verkregen massa op het bodem en strijk die glad. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BAKE»**, stel de kooktijd **30 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Paté de hígado de pollo

INGREDIENTES:

Hígado de pollo – 380 g
Cebolla – 100 g
Sémola – 40 g
Nata 10% – 40 ml

Mantequilla – 10 g
Nuez moscada (molida)
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar el hígado y la cebolla por la picadora de carne dos veces. Al picadillo obtenido añadir la nata, sémola, sal, especias, una punta de cuchillo de nuez moscada y batir con una batidora hasta obtener una masa homogénea. Engrasar el cuenco de la olla multicocción con mantequilla, colocar la masa obtenida en el fondo y allanar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BAKE»**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Patè di fegato di pollo

INGREDIENTI:

Fegato di pollo – 380 gr	Burro – 10 gr
Cipolla – 100 gr	Noce moscata (in polvere)
Semolino – 40 gr	Sale
Panna 10% – 40 ml	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Passare fegato e cipolla al tritacarne. Nella carne macinata ottenuta aggiungere panna, semolino, sale, aromi, un pizzico di noce moscata sulla punta di un coltello e amalgamare tutto con il mixer. Ungere di burro la pentola multicottura, disporre sul fondo il composto ottenuto e spianarlo. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **30 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Hühnerleberpastete

ZUTATEN:

Hühnerleber – 380 g	Butter – 10 g
Zwiebeln – 100 g	Muskatnuss (gerieben)
Grieß – 40 g	Salz
Sahne 10% – 40 ml	Gewürze

ZUBEREITUNG

Leber und Zwiebeln zweimal durch den Fleischwolf drehen. In den Hackfleisch Sahne, Grieß, Salz, Gewürze, Muskatnuss auf der Messerspitze dazugeben und glatt schlagen. Die Multikoher-Schale einfetten, die Masse dazugeben und glattmachen. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **30 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Paté de Fígado de Frango

INGREDIENTES:

Fígado de frango – 380 g	Manteiga – 10 g
Cebola – 100 g	Noz moscada (moída)
Semolina – 40 g	Sal
Natas 10% – 40 ml	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Passar o fígado e a cebola na picadora duas vezes. Adicione à massa obtida as natas, semolina, sal, especiarias e uma pitada de noz moscada, bata na batedeira até ficar homogênea. Unte a tigela da panela Multicozedura com manteiga, coloque no fundo a massa obtida e alise-a. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Terrine de foie de volaille

INGRÉDIENTS:

Foie de volaille – 380 g	Beurre – 10 g
Oignon – 100 g	Noix de muscade (râpée)
Semoule – 40 g	Sel
Crème fraîche 10% – 40 ml	Epices

PRÉPARATION

Passer le foie et l'oignon au hachoir par deux fois. Incorporer dans la pâte obtenue la crème fraîche, la semoule, le sel, les épices et la noix de muscade sur la pointe d'un couteau et battre l'ensemble avec un mixeur. Beurrer la cuve du multicuiseur, y verser la préparation obtenue et égaliser la surface. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme : «BAKE», le temps de cuisson : **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Salads and Appetizers

recipe 8



Pork soufflé

INGREDIENTS:

Mince pork — 350 g
Egg — 50 g (1 piece)
10% cream — 270 ml

Butter — 50 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Put meat through a meat grinder twice; add cream, egg, salt, spices, and beat with a blender at medium speed for 4–5 minutes. Grease the bowl with butter and put the mixture inside. Close the lid. Select “**MULTICOOK**”. Set the temperature of **100°C** and the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Varkensvleessoufflé

INGREDIËNTEN:

Gehakt varkensvlees — 350 g
Eieren — 50 g (1 stuk)
Crème 10% — 270 ml

Boter — 50 g
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Maal het vlees tweemaal met een vleesmolen. Voeg crème, ei, zout en specerij toe en sla met een menger 4–5 minuten op gemiddelde snelheid. Smeer de kookreservoir met boter, leg het verkregen massa daarin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**MULTICOOK**», stel de temperatuur op **100°C**, de kooktijd — **25 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Soufflé de carne de cerdo

INGREDIENTES:

Picadillo de carne de cerdo — 350 g
Huevo — 50g (1 unidad)
Nata 10% — 270 ml

Mantequilla — 50 g
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar el picadillo por la picadora de carne dos veces, añadir la nata, el huevo, sal, especias y batir con una batidora durante 4–5 minutos a velocidad media. Engrasar el cuenco de la olla multicocción con mantequilla, poner la masa obtenida. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**MULTICOOK**», a temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Sufflè di maiale

INGREDIENTI:

Carne macinata di maiale — 350 gr	Burro — 50 gr
Uova — 50 gr / 1 pz.	Sale
Panna 10% — 270 ml	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Macinata la carne macinata passarla due volte nel tritacarne. Aggiungere panna, uovo, sale aromi e montare con il mixer per 4-5 minuti alla velocità media. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **25 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura.

DE Schweinefleischauflauf

ZUTATEN:

Schweinehackfleisch — 350 g	Butter — 50 g
Eier — 50 g (1 Stk.)	Salz
Sahne 10% — 270 ml	Gewürze

ZUBEREITUNG

Hackfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen, Sahne, Ei, Salz und Gewürze dazugeben und während 4-5 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit mit dem Mixer schlagen. Die Multikoher-Schale einfetten, die Masse dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **25 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Soufflé de Carne de Porco

INGREDIENTES:

Carne de porco picada — 350 g	Manteiga — 50 g
Ovo — 50 g (1 ovo)	Sal
Natas 10% — 270 ml	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Passa a carne duas vezes na picadora, adicione natas, ovo, sal e especiarias, bata numa batedeira por 4-5 minutos em velocidade média. Unte com manteiga a tigelada da panela Multicozedura, coloque a massa obtida. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Soufflé de porc

INGRÉDIENTS:

Viande de porc hachée — 350 g	Beurre — 50 g
Œuf — 50 g (1 œuf)	Sel
Crème fraîche 10% — 270 ml	Épices

PRÉPARATION

Passer la viande au hachoir deux fois, incorporer la crème, l'œuf, le sel et les épices et battre au mixeur pendant 4 à 5 minutes à moyenne vitesse. Beurrer la cuve du multicuiseur, y verser la préparation obtenue. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Porridges

recipe 9



NL Havermout

INGREDIËNTEN:

Havervlokken (1te gemaal) – 150 g	Zout
Melk 2,5% – 750 ml	Suiker
Boter – 20 g	

BEREIDINGSWIJZE

Doel de havervlokken in de multikoker-snelkoker reservoir, giet melk aan. Voeg boter, zout en suiker toe. Meng zorgvuldig dooreen. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**OATMEAL**», stel de kooktijd **25 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Meng de bereide pap.

Oatmeal

INGREDIENTS:

Rolled oats – 150 g	Salt
Butter – 20 g	Sugar
2.5 % milk – 750 ml	

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**OATMEAL**”. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes. Stir well before serving.

ES Papilla de copos de avena

INGREDIENTES:

Copos de avena (molienda Nº1) – 150 g	Sal
Leche 2,5% – 750 ml	Azúcar
Mantequilla – 20 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Poner los copos de avena en el tazón del robot de cocina, cubrir con leche, añadir la mantequilla, sal, azúcar. Mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**OATMEAL**», tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Remover la papilla preparada.

IT Fiocchi d'avena al latte

INGREDIENTI:

Fiocchi d'avena (macinatura N° 1) — 150 gr	Burro — 20 gr
Latte 2,5% — 750 ml	Sale
	Zucchero

MODALITÀ DI COTTURA

Disporre I fiocchi d'avena nella pentola multicottura, versare il latte, aggiungere burro, sale, zucchero. Mescolare con cura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «OATMEAL», tempo di cottura **25 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Mescolare bene quando il composto è pronto.

DE Haferbrei

ZUTATEN:

Haferflocken (Vermahlung Nr. 1) — 150 g	Salz
Milch 2,5% — 750 ml	Zucker
Butter — 20 g	

ZUBEREITUNG

Haferflocken in die Multikoher-Schale geben, mit Milch aufgießen, Butter, Salz und Zucker dazugeben. Sorgfältig vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «OATMEAL» starten, Zubereitungszeit **25 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Den fertigen Brei vermischen.

PT Papa de Flocos de Aveia

INGREDIENTES:

Flocos de aveia (1ª moagem) — 150 g	Sal
Leite 2,5% — 750 ml	Açúcar
Manteiga — 20 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque os flocos de aveia na tigela da panela Multicozedura, cubra com leite, adicione a manteiga, o sal e o açúcar. Misture bem. Feche a tampa. Ligue o programa «OATMEAL», selecione o tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Mexa a papa já pronta.

FR Bouillie de flocons d'avoine

INGRÉDIENTS:

Flocons d'avoine (mouture n°1) — 150 g	Sel
Lait 2,5% — 750 ml	Sucre
Beurre — 20 g	

PRÉPARATION

Mettez les flocons d'avoine dans la cuve du multicuiseur, versez le lait, ajoutez le beurre, le sel, le sucre. Mélangez soigneusement. Fermez le couvercle. Sélectionnez le programme «OATMEAL», le temps de cuisson : **25 minutes**. Laissez cuire jusqu'à la fin du programme. Mélangez la bouillie prête.

Porridges

recipe 10



Rice cereal

INGREDIENTS:

Round polished rice — 100 g
2.5% milk — 650 ml
Butter — 20 g
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**OATMEAL**”. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes. Stir well before serving.

NL Rijstepap

INGREDIËNTEN:

Rondkorrelige rijst — 100 g
Melk 2,5% — 650 ml
Boter — 20 g
Zout
Suiker

BEREIDINGSWIJZE

Doe de rijst in de multikoker reservoir, giet melk aan. Voeg boter, zout en suiker toe. Meng zorgvuldig dooreen. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**OATMEAL**», stel de kooktijd **30 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Meng de bereide pap.

ES Papilla de arroz

INGREDIENTES:

Arroz pulido de grano redondo — 100 g
Leche 2,5% — 650 ml
Mantequilla — 20 g
Sal
Azúcar

FORMA DE PREPARACIÓN

Poner el arroz en el tazón del robot de cocina, cubrir con leche, añadir la mantequilla, sal, azúcar. Mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**OATMEAL**», tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Remover la papilla preparada.

IT Riso al latte

INGREDIENTI:

Riso tondo smerigliato — 100 gr
Latte 2,5% — 650 ml
Burro — 20 gr
Sale
Zucchero

MODALITÀ DI COTTURA

Nella pentola multicottura sistemare il riso, versare il latte, aggiungere burro, sale, zucchero. Mescolare con cura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «OATMEAL», tempo di cottura **30 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura. Mescolare bene.

DE Milchreis

ZUTATEN:

Rundkornreis, geschliffen — 100 g
Milch 2,5% — 650 ml
Butter — 20 g
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG

Reis in die Multikoher-Schale geben, mit Milch aufgießen, Butter, Salz und Zucker dazugeben. Sorgfältig vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «OATMEAL» starten, Zubereitungszeit **30 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Den fertigen Brei vermischen.

PT Papa de Arroz

INGREDIENTES:

Arroz de grão redondo polido — 100 g
Leite 2,5% — 650 ml
Manteiga — 20 g
Sal
Açúcar

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque o arroz na tigela da Multicozedura, cubra com leite, adicione a manteiga, o sal e o açúcar. Misture bem. Feche a tampa. Ligue o programa «OATMEAL», tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Mexa a papa já pronta.

FR Riz au lait

INGRÉDIENTS:

Riz blanc rond — 100 g
Lait 2,5% — 650 ml
Beurre — 20 g
Sel
Sucre

PRÉPARATION

Mette le riz dans la cuve du multicuiseur, verser le lait, ajouter le beurre, le sel, le sucre. Mélanger soigneusement. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «OATMEAL», le temps de cuisson : **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Mélanger la bouillie prête.

Porridges

recipe 11



Cornmeal cereal

INGREDIENTS:

Cornmeal – 100 g
Butter – 20 g
2.5% milk – 750 ml
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**OATMEAL**”. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes. Stir well before serving.

NL Maisbrij

INGREDIËNTEN:

Griesmeel – 100 g
Boter – 20 g
Melk 2,5% – 750 ml
Zout
Suiker

BEREIDINGSWIJZE

Doe het meel in de multikoker reservoir, giet melk aan. Voeg boter, zout en suiker toe. Meng zorgvuldig dooreen. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**OATMEAL**», stel de kooktijd **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Meng de bereide pap.

ES Papilla de maíz

INGREDIENTES:

Sémola de maíz – 100 g
Mantequilla – 20 g
Leche 2,5% – 750 ml
Sal
Azúcar

FORMA DE PREPARACIÓN

Poner el grano en el tazón del robot de cocina, cubrir con leche, añadir la mantequilla, sal, azúcar. Mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**OATMEAL**», tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Remover la papilla preparada.

IT Polenta di granoturco

INGREDIENTI:

Farina di granoturco – 100 gr
Burro – 20 gr
Latte 2,5% – 750 ml
Sale
Zucchero

MODALITÀ DI COTTURA

Nella pentola multicottura adagiare il granoturco, versare il latte, aggiungere burro, sale, zucchero. Mescolare con cura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «OATMEAL», tempo di cottura **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Mescolare la pappa pronta.

DE Maisbrei

ZUTATEN:

Polentagrieß – 100 g
Butter – 20 g
Milch 2,5% – 750 ml
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG

Polentagrieß in die Multikoher-Schale geben, mit Milch aufgießen, Butter, Salz und Zucker dazugeben. Sorgfältig vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «OATMEAL» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Den fertigen Brei vermischen.

PT Papa de Milho

INGREDIENTES:

Grão de milho – 100 g
Manteiga – 20 g
Leite 2,5% – 750 ml
Sal
Açúcar

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque o milho na tigela da panela Multicozedura, cubra com leite, adicione a manteiga, o sal e o açúcar. Misture bem. Feche a tampa. Ligue o programa «OATMEAL», selecione o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Mexa a papa já pronta.

FR Bouillie de maïs

INGRÉDIENTS:

Gruau de maïs – 100 g
Beurre – 20 g
Lait 2,5% – 750 ml
Sel
Sucre

PRÉPARATION

Mette le gruau dans la cuve du multicuiseur, verser le lait, ajouter le beurre, le sel, le sucre. Mélanger soigneusement. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «OATMEAL», le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Mélanger la bouillie prête.

Porridges

recipe 12



Pumpkin in cream

INGREDIENTS:

Pumpkin – 300 g	Salt
2.5% milk – 700 ml	Sugar
Butter – 20 g	

DIRECTIONS

Cut pumpkin into 0.8 cm cubes. Place ingredients into the bowl. Close the lid. Select **“OATMEAL”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Pompoenpap

INGREDIËNTEN:

Pompoen – 300 g	Zout
Melk 2,5 % – 700 ml	Suiker
Boter – 20 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd pompoen in blokjes van 0,8 cm. Leg alle ingrediënten in de kookreservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«OATMEAL»**, stel de kooktijd **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. Meng de bereide pap.

ES Papilla de calabaza

INGREDIENTES:

Calabaza – 300 g	Sal
Leche 2,5 % – 700 ml	Azúcar
Mantequilla – 20 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la calabaza en daditos de 0,8 cm. Colocar todos los ingredientes en el tazón del robot de cocina. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«OATMEAL»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Remover la masa preparada.

IT Pappa di zucca

INGREDIENTI:

Zucca — 300 g	Sale
Latte 2,5% — 700 ml	Zucchero
Burro — 20 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la zucca a cubetti di 0,8 cm. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**OATMEAL**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma. Mescolare la pappa pronta.

DE Kürbisbrei

ZUTATEN:

Kürbis — 300 g	Salz
Milch 2,5% — 700 ml	Zucker
Butter — 20 g	

ZUBEREITUNG

Kürbis in 0,8 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm «**OATMEAL**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Den fertigen Brei vermischen.

PT Papa de Abóbora

INGREDIENTES:

Abóbora — 300 g	Sal
Leite 2,5% — 700 ml	Açúcar
Manteiga — 20 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a abóbora em cubos de 0,8 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa. Ligue o programa «**OATMEAL**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa. Mexa a papa já pronta.

FR Potiron au lait

INGRÉDIENTS:

Potiron — 300 g	Sel
Lait 2,5% — 700 ml	Sucre
Beurre — 20 g	

PRÉPARATION

Couper le potiron en dés de 0,8 cm. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**OATMEAL**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Mélanger la bouillie prête.

Porridges

recipe 13



Cream of wheat

INGREDIENTS:

Cream of wheat — 40 g
2,5% milk — 480 ml
Butter — 20 g
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**OATMEAL**”. Set the time of **10 minutes**. Cook until the program finishes. Stir well before serving.

NL Griespap

INGREDIËNTEN:

Griesmeel — 40 g
Melk 2,5% — 480 ml
Boter — 20 g
Zout
Suiker

BEREIDINGSWIJZE

Doe het meel in de multikoker reservoir, giet melk aan. Voeg boter, zout en suiker toe. Meng zorgvuldig dooreen. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**OATMEAL**», stel de kooktijd **10 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Meng de bereide pap.

ES Papilla de sémola

INGREDIENTES:

Sémola — 40 g
Leche 2,5% — 480 ml
Mantequilla — 20 g
Sal
Azúcar

FORMA DE PREPARACIÓN

Poner el grano en el cuenco de la olla multicocción, cubrir con leche, añadir la mantequilla, la sal y el azúcar. Mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**OATMEAL**», tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Remover la masa preparada.

IT Semolino

INGREDIENTI:

Semolino — 40 gr
Latte 2,5% — 480 ml
Burro — 20 gr
Sale
Zucchero

MODALITÀ DI COTTURA

Nella coppa della pentola multicottura sistemare il semolino, versare il latte, aggiungere burro, sale, zucchero. Mescolare con cura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**OATMEAL**», tempo di cottura **10 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura. Mescolare la pappa.

DE Grießbrei

ZUTATEN:

Grieß — 40 g
Milch 2,5% — 480 ml
Butter — 20 g
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG

Grieß in die Multikoher-Schale geben, mit Milch aufgießen, Butter, Salz und Zucker dazugeben. Sorgfältig vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**OATMEAL**» starten, Zubereitungszeit **10 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Den fertigen Brei vermischen.

PT Papa de Semolina

INGREDIENTES:

Semolina — 40 g
Leite 2,5% — 480 ml
Manteiga — 20 g
Sal
Açúcar

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque a semolina na tigela da panela Multicozedura, cubra com leite, adicione manteiga, sal e açúcar. Misture bem. Feche a tampa. Ligue o programa «**OATMEAL**», selecione o tempo de preparação **10 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Mexa a papa já pronta.

FR Bouillie de semoule

INGRÉDIENTS:

Semoule — 40 g
Lait 2,5% — 480 ml
Beurre — 20 g
Sel
Sucre

PRÉPARATION

Mettez la semoule dans la cuve du multicuiseur, versez le lait, ajoutez le beurre, le sel, le sucre. Mélangez soigneusement. Fermez le couvercle. Sélectionnez le programme «**OATMEAL**», le temps de cuisson : **10 minutes**. Laissez cuire jusqu'à la fin du programme. Mélangez la bouillie prête.

Soups

recipe 14



Light vegetable soup

INGREDIENTS:

Potatoes — 200 g	Green onion — 10 g
Cauliflower — 100 g	Canned corn — 50 g
Broccoli — 100 g	Water — 2 L
Carrot — 100 g	Salt
Onion — 100 g	Spices

DIRECTIONS

Cut carrot, onion, and potatoes into 0.5 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“SOUP”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Fitness—Groentensoep

INGREDIËNTEN:

Aardappel — 200 g	Ingeblikte mais — 50 g
Bloemkool — 100 g	Groene ui — 10 g
Broccoli — 100 g	Zout
Worstel — 100 g	Kruiden
Ui — 100 g	Water — 2 l

BEREIDINGSWIJZE

Tap de vloeistof uit de mais af. Snijd de aardappelen, ui en worstel in blokjes van 0,5 cm, hak de groene ui fijn. Verdeel de bloemkool en broccoli in roosjes. Leg alle ingrediënten (behalve groene ui) in de multikoker reservoir, schenk water in, voeg zout en kruiden toe, vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«SOUP»**, stel de kooktijd **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. Bestrooi de bereide soep met groene ui.

ES Sopa de verduras

INGREDIENTES:

Patatas — 200 g	Maíz enlatado — 50 g
Coliflor — 100g	Cebolla tierna verde — 10 g
Brócoli — 100 g	Sal
Zanahoria — 100 g	Especias
Cebolla — 100 g	Agua — 2 l

FORMA DE PREPARACIÓN

Ecurrir el maíz. Cortar la patata, la cebolla y la zanahoria en daditos de 0,5 cm, picar el puerro con un cuchillo. Separar el brócoli y la coliflor en ramilletes. Colocar todos los ingredientes (menos la cebolla tierna verde) en el cuenco de la olla multicocción, cubrir con agua, añadir sal y especias, mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«SOUP»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Salpicar la sopa preparada con cebolla tierna verde.

IT Zuppa fitness di verdura

INGREDIENTI:

Patate – 200 gr	Granoturco in scatola – 50 gr
Cavolfiore – 100 gr	Erba cipollina – 10 gr
Broccoli – 100 gr	Sale
Carote – 100 gr	Aromi
Cipolla – 100 gr	Acqua – 2 l

MODALITÀ DI COTTURA

Togliere il liquido dalla scatola di granoturco. Tagliare patate, cipolla e carote a cubetti di 0,5 cm, sminuzzare con un coltello l'erba cipollina. Spartire in cimette i broccoli e il cavolfiore. Disporre nella pentola multicottura tutti gli ingredienti (ad eccezione dell'erba cipollina) versare l'acqua, aggiungere il sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma. Cospargere la zuppa pronta di erba cipollina.

DE Gemüse-Fitnesssuppe

ZUTATEN:

Kartoffeln – 200 g	Mais konserviert – 50 g
Blumenkohl – 100 g	Lauchzwiebel – 10 g
Brokkoli – 100 g	Salz
Karotten – 100 g	Gewürze
Zwiebeln – 100 g	Wasser – 2 l

ZUBEREITUNG

Mais abgießen. Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten in 0,5 cm große Würfel schneiden, Lauchzwiebeln mit dem Messer hacken. Brokkoli und Blumenkohl in Röschen teilen. Alle Zutaten (außer Lauchzwiebel) in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben und umrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Die Suppe mit Lauchzwiebeln bestreut servieren.

PT Sopa Fitness de Legumes

INGREDIENTES:

Batata – 200 g	Milho em lata – 50 g
Couve-flor – 100 g	Cebolinho – 10 g
Brócolos – 100 g	Sal
Cenoura – 100 g	Especiarias
Cebola – 100 g	Água – 2 l

MODO DE PREPARAÇÃO

Escorra o líquido do milho. Corte as batatas, as cebolas e as cenouras em cubos de 0,5 cm, pique o cebolinho com uma faca. Separe os brócolos e a couve-flor em floretes. Coloque todos os ingredientes (excepto o cebolinho) na tigela da panela Multicozedura, cubra com água, adicione sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozine até ao final do programa. Depois de pronta, enfeite a sopa com o cebolinho.

FR Soupe aux légumes

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre – 200 g	Mais en boîte – 50 g
Chou-fleur – 100 g	Ciboulette – 10 g
Brocoli – 100 g	Sel
Carottes – 100 g	Épices
Oignon – 100 g	Eau – 2 l

PRÉPARATION

Egoutter le maïs. Couper les pommes de terre, les oignons et les carottes en dés de 0,5 cm, émincer la ciboule avec un couteau. Séparer les brocolis et le chou-fleur en bouquets. Poser tous les ingrédients (sauf la ciboulette) dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, ajouter le sel et les épices, puis remuer. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Parsemer la soupe prête avec de la ciboulette.

Soups

recipe 15



Mushroom soup

INGREDIENTS:

Mushrooms — 250 g	Water — 2 L
Potatoes — 500 g	Salt
Carrot — 120 g	Spices
Onion — 100 g	

DIRECTIONS

Cut mushrooms and vegetables into 1.5 cm cubes. Place mushrooms into the bowl, add water, salt, spices, and mix well. Close the lid. Select **“SOUP”**. Set the time of **1 hour**. 40 minutes before the end of the program, remove the scum, add vegetables, and mix well. Cook until the program finishes.

NL Paddenstoelensoep

INGREDIËNTEN:

Paddenstoelen (naar keuze) — 250 g	Water — 2 l
Aardappel — 500 g	Zout
Worstel — 120 g	Kruiden
Ui — 100 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de paddenstoelen en Groenten in blokjes van 1,5 cm. Leg de paddenstoelen in de kookreservoir, giet water aan, voeg zout en specerij toe. Vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«SOUP»**, stel de kooktijd **1 minuut**. 40 minuten voor het gerecht klaar is, schuim de soep af, voeg Groenten toe en vermeng de soep. Kook tot de programma afloopt.

ES Sopa de setas

INGREDIENTES:

Setas (a elegir) — 250 g	Agua — 2 l
Patatas — 500 g	Sal
Zanahoria — 120 g	Especias
Cebolla — 100 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las setas y las verduras en daditos de 1,5 cm. Poner las setas en el cuenco de la olla multicocción, cubrir con agua, añadir sal, especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«SOUP»**, tiempo de preparación **1 hora**. 40 minutos antes del final de la preparación quitar la espuma, añadir las verduras y mezclar. Cocinar hasta el final del programa.

IT Zuppa di funghi

INGREDIENTI:

Funghi (a scelta) — 250 gr	Acqua — 2 l
Patate — 500 gr	Sale
Carote — 120 gr	Aromi
Cipolla — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare funghi e verdura a cubetti di 1,5 cm. Adagiare i funghi nella pentola, aggiungere sale, aromi e mescolare tutto. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **1 ora**. 40 minuti prima della fine della cottura togliere la schiuma, aggiungere verdura e mescolare. Cuocere fino alla fine del programma di cottura.

DE Pilzsuppe

ZUTATEN:

Pilze (Ihrer Wahl) — 250 g	Wasser — 2 l
Kartoffeln — 500 g	Salz
Karotten — 120 g	Gewürze
Zwiebeln — 100 g	

ZUBEREITUNG

Pilze und Gemüse in 1,5 große Würfel schneiden. Pilze in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben und umrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. 40 Minuten vor dem Ende der Zubereitung Schaum abschöpfen, Gemüse dazugeben und unterrühren. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Sopa de Cogumelos

INGREDIENTES:

Cogumelos (à escolha) — 250 g	Água — 2 l
Batata — 500 g	Sal
Cenoura — 120 g	Especiarias
Cebola — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte cogumelos e legumes em cubos de 1,5 cm. Coloque os cogumelos na tigela da panela Multicozedura, cubra com água, adicione sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. A 40 minutos do final da cozedura, retire a espuma, adicione os legumes e mexa. Cozinhe até ao final do programa.

FR Soupe aux champignons

INGRÉDIENTS:

Champignons (à votre choix) — 250 g	Eau — 2 l
Pommes de terre — 500 g	Sel
Carottes — 120 g	Épices
Oignons — 100 g	

PRÉPARATION

Couper les champignons et les légumes en dés de 1,5 cm. Poser les champignons dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, ajouter le sel et les épices et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **1 heure**. 40 minutes avant la fin de cuisson enlever l'écume, incorporer les légumes et remuer. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Soups

recipe 16



Tomato soup

INGREDIENTS:

Tomatoes — 500 g
Bell pepper — 80 g
Onion — 80 g
Tomato puree — 70 g
Ginger (root) — 10 g

Water — 600 ml
Olive oil — 30 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut ginger and vegetables into 1.5-2 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**SOUP**”. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container and blend until smooth.

NL Tomatensoep

INGREDIËNTEN:

Tomaat — 500 g
Paprika — 80 g
Ui — 80 g
Tomatenpuree — 70 g
Gemberwortel — 10 g

Water — 600 ml
Olijfolie — 30 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de gember en Groenten in blokjes van 1,5 – 2 cm. Leg alle ingrediënten in de kookreservoir, voeg zout en specerij toe en dan giet water aan en meng de soep zorgvuldig. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**SOUP**», stel de kooktijd **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Sla de bereide soep met blender tot een gladde massa.

ES Sopa de tomate

INGREDIENTES:

Tomates — 500 g
Pimiento dulce — 80 g
Cebolla — 80 g
Pasta de tomate — 70 g
Jengibre (raíz) — 10 g

Agua — 600 ml
Aceite de oliva — 30 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el jengibre y las verduras en daditos de 1,5-2 cm. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción, agregar la sal y las especias, cubrir con agua, mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**SOUP**», tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Batir la sopa preparada con una licuadora hasta obtener una masa homogénea.

IT Zuppa di pomodori

INGREDIENTI:

Pomodori — 500 gr	Acqua — 600 ml
Peperoni — 80 gr	Olio d'oliva — 30 ml
Cipolla — 80 gr	Sale
Salsa di pomodori — 70 gr	Aromi
Zenzero (radice) — 10 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare zenzero e verdura a cubetti di 1,5–2 cm. Adagiare gli ingredienti pronti nella pentola multicottura, aggiungere sale e aromi, versare l'acqua, mescolare con cura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Montare la zuppa con un frullatore fino a renderla omogenea.

DE Tomatensuppe

ZUTATEN:

Tomaten — 500 g	Wasser — 600 ml
Paprikaschote — 80 g	Olivenöl — 30 ml
Zwiebeln — 80 g	Salz
Tomatenmark — 70 g	Gewürze
Ingwer (Wurzel) — 10 g	

ZUBEREITUNG

Ingwer und Gemüse in 1,5-2 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in die Multikocher-Schale geben, Salz und Gewürze dazugeben, mit Wasser aufgießen, alles unterrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertige Suppe pürieren.

PT Sopa de Tomate

INGREDIENTES:

Tomate — 500 g	Água — 600 ml
Pimento — 80 g	Azeite — 30 ml
Cebola — 80 g	Sal
Pasta de tomate — 70 g	Especiarias
Gengibre (raiz) — 10 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o gengibre e os legumes em cubos de 1,5-2 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela da Multicozedura, cubra com água, adicione sal e especiarias, misture bem. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Bata a sopa já pronta no liquidificador até a massa ficar homogénea.

FR Velouté de tomates

INGRÉDIENTS:

Tomates — 500 g	Eau — 600 ml
Poivron — 80 g	Huile d'olive — 30 ml
Oignon — 80 g	Sel
Concentré de tomates — 70 g	Epices
Gingembre (racine) — 10 g	

PRÉPARATION

Couper le gingembre et les légumes en dés de 1,5-2 cm. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, ajouter le sel et les épices, verser l'eau, mélanger soigneusement. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**». Le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Mixer la soupe préparée à l'aide d'un mixeur pour la rendre homogène.

Soups

recipe 17



NL Varkensvleessoep

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (filet) — 200 g	Water — 2 l
Aardappel — 400 g	Zout
Worstel — 150 g	Kruiden
Ui — 100 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees en de aardappelen in in grote repen en de ui — in fijne reepjes. Rasp de worst op een grove rasp. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, giet water aan, voeg zout en kruiden toe, vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**SOUP**», stel de kooktijd **1 uur**. Doe het deksel dicht en kook tot de programma niet afloopt.

Pork soup

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 200 g	Water — 2 L
Potatoes — 400 g	Salt
Carrot — 150 g	Spices
Onion — 100 g	

DIRECTIONS

Cut meat and potatoes into 1×5 cm straws. Chop onion into 0.5×3 cm straws. Grate carrot. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select «**SOUP**». Set the time of **1 hour**. Close the lid and cook until the program finishes.

ES Sopa con carne de cerdo

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (filete) — 200 g	Agua — 2 l
Patatas — 400 g	Sal
Zanahoria — 150 g	Especias
Cebolla — 100 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne y las patatas en tiras grandes, cortar la cebolla en tiras finas. Rallar la zanahoria en un rallador grande. Poner todos los ingredientes en el tazón del robot de cocina, cubrir con agua, añadir sal, especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**SOUP**», tiempo de preparación **1 hora**. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa.

IT Zuppa di carne suina

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) — 200 gr	Acqua — 2 l
Patate — 400 gr	Sale
Carote — 150 gr	Aromi
Cipolla — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare carne e patate a lamelle sottili, tagliare la cipolla a lamelle sottili. Grattugiare le carote a grana grossa. Disporre tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, versare l'acqua, aggiungere sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **1 ora**. Chiudere il coperchio, cucinare fino alla fine del programma.

DE Schweinefleischsuppe

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Filet) — 200 g	Wasser — 2 l
Kartoffeln — 400 g	Salz
Karotten — 150 g	Gewürze
Zwiebeln — 100 g	

ZUBEREITUNG

Fleisch und Kartoffeln in dicke Streifen schneiden, Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Karotten grob hobeln. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben, alles unterrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Den Deckel schießen, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Sopa com Carne de Porco

INGREDIENTES:

Carne de porco (lombo) — 200 g	Água — 2 l
Batata — 400 g	Sal
Cenoura — 150 g	Especiarias
Cebola — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne e as batatas em tiras grossas e a cebola em tiras finas. Rale a cenoura num ralador grosso. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, cubra com água, adicione sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa.

FR Soupe au porc

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) — 200 g	Eau — 2 l
Pommes de terre — 400 g	Sel
Carottes — 150 g	Épices
Oignon — 100 g	

PRÉPARATION

Tailler la viande et les pommes de terre en julienne assez grosse, l'oignon en julienne fine. Râper gros les carottes. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, ajouter le sel et les épices, verser l'eau et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **1 heure**. Fermer le couvercle, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Smoked ribs and cheese soup

INGREDIENTS:

Smoked pork ribs — 300 g	Cream cheese — 120 g
Potatoes — 400 g	Water — 1,5 L
Onion — 350 g	Salt
Carrot — 270 g	Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes into 0.5-1 cm cubes, grate carrot. Chop onion into 0.5×3cm straws. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“SOUP”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Kaassoep met gerookt vlees

INGREDIËNTEN:

Gerookte varkensribben — 300 g	Gesmolten kaas — 120 g
Aardappel — 400 g	Water — 1,5 l
Ui — 350 g	Zout
Worstel — 270 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Scheid de ribben van elkaar af. Snijd de aardappelen in blokjes van 1 cm, rasp de worstel op een grove rasp, snijd de ui in reepjes. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, voeg zout en kruiden toe en vermeng alles met elkaar. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«SOUP»**, stel de kooktijd **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Sopa de queso con costillas de cerdo ahumadas

INGREDIENTES:

Costillas de cerdo ahumadas — 300 g	Queso para untar — 120 g
Patatas — 400 g	Agua — 1,5 l
Cebolla — 350 g	Sal
Zanahoria — 270 g	Espesias

FORMA DE PREPARACIÓN

Separar las costillas entre sí. Cortar la patata en daditos de 1 cm, rallar la zanahoria en un rallador grande, cortar la cebolla en tiras medianamente finas. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción, añadir el queso, sal, especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«SOUP»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Zuppa di formaggio con costolette affumicate

INGREDIENTI:

Costolette di maiale affumicate — 300 gr	Formaggio fuso — 120 gr
Patate — 400 gr	Acqua — 1,5 l
Cipolla — 350 gr	Sale
Carote — 270 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Separare le costolette. Tagliare le patate a cubetti di 1 cm, grattugiare la carota a grana grossa, tagliare la cipolla a fettine medie. Disporre tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere formaggio, sale, aromi e mescolare tutto. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Käsesuppe mit Räucherwaren

ZUTATEN:

Geräucherte Schweinerippchen — 300 g	Schmelzkäse — 120 g
Kartoffeln — 400 g	Wasser — 1,5 l
Zwiebeln — 350 g	Salz
Karotten — 270 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Schweinerippchen voneinander trennen. Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden, Karotten grob hobeln, Zwiebel in mittlere Streifen schneiden. Alle Zutaten in die Multikocher-Schale geben, Käse, Salz, Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Sopa com Queijo e Fumados

INGREDIENTES:

Entrecosto de porco fumado — 300 g	Queijo fundido — 120 g
Batata — 400 g	Água — 1,5 l
Cebola — 350 g	Sal
Cenoura — 270 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Separe as costelas. Corte a batata em cubos de 1 cm, rale a cenoura num ralador grosso, corte a cebola em tiras médias. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione queijo, sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Soupe de fromage aux côtes de porc fumées

INGRÉDIENTS:

Côtes de porc fumées — 300 g	Fromage fondu — 120 g
Pommes de terre — 400 g	Eau — 1,5 l
Oignon — 350 g	Sel
Carottes — 270 g	Épices

PRÉPARATION

Séparer les côtes. Couper les pommes de terre en dés de 1 cm, râper gros les carottes, tailler l'oignon en julienne de taille moyenne. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, ajouter le fromage, le sel et les épices, verser l'eau et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Soups

recipe 19



NL Witte bonen crème soep

INGREDIËNTEN:

Ingeblikte witte bonen — 240 g	Water — 500 ml
Ui — 100 g	Zout
Boter — 50 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Hak de ui fijn, gooi de bonen in een vergiet en laat de vloeistof aflopen. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, voeg zout en kruiden toe, giet water aan en vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**SOUP**», stel de kooktijd **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. Sla de bereide soep met blender tot een gladde massa.

White bean soup

INGREDIENTS:

Canned white beans — 240 g	Water — 500 ml
Onion — 100 g	Salt
Butter — 50 g	Spices

DIRECTIONS

Chop onion. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**SOUP**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container and blend until smooth.

ES Crema de alubias blancas

INGREDIENTES:

Alubias blancas enlatadas — 240 g	Agua — 500 ml
Cebolla — 100 g	Sal
Mantequilla — 50 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar la cebolla con un cuchillo, poner las alubias en un colador y escurrir el líquido. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción, añadir lasal y las especias, cubrir con agua y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**SOUP**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Batir la sopa preparada con una licuadora hasta obtener una masa homogénea.

IT Crema di fagioli bianchi

INGREDIENTI:

Fagioli bianchi in scatola — 240 gr	Acqua — 500 ml
Cipolla — 100 gr	Sale
Burro — 50 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare con un coltello la cipolla, sgocciolate i fagioli nel colapasta. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere sale, aromi, versare l'acqua e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura. Amalgamare la zuppa con un frullatore fino a renderla omogenea.

DE Weiße Bohnen-Cremesuppe

ZUTATEN:

Weiße Bohnen, konserviert — 240 g	Wasser — 500 ml
Zwiebeln — 100 g	Salz
Butter — 50 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Zwiebeln mit dem Messer hacken, weiße Bohnen abgießen. Alle Zutaten in die Multikocher-Schale geben, Salz und Gewürze dazugeben, mit Wasser aufgießen und unterrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertige Suppe pürieren.

PT Sopa Creme de Feijão Branco

INGREDIENTES:

Feijão branco em lata — 240 g	Água — 500 ml
Cebola — 100 g	Sal
Manteiga — 50 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Pique cebola com uma faca, coloque o feijão num passador e deixe escorrer o líquido. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione sal e especiarias, cubra com água e misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa. Bata a sopa já pronta no liquidificador até a massa ficar homogénea.

FR Velouté aux haricots blancs

INGRÉDIENTS:

Haricots blancs en boîte — 240 g	Eau — 500 ml
Oignons — 100 g	Sel
Beurre — 50 g	Épices

PRÉPARATION

Hacher l'oignon avec un couteau, égoutter des haricots à l'aide d'une passoire. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, saler, épicer, verser l'eau et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Mixer la soupe préparée à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'elle soit homogène.



Cream of spinach soup

INGREDIENTS:

Frozen spinach – 200 g	Water – 300 ml
Tomatoes – 100 g	10% cream – 100 ml
Onion – 100 g	Salt
Butter – 20 g	Spices

DIRECTIONS

Cut onion and tomatoes into 1 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“SOUP”**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container, add cream, and blend until smooth.

NL Spinazie crème soep

INGREDIËNTEN:

Vers bevroren spinazie – 200 g	Water – 300 ml
Tomaat – 100 g	Crème 10% – 100 ml
Ui – 100 g	Zout
Boter – 20 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Laat de spinazie ontdooien, gooi in een vergiet en laat de vloeistof aflopen. Snij de tomaten en ui in blokjes van 1 cm. Leg alle ingredienten in de kookreservoir, voeg zout en specerij toe en giet water daarin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«SOUP»**, stel de kooktijd **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Sla de bereide soep met blender tot een gladde massa.

ES Crema de espinacas

INGREDIENTES:

Espinacas frescas congeladas – 200 g	Agua – 300 ml
Tomates – 100 g	Nata 10% – 100 ml
Cebolla – 100 g	Sal
Mantequilla – 20 g	Espicias

FORMA DE PREPARACIÓN

Descongelar las espinacas, pasarlas en un colador y escurrir el líquido. Cortar los tomates y la cebolla endaditos de 1 cm. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción, añadir la sal y las especias y cubrir con agua. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«SOUP»**, tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Batir la sopa preparada con una licuadora hasta obtener una masa homogénea.

IT Crema di spinaci

INGREDIENTI:

Spinaci surgelati freschi — 200 gr	Acqua — 300 ml
Pomodori — 100 gr	Panna 10% — 100 ml
Cipolla — 100 gr	Sale
Burro — 20 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Scongelare gli spinaci, scolarli nel colapasta. Tagliare a cubetti di 1 cm. pomodori e cipolla. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere sale, aromi e versare l'acqua. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura. Amalgamare la zuppa con un frullatore fino a renderla omogenea.

DE Spinat-Cremesuppe

ZUTATEN:

Eingefrorener Spinat — 200 g	Wasser — 300 ml
Tomaten — 100 g	Sahne 10% — 100 ml
Zwiebeln — 100 g	Salz
Butter — 20 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Spinat auftauen und abtropfen lassen. Tomaten und Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in die Multikocher-Schale geben, Salz und Gewürze dazu geben und mit Wasser aufgießen. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertige Suppe pürieren.

PT Sopa Creme com Espinafres

INGREDIENTES:

Espinafre fresco congelado — 200 g	Água — 300 ml
Tomate — 100 g	Natas 10% — 100 ml
Cebola — 100 g	Sal
Manteiga — 20 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Descongele o espinafre, coloque-o num passador e deixe escorrer o líquido. Corte o tomate e a cebola em cubos de 1 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione sal e especiarias, cubra com água. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Bata a sopa já pronta no liquidificador até a massa ficar homogénea.

FR Velouté aux épinards

INGRÉDIENTS:

Epinards surgelés — 200 g	Eau — 300 ml
Tomates — 100 g	Crème fraîche 10% — 100 ml
Oignons — 100 g	Sel
Beurre — 20 g	Épices

PRÉPARATION

Faire dégeler les épinards, laisser égoutter à travers la passoire. Couper les tomates et l'oignon en dés de 1 cm. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, ajouter le sel et les épices, puis verser l'eau. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Mixer la soupe préparée à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Soups

recipe 21



Cream of vegetable soup

INGREDIENTS:

Broccoli — 200 g	Water — 1.5 L
Cauliflower — 200 g	Salt
Potatoes — 160 g	Spices
Carrot — 60 g	

DIRECTIONS

Cut potatoes and carrot into 2 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**SOUP**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container and blend until smooth.

NL Groenten crème soep

INGREDIËNTEN:

Broccoli — 200 g	Water — 1,5 l
Bloemkool — 200 g	Zout
Aardappel — 160 g	Kruiden
Worstel — 60 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snij de tomaten en ui in blokjes van 2 cm. Leg alle ingrediënten in de kookreservoir, voeg zout en specerij toe en giet water daarin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**SOUP**», stel de kooktijd **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. De bereide soep giet in een aparte container over en sla met blender tot een gladde massa.

ES Crema de verduras

INGREDIENTES:

Brócoli — 200 g	Agua — 1,5 l
Coliflor — 200 g	Sal
Patatas — 160 g	Especias
Zanahoria — 60 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la patata y la zanahoria endaditos de 2 cm. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción, cubrir con agua, añadir sal, especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**SOUP**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Verter la sopa preparada en un recipiente separado y batir con una batidora hasta obtener una masa homogénea.

IT Crema di verdura

INGREDIENTI:

Broccoli — 200 gr	Acqua — 1,5 l
Cavolfiore — 200 gr	Sale
Patate — 160 gr	Aromi
Carote — 60 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare a cubetti di 2 cm patate e carote. Dividerle in cimetti broccoli e cavolfiore. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, versare l'acqua, aggiungere sale e aromi, mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura — **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma. Amalgamare con il frullatore.

DE Gemüse-Cremesuppe

ZUTATEN:

Brokkoli — 200 g	Wasser — 1,5 l
Blumenkohl — 200 g	Salz
Kartoffeln — 160 g	Gewürze
Karotten — 60 g	

ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Karotten in 2 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben, alles unterrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertige Suppe in einen separaten Behälter geben und pürieren.

PT Sopa Creme de Legumes

INGREDIENTES:

Brócolos — 200 g	Água — 1,5 l
Couve-flor — 200 g	Sal
Batata — 160 g	Especiarias
Cenoura — 60 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a batata e a cenoura em cubos de 2 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, cubra com água, adicione sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa. Deite a sopa pronta num recipiente separado e bata no liquidificador até ficar homogénea.

FR Velouté aux légumes

INGRÉDIENTS:

Brocolis — 200 g	Eau — 1,5 l
Chou-fleur — 200 g	Sel
Pommes de terre — 160 g	Épices
Carottes — 60 g	

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre et les carottes en dés de 2 cm. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, ajouter le sel, les épices et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Verser la soupe préparée dans un récipient particulier et le mixer à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Soups

recipe 22



Cream of pumpkin soup

INGREDIENTS:

Pumpkin – 800 g
Oranges – 300 g
Onion – 100 g
22 % cream – 600 ml
Vegetable oil – 30 ml

Water – 600 ml
Curry
Salt

DIRECTIONS

Squeeze juice out of the oranges, cut pumpkin into 2 cm cubes. Chop onion. Place all ingredients (except cream) into the bowl. Select **“SOUP”** program. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container, add cream, and blend until smooth.

NL Crème soep met pompoen

INGREDIËNTEN:

Pompoen – 800 g
Sinaasappel – 300 g
Ui – 100 g
Crème 22% – 600 ml
Bakolie – 30 ml

Water – 600 ml
Zout
Curry

BEREIDINGSWIJZE

Knijp sap uit sinaasappelen, pel de pompoen en snijd hem in blokjes van 2 cm. Hak de ui fijn. Leg alle ingrediënten (behalve crème) in de multikoker reservoir en vermeng ze. Schakel naar modus **«SOUP»**, stel de kooktijd **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. Voeg crème in de bereide soep toe en sla met blender tot een gladde massa.

ES Crema de calabaza

INGREDIENTES:

Calabaza – 800 g
Naranjas – 300 g
Cebolla – 100 g
Nata 22% – 600 ml
Aceite vegetal – 30 ml

Agua – 600 ml
Sal
Curry

FORMA DE PREPARACIÓN

Exprimir el zumo de las naranjas, pelar la calabaza y cortarla en daditos de 2 cm. Picar la cebolla con un cuchillo. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción (excepto la nata). Establecer el programa **«SOUP»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Añadir la nata a la sopa preparada y batir con una licuadora hasta obtener una masa homogénea.

IT Crema di zucca

INGREDIENTI:

Zucca — 800 gr	Acqua — 600 ml
Arance — 300 gr	Sale
Cipolla — 100 gr	Curry
Panna 22% — 600 ml	
Olio di semi — 30 ml	

MODALITÀ DI COTTURA

Spremere le arance, sbucciare la zucca e tagliarla a cubetti di 2 cm. Sminuzzare con un coltello la cipolla. Adagiare tutti gli ingredienti (ad eccezione della panna) nella pentola multicottura. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma. Nella zuppa pronta aggiungere la panna e frullare il tutto.

DE Kürbis-Cremesuppe

ZUTATEN:

Kürbis — 800 g	Wasser — 600 ml
Orangen — 300 g	Salz
Zwiebeln — 100 g	Currypulver
Sahne 22% — 600 ml	
Pflanzenöl — 30 ml	

ZUBEREITUNG

Orangensaft pressen, Kürbis schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln mit dem Messer hacken. Alle Zutaten (außer Sahne) in die Multikoher-Schale geben. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Sahne in die fertige Suppe unterrühren, die Suppe pürieren.

PT Sopa Creme com Abóbora

INGREDIENTES:

Abóbora — 800 g	Água — 600 ml
Laranjas — 300 g	Sal
Cebola — 100 g	Caril
Natas 22% — 600 ml	
Óleo vegetal — 30 ml	

MODO DE PREPARAÇÃO

Esprema o sumo das laranjas, descasque a abóbora e corte-a em cubos de 2 cm. Pique a cebola com uma faca. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, excepto as natas. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa. Adicione as natas na sopa pronta e bata no liquidificador até ficar homogénea.

FR Velouté au potiron

INGRÉDIENTS:

Potiron — 800 g	Eau — 600 ml
Oranges — 300 g	Sal
Oignons — 100 g	Curry
Crème fraîche 22% — 600 ml	
Huile — 30 g	

PRÉPARATION

Presser le jus des oranges, éplucher le potiron et le couper en dés de 2 cm. Emincer l'oignon avec un couteau. Poser tous les ingrédients (excepté la crème) dans la cuve du multicuiseur. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Incorporer la crème fraîche dans la soupe préparée et la mixer à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Soups

recipe 23



Cream of salmon soup

INGREDIENTS:

Salmon (fillet) – 300 g
Potatoes – 200 g
Marrow squash – 60 g
Onion – 60 g
Carrot – 60 g

Water – 800 ml
10 % cream – 100 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut fish and vegetables into 2 cm cubes. Place all ingredients (except cream) into the bowl. Close the lid. Select **“SOUP”**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container, add cream, and blend until smooth.

NL Zalm crème soep

INGREDIËNTEN:

Zalm (filet) – 300 g
Aardappel – 200 g
Courgette – 60 g
Ui – 60 g
Worstel – 60 g

Water – 800 ml
Crème 10% – 100 ml
Zout
Specerij

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vis en Groenten in blokjes van 2 cm. Leg alle ingredienten in de kookreservoir. Voeg crème, zout en specerij, giet water daarin en vermeng alles goed. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«SOUP»**, stel de kooktijd **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Sla de bereide soep met blender tot een gladde massa.

ES Crema de salmón

INGREDIENTES:

Salmón (filete) – 300 g
Patatas – 200 g
Calabacín – 60 g
Cebolla – 60 g
Zanahoria – 60 g

Agua – 800 ml
Nata 10% – 100 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el pescado y las verduras en daditos de 2 cm. Poner todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción, añadir la nata, sal, especias, cubrir con agua y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«SOUP»**, tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Batir la sopa preparada con una licuadora hasta obtener una masa homogénea.

IT Crema di salmone

INGREDIENTI:

Salmone (trancio) — 300 gr	Acqua — 800 ml
Patate — 200 gr	Panna 10% — 100 ml
Zucchine — 60 gr	Sale
Cipolla — 60 gr	Aromi
Carote — 60 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare pesce e verdura a cubetti di 2 cm. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere panna, acqua, sale e aromi, versare l'acqua e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Frullare il tutto.

DE Lachs-Cremesuppe

ZUTATEN:

Lachsfilet — 300 g	Wasser — 800 ml
Kartoffeln — 200 g	Sahne 10% — 100 ml
Zucchini — 60 g	Salz
Zwiebeln — 60 g	Gewürze
Karotten — 60 g	

ZUBEREITUNG

Fisch und Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in die Multikocher-Schale geben, Sahne, Salz und Gewürze dazugeben, mit Wasser aufgießen, alles unterrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertige Suppe pürieren.

PT Sopa Creme de Salmão

INGREDIENTES:

Salmão (filete) — 300 g	Água — 800 ml
Batata — 200 g	Natas 10% — 100 ml
Courgette — 60 g	Sal
Cebola — 60 g	Especiarias
Cenoura — 60 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o peixe e os legumes em cubos de 2 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione natas, sal e especiarias, cubra com água, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Bata a sopa já pronta no liquidificador até ficar homogénea.

FR Velouté au saumon

INGRÉDIENTS:

Saumon (filet) — 300 g	Eau — 800 ml
Pommes de terre — 200 g	Crème fraîche 10% — 100 ml
Courgette — 60 g	Sel
Oignon — 60 g	Épices
Carottes — 60 g	

PRÉPARATION

Couper le saumon et les légumes en dés de 2 cm. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, y verser la crème, ajouter le sel et les épices, verser l'eau et remuer. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Mixer la soupe préparée à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Main Course

recipe 24



Fried chicken

INGREDIENTS:

Chicken (legs) — 400 g
Vegetable oil — 60 ml
Lemon juice — 20 ml

Garlic — 15 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rub chicken with lemon juice, grated garlic, salt, and spices and put in the fridge to marinate for two hours. Pour vegetable oil into the bowl and add chicken. Close the lid. Select **“FRY”**. Set the time of **20 minutes**. Fry for 10 minutes and turn over. Close the lid and cook until the program finishes.

NL Gebakken kip

INGREDIËNTEN:

Kip (onder- of bovenbeen) — 400 g	Knoflook — 15 g
Bakolie — 60 ml	Zout
Citroensap — 20 ml	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de kaas en knoflook fijn. Smeer de kip met citroensap, knoflook, zout en kruiden en laat 2 uur in de koelkast marineren. Schenk olie in de multikoker reservoir, leg de kip erin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, zet de kooktijd — **20 minuten**. 10 minuten voor het gerecht klaar is, draai de kip om. Doe het deksel dicht en kook tot de programma niet afloopt.

ES Pollo asado

INGREDIENTES:

Pollo (muslo) — 400 g	Ajo — 15 g
Aceite vegetal — 60 ml	Sal
Zumo de limón — 20 ml	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Rallar el ajo en un rallador fino. Untar el pollo con zumo de limón, ajo, sal y especias y dejar marinar en la nevera durante 2 horas. En el cuenco de la olla multicocción verter el aceite vegetal, colocar el pollo. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **20 minutos**. 10 minutos antes del final del programa abrir la tapa, darle la vuelta al pollo. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa.

IT Pollo arrosto

INGREDIENTI:

Pollo (coscia) — 400 gr	Agljo — 15 gr
Olio di semi — 60 ml	Sale
Spremuta di limone — 20 ml	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare l'aglio a grana piccola. Bagnare il pollo con succo di limone, aglio, sale e aromi e lasciar marinare nel frigorifero per 2 ore. Versare l'olio di semi nella pentola multicottura adagiare il pollo. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **20 minuti**. 10 minuti prima della fine della cottura aprire il coperchio, girare il pollo. Chiudere il coperchio. Cuocere fino alla fine del programma di cottura.

DE Brathähnchen

ZUTATEN:

Hähnchen (Hühnerschenkel) — 400 g	Knoblauch — 15 g
Pflanzenöl — 60 ml	Salz
Zitronensaft — 20 ml	Gewürze

ZUBEREITUNG

Knoblauch fein hobeln. Hähnchen mit einer Mischung aus Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Gewürzen einreiben und für 2 Stunden in den Kühlschrank zum Marinieren stellen. Pflanzenöl in die Multikoher-Schale geben, Hähnchen dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen, Hähnchen umdrehen. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Frango Assado

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARAÇÃO

Rale o alho num ralador fino. Esfregue o frango com o sumo de limão, alho, sal e especiarias e deixe a marinar por 2 horas no frigorífico. Deite o óleo vegetal na tigela da panela Multicozedura, coloque o frango. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», seleccione o tempo de preparação **20 minutos**. A 10 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa e vire o frango. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa.

FR Poularde rôtie

INGRÉDIENTS:

Poularde (jambes, cuisses) — 400 g	Ail — 15 g
Huile — 60 ml	Sel
Jus de citron — 20 ml	Épices

PRÉPARATION

Râper finement l'ail. Enduire la poularde avec le jus de citron, l'ail, le sel et les épices et laisser macérer au réfrigérateur pendant 2 heures. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur, poser le poulet. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **20 minutes**. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ouvrir le couvercle, retourner la poularde. Refermer le couvercle, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 25



Herb marinated chicken

INGREDIENTS:

Whole young chicken — 500 g
Dill — 10 g
Parsley — 10 g
Green onion — 10 g
Garlic — 10 g

Cilantro — 10 g
Soy sauce — 70 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Chop herbs and garlic. Add soy sauce, salt, and spices. Rub chicken with the mixture and leave to marinate for 20 minutes. Wrap in foil and put inside the bowl. Close the lid. Select **«BAKE»**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Kip met kruiden

INGREDIËNTEN:

Kip — 500 g (1 stuk)
Verse dille — 10 g
Verse peterselie — 10 g
Groene ui — 10 g
Verse cilantro — 10 g

Knoflook — 10 g
Sojasaus — 70 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kruiden grof, hak de knoflook fijn met een mes en vermeng die met sojasaus en specerij. Wrijf de kip met dit mengsel, laat hem 20 minuten marineren. Dan sla de kip met marinade dicht in folie om zodat de marinade niet wegloopt. Leg de kip in de multikoker reservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BAKE»**, stel de kooktijd in **1 uur**, kook tot de programma afloopt.

ES Pollo con hierbas aromáticas

INGREDIENTES:

Pollo — 500 g (1 und.)
Eneldo — 10 g
Perejil — 10 g
Cebolla tierna verde — 10 g
Cilantro — 10 g

Ajo — 10 g
Salsa de soja — 70 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las hierbas aromáticas en trozos grandes, picar el ajo con un cuchillo, mezclar con salsa de soja y especias. Untar el pollo con la masa de ajo y dejar marinar durante 20 minutos. Envolver bien el pollo en papel de aluminio junto con el adobo para que el jugo no se filtre. Colocar el pollo en el el cuenco de la olla multicocción. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BAKE»**, tiempo de preparación **1 hora**, cocinar hasta el final del programa.

IT Pollo con verdura

INGREDIENTI:

Pollo — 500 gr (1 pz.)	Aglio — 10 gr
Finocchio selvatico fresco — 10 gr	Salsa di soia — 70 ml
Prezzemolo fresco — 10 gr	Sale
Erba cipollina — 10 gr	Aromi
Coriandolo fresco — 10 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare grossolanamente la verdura, sminuzzare con un coltello l'aglio, mescolare con salsa di soia e aromi. Insaporire il pollo con aglio, salsa di soia, sale ed aromi e lasciarlo marinare per 20 minuti. Dopo avvolgerlo strettamente in carta stagnola insieme alla marinata, in modo che la marinata non fuoriesca. Adagiare il pollo nella pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura — **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Hähnchen mit Kräutern

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG

Kräuter grob schneiden, Knoblauch mit dem Messer zerkleinern, mit Sojasauce und Gewürzen vermischen. Hähnchen mit der Knoblauch-Mischung einreiben und 20 Minuten marinieren lassen. Danach gut in Alu-Folie wickeln, damit der Saft nicht austritt. Hähnchen in die Multikoher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Frango com Verduras

INGREDIENTES:

Frango — 500 g (1 un.)	Alho — 10 g
Aneto — 10 g	Molho de soja — 70 ml
Salsa — 10 g	Sal
Cebolinho — 10 g	Especiarias
Coentros — 10 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte as ervas grosseiramente, pique o alho com uma faca, misture com o molho de soja e especiarias. Esfregue o frango com a massa de alho e deixe na marinada por 20 minutos. Em seguida, embrulhe-o bem em papel de alumínio junto com a marinada, de modo que o suco não saia. Coloque o frango na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **1 hora**, cozinhe até ao final do programa.

FR Poulet aux herbes vertes

INGRÉDIENTS:

Poulet — 500 g (1 pièce)	Ail — 10 g
Aneth — 10 g	Sauce soja — 70 ml
Persil — 10 g	Sel
Ciboule — 10 g	Épices
Coriandre — 10 g	

PRÉPARATION

Hacher gros les herbes, émincer l'ail avec un couteau, mélanger avec la sauce de soja et les épices. Enduire le poulet avec le mélange d'herbes et d'ail et laisser macérer pendant 20 minutes. Bien envelopper le poulet enduit de marinade dans une feuille de papier aluminium, pour que le jus ne s'écoule pas. Poser le poulet dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 26



Chicken in cream sauce

INGREDIENTS:

Chicken (fillet) – 450 g
Leek – 60 g
33% cream – 300 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut chicken into 2 cm cubes, chop leek. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Kip met crème

INGREDIËNTEN:

Kip (filet) – 450 g
Preiui – 60 g
Crème 33% – 300 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kip in blokjes van 2 cm. Snijd de ui in reepjes. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, schenk crème daarin, voeg zout en kruiden toe en vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Pollo con nata

INGREDIENTES:

Pollo (filete) – 450 g
Puerro – 60 g
Nata 33% – 300 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el pollo en daditos de 2 cm. Cortar la cebolla en tiras. Colocar todos los ingredientes en el el cuenco de la olla multicocción, cubrir con la nata, añadir sal y especias, mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Pollo con panna

INGREDIENTI:

Pollo (filetto) — 450 gr
Porro — 60 gr
Panna 33% — 300 ml
Sale
Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pollo a cubetti di 2 cm, tagliare il porro a lamelle. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, versare la panna, aggiungere sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura — **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Hähnchen in Sahnesauce

ZUTATEN:

Hähnchenbrust — 450 g
Lauch — 60 g
Sahne 33% — 300 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Hähnchen in 2 cm große Würfel schneiden. Lauch in Streifen schneiden. Alle Zutaten in die Multikocher-Schale geben, mit Sahne aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben und unterrühren. Den Deckel und schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Frango com Natas

INGREDIENTES:

Frango (bife) — 450 g
Alho porro — 60 g
Natas 33% — 300 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o frango em cubos de 2 cm. Corte a cebola em pequenas tiras. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, cubra com natas, adicione sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Poularde à la crème fraîche

INGRÉDIENTS:

Poularde (en filet) — 450 g
Poireau — 60 g
Crème fraîche 33% — 300 ml
Sel
Epices

PRÉPARATION

Couper les filets en dés de 2 cm, tailler le poireau en julienne. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, verser la crème fraîche dessus, saler, épicer et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson: **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 27



Cheese stuffed chicken cutlets

INGREDIENTS:

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

DIRECTIONS

Combine grated cheese with chopped herbs, butter, and salt. Shape cheese balls and place them in a freezer for 5 minutes. Put chicken through a meat grinder, add salt, spices. Flatten the mixture into circles and place cheese ball in the center of each circle. Shape cutlets and coat in breadcrumbs. Pour oil into the bowl and add cutlets. Close the lid. Select **“FRY”**. Set the time of **20 minutes**. Fry for 10 minutes, turn over, and cook until the program finishes.

NL Kip kotelet met kaas

INGREDIËNTEN:

Kip (filet) — 500 g	Verse peterselie — 10 g
Harde kaas — 120 g	Verse dille — 10 g
Boter — 50 g	Zout
Bakolie — 70 ml	Kruiden
Paneermeel — 30 g	

BEREIDINGSWIJZE

Hak de kruiden fijn met een mes. Rasp de kaas op een grove rasp. Vermeng de kaas met boter en voeg zout toe. Vorm balletjes van dit massa, zet ze in de vriezer voor 5 minuten. Maal de kip met vleesmolen, voeg zout en specerij toe en vermeng alles tot een gladde massa. Vorm “pastilles” uit het gehakte vlees, leg een kaasballetje op elke pastille, vervorm ze tot de vorm van kotelet, paneer ze. Schenk olie in de multikoker reservoir, leg de kip daarin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de kooktijd in — **20 minuten**. 10 minuten voor het gerecht klaar is, draai de koteletten om. Doe het deksel dicht en kook tot de programma afloopt.

ES Filetes de pollo con queso

INGREDIENTES:

Pollo (filete) — 500 g	Perejil fresco — 10 g
Queso curado — 120 g	Eneldo fresco — 10 g
Mantequilla — 50 g	Sal
Aceite vegetal — 70 ml	Especias
Pan rallado — 30 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar las hierbas aromáticas con un cuchillo. Rallar el queso en un rallador grande, mezclarlo con las hierbas aromáticas y mantequilla, añadir sal. Formar bolitas de queso, dejar en el congelador durante 5 minutos. Pasar el filete de pollo por una picadora de carne, añadir sal, especias y amasar hasta obtener una masa homogénea. Formar tortas de picadillo, poner una bolita de queso en cada una, formar los filetes y rebozarlos en pan rallado. En el el cuenco de la olla multicocción verter el aceite, colocar los filetes. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **20 minutos**. 10 minutos antes del final de la preparación abrir la tapa, darle la vuelta a los filetes. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa.

IT Polpette di pollo al formaggio

INGREDIENTI:

Pollo (petto) — 500 gr	Prezzemolo fresco — 10 gr
Formaggio duro — 120 gr	Finocchio selvatico fresco — 10 gr
Burro — 50 gr	Sale
Olio di semi — 70 ml	Aromi
Pangrattato — 30 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare la verdura con un coltello. Grattugiare il formaggio a grana grossa, mescolarlo con verdura e burro, aggiungere il sale. Formare delle palline con il formaggio e metterle in freezer per 5 minuti. Lavare il filetto di pollo, passarlo al tritacarne, aggiungere sale, aromi e impastare fino a renderlo omogeneo. Ricavare delle polpette dalla carne macinata appiattirle e disporre sopra una pallina di formaggio, impanarle nel pangrattato Versare l'olio nella pentola multicottura, disporre le polpette. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «FRY», tempo di cottura **20 minuti**. 10 minuti prima della fine di cottura aprire il coperchio e girare le polpette. Chiudere il coperchio, cuocere fino alla fine del programma.

DE Hühnerbratlinge mit Käse

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG

Kräuter mit dem Messer hacken. Käse reiben, mit Kräutern und Butter vermischen, mit Salz abschmecken. Aus der Käsemasse Bällchen formen, für 5 Minuten ins Gefrierfach stellen. Hühnerfilet waschen, durch den Fleischwolf drehen, Salz und Gewürze dazugeben und verrühren. Aus dem Hackfleisch Scheiben formen, auf jede Scheibe ein Käsebällchen stellen, Bratlinge formen und in Paniermehl wenden. Öl in die Multikocher-Schale geben, Bratlinge dazugeben. Das Programm «FRY» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. 10 Minuten vom Ende der Zubereitung den Deckel öffnen, Bratlinge wenden. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Hambúrgueres de Frango com Queijo

INGREDIENTES:

Frango (bife) — 500 g	Salsa fresca — 10 g
Queijo duro — 120 g	Aneto fresco — 10 g
Manteiga — 50 g	Sal
Óleo vegetal — 70 ml	Especiarias
Pão ralado — 30 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Pique as ervas com uma faca. Rale o queijo num ralador grosso, misture com ervas emanteiga, adicionasal. Molde a massa de queijo em pequenas bolas e coloque-as no congelador por 5 minutos. Lave o bife de frango, passe-o na picadora, adicione sal e especiarias e amasse até a massa ficar homogénea. Molde deste preparado uma espécie de panquecas, coloque uma bolinha de queijo sobre cada uma delas, forme hambúrgueres e passe-os pelo pão ralado. Deite o óleo vegetal na tigela da panela Multicozedura, coloque os hambúrgueres. Feche a tampa. Ligue o programa «FRY», seleccione o tempo de preparação **20 minutos**. A 10 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa e vire os hambúrgueres. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa.

FR Boulettes de volaille au fromage

INGRÉDIENTS:

Poulet (en filet) — 500 g	Persil vert — 10 g
Fromage dur — 120 g	Aneth verte — 10 g
Beurre — 50 g	Sel
Huile — 70 ml	Épices
Chapelure — 30 g	

PRÉPARATION

Hacher les herbes vertes avec un couteau. Râper le fromage à la râpe à gros grains, le mélanger avec les herbes vertes émincées et le beurre, ajouter le sel. Former de cette pâte des noisettes, les mettre au congélateur pour 5 minutes. Laver les filets de volaille, les passer au hachoir, ajouter le sel et les épices, mélanger pour obtenir une pâte homogène. Confectionner des galettes de cette pâte, déposer sur chacune une noix de fromage, former les boulettes et les paner. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur, y déposer les boulettes. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «FRY», le temps de cuisson : **20 minutes**. 10 minutes avant la fin du programme ouvrir le couvercle et retourner les roulades. Refermer le couvercle; laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 28



NL Rijst met kip en inktvis

INGREDIËNTEN:

Kip (borst) — 180 gr	Roomboter — 30 gr
Gekookte rijst — 120 gr	Zout
Calamares — 140 gr	Specerijen
Room 33% — 170 gr	

BEREIDINGSWIJZE

Was de kip en de calamares en snij beiden in dunne reepjes. Leg de kip en de calamares in de multi-pan en voeg de roomboter, het zout en de specerijen toe. Stel het programma “**MULTICOOK**” in op een temperatuur van **110°C** en een bereidingstijd van **15 minuten**. Laat het staan en roer af en toe met het deksel open. Voeg vijf minuten voordat het programma klaar is de room en de rijst toe en meng alles door elkaar. Sluit het deksel. Laat het staan tot het einde van het programma.

Chicken calamari rice

INGREDIENTS:

Chicken breast — 180 g	Butter — 30 g
Cooked rice — 120 g	Salt
Squid — 140 g	Spices
33% cream — 170 ml	

DIRECTIONS

Rinse and cut chicken and squid into thin straws, place into the bowl, add butter, salt, and spices. Select “**MULTICOOK**”, cooking temperature **110°C**, cooking time **15 minutes**. Cook with an open lid, stirring occasionally. 5 minutes before the end of the program add rice, cream, and mix. Close the lid and cook until the program finishes.

ES Arroz con pollo y calamares

INGREDIENTES:

Pollo (pechuga) — 180 g	Mantequilla — 30 g
Arroz hervido — 120 g	Sal
Calamares — 140 g	Especias
Crema 33% — 170 ml	

FORMA DE PREPARACIÓN

El pollo y los calamares lavados, cortados en lonchas finas. Poner el pollo y los calamares en el recipiente del multicocción, agregar la mantequilla, la sal, las especias. Instale el programa “**MULTICOOK**” a temperatura de **110°C**, y un tiempo de cocción **15 minutos**. Cocinar periódicamente removiendo con la tapa abierta. 5 minutos antes de finalizar la cocción, añadir la nata, el arroz y revolver. Cerrar la tapa. Cocinar hasta el final del programa.

IT Riso con pollo e calamari

INGREDIENTI:

Petto di pollo — 180 gr	Burro — 30 gr
Riso cotto — 120 gr	Sale
Calamari — 140 gr	Spezie
Panna da cucina — 170 ml	

MODALITÀ DI COTTURA

Lavare il pollo e i calamari, tagliarli a strisce sottili. Introdurre il pollo e i calamari nel recipiente del multicooker, aggiungere il burro, il sale e le spezie. Selezionare il programma **«MULTICOOK»**, temperatura **110°C**, tempo di cottura **15 minuti**. Cuocere, mescolando periodicamente, con il coperchio aperto. 5 minuti prima dal termine della cottura aggiungere la panna, il riso e mescolare. Chiudere il coperchio. Cuocere fino al termine del programma.

DE Reis mit Hähnchen und Tintenfisch

ZUTATEN:

Hühnerbrüste — 180 g	Butter — 30 g
Gekochter Reis — 120 g	Salz
Tintenfische — 140 g	Gewürze
Rahm 33% — 170 ml	

ZUBEREITUNG

Hähnchen und Tintenfische waschen, in feinen Streifen schneiden. Hähnchen und Tintenfische in die Schale des Multikochers herauslegen, Butter, Salz, Gewürze dazugeben. Das Programm **„MULTICOOK“** einstellen, Temperatur von **110°C**, Kochzeit **15 Minuten** geben. Ohne Deckel zubereiten und gelegentlich umrühren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Rahm und den Reis dazugeben und mischen. Zudecken. Bis zum Abschluss des Programms zubereiten.

PT Arroz com Frango e Lulas

INGREDIENTES:

Galinha (filete de peito) — 180 g	Manteiga — 180 g
Arroz cozido — 120 g	Sal
Lulas — 140 g	Especiarias
Creme de leite 33% — 170 ml	

MODO DE PREPARAÇÃO

Lave o frango e as lulas, corte-os em pedaços. Coloque-os na panela da multicooker, acrescente a manteiga, o sal e as especiarias. Use o programa **«MULTICOOK»** com a temperatura de **110°C**. Tempo de cozadura — **15 minutos**. Mexa várias vezes, sempre com a tampa aberta. 5 minutos antes do término do tempo de preparação adicione o creme e o arroz, mexa bem. Feche a tampa. Deixe cozinhar até o fim do programa.

FR Riz au poulet et aux calamars

INGRÉDIENTS:

Blanc de poulet — 180 g	Beurre — 30 g
Riz cuit — 120 g	Sel
Calamar — 140 g	Épices
Crème liquide — 170 ml	

PRÉPARATION

Laver le poulet et les calamars, couper les en lamelles fines. Mettre le poulet et les calamars dans la cuve du multicuiseur, ajouter le beurre, le sel et les épices. Sélectionner le programme **«MULTICOOK»**, la température — **110°C**, le temps de cuisson : **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme avec le couvercle ouvert, en remuant de temps en temps. 5 minutes avant la fin de la cuisson ajouter la crème liquide, le riz et bien mélanger. Fermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 29



NL Kalkoen met kaas

INGREDIËNTEN:

Kalkoen (filet) – 340 g
Harde kaas – 100 g
Tomaat – 140 g
Ui – 70 g

Olijfolie – 30 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de filet in 3–4 even stukjes. Snijd tomaat en ui in fijne reepjes. Rasp de kaas op een grote rasp. Schenk olie in de kookreservoir, leg de kalkoen, verspreid de ui en tomaten bovenop. Bestrooi met zout, kruiden en geraspte kaas. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

Turkey with cheese

INGREDIENTS:

Turkey (fillet) – 340 g
Tomatoes – 140 g
Hard cheese – 100 g
Onion – 70 g

Olive oil – 30 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut turkey into 3 or 4 equally-sized pieces. Cut tomatoes and onion into thin straws. Grate cheese. Pour oil into the bowl; add turkey, onion, tomatoes, salt, and spices. Cover with grated cheese. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

ES Pavo con queso

INGREDIENTES:

Pavo (filete) – 340 g
Queso curado – 100 g
Tomates – 140 g
Cebolla – 70 g

Aceite de oliva – 30 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el filete en 3–4 partes iguales. Cortar los tomates y la cebolla en tiras finas. Rallar el queso en un rallador grande. Verter aceite en el tazón del el cuenco de la olla multicocción, colocar allí el pavo, distribuir encima la cebolla y los tomates, salpicar con hierbas aromáticas, especias y queso rallado. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Tacchino al formaggio

INGREDIENTI:

Tacchino (filetto) – 340 gr	Olio d'oliva – 30 ml
Formaggio duro – 100 gr	Sale
Pomodori – 140 gr	Aromi
Cipolla – 70 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il filetto in 3–4 parti uguali. Tagliare pomodori e cipolla a lamelle sottili. Grattugiare il formaggio a grana grossa. Mettere il tacchino nella pentola multicottura, disporre sopra cipolla e pomodori, spolverare di sale, aromi e formaggio grattugiato. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura – **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Putenbrust mit Käse

ZUTATEN:

Putenbrust – 340 g	Olivenöl – 30 ml
Hartkäse – 100 g	Salz
Tomaten – 140 g	Gewürze
Zwiebeln – 70 g	

ZUBEREITUNG

Putenbrust in 3–4 gleichgroße Teile schneiden. Tomaten und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Käse grob hobeln. Öl in die Multikoher-Schale geben, Putenbrust dazugeben, Zwiebeln und Tomaten darauf stellen, mit Salz, Gewürzen und anschließend Käse bestreuen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Perú com Queijo

INGREDIENTES:

Perú (bife) – 340 g	Azeite – 30 ml
Queijo duro – 100 g	Sal
Tomate – 140 g	Especiarias
Cebola – 70 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o bife em 3–4 partes iguais. Corte o tomate e a cebola em tiras pequenas. Rale o queijo num ralador grosso. Deite o azeite na tigela da Multicozedura, coloque o Perú, adicione a cebola e o tomate por cima, polvilhe com sal, especiarias e queijo ralado. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Dinde au fromage

INGRÉDIENTS:

Dinde (en filet) – 340 g	Huile d'olive – 30 ml
Fromage dur – 100 g	Sel
Tomates – 140 g	Épices
Oignon – 70 g	

PRÉPARATION

Couper le filet en 3 ou 4 tranches de taille identique. Tailler les tomates et l'oignon en julienne fine. Râper le fromage à la râpe à gros grains. Huiler la cuve du multicuiseur, poser les tranches de dinde, répartir au-dessus l'oignon et les tomates, parsemer avec le sel, les épices et du fromage. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 30



Fried turkey with barbecue sauce

INGREDIENTS:

Turkey (fillet) — 300 g	Mustard — 5 g
Vegetable oil — 40 ml	Salt
Barbecue sauce — 30 g	Spices

DIRECTIONS

Cut turkey into 2-2.5 cm cubes. Mix barbecue sauce with mustard. Place turkey into the bowl, add salt, spices, oil, and mix well. Select **“FRY”**. Set the time of **15 minutes**. Stir-fry until the program finishes. Serve with sauce on the side.

NL Gebakken kalkoen met barbecuesaus

INGREDIËNTEN:

Kalkoen (filet) — 300 g	Mostaard — 5 g
Bakolie — 40 ml	Zout
Barbecuesaus — 30 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kalkoen in blokjes van 2 cm. Vermeng barbecuesaus met mostaard tot een gladde masse. Leg de kalkoen in de multikoker-snelkoker reservoir, voeg zout, kruiden en bakolie en vermeng alles. Schakel naar modus **«FRY»**, stel kooktijd in — **15 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Serveer met de bereide saus.

ES Pavo frito con salsa barbacoa

INGREDIENTES:

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

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el filete de pavo en daditos de 2 cm. Mezclar la salsa barbacoa con mostaza hasta obtener una masa homogénea. Colocar el filete de pavo en el cuenco de la olla multicocción, añadir sal, especias, aceite vegetal y mezclar. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Servir con la salsa preparada.

IT Tacchino arrosto alla salsa barbeque

INGREDIENTI:

Tacchino (filetto) – 300 gr	Mostarda – 5 gr
Olio di semi – 40 ml	Salz
Salsa barbeque – 30 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il filetto di tacchino a cubetti di 2 cm. La salsa barbeque mescolarla con la mostarda fino alla massa omogenea. Adagiare il filetto di tacchino nella coppa della pentola multicottura, aggiungere sale, aromi e olio di semi, mescolare tutto. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Servire il tacchino con la salsa preparata.

DE Gebratene Putenbrust mit Barbecuesauce

ZUTATEN:

Putenbrust – 300 g	Senf – 5 g
Pflanzenöl – 40 ml	Salz
Barbecuesauce – 30 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Putenbrust in 2 cm große Würfel schneiden. Barbecuesauce mit Senf vermischen. Putenbrust in die Multikoher-Schale geben, Salz, Gewürze, Pflanzenöl unterrühren. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Putenbrust mit der Sauce servieren.

PT Perú Assado com Molho Barbecue

INGREDIENTES:

Perú (bife) – 300 g	Mostarda – 5 g
Óleo vegetal – 40 ml	Sal
Molho barbecue – 30 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o bife de Perú em cubos de 2 cm. Misture o molho barbecue com a mostarda até obter uma massa homogênea. Coloque o Perú na tigela da panela Multicozedura, adicione sal, especiarias e óleo vegetal, misture tudo. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Sirva com o molho preparado.

FR Dinde rôtie sauce barbecue

INGRÉDIENTS:

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

PRÉPARATION

Couper le filet de dinde en dés de 2 cm. Mélanger la sauce barbecue avec la moutarde jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Poser le filet de dinde dans la cuve du multicuiseur, ajouter le sel, les épices, l'huile et mélanger. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Servir la dinde avec la sauce préparée.

Main Course

recipe 31



Pork chops

INGREDIENTS:

Pork (neck) – 400 g
Vegetable oil – 40 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat into 2 cm steaks, beat until 0.5 cm thin. Sprinkle with salt and spices. Pour oil into the bowl and add meat. Close the lid. Select **“FRY”**. Set the time of **15 minutes**. Cook for 7 minutes, turn over, and close the lid. Cook until the program finishes.

NL Varkenskotelet

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (nek) – 400 g
Bakolie – 40 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het varkensvlees in steaks 2 cm dik, sla ze af tot ze 0,5 cm dik worden. Wrijf ze met zout en kruiden. Schenk olie in de multikoker reservoir, leg het vlees op de bodem. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, zet de kooktijd – **15 minuten**. 7 minuten voor het gerecht klaar is, draai de koteletten om. Doe het deksel dicht. Kook tot de programma afloopt.

ES Chuletas de cerdo

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (cuello) – 400 g
Aceite vegetal – 40 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne de cerdo en filetes de 2 cm de grosor, ablandar a golpes hasta que tengan el grosor de 0,5 cm, untar con sal y especias. En el el cuenco de la olla multicocciónverter el aceite vegetal, colocar en el fondo la carne. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **15 minutos**. 7 minutos antes del final de la preparación abrir la tapa, darle la vuelta a la carne. Cerrar la tapa. Cocinar hasta el final del programa.

IT Cotolette di maiale

INGREDIENTI:

Carne suina (coppa) – 400 gr
Olio di semi – 40 ml
Sale
Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne suina in fette di 2 cm di spessore, batterle fino allo spessore di 0,5 cm, insaporire di sale e aromi. Versare l'olio di semi nella pentola multicottura, adagiare sul fondo la carne. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. 7 minuti prima della fine di cottura aprire il coperchio, girare la carne. Chiudere il coperchio. Cucinare fino alla fine del programma.

DE Schweinekoteletts

ZUTATEN:

Schweinekamm – 400 g
Pflanzenöl – 40 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Schweinefleisch in 2 cm dicke Steaks schneiden, bis 0,5 cm Dicke weich klopfen, mit Salz und Gewürzen einreiben. Pflanzenöl in die Multikoher-Schale geben, Fleisch dazugeben. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. 7 Minuten vor dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen, Fleisch umdrehen. Den Deckel schließen. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Bifes de porco

INGREDIENTES:

Carne de porco (pescoço) – 400 g
Óleo vegetal – 40 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne de porco em bifes de 2 cm de grossura, bate-as até atingirem 0,5 cm de grossura, esfregue com sal e especiarias. Deite o óleo vegetal na tigela da panela Multicozedura, coloque a carne no fundo. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», seleccione o tempo de preparação **15 minutos**. A 7 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa e vire a carne. Feche a tampa. Cozinhe até ao final do programa.

FR Côtelettes de porc

INGRÉDIENTS:

Porc (épaule) – 400 g
Huile – 40 ml
Sel
Epices

PRÉPARATION

Couper le porc en tranches d'une épaisseur de 2 cm, les battre jusqu'à une épaisseur de 0,5 cm, saler et poivrer. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur, poser le porc sur le fond. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. 7 minutes avant la fin de cuisson, ouvrir le couvercle, retourner la viande. Refermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 32



Pork with cheese

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 400 g
Tomatoes — 100 g
Hard cheese — 100 g
Mushroom — 100 g

Vegetable oil — 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat into 2 cm steaks, and beat until 1 cm thin. Sprinkle with salt and spices. Slice tomatoes, grate cheese, and chop mushrooms. Place meat into the bowl and cover with the rest of ingredients. Close the lid. Select **“FRY”**. Set the time of **15 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Varken met kaas

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (haas) — 400 g
Tomaat — 100 g
Harde kaas — 100 g
Verse champignons — 100 g

Bakolie — 20 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in steaks 2 cm dik. Sla ze af tot ze 1 cm dik worden, wrijf, et zout en specerij. Snijd tomaten in rondjes, rasp de kaas, hak de paddenstoelen fijn. Leg het vlees in de kookreservoir, voeg bakolie, paddenstoelen, tomaten en kaas toe. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de kooktijd in — **15 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Carne de cerdo cubierta de queso

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (lomo) — 400 g
Tomates — 100 g
Queso curado — 100 g
Champiñones frescos — 100 g

Aceite vegetal — 20 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne de cerdo en filetes de 2 cm de grosor, ablandar a golpes hasta que tengan el grosor de 1 cm, untar con sal y especias. Cortar los tomates en rodajas, rallar el queso, picar las setas con un cuchillo. Colocar la carne en el el cuenco de la olla multicocción, añadir aceite vegetal, las setas, los tomates, el queso. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Carne di maiale al formaggio

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) — 400 gr	Olio di semi — 20 ml
Pomodori — 100 gr	Salze
Formaggio duro — 100 gr	Aromi
Champignon freschi — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne in fette di 2 cm, di spessore e batterle fino allo spessore di 1 cm, insaporire di sale e aromi. Tagliare pomodori a dischetti, grattugiare il formaggio, sminuzzare i funghi con coltello. Adagiare la carne nella pentola multicottura, aggiungere olio di semi, funghi, pomodori, formaggio. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Schweinefleisch in Käsemantel

ZUTATEN:

Schweinefilet — 400 g	Pflanzenöl — 20 ml
Tomaten — 100 g	Salz
Hartkäse — 100 g	Gewürze
Frische Champignons — 100 g	

ZUBEREITUNG

Schweinefleisch in 2 cm dicke Steaks schneiden, bis zur 1 cm Dicke weich klopfen, mit Salz und Gewürzen einreiben. Tomaten in Scheiben schneiden, Käse hobeln, Champignons mit dem Messer zerkleinern. Fleisch in die Multikoher-Schale geben, Öl dazugeben, Champignons, Tomaten und Käse. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Carne de Porco com Queijo

INGREDIENTES:

Carne de porco (lombinho) — 400 g	Óleo vegetal — 20 ml
Tomate — 100 g	Sal
Queijo duro — 100 g	Especiarias
Champignons frescos — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne de porco em bifes de 2 cm de grossura, bate-os até atingirem 1 cm de grossura, esfregue com sal e especiarias. Corte o tomate em rodelas, rale o queijo, pique os cogumelos. Coloque a carne na tigela da panela Multicozedura, adicione o óleo vegetal, cogumelos, tomate, queijo. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Porc au fromage

INGRÉDIENTS:

Porc (filet mignon) — 400 g	Huile — 20 ml
Tomates — 100 g	Sel
Fromage dur — 100 g	Epices
Champignons frais — 100 g	

PRÉPARATION

Couper le porc en tranches d'une épaisseur de 2 cm, les battre jusqu'à une épaisseur de 1 cm, saler et poivrer. Couper les tomates en rondelles, râper le fromage, émincer les champignons avec un couteau. Poser la viande dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'huile, les champignons, les tomates, le fromage. Fermez le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 33



NL Varken met crème

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (filet) — 280 g

Crème 33% — 90 ml

Ui — 80 g

Verse champignons — 50 g

Knoflook — 6 g

Zout

Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijdt het vlees, de ui en paddenstoelen in reepjes van 0,5 cm, de knoflook — in schijfjes. Leg alle ingrediënten in de multikoker-snelkoker reservoir, voeg crème, zout en kruiden toe en vermeng alles met elkaar. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

Pork in cream sauce

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 280 g

33% cream — 90 ml

Onion — 80 g

Mushroom — 50 g

Garlic — 6 g

Salt

Spices

DIRECTIONS

Cut meat, mushrooms, and onion into thin straws, slice the garlic. Place all ingredients into the bowl and mix. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

ES Carne de cerdo con nata

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (filete) — 280 g

Nata 33% — 90 ml

Cebolla — 80 g

Champiñones frescos — 50 g

Ajo — 6 g

Sal

Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne, la cebolla y las setas en tiras de 0,5 cm, el ajo — en láminas. Colocar todos los ingredientes en el el cuenco de la olla multicocción, añadir la nata, la sal y las especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Carne di maiale alla panna

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) — 280 gr	Aglione — 6 gr
Panna 33% — 90 ml	Sale
Cipolla — 80 gr	Aromi
Champignon freschi — 50 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne, cipolla e funghi a lamelle sottili di 0,5 cm, tagliare l'aglio a fettine. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere panna, sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Schweinefleisch in Sahnesauce

ZUTATEN:

Schweinefilet — 280 g	Knoblauch — 6 g
Sahne 33% — 90 ml	Salz
Zwiebeln — 80 g	Gewürze
Frische Champignons — 50 g	

ZUBEREITUNG

Fleisch, Zwiebeln und Champignons in 0,5 cm große Streifen schneiden, Knoblauch in Scheiben. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, Sahne, Salz, Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Carne de Porco com Natas

INGREDIENTES:

Carne de porco (lombo) — 280 g	Alho — 6 g
Natas 33% — 90 ml	Sal
Cebola — 80 g	Especiarias
Champignons frescos — 50 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne, a cebola e os cogumelos em tiras de 0,5 cm e o alho em lâminas. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione natas, sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», b tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Porc à la crème fraîche

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) — 280 g	Ail — 6 g
Crème fraîche 33% — 90 ml	Sel
Oignon — 80 g	Épices
Champignons frais — 50 g	

PRÉPARATION

Tailler le filet, l'oignon et les champignons en julienne de 0,5 cm, couper l'ail en petites tranches. Poser les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, ajouter la crème fraîche, le sel, les épices et remuer. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 34



Pork shank

INGREDIENTS:

Pork shank — 900 g
Onion — 250 g
Garlic — 15 g
Basil — 5 g

Water — 200 ml
Vegetable oil — 50 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Make several deep cuts in meat and stuff each opening with a clove of garlic. Combine chopped onion with salt, spices, and basil. Rub meat with the mixture and let marinate in the fridge for 9 hours. Grease the bowl with oil, place meat inside, and add water. Close the lid. Select “**SLOW COOK**”. Set the time of **2 hours**. Cook until the program finishes.

NL Varkensvlees lamsbout

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees lamsbout — 900 g	Basilicum — 5 g
Ui — 250 g	Water — 200 ml
Bakolie — 50 ml	Zout
Knoflook — 15 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Spoe! de lamsbout af, maak diepe kerven er in en vul ze met knoflooktenen. Hak de ui fijn, vermeng met zout, kruiden en basilicum. Gebruik het verkregen mengsel om de lamsbout te wrijven. Dan laat het 9 uur in de koelkast staan. Leg de lamsbout in de kookreservoir, voeg water en olie toe. Doe het deksel dicht. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**SLOW COOK**», stel de kooktijd in **2 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Morcillo

INGREDIENTES:

Morcillo de cerdo — 900 g	Albahaca — 5 g
Cebolla — 250 g	Agua — 200 ml
Aceite vegetal — 50 ml	Sal
Ajo — 15 g	Espicias

FORMA DE PREPARACIÓN

Hacer varios cortes profundos en la carne e introducir los dientes de ajo. Picar la cebolla con un cuchillo, mezclar con la sal, las especias y la albahaca. Untar el morcillo con la mezcla obtenida y dejar marinar en la nevera durante 9 horas. Colocar el morcillo en el cuenco de la olla multicocción, añadir aceite vegetal y agua. Cerrar la tapa. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**SLOW COOK**», tiempo de preparación **2 horas**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Stinco di maiale

INGREDIENTI:

Stinco di maiale — 900 gr	Basilico — 5 gr
Cipolla — 250 gr	Acqua — 200 ml
Olio di semi — 50 ml	Aromi
Aglione — 15 gr	Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Lavare lo stinco, farne dei tagli profondi e farcirli con spicchi d'aglio. Sminuzzare la cipolla con il coltello, mescolare con sale, aromi e basilico. Con la miscela ottenuta insaporire lo stinco e lasciarlo marinare nel frigorifero per 9 ore. Adagiare lo stinco nella pentola multicottura, aggiungere olio di semi e acqua. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SLOW COOK**», tempo di cottura **2 ore**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Eisbein

ZUTATEN:

Schweinshaxe — 900 g	Basilikum — 5 g
Zwiebeln — 250 g	Wasser — 200 ml
Pflanzenöl — 50 ml	Gewürze
Knoblauch — 15 g	Salz

ZUBEREITUNG

Schweinshaxe waschen, im Schweinshaxe Schnitte machen, mit Knoblauch bespicken. Zwiebeln mit dem Messer zerkleinern, mit Salz, Gewürzen und Basilikum vermischen. Mit der Mischung Schweinshaxe einreiben und in den Kühlschrank für 9 Stunden zum Marinieren stellen. Schweinshaxe in die Multikoher-Schale geben, Öl und Wasser dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**SLOW COOK**» starten, Zubereitungszeit **2 Stunden**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Pernil de Porco

INGREDIENTES:

Pernil de porco — 900 g	Manjeriçao — 5 g
Cebola — 250 g	Água — 200 ml
Óleo vegetal — 50 ml	Sal
Alho — 15 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Depois de lavar o pernil, faça cortes profundos e coloque os dentes de alho dentro dos cortes. Pique a cebola com uma faca, misture com sal, especiarias e manjeriçao. Esfregue o pernil com a mistura obtida e deixe marinar no frigorífico durante 9 horas. Coloque o pernil na tigela da panela Multicozedura, adicione o óleo vegetal e a água. Feche a tampa. Ligue o programa «**SLOW COOK**», selecione o tempo de preparação **2 horas**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Jarret de porc

INGRÉDIENTS:

Jarret de porc — 900 g	Basilic — 2 g
Oignon — 250 g	Eau — 200 ml
Huile — 50 ml	Sel
Ail — 15 g	Epices

PRÉPARATION

Laver le jarret, y faire des incisions profondes et y glisser les gousses d'ail. Emincer l'oignon avec un couteau, mélanger avec le sel, les épices et le basilic. Enduire le jarret de ce mélange et laisser macérer au réfrigérateur pendant 9 heures. Déposer le jarret dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'huile et l'eau. Fermez le couvercle. Sélectionnez le programme «**SLOW COOK**», le temps de cuisson : **2 heures**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 35



Spinach and tomato pork

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 500 g

Tomatoes — 400 g

Frozen spinach — 100 g

Salt

Spices

DIRECTIONS

Cut meat and tomatoes into 1 cm cubes. Defrost spinach. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Varkensvlees met spinazie en tomaten

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (filet) — 500 g

Tomaat — 400 g

Vers bevroren spinazie — 100 g

Zout

Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees en de tomaten in blokjes van 1 cm. Laat de spinazie ontdooien, gooi hem in het vergiet en laat de vloeistof aflopen. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, voeg zout en kruiden toe, vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Carne de cerdo con espinacas y tomates

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (filete) — 500 g

Tomates — 400 g

Espinacas heladas en maduro — 100 g

Sal

Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne y los tomates en daditos de 1 cm. Descongelar las espinacas, poner en un colador y dejar escurrir el líquido. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción, añadir la sal y las especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Carne di maiale agli spinaci e pomodori

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) – 500 gr
Pomodori – 400 gr
Spinaci (surgelati freschi) – 100 gr
Sale
Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne e pomodori a cubetti di 1 cm, scongelare gli spinaci, scolarli nella colapasta. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere sale e aromi, mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Schweinefleisch mit Spinat und Tomaten

ZUTATEN:

Schweinefilet – 500 g
Tomaten – 400 g
Spinat (eingefroren) – 100 g
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Fleisch und Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden, Spinat auftauen und abtropfen lassen. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, Salz und Gewürze unterrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Carne de Porco com Espinafres e Tomate

INGREDIENTES:

Carne de porco (lombo) – 500 g
Tomate – 400 g
Espinafre (fresco congelado) – 100 g
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne e o tomate em cubos de 1 cm. Descongele o espinafre, coloque-o num passador e deixe escorrer o líquido. Coloque todos os ingredientes na tigela da Multicozedura, adicione sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Porc aux épinards et aux tomates

INGRÉDIENTS:

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

PRÉPARATION

Couper le porc et les tomates en dés de 1 cm. Décongeler les épinards et les laisser égoutter dans une passoire. Poser les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, ajouter le sel, les épices et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 36



Pork nuggets on a stick

INGREDIENTS:

Pork — 280 g	Vegetable oil — 50 ml
Bacon — 100 g	Salt
Onion — 40 g	Spices
Marrow squash — 40 g	
Bell pepper — 40 g	

DIRECTIONS

Cut pork, pepper, marrow squash, and onion into 2.5 cm cubes. Wrap pork in bacon. Put ingredients on a stick in the following order: bell pepper, marrow squash, onion, pork. Pour oil into the bowl and add nuggets. Sprinkle with salt and spices. Close the lid. Select “**FRY**”. Set the time of **15 minutes**. Cook for 7 minutes, turn over, and cook until the program finishes.

NL Varkensnuggets op een stokje

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees — 280 g	Bakolie — 50 ml
Bacon — 100 g	Zout
Ui — 40 g	Kruiden
Courgette — 40 g	
Paprika — 40 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het varkensvlees in blokjes van 2,5 cm en sla met bacon om. Snijd de ui, courgette en paprika in blokjes van 2,5 cm. Rijg alle ingrediënten op twee stokjes als volgt: paprika, courgette, ui, varkensvlees in bacon. Schenk olie in de kookreservoir, leg de nuggets daarin, strooi met zout en kruiden. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**FRY**», stel kooktijd in — **15 minuten**. 7 minuten voor het gerecht klaar is, draai de nuggets om. Doe het deksel dicht. Kook tot de programma afloopt.

ES Nuggets de carne de cerdo en pinchos

INGREDIENTES:

Carne de cerdo — 280 g	Aceite vegetal — 50 ml
Bacon — 100 g	Sal
Cebolla — 40 g	Especias
Calabacín — 40 g	
Pimiento dulce — 40 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne de cerdo en daditos de 2,5 cm y envolver en bacon. Cortar en daditos la cebolla, el calabacín y el pimiento dulce en daditos de 2,5 cm. Ensartar todos ingredientes en pinchos en el siguiente orden: el pimiento, el calabacín, la cebolla, la carne de cerdo envuelta en bacon. Verter aceite vegetal en el cuenco de la olla multicocción, colocar allí los nuggets, salpicar con la sal y las especias. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**FRY**», tiempo de preparación **15 minutos**. 7 minutos antes del final de la preparación abrir la tapa, darle la vuelta a los nuggets. Cerrar la tapa. Cocinar hasta el final del programa.

IT Spiedini con bocconcini di maiale

INGREDIENTI:

Carne suina – 280 gr	Olio di semi – 50 ml
Bacon – 100 gr	Sale
Cipolla – 40 gr	Aromi
Zucchine – 40 gr	
Peperoni – 40 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne suina a cubetti di 2,5 cm e avvolgerli nel bacon. Tagliare cipolla, zucchine e peperoni a cubetti di 2,5 cm. Infilare tutti gli ingredienti su due spiedini nel seguente ordine: peperone, zucchine, cipolla, carne suina. Versare l'olio nella pentola multicottura, adagiare i bocconcini, cospargere di sale e aromi. Impostare la modalità «FRY», tempo di cottura **15 minuti**. 7 minuti prima della fine di cottura aprire il coperchio, girare i bocconcini. Chiudere il coperchio. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Schweinefleisch Nuggets auf Spieß

ZUTATEN:

Schweinefleisch – 280 g	Pflanzenöl – 50 ml
Speck – 100 g	Salz
Zwiebeln – 40 g	Gewürze
Zucchini – 40 g	
Paprikaschote – 40 g	

ZUBEREITUNG

Speck in feine Streifen schneiden. Schweinefleisch in 2,5 cm große Würfel schneiden und in Speck einhüllen. Zwiebeln, Zucchini und Paprikaschote in 2,5 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten folgenderweise aufspießen: Paprikaschote, Zucchini, Zwiebel, Schweinefleisch im Speck. Öl in die Multikoher-Schale geben, Nuggets dazugeben, mit Salz und Gewürzen bestreuen. Das Programm «FRY» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. 7 Minuten vor dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen, Nuggets umdrehen. Den Deckel schließen. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Nuggets de Porco no Espeto

INGREDIENTES:

Carne de porco – 280 g	Óleo vegetal – 50 ml
Bacon – 100 g	Sal
Cebola – 40 g	Especiarias
Courgette – 40 g	
Pimento – 40 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o lombo em cubos de 2,5 cm e envolva-os em fatias de bacon. Corte a cebola, a courgette e o pimento em cubos de 2,5 cm. Enfie todos os ingredientes em dois espetos na sequência seguinte: pimento, courgette, cebola, cubinho de lombo envolto em bacon. Deite o óleo vegetal na tigela da panela Multicozedura, coloque os nuggets, polvilhe com sal e especiarias. Feche a tampa. Ligue o programa «FRY», selecione o tempo de preparação **15 minutos**. A 7 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa e vire os nuggets. Feche a tampa. Cozinhe até ao final do programa.

FR Nuggets de porc sur pics

INGRÉDIENTS:

Porc – 280 g	Huile – 50 ml
Bacon – 100 g	Sel
Oignon – 40 g	Épices
Courgette – 40 g	
Poivron – 40 g	

PRÉPARATION

Couper le porc en dés de 2,5 cm et les envelopper dans les tranches du bacon. Couper l'oignon, la courgette et le poivron en dés de 2,5 cm. Enfiler les ingrédients sur deux pics dans l'ordre suivant : poivron, courgette, morceau du porc dans le bacon. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur, poser les nuggets, saler et épicer. Sélectionner le programme «FRY», le temps de cuisson : **15 minutes**. 7 minutes avant la fin de cuisson, ouvrir le couvercle, retourner les nuggets. Refermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 37



Pork ragout

INGREDIENTS:

Pork (fillet) – 450 g	Onion – 150 g
Potatoes – 1 kg	Garlic – 15 g
Carrot – 200 g	Salt
Tomatoes – 200 g	Spices
Bell pepper – 200 g	

DIRECTIONS

Cut meat and vegetables into 2 cm cubes, chop garlic finely. Place all ingredients into the bowl, and mix well. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Varkensvleesragout

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (filet) – 450 g	Ui – 150 g
Aardappel – 1 kg	Knoflook – 15 g
Worstel – 200 g	Zout
Tomaat – 200 g	Kruiden
Paprika – 200 g	

BEREIDINGSWIJZE

Spoel het vlees af. Snijd het vlees en de Groenten in blokjes van 2 cm, hak de knoflook fijn. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, voeg crème, zout en kruiden toe en vermeng alles met elkaar. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in (**1 uur**). Kook tot de programma afloopt.

ES Estofado de carne de cerdo

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (filete) – 450 g	Cebolla – 150 g
Patatas – 1 kg	Ajo – 15g
Zanahoria – 200 g	Sal
Tomates – 200 g	Especias
Pimiento dulce – 200 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne y las verduras en daditos de 2 cm, picar el ajo con un cuchillo. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla multicocción, añadir el ajo, sal y especias, mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Ragù di maiale

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) — 450 gr	Cipolla — 150 gr
Patate — 1 kg	Aglio — 15 gr
Carote — 200 gr	Sale
Pomodori — 200 gr	Aromi
Peperoni — 200 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Lavare la carne suina. Tagliare la carne e verdura a cubetti di 2 cm, sminuzzare l'aglio con un coltello. Versare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere sale e aromi, mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Ragout mit Schweinefleisch

ZUTATEN:

Schweinefilet — 450 g	Zwiebeln — 150 g
Kartoffeln — 1 kg	Knoblauch — 15 g
Karotten — 200 g	Salz
Tomaten — 200 g	Gewürze
Paprikaschote — 200 g	

ZUBEREITUNG

Fleisch waschen. Fleisch und Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden, Knoblauch mit dem Messer zerkleinern. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, Salz und Gewürze unterrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Jardineira com Carne de Porco

INGREDIENTES:

Carne de porco (lombo) — 450 g	Cebola — 150 g
Batata — 1 kg	Alho — 15 g
Cenoura — 200 g	Sal
Tomate — 200 g	Especiarias
Pimento — 200 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Lave o lombo. Corte a carne e os legumes em cubos de 2 cm, pique o alho com uma faca. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione alho, sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Ragoût au porc

INGRÉDIENTS:

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

PRÉPARATION

Laver le porc. Couper le porc et les légumes en dés de 2 cm, émincer l'ail avec un couteau. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'ail, le sel, les épices et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 38



Beef steak

INGREDIENTS:

Beef steak — 300 g
Vegetable oil — 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Sprinkle meat with salt and spices. Pour vegetable oil into the bowl, add meat, and close the lid. Select “**FRY**”. Set the time of **15 minutes**. Cook for 7 minutes, turn over, and cook until the program finishes.

NL Rundsteak

INGREDIËNTEN:

Rundvlees (voorribben) — 300 g
Bakolie — 20 ml
Zout
Specerij

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf het vlees met zout en kruiden. Schenk olie in de multikoker reservoir, leg de steak daarin, doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**FRY**», stel de kooktijd in — **15 minuten**. 7 minuten voor het gerecht klaar is, open het deksel en draai de steaks om. Doe het deksel dicht en kook tot de programma afloopt.

ES Filete de ternera

INGREDIENTES:

Ternera (borde delgado) — 300 g
Aceite vegetal — 20 ml
Sal, especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Untar la carne con sal y especias. En el tazón del robot de cocina verter el aceite vegetal, colocar el filete, cerrar la tapa. Establecer el programa «**FRY**», tiempo de preparación **15 minutos**. 7 minutos antes del final de la preparación abrir la tapa, darle la vuelta al filete. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa.

IT Bistecca di manzo

INGREDIENTI:

Carne di manzo (lombo) – 300 gr
Olio di semi – 20 ml
Sale
Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Insaporire la carne di sale e aromi. V l'olio di semi nella pentola multicottura, adagiare la bistecca, chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. 7 minuti prima della fine di cottura aprire il coperchio, girare la bistecca. Chiudere il coperchio. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Rindfleisch-Steak

ZUTATEN:

Rindfleisch (Dünnung) – 300 g
Pflanzenöl – 20 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Fleisch mit Salz und Gewürzen einreiben. Pflanzenöl in die Multikocher-Schale geben, Steak dazugeben, den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. 7 Minuten vor dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen, den Steak umdrehen. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Bife de Vaca

INGREDIENTES:

Bife de vaca fino – 300 g
Óleo vegetal – 20 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregue a carne com sal e especiarias. Deite o óleo vegetal na tigela da panela Multicozedura, coloque o bife, feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **15 minutos**. A 7 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa e vire o bife. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa.

FR Steak de bœuf

INGRÉDIENTS:

Bœuf (entrecôte) – 300 g
Huile – 20 ml
Sel
Épices

PRÉPARATION

Saler et épicer la viande. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur, poser le steak, fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. 7 minutes avant la fin de cuisson, ouvrir le couvercle, retourner le steak. Refermer le couvercle, Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 39



Beef stew with steamed potatoes

INGREDIENTS:

Beef (fillet) — 300 g	Ginger root — 10 g	Water — 200 ml
Potatoes — 500 g	Parsley — 5 g	Salt
Carrot — 140 g	Dill — 5 g	Spices
Onion — 160 g	Olive oil — 30 ml	

DIRECTIONS

Cut beef into 1.5 cm cubes, carrot and onion into 0.5–1 cm cubes, chop herbs and ginger. Cut potatoes in 2 halves. Place beef, onion, carrot, and ginger into the bowl, add water, oil, salt, spices, and mix well. Add steaming container and place potatoes inside. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the end of the program. Add herbs to meat and mix well.

NL Gebraad met gestoomde aardappelen

INGREDIËNTEN:

Rundvlees (filet) — 300 g	Gemberwortel — 10 g	Water — 200 ml
Aardappel — 500 g	Verse peterselie — 5 g	Zout
Worstel — 140 g	Verse dille — 5 g	Kruiden
Ui — 160 g	Olijfolie — 30 ml	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in blokjes van 1,5 cm, de ui en worstel — in blokjes van 0,5–1 cm, pel de gember en hak hem met de kruiden fijn. Snijd de aardappelen door in twee even halves. Leg het rundvlees, de ui, worstel en gember in de kookreservoir, voeg water, olijfolie, zout en specerij, vermeng alles. Stel het stoommandje boven op de reservoir in, leg de aardappelen gelijkelijk daarin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. Na het koken voeg kruiden toe in het vlees en vermeng alles goed.

ES Asado con patatas al vapor

INGREDIENTES:

Carne de vaca (filete) — 300 g	Cebolla — 160 g	Aceite de oliva — 30 ml
Patatas — 500 g	Jengibre (raíz) — 10 g	Agua — 200 ml
Zanahoria — 140 g	Perejil — 5 g	Sal
	Eneldo — 5 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne de vaca en daditos de 1,5 cm, la cebolla y la zanahoria — en daditos de 0,5–1 cm, pelar el jengibre y picarlo junto con las hierbas aromáticas con un cuchillo. Cortar las patatas a lo largo en dos partes iguales. Poner la carne de vaca, la cebolla, la zanahoria y el jengibre en el cuenco de la olla multicocción, añadir agua, aceite de oliva, sal, especias, mezclar. Encima del cuenco colocar el recipiente de preparación al vapor y distribuir allí uniformemente la patata. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Una vez acabada la preparación añadir a la carne las hierbas aromáticas y mezclar.

IT Stufato con patate a vapore

INGREDIENTI:

Carne di manzo (filetto) — 300 gr	Cipolla — 160 gr	Olio d'oliva — 30 ml
Patate — 500 gr	Zenzero (radice) — 10 gr	Acqua — 200 ml
Carote — 140 gr	Prezzemolo — 5 gr	Sale
	Finocchio selvatico — 5 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il filetto a cubetti di 1,5 cm, cipolla e carote — di 0,5–1 cm, pulire lo zenzero e sminuzzare con un coltello insieme alla verdura. Tagliare le patate in senso verticale in due parti. Adagiare manzo, cipolla, carote, zenzero nella pentola multicottura aggiungere l'acqua, olio d'oliva, sale, aromi e mescolare. Sulla pentola inserire il contenitore di cottura a vapore, adagiarvi uniformemente le patate. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura. Dopo la cottura aggiungere la verdura e mescolare.

DE Schmorbraten mit Dampfkartoffeln

ZUTATEN:

Rinderfilet — 300 g	Ingwer (Wurzel) — 10 g	Wasser — 200 ml
Kartoffeln — 500 g	Petersilie — 5 g	Salz
Karotten — 140 g	Dill — 5 g	Gewürze
Zwiebeln — 160 g	Olivöl — 30 ml	

ZUBEREITUNG

Rindfleisch in 1,5 cm große Würfel, Zwiebeln und Karotten in 0,5–1 cm große Würfel schneiden, Ingwer schälen und mit Kräutern mit dem Messer hacken. Kartoffeln halbieren. Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten und Ingwer in die Multikocher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Olivenöl, Salz und Gewürze dazugeben, vermischen. Den Behälter zum Gardünsten aufbauen, Kartoffeln geben und verteilen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Nach dem Ende der Zubereitung Kräuter zu dem Fleisch geben und verrühren.

PT Assado com Batata a Vapor

INGREDIENTES:

Carne de vaca (bife) — 300 g	Cebola — 160 g	Azeite — 30 ml
Batata — 500 g	Gengibre (raiz) — 10 g	Água — 200 ml
Cenoura — 140 g	Salsa — 5 g	Sal
	Aneto — 5 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o carne em cubos de 1,5 cm e a cebola e a cenoura em cubos de 0,5–1 cm, descasque e pique a raiz de gengibre e as ervas com uma faca. Corte a batata ao longo em duas partes iguais. Coloque a carne, cebola, cenoura e gengibre na tigela Multicozedura, adicione água, azeite, sal e especiarias, misture tudo. Instale o recipiente de cozinhar a vapor por cima da tigela, coloque a batata de modo uniforme. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa. Após finalizar a preparação, adicione as ervas à carne e misture.

FR Rôti de bœuf aux pommes de terre à l'anglaise

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet) — 300 g	Gingembre (racine) — 10 g	Eau — 200 ml
Pommes de terre — 500 g	Persil — 5 g	Sel
Carottes — 140 g	Aneth — 5 g	Epices
Oignon — 160 g	Huile d'olive — 30 ml	

PRÉPARATION

Couper le filet de bœuf en dés de 1,5 cm, l'oignon et les carottes — de 0,5–1 cm, éplucher le gingembre et l'émincer avec les herbes vertes avec un couteau. Couper les pommes de terre en longueur en deux parties identiques. Poser le bœuf, l'oignon, les carottes et le gingembre dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, l'huile d'olives, saler, épicer et mélanger. Mettre le conteneur pour cuisson à vapeur au-dessus de la cuve, y répartir les pommes de terre de façon régulière. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Le mijotage terminé, ajouter à la viande les herbes vertes et mélanger.

Main
Course
recipe 40



Home style goulash

INGREDIENTS:

Beef (fillet) – 700 g	Garlic – 2 g
Dry red wine – 200 ml	Olive oil – 70 ml
Onion – 200 g	Salt
Tomato puree – 100 g	Spices

DIRECTIONS

Cut meat and onion into 2 cm cubes, chop garlic. Put meat, onion, olive oil, salt, and spices into the bowl, and mix. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **2 hours**. Cook for 1 hour, add tomato puree, garlic, wine and mix. Close the lid and cook until the program finishes.

NL Huis—stijl goulash

INGREDIËNTEN:

Rundvlees (filet) – 700 g	Olijfolie – 70 ml
Droge rode wijn – 200 ml	Knoflook – 2 g
Ui – 200 g	Zout
Tomatenpuree – 100 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees en de ui in blokjes van 2 cm, hak de knoflook fijn met een mes. Leg het vlees en de ui in de kookreservoir, voeg olijfolie, zout en specerij toe en vermeng. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **2 uur**. 1 uur voor het gerecht klaar is, voeg de tomatenpuree, knoflook en wijn toe en meng alles. Doe het deksel dicht en kook tot de programma afloopt.

ES Guisado casero

INGREDIENTES:

Carne de vaca (filete) – 700 g	Aceite de oliva – 70 ml
Vino tinto (seco) – 200 ml	Ajo – 2 g
Cebolla – 200 g	Salt
Pasta de tomate – 100 g	Espicias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne y la cebolla en daditos de 2 cm, picar el ajo con un cuchillo. Poner la carne y la cebolla en el cuenco de la olla multicocción, añadir el aceite de oliva, sal, especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **2 horas**. 1 hora antes del final de la preparación añadir la pasta de tomate, el ajo, el vino y mezclar. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa.

IT Goulasch alla casereccia

INGREDIENTI:

Carne di manzo (filetto) — 700 gr	Olio d'oliva — 70 ml
Vino rosso (secco) — 200 ml	Aglio — 2 gr
Cipolla — 200 gr	Sale
Salsa di pomodori — 100 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne e cipolla a cubetti di 2 cm, sminuzzare l'aglio con un coltello. Adagiare la carne e cipolla nella pentola multicottura, aggiungere olio d'oliva, sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **2 ore**. 1 ora prima della fine di cottura aggiungere la salsa di pomodori, aglio, vino e mescolare. Chiudere il coperchio. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Gulasch Hausmacherart

ZUTATEN:

Rindfleisch (Filet) — 700 g	Olivenöl — 70 ml
Rotwein (trocken) — 200 ml	Knoblauch — 2 g
Zwiebeln — 200 g	Salz
Tomatenmark — 100 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Fleisch und Zwiebeln in 2 cm große Würfel schneiden, Knoblauch mit dem Messer hacken. Fleisch und Zwiebeln in die Multikoher-Schale geben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **2 Stunden**. 1 Stunde vor dem Ende der Zubereitung Tomatenmark, Knoblauch und Wein dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Goulash Caseiro

INGREDIENTES:

Carne de vaca (bife) — 700 g	Azeite — 70 ml
Vinho tinto seco — 200 ml	Alho — 2 g
Cebola — 200 g	Sal
Pasta de tomate — 100 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne e a cebola em cubos de 2 cm, pique o alho com uma faca. Coloque a carne e a cebola na tigela da panela Multicozedura, adicione azeite, sal e especiarias, misture tudo. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **2 horas**. A 1 hora de finalizar a preparação, adicione a pasta de tomate, o alho e o vinho, misture. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa.

FR Goulache maison

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet) — 700 g	Huile d'olive — 70 ml
Vin rouge sec — 200 ml	Ail — 2 g
Oignons — 200 g	Sel
Concentré de tomates — 100 g	Épices

PRÉPARATION

Couper le filet de bœuf et l'oignon en dés de 2 cm, émincer l'ail avec un couteau. Poser la viande et l'oignon dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'huile d'olives, le sel, les épices et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **2 heures**. Une heure avant la fin de la cuisson, incorporer le concentré de tomates, l'ail, le vin et mélanger. Refermer le couvercle, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 41



Mexican style beef

INGREDIENTS:

Beef (fillet) – 300 g	Green chili pepper – 20 g
Tomatoes – 300 g	Garlic – 10 g
Marrows squash – 200 g	Vegetable oil – 20 ml
Onion – 200 g	Salt
Eggplant – 120 g	Spices
Tomato puree – 100 g	

DIRECTIONS

Chop pepper and garlic finely. Cut meat and vegetables into 2 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Mexicaanse rund

INGREDIËNTEN:

Rundvlees (filet) – 300 g	Groene chilly peper – 20 g
Tomaat – 300 g	Bakolie – 20 ml
Courgette – 200 g	Knoflook – 10 g
Ui – 200 g	Zout
Aubergine – 120 g	Kruiden
Tomatenpuree – 100 g	

BEREIDINGSWIJZE

Hak de knoflook en paprika fijn met een mes. Snijd het vlees en de Groenten in blokjes van 2 cm. Schenk olie in de kookreservoir en leg er alle ingrediënten in, voeg zout en specerij en vermeng zorgvuldig. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Carne de vaca a la mexicana

INGREDIENTES:

Carne de vaca (filete) – 300 g	Pimiento chili verde – 20 g
Tomates – 300 g	Aceite vegetal – 20 ml
Calabacín – 200 g	Ajo – 10 g
Cebolla – 200 g	Sal
Berenjenas – 120 g	Especias
Pasta de tomate – 100 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar el ajo y el pimiento con un cuchillo. Cortar la carne y las verduras en daditos de 2 cm. Verter en el cuenco de la olla rápida multicocción el aceite y colocar allí todos los ingredientes, agregar la sal, las especias y mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Carne di manzo alla messicana

INGREDIENTI:

Carne di manzo (filetto) — 300 gr	Pepe chili verde — 20 gr
Pomodori — 300 gr	Olio di semi — 20 ml
Zucchine — 200 gr	Aglio — 10 gr
Cipolla — 200 gr	Salz
Melanzane — 120 gr	Aromi
Salsa di pomodori — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare l'aglio e macinare il pepe. Tagliare la carne e verdura a cubetti di 2 cm. Versare l'olio nella pentola multicottura e adagiare tutti gli ingredienti, aggiungere sale, aromi e mescolare con cura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Rindfleisch Mexikanischer Art

ZUTATEN:

Rindfleisch (Filet) — 300 g	Grüner Chili — 20 g
Tomaten — 300 g	Pflanzenöl — 20 ml
Zucchini — 200 g	Knoblauch — 10 g
Zwiebeln — 200 g	Salz
Auberginen — 120 g	Gewürze
Tomatenmark — 100 g	

ZUBEREITUNG

Chili und Knoblauch mit dem Messer hacken. Fleisch und Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden. Öl in die Multikoher-Schale geben, alle Zutaten dazugeben, mit Salz und Gewürzen abschmecken und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Carne de Vaca à Mexicana

INGREDIENTES:

Carne de vaca (bife) — 300 g	Pimento chili verde — 20 g
Tomate — 300 g	Óleo vegetal — 20 ml
Courgette — 200 g	Alho — 10 g
Cebola — 200 g	Sal
Beringela — 120 g	Especiarias
Pasta de tomate — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Pique o chili e o alho com uma faca. Corte a carne e os legumes em cubos de 2 cm. Deite o óleo na tigela da Multicozedura e coloque todos os ingredientes, adicione sal e especiarias, misture bem. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Bœuf à la mexicaine

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet) — 300 g	Poivre vert du Chili — 20 g
Tomates — 300 g	Huile — 20 ml
Courgette — 200 g	Ail — 10 g
Oignon — 200 g	Sel
Aubergine — 120 g	Epices
Concentré de tomates — 100 g	

PRÉPARATION

Emincer le poivre du Chili et l'ail avec un couteau. Couper le filet de bœuf et les légumes en dés de 2 cm. Huiler la cuve du multicuiseur et déposer tous les ingrédients, ajouter le sel, les épices et bien mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 42



Lamb stew

INGREDIENTS:

Lamb (fillet) – 400 g	Carrot – 100 g
Eggplant – 100 g	Garlic – 50 g
Marrow squash – 100 g	Vegetable oil – 50 ml
Tomatoes – 100 g	Salt
Onion – 100 g	Spices

DIRECTIONS

Cut meat and vegetables into 2 cm cubes, chop garlic. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“STEW”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Lamsvlees ragout

INGREDIËNTEN:

Lamsvlees (filet) – 400 g	Knoflook – 50 g
Aubergine – 100 g	Bakolie – 50 ml
Courgette – 100 g	Zout
Tomaat – 100 g	Kruiden
Ui – 100 g	
Worstel – 100 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees en de Groenten in blokjes van 2 cm, hak de knoflook fijn. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, giet olie in, voeg zout en kruiden toe, vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«STEW»**, stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Cordero estofado

INGREDIENTES:

Cordero (filete) – 400 g	Ajo – 50 g
Berenjenas – 100 g	Aceite vegetal – 50 ml
Calabacines – 100 g	Sal
Tomates – 100 g	Especias
Cebolla – 100 g	
Zanahoria – 100 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne y las verduras en daditos de 2 cm, picar el ajo con un cuchillo. Poner todos los ingredientes en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir el aceite vegetal, sal, especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«STEW»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Ragù di carne di agnello

INGREDIENTI:

Carne di agnello (filetto) – 400 gr	Aglio – 50 gr
Melanzane – 100 gr	Olio di semi – 50 ml
Zucchine – 100 gr	Sale
Pomodori – 100 gr	Aromi
Cipolla – 100 gr	
Carote – 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne e verdura a cubetti di 2 cm, sminuzzare l'aglio con un coltello. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere olio di semi, sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura.

DE Lamm-Ragout

ZUTATEN:

Lamm (Filet) – 400 g	Knoblauch – 50 g
Auberginen – 100 g	Pflanzenöl – 50 ml
Zucchini – 100 g	Salz
Tomaten – 100 g	Gewürze
Zwiebeln – 100 g	
Karotten – 100 g	

ZUBEREITUNG

Fleisch und Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden, Knoblauch mit dem Messer zerkleinern. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, Öl, Salz und Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Jardineira de carneiro

INGREDIENTES:

Carne de carneiro (lombo) – 400 g	Cenoura – 100 g
Beringela – 100 g	Alho – 50 g
Courgette – 100 g	Óleo vegetal – 50 ml
Tomate – 100 g	Sal
Cebola – 100 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne e os legumes em cubos de 2 cm, pique o alho com uma faca. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione sal, especiarias e óleo vegetal, misture tudo. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Ragoût de mouton

INGRÉDIENTS:

Mouton (filet) – 400 g	Carottes – 100 g
Aubergine – 100 g	Ail – 50 g
Courgette – 100 g	Huile – 50 ml
Tomates – 100 g	Sel
Oignon – 100 g	Epices

PRÉPARATION

Couper le filet de mouton et les légumes en dés de 2 cm, émincer l'ail avec un couteau. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'huile, le sel et les épices et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 43



Assorted meats

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 230 g	Tomato puree — 120 g
Beef (fillet) — 230 g	Soy sauce — 70 ml
Smokes sausages — 150 g	Balsamic vinegar — 40 ml
Carrot — 230 g	Salt
Onion — 150 g	Spices

DIRECTIONS

Cut meat into 2.5 cm cubes. Cut onion and carrot into 1.5–2 cm cubes. Mix all ingredients in a separate container, add tomato puree, soy sauce, vinegar, salt, spices, and set aside for 20 minutes. Place the mixture into the bowl and close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **2 hours**. Cook until the program finishes.

NL Cassoulet

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (filet) — 230 g	Sojasaus — 70 ml
Rundvlees (filet) — 230 g	Balsamico azijn — 40 ml
Jachtworsten — 150 g	Zout
Worstel — 230 g	Kruiden
Ui — 150 g	
Tomatenpuree — 120 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in blokjes van 2,5 cm. Zuiver de kippenhartjes en spoel ze af. Snijd de ui en worstel in blokjes van 1,5–2 cm. Vermeng alle ingrediënten in een aparte container, voeg de tomatenpuree, sojasaus, azijn, zout en specerij, vermeng alles goed en laar het 20 minuten marineren. Dan leg het mengsel in de reservoir van de multikoker, doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **2 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Surtido de carne

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (filete) — 230 g	Pasta de tomate — 120 g
Carne de vaca (filete) — 230 g	Salsa de soja — 70 ml
Embutidos de caza — 150 g	Vinagre balsámico — 40 ml
Zanahoria — 230 g	Sal
Cebolla — 150 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne en daditos de 2,5 cm. Cortar la cebolla y la zanahoria en daditos de 1,5–2 cm. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente aparte, añadir la pasta de tomate, salsa de soja, vinagre, sal y especias, mezclar y dejar marinarse durante 20 minutos. Luego poner la masa en el cuenco de la olla rápida multicocción, cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **2 horas**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Stufato di carne

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) — 230 gr	Salsa di pomodori — 120 gr
Carne di manzo (filetto) — 230 gr	Salsa di soia — 70 ml
Salamini alla cacciatora — 150 gr	Aceto balsamico — 40 ml
Karotte — 230 gr	Salz
Cipolla — 150 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne a cubetti di 2,5 cm. Pulire e lavare i fegatini di pollo. Tagliare la cipolla e le carote a cubetti di 1,5-2 cm. Mescolare tutti gli ingredienti nella terrina, aggiungere la salsa di pomodori, salsa di soia, aceto, sale, aromi, mescolare e lasciare marinare per 20 minuti. Dopo adagiare la miscela preparata nella pentola multicottura, chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **2 ore**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura.

DE Fleischplatte

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Filet) — 230 g	Tomatenmark — 120 g
Rindfleisch (Filet) — 230 g	Sojasauce — 70 ml
Jagdwurstchen — 150 g	Aceto balsamico — 40 ml
Karotten — 230 g	Salz
Zwiebeln — 150 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Fleisch in 2,5 cm große Würfel schneiden. Hühnerherzen saubermachen und waschen. Zwiebeln und Karotten in 1,5-2 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten im separaten Behälter vermischen und 20 Minuten marinieren lassen. Danach alles in die Multikoher-Schale geben, den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **2 Stunden**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Cozido de Carne

INGREDIENTES:

Carne de porco (lombo) — 230 g	Pasta de tomate — 120 g
Carne de vaca (bife) — 230 g	Molho de soja — 70 ml
Linguiça — 150 g	Vinagre balsâmico — 40 ml
Cenoura — 230 g	Sal
Cebola — 150 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne em cubos de 2,5 cm. Limpe e lave os corações de frango. Corte a cebola e a cenoura em cubos de 1,5-2 cm. Misture todos os ingredientes num recipiente separado, adicione a pasta de tomate, molho de soja, vinagre, sal e especiarias, misture e deixe a marinar durante 20 minutos. Em seguida coloque o preparado na tigela da panela Multicozedura, feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **2 horas**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Poêlée de viandes

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) — 230 g	Concentré de tomates — 120 g
Bœuf (filet) — 230 g	Sauce soja — 70 ml
Saucisses «Chasseur» — 150 g	Vinaigre balsamique — 40 ml
Carottes — 230 g	Sel
Oignon — 150 g	Epices

PRÉPARATION

Couper la viande en dés de 2,5 cm. Couper l'oignon et les carottes en dés de 1,5-2 cm. Mélanger tous les ingrédients dans un récipient à part, incorporer le concentré de tomates, la sauce soja, le vinaigre, saler et épicer, remuer et laisser macérer pendant 20 minutes. Puis poser la préparation dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **2 heures**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 44



Assorted fish

INGREDIENTS:

Tilapia (fillet) — 230 g
Salmon (fillet) — 200 g
Hard cheese — 100 g

10% cream — 100 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut fish into 1.5 cm cubes. Grate cheese. Place fish into the bowl, add cream, salt, spices, mix, and cover with cheese. Close the lid. Select “**MULTICOOK**”. Set the temperature of **100°C** and time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Visschotel

INGREDIËNTEN:

Tilapia (filet) — 230 g
Zalm (filet) — 200 g
Harde kaas — 100 g

Crème 10% — 100 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de vis af, snijd in blokjes van 1,5 cm. Rasp de kaas op een grove rasp. Leg de vis in de multikoker reservoir, schenk crème daarin, voeg zout en kruiden toe en vermeng alles. Bestrooi met kaas. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**MULTICOOK**», stel de temperatuur **100°C** en de kooktijd in **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Surtido de pescado

INGREDIENTES:

Tilapia (filete) — 230 g
Salmón (filete) — 200 g
Queso curado — 100 g

Nata 10% — 100 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Enjuagar el pescado, cortarlo en daditos de 1,5 cm, rallar el queso en un rallador grande. Colocar el pescado en el cuenco de la olla rápida multicocción, cubrir con la nata, añadir sal y especias y mezclar, espolvorear con el queso. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**MULTICOOK**», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Stufato di pesce

INGREDIENTI:

Tilapia (filetto) – 230 gr	Panna 10% – 100 ml
Salmone (filetto) – 200 gr	Sale
Formaggio duro – 100 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pesce a cubetti di 1,5 cm, grattugiare il formaggio a grana grossa. Adagiare il pesce nella pentola multicottura, versare la panna, aggiungere sale, aromi e mescolare, cospargere di formaggio. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Fischplatte

ZUTATEN:

Buntbarsch (Filet) – 230 g	Sahne 10% – 100 ml
Lachs (Filet) – 200 g	Salz
Hartkäse – 100 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Fisch waschen, in 1,5 cm große Würfel schneiden, Käse grob hobeln. Fisch in die Multikoher-Schale geben, mit Sahne aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben, vermischen, mit Käse bestreuen. Den Deckel schließen. Das Programm “**MULTICOOK**” starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Mix de Peixe

INGREDIENTES:

Tilápia (filete) – 230 g	Natas 10% – 100 ml
Salmão (filete) – 200 g	Sale
Queijo duro – 100 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Lave o peixe, corte em cubos de 1,5 cm, rale o queijo num ralador grosso. Coloque o peixe na tigela da panela Multicozedura, cubra com natas, adicione sal e especiarias, misture, polvilhe com queijo. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Poêlée de poissons

INGRÉDIENTS:

Tilapia (filet) – 230 g	Crème fraîche 10% – 100 ml
Saumon (filet) – 200 g	Sel
Fromage dur – 100 g	Épices

PRÉPARATION

Laver le poisson, le couper en dés de 1,5 cm, râper gros le fromage. Poser le poisson dans la cuve du multicuiseur, verser la crème fraîche au-dessus, saler, épicer et mélanger, parsemer avec le fromage. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 45



Trout steak

INGREDIENTS:

Trout (steak) — 300 g
Vegetable oil — 70 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Sprinkle fish with salt and spices. Pour vegetable oil into the bowl and add steak. Close the lid. Select **“FRY”** — **“Fish”**. Set the time of **15 minutes**. Cook for 7 minutes, turn over, close the lid, and cook until the program finishes.

NL Forelsteak

INGREDIËNTEN:

Forel (steak) — 300 g
Bakolie — 70 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis met zout en kruiden. Schenk olie in de multikoker reservoir, leg de steak erin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de producttype — **«Fish»** — en de kooktijd in **15 minuten**. 7 minuten voor het gerecht klaar is, open het deksel en draai de steak om. Doe het deksel dicht en kook tot de programma afloopt.

ES Filete de trucha

INGREDIENTES:

Trucha (filete) — 300 g
Aceite vegetal — 70 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar el pescado con sal y especias. En el cuenco de la olla rápida multicocción, verter el aceite vegetal, colocar el filete. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«FRY»**, tipo de producto **«Fish»**, tiempo de preparación **15 minutos**. 7 minutos antes del final de la preparación abrir la tapa, darle la vuelta al filete. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa.

IT Filetto di trota

INGREDIENTI:

Trota (trancio) – 300 gr
Olio di semi – 70 ml
Sale
Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Insaporire il pesce con sale e aromi. Versare l'olio di semi nella pentola multicottura e adagiare il trancio di pesce. Impostare la modalità «**FRY**», tipo di prodotto «**Fish**», tempo di cottura **15 minuti**. 7 minuti prima della fine di cottura aprire il coperchio, girare il trancio. Chiudere il coperchio, cuocere fino alla fine del programma.

DE Forellensteak

ZUTATEN:

Forelle (Steak) – 300 g
Pflanzenöl – 70 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben. Pflanzenöl in die Multikoher-Schale geben und Steaks dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Produktart «**Fish**», Zubereitungszeit **15 Minuten**. 7 Minuten vor dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen, Steak umdrehen. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Filete de Truta

INGREDIENTES:

Truta (filete) – 300 g
Óleo vegetal – 70 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregue o peixe com sal e especiarias. Deite o óleo vegetal na tigela da panela Multicozedura, coloque o filete. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tipo de produto «**Fish**» e o tempo de preparação **15 minutos**. A 7 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa e vire o filete. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa.

FR Steak de la truite

INGRÉDIENTS:

Truite (en steak) – 300 g
Huile – 70 ml
Sel
Épices

PRÉPARATION

Enduire le poisson de sel et d'épices. Huiler la cuve du multicuiseur et y poser le steak. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le type de produit : «**Fish**», le temps de cuisson : **15 minutes**. 7 minutes avant la fin de cuisson, ouvrir le couvercle, retourner le steak. Refermer le couvercle, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 46



Cheese stuffed trout

INGREDIENTS:

Whole trout — 800 g
Tomatoes — 70 g
Onion — 50 g
Hard cheese — 20 g

Capers — 20 g
Dill — 10 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Scale and gut the fish. Cut onion and tomatoes into 0.5 cm cubes, chop dill, and grate cheese. Combine tomatoes, onion, cheese, dill, and capers. Stuff fish with the mixture and sprinkle with salt and spices. Wrap into double layer of foil and place inside the bowl. Close the lid. Select **“BAKE”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Forel gevulde met kaas

INGREDIËNTEN:

Regenboogforel — 800 g (1 stuk)
Tomaat — 70 g
Ui — 50 g
Harde kaas — 20 g
Capers — 20 g

Verse dille — 10 g
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Strip de forel en verwijder de schudde. Snijd de tomaten en ui in blokjes van 0,5 cm, hak de kruiden fijn. Rasp de kaas op een grove rasp. Vermeng de tomaten, kaas, dille en capers. Vul de vis met het verkregen mengsel, wrijf hem met zout en specerij. Sla de voorbereide vis in twee lagen van folie om en leg hem in de kookreservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BAKE»**, stel de kooktijd **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Trucha rellena con queso

INGREDIENTES:

Trucha arcoiris — 800 g (1 und.)
Tomates — 70 g
Cebolla — 50 g
Queso curado — 20 g
Alcaparras — 20 g

Eneldo — 10 g
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Destripar la trucha y limpiar de las escamas. Cortar los tomates y la cebolla en daditos de 0,5 cm, picar el eneldo con un cuchillo, rallar el queso en un rallador grande. Mezclar los tomates, el queso, el eneldo, la cebolla y las alcaparras, rellenar el pescado con la mezcla obtenida, frotar con sal y especias. Envolver el pescado preparado en una hoja de papel de aluminio de dos capas y colocar en el cuenco de la olla rápida multicocción. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BAKE»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Trota farcita al formaggio

INGREDIENTI:

Trota — 800 gr (1 pz.)	Finocchio selvatico — 10 gr
Pomodori — 70 gr	Sale
Cipolla — 50 gr	Aromi
Formaggio duro — 20 gr	
Capperi — 20 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Sventrare e squamare la trota. Tagliare pomodori e cipolla a cubetti di 0,5 cm, sminuzzare il finocchio con coltello, grattugiare il formaggio a grana grossa. Mescolare pomodori, formaggio, finocchio, cipolla e capperi, farcire il pesce con la miscela ottenuta, insaporire di sale e aromi. Incartare il pesce preparato in due strati di carta stagnola e adagiarlo nella pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Forelle gefüllt mit Käse

ZUTATEN:

Regenbogenforelle — 800 g (1 Stk.)	Dill — 10 g
Tomaten — 70 g	Salz
Zwiebeln — 50 g	Gewürze
Hartkäse — 20 g	
Kapern — 20 g	

ZUBEREITUNG

Forelle ausnehmen und entschuppen. Tomaten und Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel schneiden, Dill mit dem Messer hacken, Käse grob hobeln. Tomaten, Käse, Dill, Zwiebeln und Kapern vermischen, Fisch mit der Mischung füllen, mit Salz und Gewürzen einreiben. Den vorbereiteten Fisch in zwei Schichten der Alu-Folie einwickeln und in die Multikoher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Truta Recheada com Queijo

INGREDIENTES:

Truta arco-íris — 800 g (1 un.)	Aneto — 10 g
Tomate — 70 g	Sal
Cebola — 50 g	Especiarias
Queijo duro — 20 g	
Alcaparras — 20 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Tire as vísceras e as escamas à truta. Corte o tomate e a cebola em cubos de 0,5 cm, pique o aneto com uma faca, rale o queijo num ralador grosso. Misture o tomate, queijo, aneto, cebola e alcaparras, recheie o peixe com a mistura resultante, esfregue-o com sal e especiarias. Embrulhe o peixe assim preparado numa folha dupla de papel de alumínio e coloque na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Truite farcie au fromage

INGRÉDIENTS:

Truite arc-en-ciel — 800 g (1 pièce)	Aneth verte — 10 g
Tomates — 70 g	Sel
Oignon — 50 g	Epices
Fromage dur — 20 g	
Câpres — 20 g	

PRÉPARATION

Vider et écailler la truite. Couper les tomates et l'oignon en dés de 0,5 cm, émincer l'aneth avec un couteau, râper gros le fromage. Mélanger les tomates, le fromage, l'aneth, l'oignon et les câpres, remplir le poisson de ce mélange, saler et épicer, Envelopper le poisson préparé de deux couches de papier aluminium et déposer dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 47



Trout in foil

INGREDIENTS:

Trout (fillet) — 280 g	Carrot — 80 g
Potatoes — 100 g	Salt
Onion — 80 g	Spices

DIRECTIONS

Cut fish into 2 cm cubes. Cut potatoes, carrot, and onion into 1 cm cubes. Mix all ingredients with salt and spices, and place on a doubled aluminum foil sheet. Wrap and put into the bowl. Close the lid. Select “**BAKE**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Forel in folie

INGREDIËNTEN:

Forel (filet) — 280 g	Worstel — 80 g
Aardappel — 100 g	Zout
Ui — 80 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vis in blokjes van 2 cm en aardappelen, worst en ui — in blokjes van 1 cm. Vermeng alle ingrediënten, leg op twee lagen van folie, sla nauwkeurig om en leg in de kookreservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**BAKE**», stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Trucha en papel de aluminio

INGREDIENTES:

Trucha (filete) — 280 g	Zanahoria — 80 g
Patatas — 100 g	Sal
Cebolla — 80 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el pescado en daditos de 2 cm, y la patata, la zanahoria y la cebolla - en daditos de 1 cm. Mezclar todos los ingredientes con sal y especias, poner sobre dos capas del papel de aluminio, envolver cuidadosamente y colocar en el cuenco de la olla rápida multicocción. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**BAKE**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Trota in carta stagnola

INGREDIENTI:

Trota (trancio) — 280 gr	Carote — 80 gr
Patate — 100 gr	Sale
Cipolla — 80 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pesce a cubetti di 2 cm, patate, carote e cipolla — a cubetti di 1 cm. Mescolare tutti gli ingredienti con sale e aromi, disporre tutto su due strati di carta stagnola, incartare con cura e adagiare nella pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Forelle in der Folie

ZUTATEN:

Forelle (Filet) — 280 g	Karotten — 80 g
Kartoffeln — 100 g	Salz
Zwiebeln — 80 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Fisch in 2 cm große Würfel schneiden, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln in 1 cm große Würfel. Alle Zutaten mit Salz und Gewürzen vermischen, auf zwei Schichten der Alu-Folie stellen, vorsichtig einwickeln und in die Multikoher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Truta em Papel de Alumínio

INGREDIENTES:

Truta (filete) — 280 g	Cenoura — 80 g
Batata — 100 g	Sal
Cebola — 80 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o peixe em cubos de 2 cm e a batata, cenoura e cebola em cubos de 1 cm. Misture todos os ingredientes com sal e especiarias, coloque sobre uma folha dupla de papel de alumínio, enrole com cuidado e coloque na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Truite en papillotes

INGRÉDIENTS:

Truite (filet) — 280 g	Carottes — 80 g
Pommes de terre — 100 g	Sel
Oignon — 80 g	Épices

PRÉPARATION

Couper le filet de truite en dés de 2 cm, les pommes de terre, les carottes et l'oignon en dés de 1 cm. Mélanger tous les ingrédients avec le sel et les épices, disposer sur une double feuille de papier aluminium, envelopper soigneusement et poser dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 48



Trout in sour cream

INGREDIENTS:

Trout (fillet) — 400 g
15% sour cream — 300 g
Tomatoes — 230 g
Kohlrabi — 280 g

Hard cheese — 170 g
Olive oil — 30 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut fish, kohlrabi, and tomatoes into 0.5 cm slices. Grate cheese. Combine sour cream with chopped parsley. Pour olive oil into the bowl and add ingredients in the following order: kohlrabi, tomatoes, and fish. Top with sour cream and cheese. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Forel in zure room

INGREDIËNTEN:

Forel (filet) — 400 g
Zure room 15% — 300 g
Koolraap — 280 g
Tomaat — 230 g

Harde kaas — 170 g
Olijfolie — 30 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vis, kool en tomaten in schijfjes van 0,5 cm, rasp de kaas op een grove rasp. Giet olie in de multikoker kookreservoir, leg ingrediënten in lagen als volgt: koolraap, tomaten, forel. Leg zure room bovenop, bestrooi met zout, specerij en kaas. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **30 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Trucha con nata

INGREDIENTES:

Trucha (filete) — 400 g
Nata agria 15% — 300 g
Col colinabo — 280 g
Tomates — 230 g

Queso curado — 170 g
Aceite de oliva — 30 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el pescado, la col y los tomates en láminas de 0,5 cm, rallar el queso en un rallador grande. Verter el aceite de oliva en el cuenco de la olla rápida multicocción, poner los ingredientes en capas en el siguiente orden: la col colinabo, los tomates, la trucha. Poner encima la nata agria, espolvorear con sal, especias y queso. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Trota alla panna acida

INGREDIENTI:

Trota (trancio) — 400 gr	Formaggio duro — 170 gr
Panna acida 15% — 300 gr	Olio d'oliva — 30 ml
Cavolo rapa — 280 gr	Sale
Pomodori — 230 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pesce e pomodori a fettine di 0,5 cm, grattugiare il formaggio a grana grossa. Versare l'olio d'oliva nella pentola multicottura, disporre gli ingredienti a strati nel seguente ordine: cavolo, pomodori, trota. Sopra adagiare la panna acida, cospargere di sale, aromi e formaggio. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **30 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Forelle im Sauerrahm

ZUTATEN:

Forelle (Filet) — 400 g	Hartkäse — 170 g
Sauerrahm 15% — 300 g	Olivenöl — 30 ml
Kohlrabi — 280 g	Salz
Tomaten — 230 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Fisch, Kohlrabi und Tomaten in 0,5 cm große Scheiben schneiden, Käse grob hobeln. Olivenöl in die Multikocher-Schale geben, die Zutaten schichtenweise wie folgt stellen: Kohlrabi, Tomaten, Forelle. Darauf Sauerrahm geben, mit Salz, Gewürzen und Käse bestreuen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **30 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Truta com Natas Azedas

INGREDIENTES:

Truta (filete) — 400 g	Queijo duro — 170 g
Natas azedas — 300 g	Azeite — 30 ml
Couve-rábano — 280 g	Sal
Tomate — 230 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o peixe, a couve e o tomate em lâminas de 0,5 cm, rale o queijo num ralador grosso. Deite o azeite na tigela da panela Multicozedura, coloque os ingredientes em camadas na sequência seguinte: couve-rábano, tomate, truta. Coloque as natas azedas por cima, polvilhe com sal, especiarias e queijo ralado. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Truite à la crème aigre

INGRÉDIENTS:

Truite (filet) — 400 g	Fromage dur — 170 g
Crème aigre 15% — 300 g	Huile d'olives — 30 ml
Chou-rave — 280 g	Sel
Tomates — 230 g	Epices

PRÉPARATION

Couper le filet de truite, le chou-rave et les tomates en lamelles de 0,5 cm, râper gros le fromage. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur, déposer les ingrédients en couches dans l'ordre suivant : chou-rave, tomates, truite. Couvrir de crème aigre, parsemer avec le sel, les épices et le fromage. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 49



Mediterranean style goulash

INGREDIENTS:

White sea fish (fillet) — 300 g
Bell peppers — 240 g
Tomatoes — 160 g
Onion — 100 g
Tomato puree — 100 g

Garlic — 8 g
Water — 150 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut fish, pepper, and tomatoes into 2 cm cubes, onion into 1 cm cubes, and chop garlic. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **35 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Goulash op het Middellandse

INGREDIËNTEN:

Witte koolvis (filet) — 300 g
Paprika — 240 g
Tomaat — 160 g
Ui — 100 g
Tomatenpuree — 100 g

Knoflook — 8 g
Water — 150 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vis, paprika en tomaten in blokjes van 2 cm, de ui — in blokjes van 1 cm, hak de knoflook fijn. Leg alle ingrediënten in de multikoker-snelkoker reservoir, giet er water in, voeg zout en kruiden toe en vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **35 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Guisado a la mediterránea

INGREDIENTES:

Abadejo (filete) — 300 g
Pimiento dulce — 240 g
Tomates — 160 g
Cebolla — 100 g
Pasta de tomate — 100 g

Ajo — 8 g
Agua — 150 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el pescado, el pimiento y los tomates en daditos de 2 cm, cortar la cebolla en daditos de 1cm, picar el ajo con un cuchillo. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla rápida multicocción cubrir con agua, añadir sal y especias, mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Goulasch alla mediterranea

INGREDIENTI:

Merluzzo (trancio) — 300 gr	Aglio — 8 gr
Peperoni — 240 gr	Acqua — 150 ml
Pomodori — 160 gr	Sale
Cipolla — 100 gr	Aromi
Salsa di pomodori — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare pesce, peperoni e pomodori a cubetti di 2 cm, cipolla — a cubetti di 1 cm, sminuzzare l'aglio con un coltello. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, versare l'acqua, aggiungere sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **35 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura.

DE Gulasch Mediterraner Art

ZUTATEN:

Alaska Seelachs (Filet) — 300 g	Knoblauch — 8 g
Paprikaschoten — 240 g	Wasser — 150 ml
Tomaten — 160 g	Salz
Zwiebeln — 100 g	Gewürze
Tomatenmark — 100 g	

ZUBEREITUNG

Fisch, Paprikaschote und Tomaten in 2 cm große Würfel, Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden, Knoblauch mit dem Messer zerkleinern. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Salz, Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **35 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Goulash do Mediterrâneo

INGREDIENTES:

Escamudo-do-Alasca (filete) — 300 g	Alho — 8 g
Pimento — 240 g	Água — 150 ml
Tomate — 160 g	Sal
Cebola — 100 g	Especiarias
Pasta de tomate — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o peixe, pimento e tomate em cubos de 2 cm e a cebola em cubos de 1 cm, pique o alho com uma faca. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, cubra com água, adicione sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **35 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Goulache à la méditerranéenne

INGRÉDIENTS:

Colin d'Alaska (en filets) — 300 g	Ail — 8 g
Poivron — 240 g	Eau — 150 ml
Tomates — 160 g	Sel
Oignon — 100 g	Épices
Concentré de tomates — 100 g	

PRÉPARATION

Couper le filet de poisson, le poivron et les tomates en dés de 2 cm, l'oignon en dés de 1 cm, émincer l'ail avec un couteau. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, saler, épicer et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 50



Stuffed calamari

INGREDIENTS:

Calamari — 200 g (2 pieces)
Frozen spinach — 200 g
Hard cheese — 50 g
Tomatoes — 150 g
Pine nuts — 100 g

Water — 100 ml
Olive oil — 10 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rinse and wring out the spinach. Peel and cut tomatoes into 1.5 cm cubes. Grate cheese. Pour oil into the bowl. Select “**FRY**”. Set the time of **15 minutes**. When the time starts to count down, add 50 g of tomatoes, spinach, and pine nuts. Stir-fry with an open lid until the end of the program. Add cheese, salt, spices, mix, and remove into a separate container. Stuff calamari with the mixture and secure with toothpicks. Place tomatoes (100 g) into the bowl, add water and calamari. Select “**STEW**”. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Gevulde inktvis

INGREDIËNTEN:

Inktvis — 200 g (2 stuk)	Water — 100 ml
Vers bevroren spinazie — 200 g	Boter — 10 g
Harde kaas — 50 g	Zout
Tomaat — 150 g	Kruiden
Pijnboompitten — 100 g	

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de spinazie af en druk hem uit. Breng de tomaten even aan de kook, schil ze af en snijd ze in blokjes van 1,5 cm. Rasp de kaas fijn. Schenk olijfolie in de multikoker reservoir. Schakel naar modus «**FRY**», stel kooktijd in **15 minuten**. Als het aftellen begint, leg de tomaten (50 g), spinazie en pijnboompitten in. Bak met open deksel tot de programma af is. Dan voeg de kaas, zout en specerij toe en vermeng nauwkeurig en verschuif in een aparte container. Met het verkregen mengsel vul de inktvissen in en maak de kanten vast met stokjes. Leg de tomaten (100 g) in de kookreservoir, voeg water toe, leg de inktvissen bovenop. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Calamares rellenos

INGREDIENTES:

Calamares — 200 g (2 und.)	Agua — 100 ml
Espinacas heladas en maduro — 200 g	Aceite de oliva — 10 g
Queso curado — 50 g	Sal
Tomates — 150 g	Especias
Piñones (pelados) — 100 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Enjuagar y escurrir las espinacas. Escaldar los tomates, pelar y cortarlos en daditos de 1,5 cm. Rallar queso en un rallador fino. Verter el aceite de oliva en el tazón del robot de cocina. Establecer el programa «**FRY**», tiempo de preparación **15 minutos**. Después del comienzo de la cuenta atrás poner en el tazón los tomates (50 g), las espinacas, los piñones. Sofreír la carne con la tapa abierta hasta el final del programa. Luego añadir el queso, sal, especias, mezclar bien y poner en otro recipiente. Rellenar los calamares con la mezcla obtenida y cerrar los bordes con pinchos. Poner en el cuenco de la olla rápida multicocción los tomates (100 g), añadir agua, colocar encima los calamares. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Calamari farciti

INGREDIENTI:

Calamari — 200 gr (2 pz.)	Acqua — 100 ml
Spinaci (surgelati freschi) — 200 gr	Olio d'oliva — 10 ml
Formaggio duro — 50 gr	Sal
Pomodori — 150 gr	Aromi
Pinoli — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Lavare gli spinaci e spremerli. Sbollentare i pomodori, sbucciarli e tagliarli a cubetti di 1,5 cm. Grattugiare il formaggio a grana piccola. Versare l'olio d'oliva nella pentola multicottura. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. Dopo versare i pomodori (50 g), spinaci, pinoli. Soffriggere a coperchio aperto fino alla fine del programma di cottura. Dopo aggiungere formaggio, sale aromi, mescolare con cura e spostare tutto in una ciotola a parte. Con la miscela ottenuta farcire i calamari e fissarne i lati con spiedini. Adagiare i pomodori (100 g), nella pentola multicottura aggiungere l'acqua, sopra disporre i calamari. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Gefüllter Tintenfisch

ZUTATEN:

Tintenfisch — 200 g (2 Stk.)	Wasser — 100 ml
Eingefrorener Spinat — 200 g	Olivenöl — 10 ml
Hartkäse — 50 g	Salz
Tomaten — 150 g	Gewürze
Zirbelnüsse — 100 g	

ZUBEREITUNG

Spinat waschen und Wasser abgießen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Käse fein hobeln. Olivenöl in die Multikoher-Schale geben. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. Nach dem Anfang des Countdowns Tomaten (50 g), Spinat, Zirlbelnüsse in die Schale geben. Bei offenem Deckel bis zum Ende des Programms anbraten. Danach Käse, Salz und Gewürze dazugeben, sorgfältig vermischen und in den separaten Behälter geben. Tintenfisch mit der Mischung füllen, mit Zahnstochern schließen. Tomaten in die Multikoher-Schale geben (100 g), mit Wasser aufgießen, oben drauf Tintenfisch geben. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Lulas Recheadas

INGREDIENTES:

Lulas — 200 g (2 un.)	Água — 100 ml
Espinafre (fresco congelado) — 200 g	Azeite — 10 g
Queijo duro — 50 g	Sal
Tomate — 150 g	Espiciarias
Pinhões — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Lave e esprema os espinafres. Escalde o tomate, retire a pele e corte-o em cubos de 1,5 cm. Rale o queijo num ralador fino. Deite o azeite na tigela da panela Multicozedura. Ligue o programa «**FRY**», selecciono o tempo de preparação **15 minutos**. Após o início da contagem regressiva, coloque na tigela o tomate (50 g), espinafres e pinhões. Frite com a tampa aberta até ao final do programa. Em seguida adicione o queijo, sal e especiarias, misture bem e passe o preparado para um recipiente separado. Recheie as lulas com o preparado obtido e feche as aberturas com palitos. Coloque o tomate (100 g) na tigela da panela Multicozedura, adicione a água, coloque as lulas por cima. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecciono o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Calamars farcis

INGRÉDIENTS:

Calamars — 200 g (2 calamars)	Eau — 100 ml
Epinards (surgelés) — 200 g	Huile d'olive — 10 ml
Fromage dur — 50 g	Sel
Tomates — 150 g	Epices
Noix de cèdre — 100 g	

PRÉPARATION

Laver et presser les épinards. Ebouillanter les tomates, les éplucher et les couper en dés de 1,5 cm. Râper finement le fromage. Verser l'huile d'olive dans la cuve du multicuiseur. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. Après le début du compte à rebours déposer dans la cuve les tomates (50 g), les épinards, les noix de cèdre. Laisser cuire couvercle ouvert jusqu'à la fin du programme, puis incorporer le fromage, le sel, les épices, mélanger soigneusement et déverser le tout dans récipient à part. Farcir les calamars avec le mélange préparé et fermer les bords avec des pics. Poser les tomates (100 g) dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'eau, poser les calamars au-dessus. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 51



Seafood paella

INGREDIENTS:

Seafood mix — 500 g	Water (hot) — 500 ml
Round polished rice — 300 g	Olive oil — 40 ml
Tomato puree — 200 g	Saffron
Frozen peas — 100 g	Salt
Green bell pepper — 80 g	Spices
Onion — 100 g	

DIRECTIONS

Cut onion and pepper into 0.5 cm cubes. Pour olive oil into the bowl, add onion and seafood. Select **“FRY”**. Set the time of **15 minutes**. Stir-fry with an open lid until the end of the program. Press **“Keep Warm/Cancel”**. Place rice on top of seafood and level off. Add water and tomato mixture. Close the lid. Select **“BOIL”**. Set the time of **20 minutes**. Cook for 10 minutes, add the rest of ingredients and mix well. Cook until the program finishes.

NL Paella met zeevruchten

INGREDIËNTEN:

Zeevruchtencocktail — 500 g	Olijfolie — 40 ml
Rondkorrelige rijst — 300 g	Saffraan
Tomatenpuree — 200 g	Zout
Diepgevroren groene erwten — 100 g	Kruiden
Ui — 100 g	Heet water — 500 ml
Groene paprika — 80 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de ui en knoflook in blokjes van 0,5 cm. Spoel de rijst goed af. Schenk olie in de multikoker reservoir, leg de ui en zeevruchten in. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de kooktijd in **15 minuten**. Kook met open deksel, roer het af en toe, tot de programma af is. Toets op de knop **«Keep Warm/Cancel»**. Leg de zeevruchten boven op de rijst, strijk hem glad, giet water met tomatenpuree in. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BOIL»**, stel de kooktijd in **20 minuten**. 10 minuut voor het koken af is, voeg de erwten, paprika, saffraan, zout en specerij toe, vermeng alles. Kook tot de programma afloopt.

ES Paella con mariscos

INGREDIENTES:

Cóctel de mariscos — 500 g	Aceite de oliva — 40 ml
Arroz pulido de grano redondo — 300 g	Azafrán
Puré de tomate — 200 g	Sal
Guisantes congelados — 100 g	Espicias
Cebolla — 100 g	Agua (caliente) — 500 ml
Pimiento verde dulce — 80 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la cebolla y el pimiento en daditos de 0,5 cm. Enjuagar el arroz hasta que el agua se haga transparente. Verter el aceite de oliva en el tazón del robot de cocina, colocar la cebolla y los mariscos. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar, removiendo periódicamente el cuenco de la olla rápida multicocción, con la tapa abierta hasta el final del programa. Apretar el botón **«Keep Warm/Cancel»**. Encima de los mariscos poner el arroz, allanar, cubrir con agua y la pasta de tomate. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BOIL»**, tiempo de preparación **20 minutos**. 10 minutos antes del final de la preparación, añadir los guisantes, el pimiento, azafrán, sal y especias y mezclar. Cocinar hasta el final del programa.

IT Paella ai frutti di mare

INGREDIENTI:

Cocktail di frutti di mare – 500 gr	Olio d'oliva – 40 ml
Riso – 300 gr	Zafferano
Purea di pomodori – 200 gr	Sale
Piselli verdi surgelati – 100 gr	Aromi
Cipolla – 100 gr	Acqua (calda) – 500 ml
Peperone verde – 80 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la cipolla e il peperone a cubetti di 0,5 cm. Lavare molto bene il riso il riso fino ad ottenere l'acqua trasparente. Versare l'olio nella pentola multicottura, adagiare cipolla e frutti di mare. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. Cuocere mescolando, periodicamente, a coperchio aperto fino alla fine del programma. Premere il tasto «**Keep Warm/Cancel**». Disporre il riso sui frutti di mare, spianare tutto, versare l'acqua e purea di pomodori. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**BOIL**», tempo di cottura **20 minuti**. 10 minuti prima della fine di cottura aggiungere piselli, peperone, zafferano, sale aromi e mescolare. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Paella mit Meeresfrüchten

ZUTATEN:

Meeresfrüchte – 500 g	Olivenöl – 40 ml
Rundkornreis, geschliffen – 300 g	Safran
Tomatenmark – 200 g	Salz
Grüne Erbsen, eingefroren – 100 g	Gewürze
Zwiebeln – 100 g	Wasser (heiß) – 500 ml
Grüne Paprikaschoten – 80 g	

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Paprikaschoten in 0,5 cm große Würfel schneiden. Reis waschen, bis Wasser klar ist. Öl in die Multikocher-Schale geben, Zwiebeln und Meeresfrüchte dazugeben. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. Unter Rühren bei offenem Deckel bis zum Ende des Programms anbraten. Den Knopf «**Keep Warm/Cancel**» drücken. Auf die Meeresfrüchte Reis geben, verteilen, mit Wasser und Tomatenmark aufgießen. Den Deckel schließen. Das Programm «**BOIL**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitung Erbsen, Paprikaschote, Safran, Salz und Gewürze dazugeben und vermischen. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Paella com Frutos do Mar

INGREDIENTES:

Cocktail de frutos do mar – 500 g	Azeite – 40 ml
Arroz de grão redondo polido – 300 g	Açafrão
Puré de tomate – 200 g	Sal
Ervilhas verdes congeladas – 100 g	Especiarias
Cebola – 100 g	Água (quente) – 500 ml
Pimento verde – 80 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a cebola e o pimento em cubos de 0,5 cm. Lave o arroz até a água ficar transparente. Deite o azeite na tigela da panela Multicozedura, coloque a cebola e os frutos do mar. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhe com a tampa aberta, mexendo de vez em quando, até ao final do programa. Prima o botão «**Keep Warm/Cancel**». Coloque o arroz por cima dos frutos do mar, alise, cubra com água e puré de tomate. Feche a tampa. Ligue o programa «**BOIL**», selecione o tempo de preparação **20 minutos**. A 10 minutos de finalizar a preparação, adicione ervilhas, pimento, açafrão, sal e especiarias, misture. Cozine até ao final do programa.

FR Paella aux fruits de mer

INGRÉDIENTS:

Cocktail de fruits de mer – 500 g	Huile d'olive – 40 ml
Riz blanc rond – 300 g	Safran
Concentré de tomates – 200 g	Sel
Petits pois surgelés – 100 g	Epices
Oignon – 100 g	Eau (chaude) – 500 ml
Poivron vert – 80 g	

PRÉPARATION

Couper l'oignon et le poivron en dés de 0,5 cm. Laver le riz jusqu'à l'obtention d'une eau claire. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur et déposer l'oignon et les fruits de mer. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. Faire cuire en remuant de temps en temps, couvercle ouvert, jusqu'à la fin du programme. Presser le bouton «**Keep Warm/Cancel**». Déposer le riz au-dessus des fruits de mer, égaliser la surface, verser l'eau et le concentré de tomates au-dessus. Sélectionner le programme «**BOIL**», le temps de cuisson : **20 minutes**. 10 minutes avant la fin de cuisson, incorporer les petits pois, le poivron, le safran, saler, épicer et mélanger. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 52



Seafood risotto

INGREDIENTS:

Risotto rice – 300 g	Butter – 30 g	Olive oil – 30 ml
Tiger prawns – 50 g	Squid – 30 g	Dry white wine – 120 ml
Onion – 50 g	Tomatoes – 25 g	Salt
Mussels in the shell – 40 g	Garlic – 4 g	Spices
Octopus – 35 g	Chicken stock – 300 ml	

DIRECTIONS

Cut tomatoes into 0.5 cm cubes, chop the garlic. Place butter into the bowl, add rice and whole onion. Select **“FRY”**, cooking time **20 minutes**. Cook rice with an open lid, stirring occasionally. 10 minutes before the end of the program add wine (100 ml) and mix. 8 minutes before the end of the program remove onion, add chicken stock, and mix. Close the lid and cook until the program finishes. Remove rice and put it into a separate container. Pour oil into the bowl and add seafood. Select **“FRY”**, cooking time **10 minutes**. 2 minutes before the end of the program add wine (20 ml), garlic, salt, spices, and mix. Cook until the program finishes. Combine seafood with rice. Add chopped tomatoes before serving.

NL Risotto met zeevruchten

INGREDIËNTEN:

Risottorijst – 300 g	Roomboter – 30 g	Olijfolie – 30 ml
Tijgergarnalen – 50 g	Calamares – 30 g	Droge witte wijn – 120 ml
Ui – 50 g	Tomaten – 25 g	Zout
Mosselen met schelp – 40 g	Knoflook – 4 g	Specerijen
Octopus – 35 g	Kippenbouillon – 300 ml	

BEREIDINGSWIJZE

Snij de tomaten in blokjes van 0,5 cm. Verpulver de knoflook met een mes. Leg de roomboter, de rijst en de ui (in zijn geheel) in de multi-pan. Stel het programma **“FRY”** in. De bereidingstijd is **20 minuten**. Laat de rijst aanbakken met het deksel open en roer af en toe. Voeg 10 minuten voordat het programma klaar is de wijn (100 ml) toe en roer het door elkaar. Haal 8 minuten voordat het gerecht klaar is de ui eruit, voeg de bouillon toe en roer het door elkaar. Sluit het deksel. Laat het staan tot het einde van het programma. Doe de rijst in een aparte kom. Gooi wat olie in de multi-pan en leg de zeevruchten erin. Stel het programma **“FRY”** in. De bereidingstijd is **10 minuten**. Voeg 2 minuten voordat het programma klaar is de rest van de wijn (20 ml), de knoflook, het zout en de specerijen toe en meng het door elkaar. Laat het staan tot het einde van het programma. Als de zeevruchten klaar zijn, mengt u ze met de risotto. Voeg de tomaten toe aan het gerecht voordat u het opdiend.

ES Risotto con mariscos

INGREDIENTES:

Arroz para risotto – 300 g	Mantequilla – 30 g	Aceite de oliva – 30 ml
Camarones – 50g	Calamares – 30 g	Vino blanco seco – 120 ml
Cebollas – 50 g	Tomates – 25 g	Sal
Mejillones con cáscara – 40 g	Ajo – 4 g	Especias
Pulpo – 35 g	Caldo de pollo – 300 ml	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar los tomates en dados de 0.5 cm. Cortar el ajo con un cuchillo. En el recipiente del multicocción poner la mantequilla, el arroz y las cebollas (enteras). Instale el programa **«FRY»** con un tiempo de preparación de **20 minutos**. Freír el arroz con la tapa abierta, revolviéndolo ocasionalmente. 10 minutos antes del final del programa añadir el vino (100 ml) y se agita. 8 minutos antes de finalizar la cocción retire la cebolla, añada el caldo y revuelva. Cierre la tapa. Cocine hasta el final del programa. Saque el arroz cocido en un recipiente separado. En el recipiente del multicocción vierta el aceite y ponga los mariscos. Instale el programa **«FRY»** con un tiempo de preparación **10 minutos**. 2 minutos antes de finalizar la cocción añada el vino (20 ml), el ajo, la sal, las especias y mezcle. Cocine hasta el final del programa. Mezcle el preparado de mariscos con el risotto. Antes de servir, añada en el plato los tomates.

IT Risotto ai frutti di mare

INGREDIENTI:

Riso per risotto – 300 gr	Burro – 30 gr	Olio d'oliva – 30 ml
Gamberoni tigre – 50 gr	Calamari – 30 gr	Vino bianco – 120 ml
Cipolla dorata – 50 gr	Pomodori – 25 gr	Sale
Cozze con guscio – 40 gr	Aglio – 4 gr	Spezie
Polpi – 35 gr	Brodo di pollo – 300 ml	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i pomodori a cubetti di 0,5 cm. Sminuzzare aglio con coltello. Inserire il burro, riso e cipolla (intera) nel recipiente del multicooker. Selezionate il programma «FRY». Il tempo di cottura è **20 minuti**. Friggere il riso con coperchio aperto, mescolando periodicamente. 10 minuti prima del termine della cottura aggiungere il vino (100 ml) e mescolare. 8 minuti prima del termine della cottura togliere la cipolla, aggiungere il brodo e mescolare. Chiudere il coperchio. Cucinare fino al termine del programma. Mettere il riso in un recipiente a parte. Versare l'olio e inserire i frutti del mare nel recipiente del multicooker. Selezionare il programma «FRY». Tempo di cottura **10 minuti**. 2 minuti prima di termine della cottura versare il vino (20 ml), aglio, sale, spezie, e mescolare. Cuocere fino al termine del programma. Mescolare i frutti di mare con il risotto. Prima di servirlo aggiungere i pomodori.

DE Risotto mit Meeresfrüchten

ZUTATEN:

Reis für Risotto – 300 g	Tintenfische – 35 g	Olivenöl – 30 ml
Tigerkrevetten – 50 g	Butter – 30 g	Trockener Weisswein – 120 g
Zwiebel – 50 g	Tintenfische – 30 g	Salz
Miesmuscheln mit	Tomaten – 25 g	Gewürze
Panzerung – 40 g	Knoblauch – 4 g	
Achtarmige	Hühnerbouillon – 300 ml	

ZUBEREITUNG

Tomaten in Würfel von 0,5 cm schneiden. Knoblauch mit Messer zerkleinern. In die Multikocherschale Butter, Reis und ganze Zwiebel legen. Das Programm «FRY» einstellen. Kochzeit ist **20 Minuten**. Reis ohne Deckel braten und gelegentlich umrühren. 10 Minuten vor dem Programmsende den Wein (100 ml) dazugeben und umrühren. 8 Minuten vor dem Ende der Garzeit Zwiebel entfernen, das Bouillon dazugeben und umrühren. Zudecken. Bis zum Abschluss des Programms zubereiten. Gekochten Reis in einem separaten Behälter legen. In die Multikocherschale Öl gießen, Meeresfrüchte legen. Das Programm «FRY» einstellen. Zubereitungszeit ist **10 Minuten**. 2 Minuten vor dem Zubereitungsende Wein (20 ml), Knoblauch, Salz, Gewürze dazugeben und umrühren. Bis zum Abschluss des Programms zubereiten. Zubereitete Meeresfrüchte mit Risotto vermischen. Vor dem Servieren Tomaten ins Gericht dazugeben.

PT Risoto com Frutos do Mar

INGREDIENTES:

Arroz para risoto – 180 g	Polvos – 35 g	Caldo de galinha – 300 ml
Camarão-tigre gigante –	Manteiga – 30 g	Azeite – 30 ml
50 g	Lulas – 140 g	Vinho branco – 120 ml
Cebola – 50 g	Tomate – 25 g	Sal
Mexilhões em panela – 40 g	Alho – 4 g	Especiaras

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o tomate em cubinhos de 0,5 cm. Esmague o alho com a faca. Coloque na panela da multicooker a manteiga, o arroz e a cebola (inteira). Selecione o programa «FRY». Tempo de cozedura – **20 minutos**. Assé o arroz com a tampa aberta, mexendo de vez em quando. 10 minutos antes do término do programa adicione 100 ml do vinho e misture bem. 8 minutos antes do fim de preparo tire a cebola, acrescente o caldo e misture. Tape com a tampa. Cozinhe até o término do programa. Transfira o arroz cozido para uma travessa. Acrescente o azeite na panela e adicione o marisco. Escolha o programa «FRY». Tempo de cozedura – **10 minutos**. 2 minutos antes do fim de preparação adicione o resto do vinho, o alho, o sal e os condimentos misturando bem. Cozinhe até o término do programa. Junte o marisco assado e o risoto. Antes de servir junte o tomate.

FR Rizotto aux fruits de mer

INGRÉDIENTS:

Riz pour le rizotto – 300 g	Calamar – 30 g	Fond de volaille – 300 ml
Crevette – 50 g	Beurre – 30 g	Huile d'olive – 30 ml
Oignon – 50 g	Tomate cerise – 25 g	Vin blanc sec – 120 ml
Moule – 40 g	(décoration)	Sel
Poulpe – 35 g	Ail – 4 g	Epices

PRÉPARATION

Couper la petite tomate cerise en dés de 0,5 cm. Emincer l'ail avec un couteau. Dans la cuve du multicuiseur, mettre le beurre, ajouter le riz et l'oignon entier. Sélectionner le programme «FRY», le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire le riz jusqu'à la fin du programme avec le couvercle ouvert, en remuant de temps en temps. 10 minutes avant la fin de la cuisson, verser le vin (100 ml) et remuer. 8 minutes avant la fin de la cuisson il faut retirer l'oignon entier, puis verser le fond de volaille et mélanger. Fermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Après mettre le riz prêt dans un saladier. Ensuite, verser de l'huile d'olive dans la cuve du multicuiseur, et mettre les fruits de mer. Sélectionner le programme «FRY», le temps de cuisson : **10 minutes**. 2 minutes avant la fin de la cuisson, verser le vin (20 ml), ajouter l'ail, le sel, et les épices et bien mélanger l'ensemble. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Mélanger les fruits de mer cuits avec le rizotto. Avant de servir le plat, ajouter la petite tomate cerise coupée.

Main Course

recipe 53



Vegetable stew

INGREDIENTS:

Potatoes — 600 g	Onion — 100 g	Water — 200 ml
White cabbage — 500 g	Eggplant — 400 g	Salt
Carrot — 150 g	Garlic — 10 g	Spices
Tomatoes — 150 g	Butter — 50 g	

DIRECTIONS

Cut potatoes, cabbage, eggplant, and tomatoes into 2 cm cubes, carrot and onion into 1 cm cubes, chop garlic. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“STEW”**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Groentenragout

INGREDIËNTEN:

Aardappel — 600 g	Worstel — 150 g	Water — 200 ml
Witte kool — 500 g	Ui — 100 g	Zout
Aubergine — 400 g	Boter — 50 g	Kruiden
Tomaat — 150 g	Knoflook — 10 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen, aubergine en tomaten in blokjes van 2 cm, de worst en ui — in blokjes van 1 cm, hak de knoflook fijn. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, giet er water in, voeg zout en kruiden toe en vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«STEW»**, stel de kooktijd in **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Ragú de verduras

INGREDIENTES:

Patatas — 600 g	Zanahoria — 150 g	Agua — 200 ml
Col — 500 g	Cebolla — 100 g	Sal
Berenjenas — 400 g	Mantequilla — 50 g	Espesias
Tomates — 150 g	Ajo — 10 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las patatas, la col, las berenjenas y los tomates en daditos de 2 cm, la zanahoria y la cebolla - en daditos de 1 cm, picar el ajo con un cuchillo. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla rápida multicocción, cubrir con agua, añadir la mantequilla, sal, especias, ajo y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«STEW»**, tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Ragù di verdura

INGREDIENTI:

Patate – 600 gr	Carote – 150 gr	Acqua – 200 ml
Cavolo – 500 gr	Cipolla – 100 gr	Sale
Melanzane – 400 gr	Burro – 50 gr	Aromi
Pomodori – 150 gr	Aglio – 10 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare patate, cavolo, melanzane e pomodori a cubetti di 2 cm, carote e cipolla a cubetti di 1 cm, sminuzzare l'aglio con un coltello. Adagiare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, versare l'acqua, aggiungere burro, sale, aromi, aglio e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **40 minuti** Cuocere fino alla fine del programma.

DE Gemüseragout

ZUTATEN:

Kartoffeln – 600 g	Karotten – 150 g	Wasser – 200 ml
Weißkohl – 500 g	Zwiebeln – 100 g	Salz
Auberginen – 400 g	Butter – 50 g	Gewürze
Tomaten – 150 g	Knoblauch – 10 g	

ZUBEREITUNG

Kartoffeln, Weißkohl, Auberginen und Tomaten in 2 cm große Würfel schneiden, Karotten und Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden, Knoblauch mit dem Messer zerkleinern. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Butter, Salz, Gewürze und Knoblauch dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Jardineira de Legumes

INGREDIENTES:

Batata – 600 g	Cenoura – 150 g	Água – 200 ml
Repolho – 500 g	Cebola – 100 g	Sal
Beringela – 400 g	Manteiga – 50 g	Especiarias
Tomate – 150 g	Alho – 10 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a batata, repolho, beringela e tomate em cubos de 2 cm e a cenoura e a cebola em cubos de 1 cm, pique o alho com uma faca. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, cubra com água, adicione manteiga, sal, especiarias e alho, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Ragoût de légumes

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre – 600 g	Carottes – 150 g	Eau – 200 ml
Chou blanc – 500 g	Oignon – 100 g	Sel
Aubergines – 400 g	Beurre – 50 g	Epices
Tomates – 150 g	Ail – 10 g	

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre, le chou, les aubergines et les tomates en dés de 2 cm, les carottes et l'oignon en dés de 1 cm, émincer l'ail avec un couteau. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, ajouter le beurre, le sel, les épices, l'ail et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 54



Omelette

INGREDIENTS:

Egg – 500 g (10 pieces)
Smoked sausages – 150 g
Butter – 30 g

2.5% milk – 500 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut sausages into 0.5 cm slices. Beat eggs with milk until well blended. Grease the bowl with butter, add sausages, and egg mixture. Close the lid. Select **“BAKE”**. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Omelet

INGREDIËNTEN:

Eieren – 500 g (10 stuk)
Jachtworsten – 150 g
Boter – 30 g

Melk 2,5% – 500 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de worsten in rondjes 0,5 cm dik. Klap de eieren met melk tot een gladde massa, voeg zout en specerij toe, vermeng alles. Smeer de kookreservoir met boter, voeg de worsten toe, schenk het eimengsel in en vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **“BAKE”**, zet de kooktijd – **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Tortilla con chorizo

INGREDIENTES:

Huevo – 500 g/10 und.
Chorizos de caza – 150 g
Mantequilla – 30 g

Leche 2,5% – 500 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar los chorizos en rodajas de 0,5 cm. Batir los huevos con la leche con un batidor hasta obtener una masa homogénea, añadir sal, especias y mezclar. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla, añadir los chorizos, introducir la mezcla de huevo y leche y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BAKE»**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Frittata

INGREDIENTI:

Uova – 500 gr (10 pz.)	Latte 2,5% – 500 ml
Salame (cacciatorini) – 150 gr	Sale
Burro – 30 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le salsicce ad anelli di spessore di 0,5 cm. Amalgamare le uova con latte, aggiungere sale e aromi, mescolare tutto. Ungere la pentola multicottura di burro, aggiungere le salsicce, versare la miscela di latte e uova e mescolare tutto. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Omelette

ZUTATEN:

Eier – 500 g (10 Stk.)	Salz
Jagdwürstchen – 150 g	Gewürze
Butter – 30 g	
Milch 2,5% – 500 ml	
Pflanzenöl – 10 ml	

ZUBEREITUNG

Jagdwürstchen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eier mit Milch aufschlagen, Salz und Gewürze dazugeben, vermischen. Die Multikoher-Schale einfetten, Jagdwürstchen dazugeben, Milch-Eier-Mischung dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Omelete

INGREDIENTES:

Ovos – 500 g / 10 ovos	Leite 2,5% – 500 ml
Linguiça – 150 g	Sal
Manteiga – 30 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a linguiça em rodelinhas com 0,5 cm de grossura. Bata com a vara de arame os ovos com o leite até ficar homogéneo, adicione sal e especiarias, misture. Unte a tigela da panela Multicozedura com a manteiga, coloque a linguiça, deite a mistura de ovos batidos com o leite e envolva bem. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Omelette

INGRÉDIENTS:

Œufs – 500 g (10 pièces)	Lait 2,5% – 500 ml
Saucissons «Chasseur» – 150 g	Sel
Beurre – 30 g	Épices

PRÉPARATION

Couper les saucissons en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur. Battre au fouet les œufs avec le lait jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène, ajouter le sel et les épices, mélanger. Beurrer la cuve du multicuiseur, poser les saucissons, verser le mélange d'œufs et de lait et remuer. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «BAKE», le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 55



Eggs with bacon and tomato

INGREDIENTS:

5 eggs — 250 g
Bacon — 100 g
Tomatoes — 80 g

Vegetable oil — 10 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Slice the bacon, cut tomatoes into 0.5 cm circles. In separate container beat eggs with salt and spices. Pour oil into the bowl and add bacon. Select **“FRY”**, cooking time **10 minutes**. Cook with an open lid, stirring occasionally. 5 minutes before the end of the program add tomatoes, beaten eggs, and close the lid. Cook until the program finishes. Leave on **“Keep Warm”** for 3 minutes.

NL Roereieren met bacon en tomaten

INGREDIËNTEN:

Ei — 250 g / 5 stuks
Bacon — 100 g
Tomaten — 80 g

Plant aardige olie — 10 ml
Zout
Specerijen

BEREIDINGSWIJZE

Snij de bacon in schijfjes en de tomaten in cirkeltjes met een dikte van 0,5 cm. Klop het ei in een aparte kom en voeg zout en specerijen toe. Gooi olie in de multi-pan en leg de bacon erin. Stel het programma **“FRY”** in. De bereidingstijd is **10 minuten**. Bak de bacon aan met het deksel open en roer af en toe. Doe 5 minuten voordat het gerecht klaar is de tomaten en het geklopte ei in de pan, sluit het deksel. Laat het staan tot het einde van het programma. Nadat het programma klaar is, laat u de omelet 3 minuten staan op het programma **“Automatische opwarming”**.

ES Tortilla con bacon y tomates

INGREDIENTES:

Huevo — 250 g / 5 unidades.
Bacon — 100 mg
Tomates — 80 g

El aceite vegetal — 10 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el bacon en lonchas finas, cortar los tomates en rodajas de espesor 0,5 cm. Batir los huevos en un recipiente aparte, añadir sal y especias. En el recipiente del multicocción verter el aceite y añadir el bacon. Instale el programa **«FRY»**. Tiempo de preparación **10 minutos**. Freír el bacon con la tapa abierta, revolviendo ocasionalmente. 5 minutos antes de finalizar la cocción poner los huevos batidos y el tomate y cerrar la tapa. Cocine hasta el final del programa. Después de completar la preparación dejar el contenido en el modo de **«Autocalentador»** durante **3 minutos**.

IT Frittata con bacon e pomodori

INGREDIENTI:

Ova — 250 gr /5 uova	Olio vegetale — 10 ml
Pancetta — 100 gr	Sale
Pomodori — 80 gr	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la pancetta a fette sottili, tagliare i pomodori a rondelle di 0,5 cm di spessore. Sbattere le uova in un recipiente a parte, aggiungere il sale e le spezie. Versare l'olio e inserire la pancetta nel recipiente del multicooker. Selezionare il programma «**FRY**». Tempo di cottura **10 minuti**. Friggere la pancetta con il coperchio aperto, mescolando periodicamente. 5 minuti prima della fine di cottura inserire nel recipiente i pomodori e le uova, e chiudere il coperchio. Cuocere fino al termine del programma. Al termine della cottura lasciare la frittata nel regime «**Tenuta in caldo**» per **3 minuti**.

DE Eier mit Speck und Tomaten

ZUTATEN:

Eier — 250 g / 5 Stücke	Pflanzenöl — 10 ml
Bacon — 100 g	Salz
Tomaten — 80 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Bacon in Scheiben schneiden, dann Tomaten in Scheiben von 0,5 cm schneiden. Eier in einem separaten Behälter aufschlagen, Salz und Gewürze dazugeben. In die Multikocherschale Öl gießen. Das Programm „**FRY**“ einstellen. Kochzeit ist **10 Minuten**. Bacon ohne Deckel braten und gelegentlich umrühren. 5 Minuten vor dem Zubereitungsabschluss in die Schale Tomaten und geschlagene Eier legen, zudecken. Bis zum Abschluss des Programms zubereiten. Nach Zubereitungsabschluss den Modus „**Warmhalten**“ einschalten und Spiegelei für 3 Minuten lassen.

PT Omelete com Bacon e Tomate

INGREDIENTES:

Ovos — 250 g / 5 ovos	Óleo vegetal — 10 ml
Bacon — 100 g	Sal
Tomate — 80 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o bacon em fatias finas e o tomate em rodelas com 0,5 centímetros de grossura. Bata os ovos num recipiente separado, adicione sal e especiarias. Deite o óleo na tigela da panela Multicozedura, coloque o bacon. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tipo de produto «**Meat**» e o tempo de preparação **10 minutos**. Frite o bacon com a tampa aberta, mexendo ocasionalmente. Após o início da contagem regressiva, coloque na tigela o tomate e deite os ovos batidos, feche a tampa. Cozinhe até ao final do programa. Depois de completar a cozedura deixe a omelete no programa «**Keep Warm**» por **3 minutos**.

FR Œufs au plat au bacon et aux tomates

INGRÉDIENTS:

Œufs — 250 g (5 œufs)	Huile — 10 ml
Lardon — 100 g	Sel
Tomate — 80 g	Épices

PRÉPARATION

Couper le lardon en lamelles, les tomates en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur. Battre les œufs dans un saladier, ajouter le sel et les épices. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur et mettre le lardon. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **10 minutes**. Faire cuire le lardon avec le couvercle ouvert, en remuant de temps en temps. 5 minutes avant la fin de la cuisson, mettre dans la cuve les tomates et verser les œufs battus. Fermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Après la fin de la cuisson laisser le plat en mode «**Auto-réchauffage**» pendant **3 minutes**.

Main
Course
recipe 56



Stuffed eggplant with walnuts

INGREDIENTS:

Eggplant — 300 g	Onion — 40 g
Walnuts — 100 g	Salt
Tomatoes — 70 g	Spices
Garlic — 10 g	

DIRECTIONS

Cut eggplants into halves lengthwise and deseed. Combine chopped nuts, onion, garlic, and tomatoes, add salt and spices. Stuff eggplants with the mixture, wrap in foil and place inside the bowl. Close the lid. Select “**BAKE**”. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Aubergines met noten

INGREDIËNTEN:

Aubergine — 300 g	Knoflook — 10 g
Walnoot — 100 g	Zout
Tomaat — 70 g	Kruiden
Ui — 40 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aubergines door en verwijder de zaden. Hak de walnoot, ui en tomaten fijn, voeg zout en specerij toe, vermeng alles. Met het verkregen mengsel vul de aubergines in, draai ze in folie om en leg in de multikoker kookreservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**BAKE**», stel de kooktijd in **50 minuten**. Kook tot de program afloopt.

ES Berenjenas con nueces

INGREDIENTES:

Berenjenas — 300 g	Ajo — 10 g
Nueces peladas — 100 g	Sal
Tomates — 70 g	Especias
Cebolla — 40 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas a lo largo y limpiar de las semillas. Picar las nueces, la cebolla, el ajo y el tomate con un cuchillo, añadir sal, especias y mezclar. Rellenar las berenjenas con la mezcla obtenida, envolver en papel de aluminio y colocar en el tazón del robot de cocina. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**BAKE**», tiempo de preparación **50 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Melanzane alle noci

INGREDIENTI:

Melanzane — 300 gr	Aglio — 10 gr
Noci — 100 gr	Sale
Pomodori — 70 gr	Aromi
Cipolla — 40 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le melanzane nel senso verticale e pulirle dai semi. Sminuzzare noci, cipolla, aglio e pomodori con un coltello, aggiungere sale e aromi, mescolare tutto. Farcire le melanzane con la miscela ottenuta, incartarle nella carta stagnola e adagiare nella pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **50 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Auberginen mit Nüssen

ZUTATEN:

Auberginen — 300 g	Knoblauch — 10 g
Walnüsse — 100 g	Salz
Tomaten — 70 g	Gewürze
Zwiebeln — 40 g	

ZUBEREITUNG

Auberginen halbieren, Samen entfernen. Walnüsse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten mit dem Messer zerkleinern, Salz und Gewürze dazugeben und verrühren. Auberginen mit der Mischung füllen, in die Alu-Folie wickeln und in Multikoher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **50 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Beringela com Nozes

INGREDIENTES:

Beringela — 300 g	Alho — 10 g
Nozes — 100 g	Sal
Tomate — 70 g	Especiarias
Cebola — 40 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a beringela longitudinalmente e retire as sementes. Pique com a faca as nozes, cebola, alho, tomate, adicione sal e especiarias, misture. Recheie as beringelas com a mistura obtida, embrulhe em papel de alumínio e coloque na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **50 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Aubergines aux noix

INGRÉDIENTS:

Aubergines — 300 g	Ail — 10 g
Noix — 100 g	Sel
Tomates — 70 g	Épices
Oignon — 40 g	

PRÉPARATION

Couper les aubergines en longueur et épépiner. Emincer les noix, l'oignon, l'ail et les tomates avec un couteau, ajouter le sel et des épices et mélanger. Farcir les aubergines avec le mélange obtenu, envelopper chacune dans le papier alu et poser dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **50 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 57



Stuffed eggplant with mince beef

INGREDIENTS:

Eggplant — 300 g	Onion — 50 g
Beef (fillet) — 150 g	Salt
Tomatoes — 60 g	Spices
Garlic — 60 g	

DIRECTIONS

Cut eggplants into halves lengthwise and deseed. Put meat, onion, garlic, and tomatoes through a meat grinder, add salt, spices, and mix well. Stuff eggplants with the mixture, wrap in foil and place inside the bowl. Close the lid. Select **“BAKE”**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Aubergine met rundvlees

INGREDIËNTEN:

Aubergine — 300 g	Ui — 50 g
Rundvlees (filet) — 150 g	Zout
Tomaat — 60 g	Kruiden
Knoflook — 60 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aubergines door en verwijder de zaden. Maal het vlees, de ui, knoflook en tomaten met een vleesmolen, voeg zout en specerij toe, vermeng alles. Met het verkregen mengsel vul de aubergines in, draai ze in folie om en leg in de multikoker kookreservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BAKE»**, stel de kooktijd in **50 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Berenjenas con carne de vaca

INGREDIENTES:

Berenjenas — 300 g	Cebolla — 50 g
Carne de vaca (filete) — 150 g	Sal
Tomates — 60 g	Espicias
Ajo — 60 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas a lo largo y limpiar de las semillas. Pasar la carne, la cebolla, el ajo y el tomate por la picadora de carne, añadir sal y especias y mezclar. Rellenar las berenjenas con la mezcla obtenida, envolver en papel de aluminio y colocar en el tazón del cuenco de la olla rápida multicocción. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BAKE»**, tiempo de preparación **50 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Melanzane con manzo

INGREDIENTI:

Melanzane – 300 gr	Cipolla – 50 gr
Carne di manzo (filetto) – 150 gr	Sal
Pomodori – 60 gr	Aromi
Aglio – 60 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le melanzane a lungo e pulirle dai semi. Carne, cipolla, aglio e pomodori passarli nel tritacarne, aggiungere sale e aromi, mescolare tutto. Farcire le melanzane di miscela ottenuta, incartare nella carta stagnola e adagiare nella coppa della pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **50 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Auberginen mit Rindfleisch

ZUTATEN:

Auberginen – 300 g	Zwiebeln – 50 g
Rindfleisch (Filet) – 150 g	Salz
Tomaten – 60 g	Gewürze
Knoblauch – 60 g	

ZUBEREITUNG

Auberginen halbieren und Samen rausnehmen. Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten durch den Fleischwolf drehen, Salz und Gewürze dazugeben, alles vermischen. Auberginen mit der Mischung füllen, in die Folie einwickeln und in Multikoher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **50 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Beringela com Carne de Vaca

INGREDIENTES:

Beringela – 300 g	Cebola – 50 g
Carne de vaca (bife) – 150 g	Sal
Tomate – 60 g	Especiarias
Alho – 60 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a beringela longitudinalmente e retire as sementes. Passe na picadora a carne, cebola, alho e tomate, adicione sal e especiarias, misture tudo. Recheias beringelas com a mistura obtida, embrulhe em papel de alumínio e coloque na tigela da panela Multicozedura. Feche atampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **50 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Aubergines au bœuf

INGRÉDIENTS:

Aubergines – 300 g	Oignon – 50 g
Bœuf (filet) – 150 g	Sel
Tomates – 60 g	Épices
Ail – 60 g	

PRÉPARATION

Couper les aubergines en longueur et épépiner. Passer au hachoir le filet de bœuf, l'oignon, l'ail et les tomates, ajouter le sel, les épices et mélanger. Farcir les aubergines avec le mélange obtenu, envelopper les chacune dans du papier aluminium et déposer les dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **50 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 58



Stuffed bell peppers

INGREDIENTS:

Mince (meat) — 600 g	Water — 150 ml
Bell pepper — 500 g (3 pieces)	Salt
Cooked rice — 150 g	Spices

DIRECTIONS

Combine mince meat with rice, salt, and spices. Stuff bell peppers with the mixture. Place peppers into the bowl and cover with water. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Gevulde paprika

INGREDIËNTEN:

Zelfgemaakt gehakt vlees — 600 g	Water — 150 ml
Paprika — 500 g (3 stuk)	Zout
Gekookte rijst — 150 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng het gehakte vlees met rijst, voeg zout en specerij toe en vermeng alles. Vul elke paprika met het gehakte vlees, leg in de reservoir, giet water in. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Pimientos rellenos

INGREDIENTES:

Picadillo casero — 600 g	Agua — 150 ml
Pimiento dulce — 500 g/3 und.	Sal
Arroz cocido — 150 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Mezclar el picadillo con el arroz, añadir sal, especias y mezclar. Rellenar cada pimiento con el picadillo, poner en el cuenco de la olla rápida multicocción, cubrir con agua. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Peperoni farciti

INGREDIENTI:

Carne macinata — 600 gr	Acqua — 150 ml
Peperoni — 500 gr (3 pz.)	Sal
Riso lesso — 150 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Mescolare la carne macinata con riso, aggiungere sale, aromi e mescolare tutto. Farcire i peperoni con la carne macinata e adagiarli nella pentola multicottura, versare l'acqua. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Gefüllte Paprikas

ZUTATEN:

Hausgemachter Hackfleisch — 600 g	Wasser — 150 ml
Paprikaschote — 500 g / 3 Stk.	Salz
Gekochter Reis — 150 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit dem Reis vermischen, Salz und Gewürze dazugeben und vermischen. Jede Paprikaschote mit Hackfleisch füllen, in die Multikocher-Schale geben und mit Wasser aufgießen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Pimentos Recheados

INGREDIENTES:

Carne picada em casa — 600 g	Água — 150 ml
Pimentos — 500 g / 3 un.	Sal
Arroz cozido — 150 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Misture a carne picada com arroz, adicione sal, especiariase envolva bem. Recheie cada um dos pimentos com a mistura obtida, coloque na tigela da panela Multicozedura, cubra com água. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Poivrons farcis

INGRÉDIENTS:

Viande hachée maison — 600 g	Eau — 150 ml
Poivrons — 500 g (3 poivrons)	Sel
Riz cuit — 150 g	Épices

PRÉPARATION

Mélanger la viande hachée au riz, ajouter le sel et les épices et mélanger. Farcir chaque poivron, les déposer dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 59



Creamy white bean and bacon

INGREDIENTS:

Canned white beans – 240 g	22 % cream – 200 ml
Canned corn – 120 g	Salt
Smoked bacon – 120 g	Spices
Onion – 100 g	

DIRECTIONS

Cut bacon into thin straws, onion into small cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Witte bonen met bacon in roomsaus

INGREDIËNTEN:

Ingeblikte witte bonen – 240 g	Crème 22% – 200 ml
Bacon (Gekookt gerookt spek) – 120 g	Zout
Ingeblikte mais – 120 g	Kruiden
Ui – 100 g	

BEREIDINGSWIJZE

Tap de vloeistof van de mais af, snijd de bacon in fijne reepjes en de ui in kleine blokjes. Leg alle ingrediënten in de kookreservoir, voeg de crème, zout en specerij toe en vermeng alles zorgvuldig. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **30 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Alubias con bacon en salsa cremosa

INGREDIENTES:

Alubias blancas (enlatadas) – 240 g	Nata 22% – 200 ml
Bacon (hervido ahumado) – 120 g	Sal
Maíz (enlatado) – 120 g	Especias
Cebolla – 100 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Ecurrir el líquido de las alubias y del maíz, cortar el bacon en tiras finas y la cebolla - en daditos pequeños. Poner todos los ingredientes en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir la nata, sal, especias y mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Fagioli con bacon con salsa di panna

INGREDIENTI:

Fagioli bianchi (in scatola) — 240 gr	Panna 22 % — 200 ml
Bacon (affumicato cotto) — 120 gr	Sale
Granoturco (in scatola) — 120 gr	Aromi
Cipolla — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Sgocciolare fagioli e granturco, tagliare il bacon a lamelle sottili, la cipolla a dadini piccoli. Disporre tutti gli ingredienti nella pentola multicottura aggiungere la panna, sale, aromi e mescolare con cura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **30 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Bohnen mit Speck im Sahnesoße

ZUTATEN:

Weißer Bohnen (konserviert) — 240 g	Sahne 22% — 200 ml
Speck (gekocht/geräuchert) — 120 g	Salz
Mais (konserviert) — 120 g	Gewürze
Zwiebeln — 100 g	

ZUBEREITUNG

Bohnen und Mais abtropfen lassen, Speck in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln in feine Würfel. Alle Zutaten in die Multikocher-Schale geben, Sahne, Salz und Gewürze dazugeben und sorgfältig vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **30 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Feijão com Bacon em Molho de Natas

INGREDIENTES:

Feijão branco (em lata) — 240 g	Natas 22% — 200 ml
Bacon fumado — 120 g	Sal
Milho (em lata) — 120 g	Especiarias
Cebola — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Escorra o líquido do feijão e do milho, corte o bacon em tiras finas e a cebola em cubos pequenos. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione as natas, sal e especiarias, misture bem. Feche atampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Haricots au bacon sauce à la crème

INGRÉDIENTS:

Haricots blancs (en boîte) — 240 g	Crème fraîche 22% — 200 ml
Bacon (cuit fumé) — 120 g	Sel
Mais (en boîte) — 120 g	Épices
Oignon — 100 g	

PRÉPARATION

Laisser égoutter les haricots et le maïs, tailler le bacon en julienne fine, l'oignon en petits dés. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, verser la crème fraîche, ajouter le sel, les épices et bien mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 60



Meatballs in sour cream sauce

INGREDIENTS:

Mince beef — 320 g
20% sour cream — 500 g
Onion — 80 g
Wheat bread — 80 g

Butter — 5 g
2.5% milk — 80 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Soak bread in cold water for 5 minutes, drain and squeeze out excess water. Put mince beef, onion, and bread through a meat grinder, add salt, spices, milk, and mix until fully combined. Shape mixture into 5 cm diameter meatballs. Grease the bowl with butter and add meatballs. Cover with sour cream, season with salt, and spices. Close the lid. Select “**STEW**”. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Kroketten met witte saus

INGREDIËNTEN:

Zelfgemaakt gehakt vlees — 320 g	Melk 2,5% — 80 ml
Zure room 20% — 500 g	Boter — 5 g
Ui — 80 g	Zout
Tarwebrood — 80 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Leg het brood in koud water en laat het 5 minuten inweken, dan druk het water goed uit. Maal het gehakte vlees en de ui met een vleesmolen, voeg melk, zout en specerij toe. Kneed het deeg tot een gladde massa en sla het af. Van het verkregen mengsel vorm kroketten van ca. 5 cm in diameter. Smeer de multikoker reservoir met boter, leg de kroketten erin, voeg zure room en specerij toe. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEW**», stel de kooktijd in **30 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Albóndigas en salsa blanca

INGREDIENTES:

Picadillo casero — 320 g	Leche 2,5% — 80 ml
Nata agria 20% — 500 g	Mantequilla — 5 g
Cebolla — 80 g	Sal
Pan de trigo — 80 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Remojar el pan en agua fría durante 5 minutos y exprimirlo bien. Pasar el picadillo con la cebolla y el pan por la picadora de carne, añadir la sal, las especias y la leche, amasar hasta que se convierta en una masa homogénea y abollar. Formar de la masa las albóndigas de 5 cm de diámetro. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla, colocar las albóndigas, añadir la nata agria, sal y especias. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEW**», tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Polpette in salsa bianca

INGREDIENTI:

Carne macinata di casa — 320 gr	Latte 2,5% — 80 ml
Panna acida 20% — 500 gr	Burro — 5 gr
Cipolla — 80 gr	Salz
Pane di grano — 80 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Bagnare il pane nell'acqua fredda per 5 minuti e spremere bene. Passare la carne macinata con cipolla e pane nel tritacarne, aggiungere sale, aromi, latte, impastare tutto fino a renderlo omogeneo. Formare delle polpette di 5 cm di diametro. Imburrare la pentola multicottura, adagiarvi le polpette, aggiungere la panna acida, sale e aromi. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEW**», tempo di cottura **30 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura.

DE Klopsbraten in der weißen Sauce

ZUTATEN:

Hausgemachter Hackfleisch — 320 g	Milch 2,5% — 80 ml
Sauerrahm 20% — 500 g	Butter — 5 g
Zwiebeln — 80 g	Salz
Weizenbrot — 80 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Brot in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen, pressen. Hackfleisch, Zwiebeln und Brot durch den Fleischwolf drehen, Milch, Salz und Gewürze dazugeben, alles vermischen. Aus der Mischung Klopse 5 cm im Durchmesser formen. Die Multikoher-Schale einfetten, Klopse, Salz, Gewürze und Sauerrahm dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEW**» starten, Zubereitungszeit **30 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Almôndegas com Molho Branco

INGREDIENTES:

Carne picada em casa — 320 g	Leite 2,5% — 80 ml
Natas azedas 20% — 500 g	Manteiga — 5 g
Cebola — 80 g	Sal
Pão de trigo — 80 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Embeba o pão em água fria por 5 minutos e esprema bem. Passe na picadora carne, cebola e pão, adicione sal, especiarias e leite e misture vigorosamente até obter uma massa homogênea. Com a massa obtida molde as almôndegas com um diâmetro de cinco centímetros. Unte a tigela da panela multicottura com manteiga, coloque as almôndegas, adicione as natas azedas, sal e especiarias. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEW**», selecione o tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Boulettes de viande sauce blanche

INGRÉDIENTS:

Viande hachée maison — 320 g	Lait 2,5% — 80 ml
Crème aigre 20% — 500 g	Beurre — 5 g
Oignon — 80 g	Sel
Pain blanc — 80 g	Épices

PRÉPARATION

Faire tremper le pain dans l'eau froide pendant 5 minutes et bien essorer. Passer au hachoir la viande avec l'oignon et le pain, ajouter le sel, les épices, le lait et pétrir le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis battre. Former à partir de cette pâte des boulettes de 5 cm de diamètre. Beurrer la cuve du multicuiseur, y déposer les boulettes, ajouter la crème aigre, saler et épicer. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEW**», le temps de cuisson : **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 61



Beef fettuccine

INGREDIENTS:

Beef (fillet) — 350 g	Water — 1 l
Tomatoes — 150 g	Meat stock — 150 ml
Onion — 200 g	Olive oil — 40 ml
Carrot — 140 g	Salt
Fettuccine pasta — 130 g	Spices

DIRECTIONS

Cut beef into 2 cm cubes, slice onion into semi-rings, grate carrot, and chop tomatoes. Pour water into the bowl and close the lid. Select **“PASTA”**. Set the time of **8 minutes**. After an audible sound is heard, open the lid and add pasta. Close the lid and cook until the program finishes. Put pasta in a sieve and rinse. Pour oil into the bowl, add meat and vegetables. Select **“FRY”**. Set the time of **20 minutes**. Stir-fry with an open lid for 18 minutes, add stock, mix, and cook until the program finishes.

NL Fettuccini met rundvlees

INGREDIËNTEN:

Rundvlees (ossenhaas) — 350 g	Vleesbouillon — 150 ml
Ui — 200 g	Olijfolie — 40 ml
Tomaat — 150 g	Zout
Worstel — 140 g	Kruiden
Pasta fettuccine — 130 g	Water — 1 l

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in blokjes van 2 cm, de ui — in halfrondjes. Rasp de worstel op een grove rasp, snijd de tomaten in blokjes van 1,5–3 cm. Giet water in de kookreservoir en doe het deksel dicht. Schakel naar modus **“PASTA”**, stel de kooktijd in **8 minuten**. Na het geluidssignaal doe het deksel open, leg pasta in kokend water en vermeng alles. Doe het deksel dicht en kook tot de programma afloopt. Gooi de bereide pasta op een vergiet en spoel die af. Schenk olie in de multikoker-snelkoker reservoir, leg het vlees en de Groenten in. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de kooktijd in — **20 minuten**. Bak met open deksel, roer af en toe. 2 minuten voor het koken af is, voeg de pasta en bouillon toe, vermeng alles en kook tot de programma afloopt.

ES Fettuccini con carne de vaca

INGREDIENTES:

Carne de vaca (lomo) — 350 g	Caldo de carne — 150 ml
Cebolla — 200 g	Aceite de oliva — 40 ml
Tomates — 150 g	Sal
Zanahoria — 140 g	Espicias
Pasta fettuccini — 130 g	Agua — 1 l

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne de vaca en daditos de 2 cm, la cebolla en semicírculos, rallar la zanahoria en un rallador grande, cortar los tomates en barritas de 1,5–3 cm. Verter agua en el cuenco de la olla rápida multicocción y cerrar la tapa. Establecer el programa **«PASTA»**, tiempo de preparación **8 minutos**. Abrir la tapa después del pitido, poner la pasta en agua hirviendo y mezclar. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa. Poner la pasta preparada en un colador y enjuagar. Verter el aceite en el cuenco de la olla rápida multicocción, colocar la carne y las verduras. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **20 minutos**. Sofreír con la tapa abierta, removiendo periódicamente. 2 minutos antes del final de la preparación añadir la pasta y el caldo, mezclarlo todo y cocinar hasta el final del programa.

IT Fettuccine con manzo

INGREDIENTI:

Manzo (filetto) — 350 gr	Brodo di carne — 150 ml
Cipolla — 200 gr	Olio d'oliva — 40 ml
Pomodori — 150 gr	Sale
Carote — 140 gr	Aromi
Fettuccine — 130 gr	Acqua — 1 l

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il manzo a cubetti di 2 cm, la cipolla a semicerchi, grattugiare le carote a grana grossa, tagliare i pomodori in pezzi di 1,5–3 cm. Versare l'acqua nella pentola multicottura e chiudere il coperchio. Impostare la modalità **“PASTA”**, tempo di cottura **8 minuti**. Dopo il segnale acustico aprire il coperchio, mettere la pasta nell'acqua bollente e mescolare. Chiudere il coperchio, cuocere fino alla fine del programma. Scolate la pasta. Versare l'olio nella pentola multicottura, disporre la carne e la verdura. Impostare la modalità **«FRY»**, tempo di cottura **20 minuti**. Soffriggere a coperchio aperto, mescolando periodicamente. 2 minuti prima della fine di cottura aggiungere la pasta e il brodo, mescolare tutto e cuocere fino alla fine del programma.

DE Fettuccine mit Rindfleisch

ZUTATEN:

Rinderlende — 350 g	Fleischbrühe — 150 ml
Zwiebeln — 200 g	Olivenöl — 40 ml
Tomaten — 150 g	Salz
Karotten — 140 g	Gewürze
Fettuccine Pasta — 130 g	Wasser — 1 l

ZUBEREITUNG

Rindfleisch in 2 cm große Würfel schneiden, Zwiebeln in Halbringe schneiden, Karotten grob hobeln, Tomaten in 1,5–3 cm große Streifen schneiden. Wasser in die Multikocher-Schale geben und den Deckel schließen. Das Programm **“PASTA”** starten, Zubereitungszeit **8 Minuten**. Nach dem Tonsignal den Deckel öffnen, Pasta in kochendes Wasser geben und vermischen. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten. Fertige Pasta auf das Nudelsieb stellen und waschen. Öl in die Multikocher-Schale geben, Fleisch und Gemüse dazugeben. Das Programm **«FRY»**, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bei offenem Deckel unter Rühren anbraten. 2 Minuten vor dem Ende der Zubereitung Pasta und Fleischbrühe geben, alles vermischen und bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Fettuccine com Carne de Vaca

INGREDIENTES:

Carne de vaca (lombo) — 350 g	Caldo de carne — 150 ml
Cebola — 200 g	Azeite — 40 ml
Tomate — 150 g	Sal
Cenoura — 140 g	Espeçarias
Massas fettuccine — 130 g	Água — 1 l

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne de vaca em cubos de 2 cm, a cebola em meias rodelas, rale a cenoura no ralador grosso, corte o tomate em palitos de 1,5–3 cm. Deite a água na tigela da panela Multicozedura, feche a tampa. Ligue o programa **«PASTA»**, selecione o tempo de preparação **8 minutos**. Após o sinal sonoro retire a tampa, coloque a massa em água a ferver e mexa. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa. Deite a massa cozida no passador e passe por água. Deite o azeite na tigela da panela Multicozeduras, coloque a carne e os legumes. Ligue o programa **«FRY»**, selecione o tempo de preparação **20 minutos**. Frite com a tampa aberta, mexendo ocasionalmente. A 2 minutos de finalizar a preparação, adicione a massa e o caldo, misture bem e cozinhe até ao fim do programa.

FR Fettuccine au bœuf

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet mignon) — 350 g	Bouillon de bœuf — 150 ml
Oignon — 200 g	Huile d'olive — 40 ml
Tomates — 150 g	Sel
Carottes — 140 g	Epices
Pâtes fetuccini — 130 g	Eau — 1 l

PRÉPARATION

Couper le bœuf en dés de 2 cm, l'oignon en demi-anneaux, râper les carottes à la râpe à gros grains, couper les tomates en bâtonnets de 1,5 à 3 cm. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur et fermer le couvercle. Sélectionnez le programme **«PASTA»**, le temps de cuisson : **8 minutes**. Après avoir entendu le signal sonore, ouvrir le couvercle, poser les pâtes dans l'eau bouillie et remuer. Fermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Verser les pâtes prêtes dans la passoire et laver. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur, déposer la viande et les légumes. Sélectionner le programme **«FRY»**, le temps de cuisson : **20 minutes**. Faire cuire couvercle ouvert, en remuant de temps en temps. Incorporer les pâtes et le bouillon deux minutes avant la fin du programme, mélanger l'ensemble et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 62



Ravioli

INGREDIENTS:

Dough:

Flour — 300 g
Egg yolks — 260 g (13 pc.)
Salt

Filling:

Beef (fillet) — 100 g

Pork (fillet) — 200 g

Onion — 50 g
Egg — 50 g (1 piece)
Butter — 30 g
Parsley — 10 g
Cilantro — 10 g

Garlic — 5 g
Ground nutmeg — 1 g
Water — 1 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Filling: put meat, onion, and butter through a meat grinder, add egg, chopped herbs, salt, spices, and mix until fully combined. Dough: mix flour, egg yolks, and salt. Knead the dough until smooth and elastic. Roll out until 0.2 cm thin, and cut into 5 cm squares. Put a spoonful of the filling in the middle of each pasta square and cover with another piece. Seal the edges. Pour water into the bowl and add salt. Close the lid. Select **“PASTA”**. Set the time of **8 minutes**. When audible sound is heard, open the lid and add ravioli. Close the lid. Cook until the program finishes.

NL Ravioli

INGREDIËNTEN:

Deeg:

Meel — 300 g
Eierdooiers — 260 g (13 st.)
Zout

Opvulling:

Varkensvlees — 200 g

Rundvlees — 100 g
Ui — 50 g
Eieren — 50 g (1 stuk)
Boter — 30 g
Verse peterselie — 10 g
Verse cilantro — 10 g

Knoflook — 5 g
Geraspte
nootmuskaat — 1 g
Water — 1 l
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Bereid de opvulling: hak de kruiden fijn met een mes. Maal het vlees met de ui, knoflook en boter in een vleesmolen, voeg de kruiden, zout en specerij toe en kneed tot een gladde massa. Bereid het deeg: In een aparte container vermeng meel en eidooiers, voeg zout toe en kneed het deeg. Rol het bereide deeg uit tot het 0,2 cm dik wordt. Snijd het in vierkanten van 5 cm. In het centrum van een vierkant leg een kleine hoeveelheid van opvulling, bedek het met hetzelfde vierkant. Knijp de kante zorgvuldig dicht. Schenk water in de multikoker reservoir, voeg zout toe. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **“PASTA”**, stel de kooktijd in **8 minuten**. Als het water begint te borrelen, doe het deksel open en doe de ravioli in. Doe het deksel dicht. Kook tot de programma afloopt.

ES Raviolis

INGREDIENTES:

Para lamasa:

Harina — 300 g
Huevo de pollo
(yema) — 260 g (13 und.)
Sal

Para el relleno:

Carne de cerdo — 200 g

Carne de vaca — 100 g
Cebolla — 50 g
Huevo de
pollo — 50 g (1 und.)
Mantequilla — 30 g
Perejil — 10 g
Cilantro — 10 g

Ajo — 5 g
Nuez moscada molida — 1 g
Agua — 1 l
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Preparar el relleno: picar las hierbas aromáticas con un cuchillo, pasar la carne, la cebolla, el ajo y la mantequilla por la picadora de carne, añadir las hierbas aromáticas, sal, especias y amasar hasta obtener una masa homogénea. Preparar la masa: en un recipiente aparte mezclar la harina y las yemas, añadir sal y amasar la masa. Extender la masa preparada hasta un grosor de 0,2 cm y cortar en cuadrados de 5 cm. Colocar una pequeña cantidad de relleno en el centro y cubrir con un cuadrado idéntico. Cerrar bien los bordes. Verter el agua en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir sal. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«PASTA»**, tiempo de preparación **8 minutos**. Después del pitido abrir la tapa y retirar los raviolis. Cerrar la tapa. Cocinar hasta el final del programa.

IT Ravioli

INGREDIENTI:

Per l'impasto:	Carne di manzo — 100 gr	Aglio — 5 gr
Farina — 300 gr	Cipolla — 50 gr	Noce moscata
Tuorlo — 260 gr (13 pz.)	Uova di pollo — 50 gr (1 pz.)	in polvere — 1 gr
Sale	Burro — 30 gr	Acqua — 1 l
Per il ripieno:	Prezzemolo fresco — 10 gr	Sale
Carne suina — 200 gr	Coriandolo fresco — 10 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Preparare il ripieno: sminuzzare con un coltello la verdura, passare al tritacarne carne, cipolla, aglio e burro, aggiungere verdura, sale, aromi, impastare tutto fino a rendere il tutto omogeneo. Preparare l'impasto: in una ciotola a parte mescolare la farina e i tuorli, aggiungere sale e impastare. Tirare la sfoglia ad uno spessore di 0,2 cm e tagliarla a quadretti di 5 cm. Al centro del quadretto mettere un po' di ripieno, coprire con un altro quadretto. Chiudere accuratamente i bordi. Versare l'acqua nella pentola multicottura, aggiungere il sale. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità "PASTA", tempo di cottura — **8 minuti**. Dopo il segnale acustico aprire il coperchio e mettere i ravioli. Chiudere il coperchio. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Ravioli

ZUTATEN:

Für den Teig:	Rindfleisch — 100 g	Knoblauch — 5 g
Mehl — 300 g	Zwiebeln — 50 g	Geriebene
Ei (Eigelb) — 260 g (13 Stk.)	Ei — 50 g (1 Stk.)	Muskatnuss — 1 g
Salz	Butter — 30 g	Wasser — 1 l
Für die Füllung:	Petersilie — 10 g	Salz
Schweinefleisch — 200 g	Koriander — 10 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Füllung vorbereiten: Kräuter mit dem Messer hacken, Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Butter durch den Fleischwolf drehen, Kräuter, Salz und Gewürze dazugeben, alles vermischen. Den Teig vorbereiten: im separaten Behälter Mehl mit Eigelb vermischen, mit Salz bestreuen und einen Teig einrühren. Fertigen Teig bis 0,2 cm ausrollen und in Vierecke je 5 cm schneiden. Ins Zentrum Vierecks eine kleine Menge der Füllung geben und mit einem anderen Viereck bedecken. Die Ränder fest andrücken. Wasser in die Multikoher-Schale geben, Salz dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm "PASTA" starten, Zubereitungszeit **8 Minuten**. Nach dem Tonsignal den Deckel öffnen und Ravioli dazugeben. Den Deckel schließen. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Ravioli

INGREDIENTES:

Para a massa:	Carne de vaca — 100 g	Alho — 5 g
Farinha — 300 g	Cebola — 50 g	Noz-moscada moída — 1 g
Ovos	Ovo de	Água — 1 litro
(gema) — 260g (13 ovos)	galinha — 50 g (1 ovo)	Sal
Sal	Manteiga — 30 g	Especiarias
Para o recheio:	Salsa fresca — 10 g	
Carne de porco — 200 g	Coentros frescos — 10 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Prepare o recheio: pique as ervas aromáticas com uma faca, passe na picadora a carne, cebola, alho e manteiga, adicione as ervas, sal e especiarias, misture tudo até ficar homogêneo. Prepare a massa: num recipiente separado misture a farinha e as gemas, adicione o sal e amasse a massa. Estenda-a até atingir a grossura de 0,2 cm e corte em quadrados de 5 cm. No centro do quadrado coloque uma pequena quantidade de recheio, cubra com outro quadrado. Cole bem os bordos fazendo pressão com os dedos. Deite a água na tigela da panela Multicozedura, tempere com sal. Feche a tampa. Ligue o programa «PASTA», selecione o tempo de preparação **8 minutos**. Após o sinal sonoro abra a tampa e coloque os ravioli. Feche a tampa. Cozinhe até ao final do programa.

FR Raviolis

INGRÉDIENTS:

Pour la pâte :	Bœuf — 100 g	Noix de muscade
Farine — 300 g	Oignon — 50 g	moulue — 1 g
Œufs de poule (les	Œuf de poule — 50 g (1 œuf)	Eau — 1 l
jaunes) — 260 g (13 œufs)	Beurre — 30 g	Sal
Sel	Persil vert — 10 g	Epices
Pour la farce :	Coriandre verte — 10 g	
Porc — 200 g	Ail — 5 g	

PRÉPARATION

Préparer la farce : hacher les herbes vertes avec un couteau, passer la viande, l'oignon, l'ail et le beurre au hachoir, incorporer les herbes vertes, le sel, les épices et pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène. Préparer la pâte : mélanger dans un récipient la farine et les jaunes d'œuf, saler et travailler la pâte. Étaler la pâte prête et l'abaisser à 0,2 cm d'épaisseur, découper les carrés de 5 cm. Déposer au centre de chaque carré un petit tas de farce, le couvrir d'un autre carré et bien pincer les bords. Remplir d'eau la cuve du multicuiseur, ajouter le sel. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «PASTA», le temps de cuisson : **8 minutes**. Après avoir entendu le signal sonore, ouvrir le couvercle et poser les raviolis. Refermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 63



Lasagna

INGREDIENTS:

Beef fillet — 300 g	4 lasagna pasta sheets — 70 g	1 egg — 60 g
Tomato paste — 100 g	Onion — 70 g	Salt
Hard cheese — 70 g		Spices

DIRECTIONS

Rinse the meat. Put meat and onion through a meat grinder. Coarsely grate the cheese. Mix together ground meat, egg, tomato paste, salt, and spices until thoroughly combined. To make the sauce: place butter into the bowl. Select **“FRY”**, cooking time **10 minutes**. 8 minutes before the end of the program add flour. Stir-fry for 5 minutes. Continuing to stir, add milk and cook until the program finishes. Pass the sauce through a fine sieve. Layer the ingredients inside the bowl in the following order: sauce (70 g), pasta sheet, ground meat (70 g), grated cheese (15 g). Repeat the layers 4 times. Close the lid. Select **“BAKE”**, cooking time **20 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Lasagne

INGREDIËNTEN:

Voor lasagne:	Ui — 70 g	Voor de saus:
Rundvlees (filet) — 300 g	Ei — 60 g / 1 stuk	Bloem — 50 g
Tomatenpuree — 100 g	Zout	Roomboter — 40 g
Harde kaas — 70 g	Specerijen	Melk 2,5% — 350 ml
Lasagnevellen — 70 g (4 vellen)		

BEREIDINGSWIJZE

Was het vlees, haal het door een gehaktmolen samen met de ui. Rasp de kaas met een grove rasp. Meng het gehakt met het ei, de tomatenpuree, het zout en de specerijen tot een gelijkmatige massa. Maak de saus klaar: leg de roomboter in de multi-pan. Stel het programma **“FRY”** in. De bereidingstijd is **10 minuten**. Voeg 8 minuten voordat het gerecht klaar is de bloem toe. Laat het aanbakken en blijf gedurende 5 minuten roeren, voeg daarna de melk toe en laat het al roerende bakken tot het einde van het programma. Als de saus klaar is, zeef u hem met een fijne zeef. Leg de ingrediënten in lagen in de multi-pan: de saus (70 gr), de lasagnevellen, een deel van het gehakt (70 gr), een deel van de kaas (15 gr). Herhaal deze volgorde vier keer. Sluit het deksel. Stel het programma **“BAKE”** in. De bereidingstijd is **20 minuten**. Laat het staan tot het einde van het programma.

ES Lasaña

INGREDIENTES:

Para la lasaña:	Cebollas — 70 g	Para la salsa:
Ternera (filete) — 300 g	Huevo — 60 g / 1 unidad	Harina — 50 g
Pasta de tomate — 100 g	Sal	Mantequilla — 40 g
Queso (gratinado) — 70 g	Especias	Leche 2,5% — 350 ml
Pasta para lasaña — 70 g (4 hojas)		

FORMA DE PREPARACIÓN

Untar la carne picada junto con la cebolla picada. Gratinar el queso si no está gratinado. Añadir el huevo a la mezcla de carne y untar todo con pasta de tomate, sal, especias. Revuelva hasta que esté homogéneo. Preparar la salsa: en el recipiente del multicocción poner la mantequilla. Instale el programa **“FRY”**. Tiempo de preparación **10 minutos**. 8 minutos antes de finalizar la cocción, añadir la harina. Saltee revolviendo constantemente, durante 5 minutos, luego agregar la leche y, sin dejar de revolver, cocinar hasta el final del programa. La salsa preparada hay que pasarla por un colador fino. Pone en el recipiente del multicocción los ingredientes por capas: una capa de salsa (70 g), una hoja de pasta, una capa de carne porción (70 g), una capa de queso gratinado (15 g). Repita la secuencia cuatro veces. Cierre la tapa. Instale el programa **«BAKE»**. Tiempo de preparación **20 minutos**. Cocine hasta el final del programa.

IT Lasagne

INGREDIENTI:

Per la lasagna:	Formaggio duro — 70 gr	Per la salsa:
Manzo (filetto) — 300 gr	Cipolla dorata — 70 gr	Farina — 50 gr
Concentrato	Uova — 60 gr/ 1 uovo	Burro — 40 gr
di pomodoro — 100 gr	Sale	Latte parzialmente
Pasta per le lasagne —	Spezie	scemato — 350 ml
70 gr (4 fogli)		

MODALITÀ DI COTTURA

Lavare il manzo, macinarlo insieme con la cipolla, Grattugiare il formaggio grossolanamente. Mescolare la carne macinata con l'uovo, il concentrato di pomodoro, il sale e le spezie fino ad ottenere una massa omogenea. Preparare la salsa: inserire il burro nel recipiente del multicooker. Selezionare il programma **«FRY»**. Tempo di cottura **10 minuti**. 8 minuti prima del termine della cottura aggiungere la farina. Friggere, mescolando interrottamente per 5 minuti, poi aggiungere il latte, e continuando mescolare cuocere fino a termine del programma. Setacciare la salsa pronta. Inserire gli ingredienti a strati: salsa (70gr), foglio di pasta, parte di carne macinata (70 gr), parte di formaggio (15 gr) nel recipiente del multicooker. Ripetere nella stessa sequenza 4 volte. Chiudere coperchio. Selezionare il programma **«BAKE»**. Tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino al termine del programma.

DE Lasagne

ZUTATEN:

Für Lasagne:	Zwiebel — 70 g	Für die Soße:
Filet von Rindfleisch — 300 g	Ei — 60 g / 1 Stück	Mehl — 50 g
Tomatenmark — 100 g	Salz	Butter — 40 g
Hartkäse — 70 g	Gewürze	Milch 2,5% — 350 ml
Paste für Lasagne — 70 g (4 Platten)		

ZUBEREITUNG

Fleisch spülen, dann Fleisch zusammen mit Zwiebel hacken. Käse mit Reibeisen mit grossen Löchern reiben. Hackfleisch mit Ei, Tomatenmark, Salz, Gewürze bis zur gleichartigen Masse vermischen. Sosse zubereiten: In die Multikocherschale Butter legen. Das Programm **„FRY“** einstellen. Kochzeit ist **10 Minuten**. 8 Minuten vor dem Zubereitungsabschluss Mehl dazugeben. Ständig rührend 5 Minuten braten, dann Milch dazugeben, fortsetzen umzurühren und bis zum Ende des Programms zubereiten. Zubereitete Sosse durch ein feines Sieb durchsieben. In die Multikocherschale Zutaten mit Schichten legen: die Sosse (70g), die Platte von Pasten, den Teil des Hackfleisches (70 g), den Teil des Käses (15 g). Diese Reihe vier Mals wiederholen. Zudecken. Das Programm **„BAKE“** einstellen. Zubereitungszeit ist **20 Minuten**. Bis zum Abschluss des Programms zubereiten.

PT Lasanha

INGREDIENTES:

Para a lasanha:	(4 folhas)	Para molho:
Carne de vaca (filete) —	Cebola — 70 g	Farinha — 50 g
300 g	Ovo — 60 g	Manteiga — 40 g
Molho de tomate — 100 g	(uma unidade)	Leite 2,5% — 350 ml
Queijo duro — 70 g	Sal	
Massa para lasanha — 70 g	Especiarias	

MODO DE PREPARAÇÃO

Lave a carne e moa-a com a cebola em picadora. Rale o queijo na lâmina dentada na escala maior. Junte a carne moída, o molho de tomate, o sal, as especiarias e mexa bem. Prepare o molho: coloque a manteiga na panela. Escolha o programa **«FRY»**. Tempo de cozedura — **10 minutos**. 8 minutos antes do fim de prepação junte a farinha. Asse 5 minutos mexendo sempre, adicione o leite. Continue a mexer bem o conteúdo até o término do programa. Faça passar o molho cozido pela peneira fina. Coloque os ingredientes na panela por camadas, pela seguinte ordem: o molho (70 g), a folha de massa, a carne moída (70 g), o queijo (15 g). Repita essa ordem 4 vezes. Tape a panela. Escolha o programa **«BAKE»**. Tempo de cozedura — **20 minutos**. Cozinhe até o fim do programa.

FR Lasagne

INGRÉDIENTS:

Pour la lasagne :	Fromage pâte dur — 70 g	Pour la sauce
Bœuf (filet) — 300 g	Oignon — 70 g	béchamel :
Concentré de tomates —	Œuf — 60 g / 1 œuf	Farine — 50 g
100 g	Sel	Beurre — 40 g
Pâtes de lasagne pré-	Epices	Lait entier — 350 ml
cuites — 70 g (4 feuilles)		Sel

PRÉPARATION

Laver le filet de bœuf, hacher la viande avec l'oignon au hachoir. Râper le fromage. Mélanger la viande hachée avec l'œuf, le concentré de tomates, le sel et les épices afin d'obtenir une pâte homogène. Préparation de la sauce: dans la cuve du multicuiseur mettre le beurre. Sélectionner le programme **«FRY»**, le temps de cuisson : **10 minutes**. 8 minutes avant la fin de la cuisson ajouter de la farine et laisser cuire en mélangeant constamment pendant 5 minutes. Ensuite ajouter le lait et continuer de remuer jusqu'à la fin du programme. Mettre la sauce dans un plat à part. Après superposer les ingrédients dans l'ordre suivant : la sauce (70 g), mettre une feuille de lasagne, la viande hachée (70 g), le fromage râpé (15 g). Répéter l'opération sur chaque feuille de lasagne. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme **«BAKE»**, le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Mashed potatoes

INGREDIENTS:

Potatoes — 600 g
Butter — 50 g
2.5% milk — 200 ml
Water — 100 ml
Salt

DIRECTIONS

Cut potatoes into 6 pieces. Place all ingredients into the bowl. Close the lid. Select “**BOIL**”. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes. Mash potatoes to desired consistency.

NL Aardappelpuree

INGREDIËNTEN:

Aardappel — 600 g
Boter — 50 g
Melk 2,5% — 200 ml
Water — 100 ml
Zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen in 6 stukken, leg in de reservoir, schenk mater en melk in, voeg boter en zout toe. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**BOIL**», stel de kooktijd in **30 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Maak een puree uit de bereide aardappelen.

ES Puré de patata

INGREDIENTES:

Patatas — 600 g
Mantequilla — 50 g
Leche 2,5% — 200 ml
Agua — 100 ml
Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la patata en 6 partes, poner en el cuenco de la olla rápida multicocción, cubrir con la leche y el agua, añadir la mantequilla y sal. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**BOIL**», tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Hacer puré de la patata preparada.

IT Purea di patate

INGREDIENTI:

Patate — 600 gr
Burro — 50 gr
Latte 2,5% — 200 ml
Acqua — 100 ml
Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate in 6 parti, adagiarle nella pentola multicottura versare latte e acqua, aggiungere burro e sale. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**BOIL**», tempo di cottura **30 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Kartoffelpüree

ZUTATEN:

Kartoffeln — 600 g
Butter — 50 g
Milch 2,5% — 200 ml
Wasser — 100 ml
Salz

ZUBEREITUNG

Kartoffeln in 6 Teile schneiden, in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser und Milch aufgießen, Butter und Salz dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**BOIL**» starten, Zubereitungszeit **30 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Aus den Kartoffeln Püree machen.

PT Puré de batata

INGREDIENTES:

Batata — 600 g
Manteiga — 50 g
Leite 2,5% — 200 ml
Água — 100 ml
Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte as batatas em seis pedaços, coloque-as na tigela da panela Multicozedura, cubra com leite e água, adicione a manteiga e o sal. Ligue o programa «**BOIL**», selecione o tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Cozida a batata, faça puré.

FR Purée de pommes de terre

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre — 600 g
Beurre — 50 g
Lait 2,5% — 200 ml
Eau — 100 ml
Sel

PRÉPARATION

Couper chaque pomme de terre en 6 parties, les poser dans la cuve du multicuiseur, verser le lait et l'eau, ajouter le beurre et le sel. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**BOIL**», le temps de cuisson : **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Préparer la purée de pommes de terre cuites.

Side Dishes

recipe 65



Potatoes with mushroom

INGREDIENTS:

Potatoes — 400 g
Mushroom — 130 g
Onion — 50 g

Vegetable oil — 60 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes into 0.5-3 cm straws, mushrooms into 4 pieces, and onion into small cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“FRY”**. Set the time of **20 minutes**. Cook until the end of the program, stirring periodically.

NL Aardappelen met champignons

INGREDIËNTEN:

Aardappel — 400 g
Champignons — 130 g
Ui — 50 g

Bakolie — 60 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen in reepjes van 0,5-3 cm, de ui — in kleine blokjes, snijd champignons in 4 delen. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, voeg olie, zout en kruiden toe en vermeng alles met elkaar. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, zet de kooktijd — **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt, roer af en toe.

ES Patatas con champiñones

INGREDIENTES:

Patatas — 400 g
Champiñones — 130 g
Cebolla — 50 g

Aceite vegetal — 60 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las patatas en tiras finas de 0,5-3 cm, la cebolla en daditos pequeños y los champiñones en cuatro partes. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir el aceite vegetal, la sal y las especias, mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, removiendo periódicamente.

IT Patate con champignon

INGREDIENTI:

Patate — 400 gr	Olio di semi — 60 ml
Champignon — 130 gr	Sale
Cipolla — 50 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate a lamelle di 0,5–3 cm, la cipolla a cubetti piccoli, tagliare gli champignon in 4 parti. Disporre tutti gli ingredienti nella pentola multicottura, aggiungere l'olio di semi, sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura, mescolando periodicamente.

DE Kartoffeln mit Champignons

ZUTATEN:

Kartoffeln — 400 g	Pflanzenöl — 60 ml
Champignons — 130 g	Salz
Zwiebeln — 50 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Kartoffeln in Stäbchen 0,5–3 cm schneiden, Zwiebeln in feine Würfeln, Champignons vierteln. Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben, Pflanzenöl, Salz, Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms unter Rühren zubereiten.

PT Batata com Champignons

INGREDIENTES:

Batata — 400 g	Óleo vegetal — 60 ml
Champignons — 130 g	Sal
Cebola — 50 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte as batatas em palitos de 0,5–3 cm, a cebola em pequenos cubos, os champignons em quatro pedaços. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione óleo vegetal, sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa, mexendo de vez em quando.

FR Pomme de terre aux champignons

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre — 400 g	Huile — 60 ml
Champignons — 130 g	Sel
Oignon — 50 g	Épices

PRÉPARATION

Tailler les pommes de terre en julienne de 0,5–3 cm, l'oignon en petits dés, couper les champignons en 4 parties. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'huile, le sel, les épices et remuer. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, en remuant de temps en temps.



Cheesy potatoes and string beans

INGREDIENTS:

Potatoes — 540 g
Hard cheese — 100 g
String beans — 150 g
Olive oil — 100 ml

Tomatoes — 150 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes into medium-sized cubes, tomatoes into large-sized cubes, grate cheese. Place potatoes into the bowl, add olive oil, salt, spices, and mix well. Close the lid. Select **“FRY”**. Set the time of **20 minutes**. Stir-fry for 15 minutes, add tomatoes, beans, and mix well. Close the lid. Cook until the program finishes. Add grated cheese before serving.

NL Aardappel met kaas en prinsessenbonen

INGREDIËNTEN:

Aardappel — 540 g
Prinsessenbonen — 150 g
Tomaat — 150 g
Harde kaas — 100 g

Olijfolie — 100 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen in blokjes, de tomaten — in grote blokjes, rasp de kaas op een grove rasp. Leg het vlees en de ui in de kookreservoir, voeg olijfolie, zout en specerij toe en vermeng. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de kooktijd in **20 minuten**. Kook roerend gedurig. 5 minuten voor het koken af is, voeg de tomaten en bonen toe, vermeng alles met elkaar, doe het deksel dicht. Kook tot de programma afloopt. Strooi het bereide gerecht met kaas en vermeng.

ES Patatas con queso y judías verdes

INGREDIENTES:

Patatas — 540 g
Judías verdes — 150 g
Tomates — 150 g
Queso curado — 100 g

Aceite de oliva — 100 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la patata en daditos de tamaño mediano, los tomates en daditos grandes, rallar el queso en un rallador grande. Poner la patata en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir el aceite de oliva, sal, especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar, removiendo periódicamente. 5 minutos antes del final de la preparación añadir los tomates y las judías, mezclar, cerrar la tapa. Cocinar hasta el final del programa. Espolvorear el plato listo con queso y mezclar.

IT Patate al formaggio e fagiolini verdi

INGREDIENTI:

Patate — 540 gr	Olio d'oliva — 100 ml
Fagiolini verdi — 150 gr	Sale
Pomodori — 150 gr	Aromi
Formaggio duro — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate a cubetti medi, i pomodori a cubetti grossi, grattugiare il formaggio. Disporre le patate nella pentola multicottura, aggiungere l'olio d'oliva, sale, aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere, mescolando periodicamente. 5 minuti prima della fine di cottura aggiungere i pomodori e fagiolini, mescolare, chiudere il coperchio. Cuocere fino alla fine del programma. Cospargere di formaggio e mescolare.

DE Kartoffeln mit Käse und grünen Bohnen

ZUTATEN:

Kartoffeln — 540 g	Olivenöl — 100 ml
Grüne Bohnen — 150 g	Salz
Tomaten — 150 g	Gewürze
Hartkäse — 100 g	

ZUBEREITUNG

Kartoffeln würfeln, Tomaten in große Würfel schneiden, Käse grob hobeln. Kartoffeln in die Multikoher-Schale geben, Olivenöl, Salz und Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Unter Rühren zubereiten. 5 Minuten vor dem Ende der Zubereitung Tomaten und Bohnen dazugeben, vermischen, den Deckel schließen. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Fertiges Gericht mit Käse bestreuen und vermischen.

PT Batata com Queijo e Feijão-Verde

INGREDIENTES:

Batata — 540 g	Azeite — 100 ml
Feijão-verde — 150 g	Sal
Tomate — 150 g	Especiarias
Queijo duro — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a batata em cubos médios, o tomate em cubos grandes, rale o queijo no ralador grosso. Coloque as batatas na tigela da panela Multicozedura, adicione o azeite, sal, especiariase misture. Feche atampa. Ligue o programa «**FRY**», seleccione o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe, mexendo ocasionalmente. A 5 minutos de finalizar a preparação, adicione o tomate e o feijão, mexa e feche a tampa. Cozinhe até ao final do programa. Após estar pronto, polvilhe com o queijo e mexa.

FR Pommes de terre au fromage et aux haricots verts

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre — 540 g	Huile d'olive — 100 ml
Haricots verts — 150 g	Sel
Tomates — 150 g	Epices
Fromage dur — 100 g	

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en dés de taille moyenne, les tomates en gros dés, râper gros le fromage. Poser les pommes de terre dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'huile d'olives, le sel, les épices et remuer. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **20 minutes**. Faire cuire en remuant de temps en temps. 5 minutes avant la fin de la cuisson incorporer les tomates et les haricots, mélanger, refermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Parsemer avec du fromage râpé une fois prêt et remuer.



Red Beans

INGREDIENTS:

Dark red kidney beans — 500 g
Water — 1,5 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cover beans with boiling water and leave to soak for 1 hour. Drain the beans. Pour water into the bowl, add beans, salt, spices, and mix well. Close the lid. Select **“BOIL”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Gekookte rode bonen

INGREDIËNTEN:

Rode bonen — 500 g
Water — 1,5 l
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Laat de rode bonen 1 uur in heet water liggen, dan gebruik een vergiet om water te laten aflopen. Leg de bonen in de reservoir, gier water in, voeg zout en specerij toe, vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BOIL»**, stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Frijoles rojos cocidos

INGREDIENTES:

Frijoles rojos (calidad superior) — 500 g
Agua — 1,5 l
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Remojar los frijoles en agua hirviendo y dejarlos durante 1 hora, luego ponerlos en un colador para dejar escurrir el líquido. Poner los frijoles en el cuenco de la olla rápida multicocción, cubrir con el agua, añadir la sal, las especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BOIL»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Fagioli rossi lessi

INGREDIENTI:

Fagioli rossi (d'élite) – 500 gr
Acqua – 1,5 l
Sale
Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Mettere i fagioli a bagno in acqua bollente per 1 ora , scolarli. Versare tutti gli ingredienti nella pentola multicottura e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**BOIL**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Gekochte rote Bohnen

ZUTATEN:

Rote Bohnen – 500 g
Wasser – 1,5 l
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Bohnen im kochenden Wasser 1 Stunde einweichen, in den Nudelsieb stellen und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Bohnen in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**BOIL**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Feijão Vermelho Cozido

INGREDIENTES:

Feijão vermelho (de alta qualidade) – 500 g
Água – 1,5 l
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Mergulhe o feijão em água a ferver por 1 hora, em seguida deite num passador e deixe escorrer a água. Coloque o feijão na tigela da panela Multicozedura, cubra com água, adicione sal e especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**BOIL**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Haricots rouges cuits

INGRÉDIENTS:

Haricots rouges (de qualité supérieure) – 500 g
Eau – 1,5 l
Sel
Epices

PRÉPARATION

Laisser tremper les haricots dans l'eau bouillie pendant une heure, puis verser dans la passoire et laisser égoutter. Poser les haricots dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, ajouter le sel et les légumes et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**BOIL**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Vegetable rice

INGREDIENTS:

Polished rice – 200 g
Carrot – 130 g
Onion – 50 g
Garlic – 4 g
Olives – 50 g

Olive oil – 20 ml
Water – 270 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Grate garlic and carrot, cut onion into 0.5 cm cubes, olives into halves. Place all ingredients into the bowl, mix, and level off with a spatula. Close the lid. Select “**GRAIN**”. Set the time of **35 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Rijst met Groenten

INGREDIËNTEN:

Rijst – 200 g
Worstel – 130 g
Ui – 50 g
Olijven – 50 g
Olijfolie – 20 ml

Water – 270 ml
Knoflook – 4 g
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de worst en knoflook op een grove rasp, snijd de ui in blokjes van 0,5 cm, snijd de olijven door. Leg alle ingrediënten in de multikoker reservoir, voeg water, zout en kruiden toe, vermeng alles met elkaar en glad alles glad met een spaan. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**GRAIN**», stel de kooktijd in **35 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Arroz con verduras

INGREDIENTES:

Arroz pulido – 200 g
Zanahoria – 130 g
Cebolla – 50 g
Aceitunas – 50 g
Aceite de oliva – 20 ml

Agua – 270 ml
Ajo – 4 g
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Rallar la zanahoria y el ajo en un rallador grande, cortar la cebolla en daditos de 0,5cm, cortar los filetes por la mitad. Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir agua, sal y especias, mezclar y allanar con una espátula. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**GRAIN**», tiempo de preparación **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Riso con verdura

INGREDIENTI:

Riso smerigliato — 200 gr	Acqua — 270 ml
Carote — 130 gr	Aglio — 4 gr
Cipolla — 50 gr	Sale
Olive — 50 gr	Aromi
Olio d'oliva — 20 ml	

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare le carote e l'aglio, tagliare la cipolla a cubetti di 0,5 cm, tagliare le olive a metà. Versare tutti gli ingredienti i nella pentola multicottura, aggiungere acqua, sale e aromi, mescolare e spianare con la paletta. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**GRAIN**», tempo di cottura **35 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Reis mit Gemüse

ZUTATEN:

Geschliffener Reis — 200 g	Wasser — 270 ml
Karotten — 130 g	Knoblauch — 4 g
Zwiebeln — 50 g	Salz
Oliven — 50 g	Gewürze
Olivenöl — 20 ml	

ZUBEREITUNG

Karotten und Knoblauch grob hobeln, Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel schneiden, Oliven halbieren. Alle Zutaten in die Multikocher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben, vermischen und mit dem Kochlöffel glätten. Den Deckel schließen. Das Programm «**GRAIN**» starten, Zubereitungszeit **35 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Arroz com Legumes

INGREDIENTES:

Arroz polido — 200 g	Água — 270 ml
Cenoura — 130 g	Alho — 4 g
Cebola — 50 g	Sal
Azeitonas — 50 g	Especiarias
Azeite — 20 ml	

MODO DE PREPARAÇÃO

Rale a cenoura e o alho no ralador grosso, corte a cebola em cubos de 0,5 cm e as azeitonas ao meio. Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, adicione a água, sal e especiarias, misture e alise com uma espátula. Feche a tampa. Ligue o programa «**GRAIN**», selecione o tempo de preparação **35 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Riz aux légumes

INGRÉDIENTS:

Riz blanc — 200 g	Eau — 270 ml
Carottes — 130 g	Ail — 4 g
Oignon — 50 g	Sel
Olives — 50 g	Épices
Huile d'olive — 20 ml	

PRÉPARATION

Râper gros les carottes et l'ail, couper l'oignon en dés de 0,5 cm, couper les olives en deux. Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'eau, le sel et les épices, mélanger et égaliser la surface avec une palette. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**GRAIN**», le temps de cuisson : **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Fried vegetables

INGREDIENTS:

Bell pepper — 180 g
Tomatoes — 170 g
Zucchini — 160 g
Onion — 130 g
Eggplant — 70 g

Garlic — 20 g
Olive oil — 30 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut vegetables into 1.5–2 cm cubes, chop garlic. Pour oil into the bowl, add all ingredients, and mix well. Select **“FRY”**. Set the time of **20 minutes**. Close the lid and cook until the program finishes.

NL Gebakken groente

INGREDIËNTEN:

Paprikapoeder — 180 g
Tomaat — 170 g
Zucchini — 160 g
Ui — 170 g
Aubergine — 70 g

Knoflook — 20 g
Olijfolie — 30 ml
Zout
Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd alle Groenten in blokjes van 1,5–2 cm. Hak de knoflook fijn. Giet olie in de kookreservoir, leg alle ingrediënten (behalve de tomaten) daarin, voeg zout en specerij toe en vermeng alles zorgvuldig. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de kooktijd in **20 minuten**. Doe het deksel dicht en kook tot de programma afloopt.

ES Verduras asadas

INGREDIENTES:

Pimentón — 180 g
Tomates — 170 g
Calabacín — 160 g
Cebolla — 170 g
Berenjenas — 70 g

Ajo — 20 g
Aceite de oliva — 30 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar todas las verduras en daditos de 1,5–2 cm, picar el ajo con un cuchillo. Verter el aceite en el cuenco de la olla rápida multicocción, poner todos los ingredientes (excepto los tomates), añadir la sal, las especias y mezclar bien. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa.

IT Verdure fritte

INGREDIENTI:

Paprika – 180 gr	Aglio – 20 gr
Pomodori – 170 gr	Olio d'oliva – 30 ml
Zucchini – 160 gr	Sale
Cipolla – 170 gr	Aromi
Melanzane – 70 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare tutta la verdura a cubetti di 1,5-2 cm, sminuzzare l'aglio con un coltello. Versare l'olio nella pentola multicottura e tutti gli ingredienti (ad eccezione dei pomodori), aggiungere sale, aromi e mescolare con cura. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **20 minuti**. Chiudere il coperchio. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Gebratene Gemüse

ZUTATEN:

Paprikaschote – 180 g	Knoblauch – 20 g
Tomaten – 170 g	Olivenöl – 30 ml
Zucchini – 160 g	Salz
Zwiebeln – 170 g	Gewürze
Auberginen – 70 g	

ZUBEREITUNG

Alle Gemüse in 1,5-2 cm große Würfel schneiden, Knoblauch mit dem Messer verkleinern. Öl in die Multikocher-Schale geben, alle Zutaten (außer Tomaten), Salz und Gewürze dazugeben und unterrühren. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Legumes Fritos

INGREDIENTES:

Paprika – 180 g	Alho – 20 g
Tomate – 170 g	Azeite – 30 ml
Courgette – 160 g	Sal
Cebola – 170 g	Especiarias
Beringela – 70 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte todos os legumes em cubos de 1,5-2cm, pique o alho com uma faca. Deite o azeite na tigela da panela Multicozedura, coloque todos os ingredientes (excepto o tomate), adicione o sal e as especiarias, misture bem. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **20 minutos**. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa.

FR Légumes cuits

INGRÉDIENTS:

Paprika – 180 g	Ail – 20 g
Tomates – 170 g	Huile d'olives – 30 ml
Mini-courgettes – 160 g	Sel
Oignon – 170 g	Epices
Aubergines – 70 g	

PRÉPARATION

Couper tous les légumes en dés de 1,5 à 2 cm, émincer l'ail avec un couteau. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur, poser tous les ingrédients (sauf les tomates), saler, épicer et bien mélanger. Sélectionnez le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **20 minutes**. Fermer le couvercle, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Steamed Dishes

recipe 70



Steamed vegetables

INGREDIENTS:

Potatoes — 150 g	Water — 1 l
Bell pepper — 120 g	Salt
String beans — 100 g	Spices
Broccoli (frozen) — 100 g	

DIRECTIONS

Cut potatoes into 2 cm cubes, remove seeds from bell pepper and cut it into 3 cm cubes. Pour water into the bowl and add steaming container. Place all ingredients inside. Close the lid. Select **“STEAM”**. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Gestoomde Groenten

INGREDIËNTEN:

Aardappel — 150 g	Water — 1 l
Paprika — 120 g	Zout
Prinsessenboon — 100 g	Kruiden
Broccoli (gevroren) — 100 g	

BEREIDINGSWIJZE

Snij de aardappelen in blokjes van 2 cm, verwijder kernen en zaden uit de paprika, snijd in blokjes van 3 cm. Giet water in de kookreservoir, stel het stoommandje in, leg alle ingrediënten daarin, voeg zout en specerij toe en vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de kooktijd in **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Verduras al vapor

INGREDIENTES:

Patatas — 150 g	Agua — 1 l
Pimiento dulce — 120 g	Sal
Judías verdes — 100 g	Especias
Brócoli (congelado) — 100 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la patata en daditos de 2 cm, limpiar el núcleo del pimiento dulce de las semillas, cortar en daditos de 3 cm. Verter agua en el cuenco de la olla rápida multicocción, colocar el recipiente de preparación al vapor, poner allí todos los ingredientes, añadir la sal, las especias y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«STEAM»**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Verdura a vapore

INGREDIENTI:

Patate — 150 gr	Acqua — 1 l
Peperone — 120 gr	Sale
Fagiolini — 100 gr	Aromi
Broccoli (surgelati) — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate a cubetti di 2 cm, pulire i peperoni, tagliarli a cubetti di 3 cm. Versare l'acqua nella pentola multicottura, sistemare il contenitore di cottura a vapore, versare tutti gli ingredienti, aggiungere sale aromi e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEAM**», tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura.

DE Gemüse Dampfgegart

ZUTATEN:

Kartoffeln — 150 g	Wasser — 1 l
Paprikaschote — 120 g	Salz
Grüne Bohnen — 100 g	Gewürze
Brokkoli (eingefroren) — 100 g	

ZUBEREITUNG

Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden, Paprikaschote von Samen saubermachen, in 3 cm große Würfel schneiden. Wasser in die Multikoher-Schale geben, den Behälter zum Gardünsten aufbauen, alle Zutaten daru geben, Salz und Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel und schließen. Das Programm «**STEAM**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Legumes no Vapor

INGREDIENTES:

Batatas — 150 g	Água — 1 l
Pimento — 120 g	Sal
Feijão-verde — 100 g	Especiarias
Brócolos(congelados) — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte as batatas em cubos de 2 cm, retire a parte interior dos pimentos e as sementes, corte-os em cubos de 3 cm. Deite a água na tigela da panela Multicozedura, coloque o recipiente de cozinhar no vapor, coloque no mesmo todos os ingredientes, adicione o sal e as especiarias, misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEAM**», selecione o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Légumes à la vapeur

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre — 150 g	Eau — 1 l
Poivron — 120 g	Sel
Haricots verts — 100 g	Épices
Brocolis (surgelés) — 100 g	

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre et les poivrons en dés de 2 cm, Vider l'intérieur des poivrons, les épépiner et les couper en dés de 3 cm. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur, mettre le conteneur pour cuisson à la vapeur, y disposer tous les ingrédients, ajouter le sel, les épices et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEAM**», le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Steamed Dishes

recipe 71



Steamed cutlets with rice

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 300 g
Beef (fillet) — 300 g
Polished rice — 300 g
Onion — 100 g

Garlic — 6 g
Water — 480 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Put meat, onion, and garlic through a meat grinder, add salt, spices and mix well. Shape cutlets. Put rice into the bowl; add water, salt, and mix well. Add steaming container and fill it with cutlets. Close the lid. Select “**STEAM**”. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Gestoomde koteletten met rijst

INGREDIËNTEN:

Varkensvlees (filet) — 300 g	Knoflook — 6 g
Rundvlees (filet) — 300 g	Water — 480 ml
Rijst — 300 g	Zout
Ui — 100 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Maal het vlees, de ui, knoflook met een vleesmolen, voeg zout en specerij toe, vermeng alles. Vorm koteletten uit het gehakte vlees. Spoel de rijst goed af, leg hem in de multikoker reservoir, schenk water in, voeg zout en kruiden toe, vermeng alles. Stel het stoommandje boven op de reservoir in, leg de koteletten daarin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEAM**», stel de kooktijd — **25 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Chuletas al vapor con arroz

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (filete) — 300 g	Ajo — 6 g
Carne de vaca (filete) — 300 g	Agua — 480 ml
Arroz pulido — 300 g	Sal
Cebolla — 100 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar la carne, la cebolla y el ajo por la picadora de carne, añadir sal y especias y mezclar bien. Formar filetes rusos con la carne. Enjuagar el arroz hasta que el agua se vuelva transparente, ponerlo en el cuenco de la olla rápida multicocción, cubrir con agua, añadir sal y mezclar. Encima del tazón colocar el recipiente de preparación al vapor y colocar allí las patatas. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEAM**», tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Polpette a vapore con riso

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) — 300 gr	Aglione — 6 gr
Carne di manzo (filetto) — 300 gr	Acqua — 480 ml
Riso smerigliato — 300 gr	Sale
Cipolla — 100 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Passare al tritacarne carne, cipolla e aglio, aggiungere sale e aromi, mescolare tutto con cura e preparare le polpette. Lavare il riso fino ad avere l'acqua trasparente, disporlo nella pentola multicottura, versare l'acqua, aggiungere sale e mescolare. Sulla pentola multicottura posizionare il contenitore di cottura a vapore, adagiarvi le polpette. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEAM**», tempo di cottura **25 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Fleischbällchen mit Reis dampfgegart

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Filet) — 300 g	Knoblauch — 6 g
Rindfleisch (Filet) — 300 g	Wasser — 480 ml
Geschliffener Reis — 300 g	Salz
Zwiebeln — 100 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch durch den Fleischwolf drehen, Salz und Gewürze dazugeben und sorgfältig vermischen. Bällchen aus dem Hackfleisch formen. Reis bis zum transparenten Wasser waschen, in die Multikoher-Schale geben, mit Wasser aufgießen, Salz dazugeben und vermischen. Den Behälter zum Gardüsten aufbauen, Fleischbällchen rein geben. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEAM**» starten, Zubereitungszeit **25 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Hambúrgueres no Vapor com Arroz

INGREDIENTES:

Carne de porco (lombo) — 300 g	Alho — 6 g
Carne de vaca (bife) — 300 g	Água — 480 ml
Arroz polido — 300 g	Sal
Cebola — 100 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Passar na picadora a carne, cebola e alho, adicionar sal e especiarias, misturar bem. Da mistura obter o molde dos hambúrgueres. Lavar o arroz na água até esta ficar transparente, colocar o arroz na tigela da panela Multicozedura, cobrir com água, adicionar sal e misturar bem. Colocar o recipiente de cozinhar no vapor, colocar no mesmo os hambúrgueres. Fechar a tampa. Ligar o programa «**STEAM**», seleccionar o tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhar até ao final do programa.

FR Boulettes au riz à la vapeur

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) — 300 g	Ail — 6 g
Bœuf (filet) — 300 g	Eau — 480 ml
Riz blanc — 300 g	Sel
Oignon — 100 g	Épices

PRÉPARATION

Passer la viande, l'oignon et l'ail au hachoir, ajouter le sel, les épices et bien malaxer. Confectionner les boulettes avec ce mélange. Laver le riz jusqu'à l'obtention d'une eau claire, le poser dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau, saler et mélanger. Mettre le conteneur pour cuisson à la vapeur, y disposer les boulettes. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEAM**», le temps de cuisson : **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Steamed Dishes

recipe 72



Steamed tilapia with vegetables

INGREDIENTS:

Tilapia (fillet) — 150 g	Water — 1 L
Carrot — 100 g	Salt
Broccoli (frozen) — 100 g	Spices
Cauliflower (frozen) — 100 g	

DIRECTIONS

Sprinkle fish with salt and spices. Cut carrot into 0.3 cm slices. Pour water into the bowl, add steaming container, and fill it with ingredients. Close the lid. Select “**STEAM**”. Set the time of **15 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Gestoomde tilapia met Groenten

INGREDIËNTEN:

Tilapia (filet) — 150 g	Water — 1 l
Worstel — 100 g	Zout
Broccoli (gevroren) — 100 g	Kruiden
Bloemkool (gevroren) — 100 g	

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis met zout en kruiden. Snijd de worstel in ringen van 0,3 cm dik. Giet water in de kookreservoir, stel het stoommandje bovenop in, leg alle ingrediënten erin, voeg zout en specerij toe. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEAM**», stel de kooktijd in **15 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Tilapia al vapor con verduras

INGREDIENTES:

Tilapia (filete) — 150 g	Agua — 1 l
Zanahoria — 100 g	Sal
Brócoli (congelado) — 100 g	Especias
Coliflor (congelada) — 100 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar el pescado con sal y especias, cortar la zanahoria en rodajas de 0,3 cm de grosor. Verter agua en el cuenco de la olla rápida multicocción, colocar encima el recipiente de preparación al vapor, poner allí todos los ingredientes, añadir sal y especias. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEAM**», tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Tilapia a vapore con verdura

INGREDIENTI:

Tilapia (trancio) — 150 gr	Acqua — 1 l
Carote — 100 gr	Sale
Broccoli (surgelati) — 100 gr	Aromi
Cavolfiore (surgelato) — 100 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Insaporire il pesce con sale e aromi, tagliare le carote a cerchietti di spessore di 0,3 cm. Versare l'acqua nella pentola multicottura, sopra posizionare il contenitore di cottura a vapore, adagiarvi tutti gli ingredienti, aggiungere sale e aromi. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEAM**», tempo di cottura **15 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma .

DE Tilapia mit Gemüse dampfgegart

ZUTATEN:

Tilapia (Filet) — 150 g	Wasser — 1 l
Karotten — 100 g	Salz
Brokkoli (eingefroren) — 100 g	Gewürze
Blumenkohl (eingefroren) — 100 g	

ZUBEREITUNG

Filet mit Salz und Gewürzen einreiben, Karotten in 0,3 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser in die Multikoher-Schale geben, Behälter zum Gardünsten aufbauen, alle Zutaten, Salz und Gewürze dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEAM**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Tilápia com Legumes no Vapor

INGREDIENTES:

Tilápia (filete) — 150 g	Água — 1 l
Cenouras — 100 g	Sal
Brócolos (congelados) — 100 g	Especiarias
Couve-flor (congelada) — 100 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregue o peixe com o sal e as especiarias, corte as cenouras em rodelinhas de 0,3 cm de grossura. Deite a água na tigela da panela Multicozedura, coloque o recipiente de cozinhar no vapor, coloque todos os ingredientes, adicione sal e especiarias. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEAM**», selecione o tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Tilapia aux légumes à la vapeur

INGRÉDIENTS:

Tilapia (en filet) — 150 g	Eau — 1 l
Carottes — 100 g	Sel
Brocolis (surgelés) — 100 g	Epices
Chou-fleur (surgélé) — 100 g	

PRÉPARATION

Saler et épicer le filet de poisson, couper les carottes en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur, mettre le conteneur pour cuisson à la vapeur, y disposer tous les ingrédients, saler et épicer. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEAM**», le temps de cuisson : **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Steamed Dishes

recipe 73



Steamed salmon with potatoes

INGREDIENTS:

Salmon (steak) — 300 g	10% cream — 200 ml
Potatoes — 500 g	Vegetable oil — 50 ml
Mushrooms — 140 g	Salt
Onion — 100 g	Spices
Water — 500 ml	

DIRECTIONS

Sprinkle fish with salt and spices. Cut mushrooms, onion, and potatoes into 2 cm cubes. Place mushrooms and onion into the bowl, add oil. Close the lid. Select **“FRY”**. Set the time of **15 minutes**. 3 minutes before the program finishes, add cream, salt, spices, and mix well. Close the lid and cook until the end of the program. Remove the sauce. Pour water into the bowl and add steaming container with fish and potatoes. Close the lid. Select **“STEAM”**. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes. Top with the mushroom sauce before serving.

NL Gestoomde zalm met aardappelen

INGREDIËNTEN:

Zalm (steak) — 300 g	Bakolie — 50 ml
Aardappel — 500 g	Water — 500 ml
Paddenstoelen — 140 g	Zout
Ui — 100 g	Kruiden
Crème 10% — 200 ml	

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis met zout en specerij, snijd de paddenstoelen, ui en aardappelen in blokjes van 2 cm. Leg de paddenstoelen en ui in de kookreservoir, voeg olie toe. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«FRY»**, stel de kooktijd in — **15 minuten**. 3 minuut voor het koken af is, voeg de crème, zout en specerij toe, vermeng alles. Doe het deksel dicht en kook tot de programma afloopt. Schenk de bereide saus in een aparte container. Schenk water in de kookreservoir, stel het stoommandje in, leg de vis en aardappelen erin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«STEAM»**, stel de kooktijd in **25 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Serveer de vis met de bereide saus.

ES Salmón al vapor con patatas

INGREDIENTES:

Salmón (filete) — 300 g	Aceite vegetal — 50 ml
Patatas — 500 g	Agua — 500 ml
Setas — 140 g	Sal
Cebolla — 100 g	Espicias
Nata 10% — 200 ml	

FORMA DE PREPARACIÓN

Fratar el pescado con sal y especias, cortar las setas, la cebolla y la patata en daditos de 2 cm. Poner las setas y la cebolla en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir aceite vegetal. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«FRY»**, tiempo de preparación **15 minutos**. 3 minutos antes del final de la preparación abrir la tapa, añadir la nata, la sal y las especias y mezclar. Cerrar la tapa, cocinar hasta el final del programa. Poner la salsa lista en otro recipiente. Verter agua en el cuenco de la olla rápida multicocción, colocar el recipiente de preparación al vapor, poner allí el pescado y las patatas. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«STEAM»**, tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Servir el pescado con la salsa preparada.

IT Salmone a vapore con patate

INGREDIENTI:

Salmone (trancio) – 300 gr	Olio di semi – 50 ml
Patate – 500 gr	Acqua – 500 ml
Funghi – 140 gr	Sale
Cipolla – 100 gr	Aromi
Panna 10% – 200 ml	

MODALITÀ DI COTTURA

Insaporire il trancio di pesce con sale e aromi, tagliare funghi, cipolla e patate a cubetti di 2 cm. Preparare la salsa: versare funghi e cipolla nella pentola multicottura, aggiungere l'olio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. 3 minuti prima della fine di cottura aprire il coperchio, aggiungere panna, sale, aromi e mescolare. Mettere la salsa pronta in una ciotola a parte. Versare l'acqua nella pentola multicottura, sistemare il contenitore di cottura a vapore, adagiarvi il pesce e patate. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEAM**», tempo di cottura **25 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma di cottura. Servire il pesce con la salsa.

DE Lachs dampfgegart mit Kartoffeln

ZUTATEN:

Lachs (Steak) – 300 g	Pflanzenöl – 50 ml
Kartoffeln – 500 g	Wasser – 500 ml
Pilze – 140 g	Salz
Zwiebeln – 100 g	Gewürze
Sahne 10% – 200 ml	

ZUBEREITUNG

Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben, Pilze, Kartoffeln und Zwiebeln in 2 cm große Würfel schneiden. Pilze und Zwiebeln in die Multikoher-Schale geben, Öl dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. 3 Minuten vor dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen, Sahne, Salz und Gewürze dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertige Soße in einen separaten Behälter stellen. Wasser in die Multikoher-Schale geben, Behälter zum Gardünsten aufbauen, Fisch und Kartoffeln dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEAM**» starten, Zubereitungszeit **25 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Mit der Soße servieren.

PT Salmão no Vapor com Batatas

INGREDIENTES:

Salmão (filete) – 300 g	Óleo vegetal – 50 ml
Batatas – 500 g	Água – 500 ml
Cogumelos – 140 g	Sal
Cebola – 100 g	Especiarias
Natas 10% – 200 ml	

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregue o peixe com o sal e as especiarias, corte os cogumelos, as cebolas e as batatas em cubos de 2 cm. Coloque os cogumelos e as cebolas na tigela da panela Multicozeduras, adicione o óleo. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **15 minutos**. A 3 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa, adicione as natas, sal e especiarias, misture. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa. Guarde o molho preparado num recipiente separado. Deite a água na tigela da panela Multicozedura, coloque o recipiente de cozinhar no vapor, coloque o peixe e as batatas. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEAM**», selecione o tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhe até ao fim do programa. Sirva com o molho preparado.

FR Saumon aux pommes de terre à la vapeur

INGRÉDIENTS:

Saumon (steak) – 300 g	Huile – 50 ml
Pommes de terre – 500 g	Eau – 500 ml
Champignons – 140 g	Sel
Oignons – 100 g	Épices
Crème fraîche 10% – 200 ml	

PRÉPARATION

Saler et épicer le steak de saumon, couper les champignons, l'oignon et les pommes de terre en dés de 2 cm. Poser les champignons et l'oignon dans la cuve du multicuiseur, ajouter l'huile. Fermer le couvercle. Sélectionnez le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. 3 minutes avant la fin du programme, ouvrir le couvercle, ajouter la crème fraîche, saler, épicer et mélanger. Refermer le couvercle, Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Verser la sauce dans un bol. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur, mettre le conteneur pour cuisson à la vapeur, y disposer le poisson et les pommes de terre. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEAM**», le temps de cuisson : **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Servir avec la sauce préparée.

Steamed Dishes

recipe 74



Salmon with crispy nut crust

INGREDIENTS:

Salmon (steak) — 270 g	Water — 1.5 L
Walnuts — 15 g	Salt
Pine nuts — 15 g	Spices

DIRECTIONS

Sprinkle fish with salt and spices. Chop nuts. Pour water into the bowl; add steaming container with fish. Cover the fish with nuts and press to coat well. Close the lid. Select «**STEAM**». Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Zalm in walnootkorst

INGREDIËNTEN:

Zalm (steak) — 270 g	Water — 1,5 l
Walnoot (gepelde) — 15 g	Zout
Pijnboompitten — 15 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis met zout en specerij, hak de noten fijn. Schenk water in de kookreservoir, stel het stoommandje in, leg de vis erin, bestrooi met noten en druk hem een beetje aan. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**STEAM**», stel de kooktijd in **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Salmón con una capa de nueces

INGREDIENTES:

Salmón (filete) — 270 g	Agua — 1,5 l
Nueces peladas — 15 g	Sal
Piñones — 15 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar el pescado con sal y especias, picar las nueces con un cuchillo. Verter agua en el cuenco de la olla rápida multicocción, colocar el recipiente de preparación al vapor, poner allí el pescado, salpicar con nueces y aplastar ligeramente. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**STEAM**», tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Salmone in crosta alle noci

INGREDIENTI:

Salmone (trancio) — 270 gr	Acqua — 1,5 l
Noci — 15 gr	Sale
Pinoli — 15 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Insaporire il filetto di pesce con sale e aromi, spezzettare le noci. Versare l'acqua nella pentola multicottura, sistemare il contenitore di cottura a vapore, adagiarvi il pesce, cospargerlo di noci e premere leggermente. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**STEAM**», tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Lachs im Nussmantel

ZUTATEN:

Lachs (Steak) — 270 g	Wasser — 1,5 l
Walnüsse — 15 g	Salz
Zedernnüsse — 15 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben, Nüsse mit dem Messer hacken. Wasser in die Multikoher-Schale stellen, Behälter zum Gardünsten aufbauen, Fisch dazugeben, mit Nüssen bestreuen und ein Bisschen andrücken. Den Deckel schließen. Das Programm «**STEAM**» starten, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Salmão em Crosta de Nozes

INGREDIENTES:

Salmão (filete) — 270 g	Água — 1,5 l
Nozes — 15 g	Sal
Pinhões — 15 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregue o peixe com o sal e as especiarias, pique os frutos secos com uma faca. Deite a água na tigela da panela Multicozedura, coloque o recipiente de cozinhar no vapor, coloque o peixe, polvilhe com as nozes e os pinhões, pressione levemente. Feche a tampa. Ligue o programa «**STEAM**», selecione o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Saumon sous une croûte de noix

INGRÉDIENTS:

Saumon (steak) — 270 g	Eau — 1,5 l
Noix — 15 g	Sel
Noix de cèdre — 15 g	Épices

PRÉPARATION

Saler et épicer le saumon, émincer les noix avec un couteau. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur, mettre le conteneur pour cuisson à la vapeur, y disposer le saumon, parsemer avec les noix et abaisser légèrement. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**STEAM**», le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Bread

recipe 75



White bread

INGREDIENTS:

Wheat flour — 850 g
Vegetable oil — 40 ml
Sugar — 30 g

Salt — 10 g
Dry yeast — 6 g
Room temperature water — 500 ml

DIRECTIONS

In a separate container combine water, salt, sugar, yeast and mix thoroughly. Add vegetable oil (20 ml), flour and knead the dough. Grease the bowl with the rest of vegetable oil and add dough. Close the lid. Select **“BREAD”**, cooking time **3 hours**. 1 hour before the end of the program open the lid and carefully turn the bread over. Close the lid and cook until the program finishes. Remove the bread and let sit for 20 minutes.

NL Wit brood

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel — 850 g
Plantaaridge olie — 40 ml
Suiker — 30 g

Zout — 10 g
Gedroogde gist — 6 g
Water (op kamertemperatuur) — 500 ml

BEREIDINGSWIJZE

Meng met een kleine garde zorgvuldig het water met het zout, de suiker en de gist in een aparte kom. Voeg de plantaardige olie (20 ml) en het tarwemeel toe en kneed het tot stevig deeg. Smeer de multi-pan in met de overgebleven plantaardige olie en leg vervolgens het deeg erin. Sluit het deksel. Stel het programma **«BREAD»** in. De bereidingstijd is **3 uur**. Open het deksel 1 uur voordat het programma klaar is en draai het brood zorgvuldig om, vervolgens sluit u het deksel weer. Laat het staan tot het einde van het programma. Als het brood klaar is, haalt u het uit de pan en laat u het 20 minuten afkoelen.

ES Pan blanco

INGREDIENTES:

Harina de trigo — 850 g
Aceite vegetal — 40 ml
Azúcar — 30 g

Sal — 10 g
Levadura seca — 6 g
Agua (temperatura ambiente) — 500 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

En un recipiente aparte, mezcle el agua con la sal, el azúcar y la levadura, mezclar bien y batir. Añadir el aceite vegetal (20 ml) y la harina, amasar la pasta. Con el aceite vegetal restante engrasar el recipiente del multicocción y añadir la masa. Cierre la tapa. Restale el programa **«BREAD»**. Programa Tiempo de preparación **3 horas**. 1 hora antes del final de la cocción abrir la tapa, revolver con cuidado el pan y cerrar la tapa. Cocine hasta el final del programa. Retire el pan listo del recipiente y deje que se enfríe durante 20 minutos

IT Pane bianco

INGREDIENTI:

Farina bianca di frumento — 850 gr
Olio vegetale — 40 ml
Zucchero — 30 gr
Sale — 10 gr

Lievito in polvere — 6 gr
Acqua (di temperatura ambiente) — 500 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Mescolate bene con la frusta in un recipiente a parte l'acqua con sale, li lievito lo zucchero. Aggiungere l'olio vegetale (20 ml) e farina, impastare. Con l'olio rimanente ungere il recipiente del multicooker, inserire l'impasto. Chiudere il coperchio. Selezionare il programma «**BREAD**». Il tempo di cottura **3 ore**. Un ora prima di termine della cottura aprire il coperchio, girare il pane con cura e richiudere il coperchio. Cuocere fino al termine del programma. Togliere il pane pronto dal recipiente e lasciarlo riposare per 20 minuti.

DE Weißbrot

ZUTATEN:

Weizenmehl — 850 g
Pflanzenöl — 40 ml
Zucker — 30 g

Salz — 10 g
Trockenhefe — 10 g
Wasser der Raumtemperatur — 500 ml

ZUBEREITUNG

In einem separaten Behälter Wasser mit Salz, Zucker und Hefe mischen, mit Schlagbesen gründlich umrühren. Pflanzenöl (20 ml) und Mehl dazugeben, den festen Teig kneten. Die Multikocherschale mit Reste von Pflanzenöl bestreichen, danach den Teig hineinlegen. Zudecken. Das Programm „**BREAD**“ einstellen. Zubereitungszeit ist **3 Stunden**. Eine Stunde vor dem Zubereitungsabschluss den Deckel öffnen, sorgfältig Brot umwenden und zudecken. Bis zum Abschluss des Programms zubereiten. Das zubereitete Brot aus Schale herausnehmen und lassen es 20 Minuten abkühlen.

PT Pão branco

INGREDIENTES:

Farinha de trigo — 850 g
Óleo — 40 ml
Açúcar — 30 g
Sal — 10 g

Fermento de padeiro — 6 g
Água à temperatura ambiente — 500 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Junte numa vasilha a farinha de trigo, a farinha de milho, o sal, o açúcar, o fermento e misture bem. Mexendo sempre, adicione o leite, o óleo (40 ml) e a água. Amasse com as mãos até soltar (desgrudar) da vasilha. Unte a panela da Multicooker com o resto do óleo (10 ml), coloque a massa, alisando-a. Tape a panela. Escolha o programa «**BREAD**». Tempo de assadura — **3 horas**. Uma hora antes do fim de preparação abra a tampa, vire o pão delicadamente e feche a tampa. Cozinhe até ao fim do programa. Retire o pão assado da panela e deixe-o esfriar durante 20 minutos.

FR Pain blanc

INGRÉDIENTS:

Farine de blé — 850 g
Huile — 40 ml
Sucre — 30 g

Sel — 10 g
Levure de boulanger sèche — 6g
Eau (température ambiante) — 500 ml

PRÉPARATION

Dans un plat mélanger l'eau, le sel, le sucre et les levures, puis bien mélanger. En mélangeant doucement incorporer de l'huile (20 ml) et de la farine. Malaxer jusqu'à rendre la pâte homogène et faire une boule qui se détache des parois. Huiler la cuve du multicuiseur (10 ml), y mettre la pâte et bien étaler. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**BREAD**», temps de cuisson **3 heures**. Appuyer sur le bouton « Départ ». 1 heure avant la fin de la cuisson, ouvrir le couvercle et retourner le pain, refermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Retirer le pain cuit de la cuve et laisser le refroidir pendant 20 minutes.

Bread

recipe 76



Cornbread

INGREDIENTS:

Wheat flour — 550 g
Cornmeal — 220 g
Milk — 100 ml
Vegetable oil — 50 ml
Sugar — 20 g

Salt — 10 g
Yeast — 7 g
Room temperature water — 320 ml

DIRECTIONS

In a separate container combine wheat flour, cornmeal, salt, sugar, and yeast. Slowly continuing to mix add milk, vegetable oil (40 ml), and water. Knead the dough until it starts to pull away from the sides of the container. Grease the bowl with vegetable oil (10 ml), add dough, and level it off. Close the lid. Select “**BREAD**”, cooking time **3 hours**. 1 hour before the end of the program open the lid and carefully turn the bread over. Cook until the program finishes. Remove the bread and let sit for 20 minutes.

NL Maïsbrood

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel — 550 g	Zout — 10 g
Maismeel — 220 g	Gist — 7 g
Melk — 100 ml	Water (op kamertemperatuur) —
Plantaardige olie — 50 ml	320 ml
Suiker — 20 g	

BEREIDINGSWIJZE

Strooi het maïsmeel, het tarwemeel, het zout, de suiker en de gist uit in een aparte kom en meng het door elkaar. Voeg de melk, de plantaardige olie (40 ml) en het water toe terwijl u langzaam roert. Kneed het deeg totdat het niet meer aan de randen van de kom blijft plakken. Smeer de multi-pan in met de plantaardige olie (10 ml), leg vervolgens het deeg erin en strijk het glad. Sluit het deksel. Stel het programma «**BREAD**» in. De bereidingstijd is **3 uur**. Open het deksel 1 uur voordat het programma klaar is en draai het brood zorgvuldig om, vervolgens sluit u het deksel weer. Laat het staan tot het einde van het programma. Als het brood klaar is, haalt u het uit de pan en laat u het 20 minuten afkoelen.

ES Pan de maíz

INGREDIENTES:

Harina de trigo — 550 g	Azúcar — 20 g
Harina de maíz — 220 g	Sal — 10 g
Leche — 100 ml	Levadura — 7 g
Aceite vegetal — 50 ml	Agua (temperatura ambiente) — 320 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

La harina de maíz y de trigo, la sal, el azúcar, la levadura verterlas en un recipiente separado y mezclar. Con agitación constante, se añade lentamente la leche, el aceite vegetal (40 ml) y el agua. Amasar la masa hasta que ya no se adhiera a las paredes del recipiente. En el recipiente del multicocción engrasado con aceite vegetal (10 ml) poner la masa y aplanar. Cerrar la tapa. Conectar el programa «**BREAD**». Tiempo de preparación: **3 horas**. Una hora antes del final de la cocción abrir la tapa, con cuidado dar la vuelta al pan y cerrar la tapa. Cocinar hasta el final del programa. Retirar el pan ya listo del recipiente y dejar que se enfríe durante 20 minutos.

IT Pane di granoturco

INGREDIENTI:

Farina bianca di frumento — 550 gr	Sale — 10 gr
Farina di mais — 220 gr	Lievito — 7 gr
Latte — 100 ml	Acqua (di temperatura ambiente) — 320 ml
Olio vegetale — 50 ml	
Zucchero — 20 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Versare la farina di mais, la farina di frumento, li sale, li lievito e lo zucchero in un recipiente a parte e mescolare. Mescolando costantemente e lentamente aggiungere il latte, l'olio vegetale (40 ml) e l'acqua. Impastare finché l'impasto non sarà più appiccicoso. Ungere con l'olio vegetale (10 ml) il recipiente del multicooker, inserire l'impasto e appiattirlo. Chiudere il coperchio. Selezionare il programma «**BREAD**». Tempo di cottura **3 ore**. Un ora prima di termine della cottura aprire il coperchio, girare il pane con cura e chiudere il coperchio. Cuocere fino al termine del programma. Togliere il pane pronto dal recipiente e lasciarlo riposare per 20 minuti.

DE Maisbrot

ZUTATEN:

Weizenmehl — 550 g	Zucker — 20 g
Maismehl — 220 g	Salz — 10 g
Milch — 40 ml	Hefe — 7 g
Pflanzenöl — 50 ml	Wasser der Raumtemperatur — 320 ml

ZUBEREITUNG

Weizen- und Maismehl, Salz, Zucker und Hefe in einem separaten Behälter austreten und mischen. Unter dem ständigen langsamen Umrühren Milch, Pflanzenöl (40 ml) und Wasser dazugeben. Den Teig so lange kneten, bis er aufhört zu den Behälterwänden zu kleben. Die Multikocherschale ölen (10ml), den Teig legen und ihn glätten. Zudecken. Das Programm „**BREAD**“ einstellen. Zubereitungszeit ist **3 Stunden**. Eine Stunde vor dem Zubereitungsabschluss den Deckel öffnen, sorgfältig Brot umwenden und dann zudecken. Bis zum Abschluss des Programms zubereiten. Das zubereitete Brot aus Schale herausnehmen und lassen es 20 Minuten abkühlen.

PT Broa de Milho

INGREDIENTES:

Farinha de trigo — 580 g	Açúcar — 20 g
Flocos de aveia	Sal — 10 g
(Nº2 — não integrais) — 100 g	Fermento de padeiro — 7 g
Sementes de Girassol — 50 g	Água à temperatura ambiente — 420 ml
Óleo — 30 ml	

MODO DE PREPARAÇÃO

Junte numa vasilha a farinha de trigo, a farinha de milho, o sal, o açúcar, o fermento e misture bem. Mexendo sempre, adicione o leite, o óleo (40 ml) e a água. Amasse com as mãos até soltar (desgrudar) da vasilha. Unte a panela da Multicooker com o resto do óleo (10 ml), coloque a massa, alisando-a. Tape a panela. Escolha o programa «**BREAD**». Tempo de assadura — **3 horas**. Uma hora antes do fim de preparação abra a tampa, vire o pão delicadamente e feche a tampa. Cozinhe até ao fim do programa. Retire o pão assado da panela e deixe-o esfriar durante 20 minutos.

FR Pain de maïs

INGRÉDIENTS:

Farine de blé — 550 g	Sucre — 20 g
Farine de maïs — 220 g	Sel — 10 g
Lait — 100 ml	Levure de boulanger sèche — 7 g
Huile — 50 ml	Eau (à température ambiante) — 320 ml

PRÉPARATION

Verser dans un récipient la farine de maïs et de blé, le sel, le sucre et la levure et tout mélanger. Sans cesser de les mélanger lentement, ajouter le lait, l'huile (40 ml) et l'eau. Malaxer la pâte jusqu'à ce qu'elle ne cesse de détacher aux parois du récipient. Huiler (10 ml d'huile) la cuve du multicuiseur, y verser la pâte et égaliser la surface. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**BREAD**», le temps de cuisson : **3 heures**. 1 heure avant la fin de la cuisson, ouvrir le couvercle et retourner le pain, refermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Retirer le pain préparé de la cuve et le laisser refroidir pendant 20 minutes.

Bread

recipe 77



NL Haverbrood

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel – 580 g	Zout – 10 g
Havervlokken (maling №2) – 100 g	Gedroogde gist – 7 g
Gepelde zonnebloempitten – 50 g	Water (op kamertemperatuur) – 420 ml
Plantaardige olie – 30 ml	
Suiker – 20 g	

BEREIDINGSWIJZE

Strooi het meel, de havervlokken, de suiker, het zout, de zonnebloempitten en de gist uit in een aparte kom en meng het door elkaar. Voeg de plantaardige olie (20 ml) en het water toe terwijl u langzaam roert. Kneed het deeg totdat het niet meer aan de randen van de kom blijft plakken. Smeer de multi-pan in met de plantaardige olie (10 ml), leg vervolgens het deeg erin en strijk het glad. Sluit het deksel. Stel het programma «**BREAD**» in. De bereidingstijd is **3 uur**. Open het deksel 1 uur voordat het programma klaar is en draai het brood zorgvuldig om, vervolgens sluit u het deksel weer. Laat het staan tot het einde van het programma. Als het brood klaar is, haalt u het uit de pan en laat u het 20 minuten afkoelen.

Oat bread

INGREDIENTS:

Wheat flour – 580 g	Sugar – 20 g
Medium oatmeal – 100 g	Salt – 10 g
Shelled sunflower seeds – 50 g	Dry yeast – 7 g
Vegetable oil – 30 ml	Room temperature water – 420 ml

DIRECTIONS

In a separate container combine flour, oatmeal, sunflower seeds, and yeast. Slowly continuing to mix, add vegetable oil (20 ml) and water. Knead the dough until it starts to pull away from the sides of the container. Grease the bowl with vegetable oil (10 ml), add dough, and level it off. Close the lid. Select «**BREAD**», cooking time **3 hours**. 1 hour before the end of the program open the lid and carefully turn the bread over. Cook until the program finishes. Remove the bread and let sit for 20 minutes.

ES Pan de avena

INGREDIENTES:

Harina de trigo – 580 g	Azúcar – 20 g
Copas de avena (moltura número 2) – 100 g	Sal – 10 g
Semillas de girasol peladas – 50 g	Levadura seca – 7 g
Aceite vegetal – 30 ml	Agua (temperatura ambiente) – 420 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

La harina de cereales, el azúcar, la sal, las semillas de girasol y la levadura, vierta los en un recipiente separado y mezcle los. Con agitación constante, añada lentamente el aceite (20 ml) y el agua. Amasar la masa hasta que ya no se adhiera a las paredes del recipiente. En el recipiente engrasado del multicocción (10 ml), poner la masa, aplanar. Cierre la tapa. Conecte el programa «**BREAD**». Tiempo de preparación: **3 horas**. Una hora antes del final de la cocción abrir la tapa, con cuidado dar la vuelta al pan y cerrar la tapa. Cocinar hasta el final del programa. El pan ya listo se retira del recipiente y deje que se enfríe durante 20 minutos.

IT Pane di avena

INGREDIENTI:

Farina bianca di frumento — 580 gr	Sale — 10 gr
Fiocchi di avena — 100 gr	Lievito in polvere — 7 gr
Semi di girasole — 50 gr	Acqua (di temperatura ambiente) — 420 ml
Olio vegetale — 30 ml	
Zucchero — 20 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Versare la farina, i fiocchi di avena, lo zucchero, il sale, i semi di girasole e il lievito in un recipiente a parte e mescolare. Mescolando costantemente aggiungere l'olio vegetale (20 ml) e acqua. Impastare finché l'impasto non sarà più appiccicoso. Ungere il recipiente del multicooker con olio (10 ml), inserire l'impasto e appiattirlo. Chiudere il coperchio. Selezionare il programma **“BREAD”**. Tempo di cottura **3 ore**. Un'ora prima di termine della cottura aprire il coperchio, girare il pane con cura e chiudere il coperchio. Cuocere fino al termine del programma. Togliere il pane pronto dal recipiente e lasciarlo riposare per 20 minuti.

DE Haferbrot

ZUTATEN:

Weizenmehl — 580 g	Zucker — 20 g
Haferflocken (Vermahlen N°2, d.h. mittelgroß gemahlen) — 100 g	Salz — 10 g
Geschälte Sonnenblumenkerne — 50 g	Trockenhefe — 7 g
Pflanzenöl — 30 ml	Wasser der Raumtemperatur — 420 ml

ZUBEREITUNG

Mehl, Haferflocken, Zucker, Salz, Sonnenblumenkerne, Hefe in einem separaten Behälter austreuen und mischen. Unter dem ständigen langsamen Umrühren Milch, Pflanzenöl (20 ml) und Wasser dazugeben. Den Teig so lange kneten, bis er anhört zu den Behälterwänden zu kleben. Die Multikocherschale ölen (10ml), den Teig legen und glätten. Zudecken. Das Programm **„BREAD“** einstellen. Zubereitungszeit ist **3 Stunden**. Eine Stunde vor dem Zubereitungsabschluss den Deckel öffnen, sorgfältig Brot umwenden und zudecken. Bis zum Abschluss des Programms zubereiten. Das zubereitete Brot aus Schale herausnehmen und lassen es 20 Minuten abkühlen.

PT Pão de Aveia

INGREDIENTES:

Farinha de trigo — 580 g	Açúcar — 20 g
Flocos de aveia (Nº2 — não integrais) — 100 g	Sal — 10 g
Sementes de Girassol — 50 g	Fermento de padeiro — 7 g
Óleo — 30 ml	Água à temperatura ambiente — 420 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Junte numa vasilha a farinha de trigo, os flocos de aveia, o açúcar, o sal, as sementes de girassol, o fermento e misture bem. Mexendo sempre, devagar, o conteúdo, adicione o óleo (20 ml) e a água. Amasse até a massa soltar (desgrudar) da vasilha. Unte a panela da Multicooker com o resto do óleo (10 ml), coloque a massa alisando-a. Tape a panela. Selecione o programa **«BREAD»**. Tempo de assadura — **3 horas**. Uma hora antes do fim de preparação abra a tampa, vire o pão delicadamente e feche a tampa. Cozinhe até ao fim do programa. Retire o pão assado da panela e deixe-o esfriar durante 20 minutos.

FR Pain d'avoine

INGRÉDIENTS:

Farine de blé — 580 g	Sel — 10 g
Flocons d'avoine (mouture n°2) — 100 g	Levure de boulanger sèche — 7 g
Graines de tournesol décortiquées — 50 g	Eau (à température ambiante) — 420 ml
Huile — 30 ml	
Sucre — 20 g	

PRÉPARATION

Mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sucre, le sel, les graines de tournesol, la levure, puis verser le tout dans un récipient. Sans cesser de les remuer lentement, ajouter l'huile (20 ml) et l'eau. Malaxer la pâte tant jusqu'à ce qu'elle ne cesse de détacher aux parois du récipient. Huiler (10 ml d'huile) la cuve du multicuiseur, y verser la pâte, égaliser la surface. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme **«BREAD»**, le temps de cuisson : **3 heures**. 1 heure avant la fin de la cuisson, ouvrir le couvercle et retourner le pain, refermer le couvercle. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Retirer le pain préparé de la cuve et le laisser refroidir pendant 20 minutes.

Pastry

recipe 78



Traditional cake

INGREDIENTS:

Wheat flour — 180 g
Eggs — 250 g (5 pieces)
Sugar — 150 g
Butter — 10 g

DIRECTIONS

Beat eggs with sugar in a separate container until foamy. Continuing to beat, gradually add flour and beat until well blended. Grease the bowl with butter and put dough inside. Close the lid. Select **«BAKE»**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Leave cake on **«Keep Warm»** for 15 minutes.

NL Klassieke biscuit

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel (premium soort) — 180 g
Eieren — 250 g (5 stuk)
Suiker — 150 g
Boter — 10 g

BEREIDINGSWIJZE

In een aparte container klap de eieren met suiker tot hardschuim. Roer gedurig en voeg het meel in en meng met een mengel tot een gladde massa. Smeer de kookreservoir met boter, leg het deeg daarin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BAKE»**, stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. Laat de bereide biscuit nog 15 minuten in multikoker-snelkoker staan.

ES Bizcocho clásico

INGREDIENTES:

Harina de trigo (calidad superior) — 180 g
Huevo — 250 g (5 und.)
Azúcar — 150 g
Mantequilla — 10 g

FORMA DE PREPARACIÓN

En un recipiente aparte batir los huevos con el azúcar hasta obtener espuma resistente. Añadir la harina, removiendo continuamente, y mezclar con una batidora hasta obtener una masa homogénea. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla, poner allí la masa. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BAKE»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Dejar el bizcocho listo en la olla rápida multicocción durante 15 minutos.

IT Pan di spagna classico

INGREDIENTI:

Farina di frumento (extra) – 180 gr
Uova – 250 gr (5 pz.)
Zucchero – 150 gr
Burro – 10 gr

MODALITÀ DI COTTURA

Sbattere le uova con zucchero. Mescolando costantemente, aggiungere la farina e amalgamare tutto con il frullatore. Ungere la pentola multicottura di burro, adagiarvi l'impasto. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma. Lasciare riposare il pan di spagna pronto nella pentola multicottura per 15 minuti.

DE Klassischer Biskuit

ZUTATEN:

Weizenmehl (1. Wahl) – 180 g
Eier – 250 g (5 Stk.)
Zucker – 150 g
Butter – 10 g

ZUBEREITUNG

In einem separaten Behälter Eier mit Zucker steif schlagen. Unter Rühren Mehl dazugeben und bis vermischen. Die Multikoher-Schale einfetten, den Teig geben. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Fertigen Biskuit für 15 Minuten in Multikoher belassen.

PT Pão-de-ló Clássico

INGREDIENTES:

Farinha de trigo(de qualidade superior) – 180 g
Ovos – 250 g (5 ovos.)
Açúcar – 150 g
Manteiga – 10 g

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente separado bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura firme. Mexendo sempre, adicione a farinha e misture numa batedeira até ficar homogêneo. Unte com manteiga a tigela da panela Multicozedura, coloque a massa. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa. Após estar pronto, deixe o pão-de-ló na panela Multicozedura por 15 minutos.

FR Biscuit classique

INGRÉDIENTS:

Farine de blé (extra fine) – 180 g
Œufs – 250 g (5 oeufs)
Sucre – 150 g
Beurre – 10 g

PRÉPARATION

Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre en mousse ferme. Ajouter la farine tout en remuant et mixer à l'aide de mixeur jusqu'à obtenir une masse homogène. Beurrer la cuve du multicuiseur, y verser la pâte. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Laisser le biscuit prêt dans le multicuiseur pendant 15 minutes.

Pastry

recipe 79



Chocolate cake

INGREDIENTS:

Wheat flour — 110 g
Butter — 150 g
Eggs — 200 g (4 pieces)

Sugar — 150 g
Dark chocolate — 60 g
Baking powder — 10 g

DIRECTIONS

Grate chocolate and soften the butter. In a separate container blend eggs with sugar until foamy. Continuing to beat, add the rest of ingredients and mix until combined. Grease the bowl with butter and pour the mixture in. Close the lid. Select “**BAKE**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Brownie

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel (premium soort) — 110 g	Suiker — 150 g
Eieren — 200 g (4 stuk)	Bittere chocolade — 60 g
Boter — 155 g	Zuurdesem — 10 g

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de chocolade op een fijne rasp, maak boter (150 g) zacht. In een aparte container klap de eieren met suiker tot hardschuim. Roer voortdurend en voeg zacht boter, meel, zuurdesem, geraspte chocolade. Vermeng ze allemaal nauwkeurig tot een gladde massa. Smeer de kookreservoir met boter (5 g) en leg het verkregen deeg erin. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**BAKE**», stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Pastel de chocolate

INGREDIENTES:

Harina de trigo (calidad superior) — 110 g	Azúcar — 150 g
Huevo — 200 g (4 und.)	Chocolate negro (amargo) — 60 g
Mantequilla — 155 g	Levadura en polvo — 10 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Rallar el chocolate en un rallador fino, ablandar la mantequilla (150 g). En un recipiente aparte batir los huevos con el azúcar hasta obtener espuma resistente. Removiendo constantemente añadir la mantequilla ablandada, harina, levadura en polvo, chocolate rallado y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla (5 g) y poner la masa obtenida. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**BAKE**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Dolce al cioccolato

INGREDIENTI:

Farina di frumento (extra) — 110 gr	Zucchero — 150 gr
Uova — 200 gr (4 pz.)	Cioccolato nero (amaro) — 60 gr
Burro — 155 gr	Lievito — 10 gr

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare il cioccolato a grana piccola, ammorbidire il burro (150 g). In una ciotola a parte montare le uova con zucchero fino ad ottenere una schiuma densa. Mescolando costantemente aggiungere il burro, farina, lievito, cioccolato grattugiato e mescolare bene fino ad amalgamare tutto. Ungere di burro la pentola multicottura (5 g) e adagiarvi l'impasto ottenuto. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Schokoladenkuchen

ZUTATEN:

Weizenmehl (beste Sorte) — 110 g	Zucker — 150 g
Eier — 200 g (4 Stk.)	Dunkle Schokolade (bitter) — 60 g
Butter — 155 g	Backpulver — 10 g

ZUBEREITUNG

Schokolade fein reiben, Butter (150 g) einweichen. In einem separaten Behälter Eier mit Zucker steif schlagen. Unter Rühren weiche Butter, Mehl, Backpulver und geriebene Schokolade dazugeben und vermischen. Die Multikoher-Schale einfetten (5 g) und den Teig geben. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Bolo de Chocolate

INGREDIENTES:

Farinha de trigo (de qualidade superior) — 110 g	Açúcar — 150 g
Ovos — 200 g (4 ovos)	Chocolate preto (amargo) — 60 g
Manteiga — 155 g	Fermento em pó — 10 g

MODO DE PREPARAÇÃO

Rale o chocolate no ralador fino, amoleça a manteiga (150 g). Num recipiente separado bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura firme. Mexendo sempre, adicione a manteiga amolecida, farinha, fermento e chocolate ralado, misture bem. Unte a tigelá da panela Multicozedura com manteiga (5 g) e coloque a massa. Feche atampa. Ligue o programa «BAKE», seleccione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao fim do programa.

FR Cake au chocolat

INGRÉDIENTS:

Farine de blé (extra fine) — 110 g	Sucre — 150 g
Œufs — 200 g (4 œufs)	Chocolat noir (amer) — 60 g
Beurre — 155 g	Levure chimique — 10 g

PRÉPARATION

Râper finement le chocolat, faire ramollir le beurre (150 g). Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre en une mousse ferme. Incorporer tout en rémuant le beurre ramolli, la farine, la levure chimique, le chocolat râpé et bien mélanger en une masse homogène. Beurrer (5 g) la cuve du multicuiseur et y verser la pâte préparée. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Pastry

recipe 80



Apple cake

INGREDIENTS:

Wheat flour — 180 g
Apples — 300 g
Eggs — 250 g (5 pieces)
Sugar — 200 g

Butter — 10 g
Baking powder — 10 g
Cinnamon — 2 g

DIRECTIONS

Peel and core apples and cut them into 1 cm cubes. Whisk eggs with sugar until foamy. Continuing to whisk, add flour, baking powder, and cinnamon. Grease the bowl with butter, and put half of the dough inside. Add apples and cover with the rest of dough. Close the lid. Select “**BAKE**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Charlotte

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel — 180 g
Appels — 300 g
Eieren — 250 g (5 stuk)
Suiker — 200 g

Boter — 10 g
Zuurdesem — 10 g
Kaneel — 2 g

BEREIDINGSWIJZE

Verwijder de kloknis en de zaden uit de appels, snijd ze in blokjes van 1 cm. In een aparte container klap de eieren met suiker tot hardschuim. Roer voortdurend en voeg het meel, zuurdesem, kaneel en vermeng nauwkeurig tot een gladde massa. Smeer de kookreservoir met boter, giet een kleine hoeveelheid van deeg op het bodem van de reservoir, leg de appels in en giet de rest van deeg op. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**BAKE**», stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Tarta de manzana

INGREDIENTES:

Harina de trigo — 180 g
Manzana — 300 g
Huevo — 250 g (5 und.)
Azúcar — 200 g

Mantequilla — 10 g
Levadura en polvo — 10 g
Canela — 2 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Limpia el núcleo de las manzanas de las semillas, cortar en daditos de 1 cm. En un recipiente aparte batir los huevos con el azúcar hasta obtener espuma resistente. Removiendo constantemente añadir la harina, levadura en polvo, canela y mezclar bien hasta obtener una masa homogénea. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla, verter en el fondo del tazón un poco de masa, colocar las manzanas y cubrir con la parte restante de la masa. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**BAKE**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Charlotte (torta di mele)

INGREDIENTI:

Farina di frumento — 180 gr	Burro — 10 gr
Mele — 300 gr	Lievito — 10 gr
Uova — 250 gr (5 pz.)	Cannella — 2 gr
Zucchero — 200 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Pulire le mele dal torsolo e dai semi e tagliarle a cubetti di 1 cm. In una ciotola a parte montare le uova con zucchero fino alla schiuma densa. Mescolando costantemente, aggiungere la farina, miglioratore, cannella e mescolare bene fino all'ottenimento di un composto omogeneo. Ungere con il burro la pentola multicottura, sul fondo della coppa versare un po' d'impasto, adagiare le mele e versare la parte restante dell'impasto. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità di cottura «BAKE», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Charlotte

ZUTATEN:

Weizenmehl — 180 g	Butter — 10 g
Äpfel — 300 g	Backpulver — 10 g
Eier — 250 g (5 Stk.)	Zimt — 2 g
Zucker — 200 g	

ZUBEREITUNG

Äpfel vom Kern und Samen saubermachen, in 1 cm große Würfel schneiden. In einem separaten Behälter Eier mit Zucker steif schlagen. Unter Rühren Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und verrühren. Die Multikoher-Schale einfetten, ein Bisschen Teig geben, Äpfel dazugeben und mit dem restlichen Teig aufgießen. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Charlotte de Maçã

INGREDIENTES:

Farinha de trigo — 180 g	Manteiga — 10 g
Maçãs — 300 g	Fermento em pó — 10 g
Ovos — 250 g (5 ovos)	Canela — 2 g
Açúcar — 200 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Tire os carochos às maçãs, corte-as em cubinhos de 1 cm. Num recipiente separado bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura firme. Mexendo sempre, adicione a farinha, fermento e canela e misture até ficar homogêneo. Unte a tigela da panela Multicozedura com manteiga, deite uma pequena quantidade da massa, coloque em cima as maçãs, cubra com a massa restante. Feche atampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Gateau aux pommes

INGRÉDIENTS:

Farine de blé — 180 g	Beurre — 10 g
Pommes — 300 g	Levure chimique — 10 g
Œufs — 250 g (5 oeufs)	Cannelle — 2 g
Sucre — 200 g	

PRÉPARATION

Vider et épépiner les pommes, les couper en dés de 1 cm. Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre en mousse ferme. Incorporer tout en les rémuant la farine, la levure chimique, la cannelle et bien mélanger l'ensemble pour obtenir une pâte homogène. Beurrer la cuve du multicuiseur, verser dans le fond un peu de pâte, déposer les pommes et verser au-dessus le reste de la pâte. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Pastry

recipe 81



Baked cottage cheese pudding

INGREDIENTS:

9% cottage cheese — 500 g
Egg — 150 g (3 pieces)
Sugar — 50 g
Raisins — 50 g

Cream of wheat — 40 g
Butter — 10 g
Salt — 6 g

DIRECTIONS

Separate egg yolks from the whites. Beat whites with salt until foamy. Combine raisins, cottage cheese, yolks, sugar and cream of wheat in a separate container. Mix in beaten egg whites. Grease the bowl with butter and pour the mixture in. Close the lid. Select “**BAKE**”. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Kwark ovenschotel

INGREDIËNTEN:

Kwark 9% — 500 g
Eieren — 150 g (3 stuk)
Suiker — 50 g
Rozijn — 50 g

Griesmeel — 40 g
Boter — 10 g
Zout — 6 g

BEREIDINGSWIJZE

Laat de rozijn in warm water weken, gooi die op een vergiet en laat het water aflopen. Scheid eiwitten en dooiers af. Voeg zout in de eiwitten toe en klap ze tot hardschuim. Vermeng de rozijn, dooiers, suiker en griesmeel in een aparte container tot een gladde massa. Voeg geklapte eiwitten aan het wrongelmengsel en vermeng alles zorgvuldig met een schoep. Smeer de reservoir met boter, leg de kwarkmassa op het bodem en strijk die glad. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**BAKE**», stel de kooktijd in **25 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Pudding de requesón

INGREDIENTES:

Requesón 9% — 500 g
Huevo — 150 g (3 und.)
Azúcar — 50 g
Pasas — 50 g

Sémola — 40 g
Mantequilla — 10 g
Sal — 6 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Remojar las pasas en agua tibia y ponerlas en un colador, dejar que el líquido escurra. Separar las yemas de las claras. Añadir sal a las claras y batir hasta obtener espuma resistente. Mezclar las pasas, el requesón, las yemas, el azúcar y la sémola en un recipiente aparte hasta obtener una masa homogénea. Añadir las claras de huevo batidas a la masa de requesón y mezclar suavemente con una espátula. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla, colocar la masa de requesón en el fondo y allanar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**BAKE**», tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Torta di ricotta

INGREDIENTI:

Ricotta 9% – 500 gr	Semolino – 40 gr
Uova – 150 gr (3 pz.)	Burro – 10 gr
Zucchero – 50 gr	Sale – 6 gr
Uva secca – 50 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Metterla l'uva sultanina a bagno nell'acqua tiepida, e poi versarla sul colapasta e lasciarla asciugare. Separare il bianco d'uovo dal tuorlo. Aggiungere il sale e montare tutto fino ad ottenere una schiuma densa. Mescolare l'uva secca, ricotta, tuorlo, zucchero e semolino in una terrina a parte. Aggiungere la ricotta ed il bianco d'uovo montato e mescolare accuratamente con la paletta. Ungere di burro la pentola multicottura, adagiare l'impasto e spianare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **25 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Frischkäseauflauf

ZUTATEN:

Quark 9% – 500 g	Grieff – 40 g
Eier – 150 g (3 Stk.)	Butter – 10 g
Zucker – 50 g	Salz – 6 g
Rosinen – 50 g	

ZUBEREITUNG

Rosinen im warmen Wasser einweichen und das Wasser abtropfen lassen. Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Rosinen, Quark, Eigelb, Zucker und Grieff in einem separaten Behälter bis vermischen. Geschlagene Eiweiße unterrühren, sorgfältig mit dem Kochlöffel vermischen. Die Multikoher-Schale einfetten, Quarkmasse geben und glattmachen. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit – **25 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Pudim de Requeijão

INGREDIENTES:

Requeijão 9% – 500 g	Semolina – 40 g
Ovos – 150 g (3 ovos)	Manteiga – 10 g
Açúcar – 50 g	Sal – 6 g
Passas – 50 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Mergulhe as passas em água morna, deite num passador, deixe a água escorrer. Separe as claras das gemas. Adicione o sal às claras e bata-as em castelo firme. Num recipiente separado misture as passas, requeijão, gemas, açúcar e semolina até ficar homogêneo. Adicione à mistura obtida as claras previamente batidas envolva-as delicadamente com a espátula. Unte com manteiga a tigela da panela Multicozedura, coloque a massa, alise. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Pudding au fromage blanc

INGRÉDIENTS:

Fromage blanc 9% – 500 g	Semoule – 40 g
Œufs – 150 g (3 œufs)	Beurre – 10 g
Sucre – 50 g	Sel – 6 g
Raisin sec – 50 g	

PRÉPARATION

Tremper le raisin sec dans l'eau tiède et reverser dans la passoire, le laisser égoutter. Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Battre les blancs avec le sel en neige très ferme. Dans un récipient, mélanger le raisin sec, le fromage blanc, les jaunes d'œuf, le sucre et la semoule pour obtenir une masse homogène. Incorporer dans la pâte de fromage blanc les blancs battus et mélanger avec précaution à l'aide d'une palette. Beurrer la cuve du multicuiseur, reverser la pâte de fromage blanc et égaliser la surface. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Potato baked pudding with mushrooms

INGREDIENTS:

Potatoes — 300 g
Mushroom — 200 g
Eggs — 100 g (2 pieces)

Butter — 40 g
Salt

DIRECTIONS

Chop mushrooms. Grate and drain potatoes; add egg, salt, and mix until fully combined. Place butter and mushrooms into the bowl, add salt, and close the lid. Select “**FRY**”. Set the time of **15 minutes**. Stir every 5 minutes while cooking. Remove mushrooms. Place half of potato mixture into the bowl; add mushrooms, and the rest of potatoes. Level off with a spatula. Close the lid. Select “**BAKE**”. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes. Remove the bowl and set aside for 15 minutes.

NL Aardappel ovenschotel met paddenstoelen

INGREDIËNTEN:

Aardappel — 300 g
Champignons — 200 g
Eieren — 100 g (2 stuk)

Boter — 40 g
Zout

BEREIDINGSWIJZE

Hak de paddenstoelen fijn met een mes. Rasp de aardappelen op een fijne rasp, pers de sap eruit, voeg het ei en zout en vermeng tot een gladde massa. Leg boter en paddenstoelen in de reservoir, voeg zout toe en vermeng. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**FRY**», stel de kooktijd in **15 minuten**. Kook tot de kookprogramma afloopt, elke 5 minuut doe het deksel open en roer de paddenstoelen. Doe de bereide paddenstoelen in een aparte container. Leg een helft van de aardappelmassa in de kookreservoir, glad die strijk, leg de paddenstoelen daarboven, glad ze strijk, doe de rest van de aardappelmassa in en glad die weer strijk. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**BAKE**», stel de kooktijd in **30 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Dan haal de reservoir uit de multikoker-snelkoker en laat de ovenschotel 15 minuten afkoelen.

ES Pudding de patatas con setas

INGREDIENTES:

Patatas — 300 g
Champiñones — 200g
Huevo de pollo — 100 g (2 und.)

Mantequilla — 40 g
Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar las setas con un cuchillo. Rallar las patatas en un rallador fino, exprimir zumo, añadir el huevo, la sal y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Poner en el cuenco de la olla rápida multicocción la mantequilla, las setas, añadir sal y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**FRY**», tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, abriendo la tapa cada 5 minutos y removiendo las setas. Poner las setas listas en otro recipiente. En el cuenco de la olla rápida multicocción poner la mitad de la masa de patata, allanar, distribuir las setas, allanar, poner la parte restante de la masa de patata, allanar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**BAKE**», tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Luego sacar el cuenco de la olla rápida multicocción y dejar el budín enfriarse durante 15 minutos.

IT Timballo di patate ai funghi

INGREDIENTI:

Patate — 300 gr
Champignon — 200 gr
Uova — 100 gr (2 pz.)

Burro — 40 gr
Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare con un coltello i funghi. Grattugiare le patate a grana grossa, spremere il liquido, aggiungere le uova, sale e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Mettere il burro nella pentola multicottura, adagiare i funghi, aggiungere il sale e mescolare tutto. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**FRY**», tempo di cottura **15 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma, ogni 5 minuti aprire il coperchio e mescolare i funghi. Disporre i funghi pronti in una ciotola a parte. Adagiare la metà delle patate nella pentola multicottura, spianare il tutto, mettere i funghi, spianare, disporre la parte restante delle patate, spianare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**BAKE**», tempo di cottura **30 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Dopodiché togliere la coppa dalla pentola multicottura e lasciar raffreddare il timballo per 15 minuti.

DE Kartoffelauflauf mit Pilzen

ZUTATEN:

Kartoffeln — 300 g
Champignons — 200 g
Eier — 100 g (2 Stk.)

Butter — 40 g
Salz

ZUBEREITUNG

Pilze mit dem Messer zerkleinern. Kartoffeln fein hobeln, Saft rauspressen, Ei und Salz dazugeben, glatt verrühren. In die Multikoher-Schale Butter und Pilze geben, Salz dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**FRY**» starten, Zubereitungszeit **15 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten, jede 5 Minuten dabei den Deckel öffnen und Pilze vermischen. Fertige Pilze in einen separaten Behälter stellen. In die Multikoher-Schale die Hälfte der Kartoffelmasse geben, glattmachen, Pilze dazugeben, glattmachen, die restliche Kartoffelmasse geben und glattmachen. Den Deckel schließen. Das Programm «**BAKE**» starten, Zubereitungszeit **30 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Danach die Schale aus dem Multikoher rausnehmen und den Auflauf für 15 Minuten abkühlen lassen.

PT Tarte de Batata com Cogumelos

INGREDIENTES:

Batata — 300 g
Champignons — 200 g
Ovos — 100 g (2 un.)

Manteiga — 40 g
Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte os cogumelos com uma faca. Rale as batatas no ralador fino, esprema o suco, adicione os ovos, o sal e misture até ficar homogêneo. Coloque a manteiga e os cogumelos na tigela da panela Multicozedura, adicione o sal e mexa. Feche a tampa. Ligue o programa «**FRY**», selecione o tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhe até ao final do programa, abrindo cada 5 minutos a tampa e mexendo os cogumelos. Guarde os cogumelos prontos num recipiente separado. Deite na tigela da panela Multicozedura metade da massa de batata, alise-a, coloque os cogumelos por cima dela, alise novamente, deite a massa de batata restante, alise-a. Feche a tampa. Ligue o programa «**BAKE**», selecione o tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhe até o final do programa. Em seguida, retire a tigela da panela Multicozedura e deixe a tarte arrefecer durante 15 minutos.

FR Pudding de pomme de terre aux champignons

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre — 300 g
Champignons — 100 g
Œufs de poule — 100 g (2 œufs)

Beurre — 40 g
Sel

PRÉPARATION

Émincer les champignons avec un couteau. Râper finement les pommes de terre, presser le jus, incorporer les œufs, le sel et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Poser le beurre et les champignons dans la cuve du multicuiseur, ajouter le sel et remuer. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**FRY**», le temps de cuisson : **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, ouvrant le couvercle pour remuer les champignons toutes les 5 minutes. Verser les champignons prêts dans un récipient. Verser dans la cuve du multicuiseur la moitié de la pâte de pommes de terre, égaliser la surface, poser les champignons, égaliser la surface, verser le reste de la pâte de pommes de terre, égaliser la surface. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**BAKE**», le temps de cuisson : **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Retirer la cuve du multicuiseur et laisser refroidir le gratin pendant 15 minutes.



Cottage cheese cake

INGREDIENTS:

9% cottage cheese — 650 g
Eggs — 350 g (7 pieces)
Oranges — 160 g
Fresh strawberry — 120 g

Sugar — 70 g
Wheat flour — 40 g
Butter — 10 g
Salt — 6 g

DIRECTIONS

Separate egg yolks from the whites. Beat whites with salt until foamy. Cut strawberries and oranges into thin slices of 0.3 cm. Blend cottage cheese, egg yolks, sugar, and flour until fully combined. Add egg whites and mix with a spatula. Grease the bowl with butter, pour in half of the mixture and cover with fruits. Top with the rest of mixture and level off with a spatula. Close the lid. Select **“BAKE”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Leave the cake in the cooker for 35 minutes.

NL Kwarkkoek

INGREDIËNTEN:

Kwark 9% — 650 g
Eieren — 350 g (7 stuk)
Sinaasappel — 160 g
Verse aardbeien — 120 g

Suiker — 70 g
Tarwemeel (premium soort) — 40 g
Boter — 10 g
Zout — 6 g

BEREIDINGSWIJZE

Scheid eiwitten en dooiers af. Voeg zout in de eiwitten toe en klap ze met een mengsel tot hardschuim. Snijd de sinaasappel en aardbeien in fijne schijfjes 0,3 cm. Vermeng de kwark, dooiers, suiker en het meel met een mengsel tot een gladde massa. Voeg geklapte eiwitten aan het wrongelmengsel en vermeng alles zorgvuldig met een schoep. Smeer de reservoir met boter, leg een helft van kwarkmassa op het bodem, bovenop leg sinaasappelen en aardbeien in lagen. De rest van kwarkmassa leg bovenop en glad die strijk. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BAKE»**, stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. Laat de bereide biscuit nog 35 minuten in multikoker-snelkoker staan.

ES Pastel de queso

INGREDIENTES:

Requesón 9% — 650 g
Huevo — 350 g/7 und.
Naranjas — 160 g
Fresas frescas — 120 g

Azúcar — 70 g
Harina de trigo (calidad superior) — 40 g
Mantequilla — 10 g
Sal — 6 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras. Añadir sal a las claras y batir con una batidora hasta obtener espuma resistente. Cortar las naranjas y las fresas en tiras finas de 0,3 cm. Mezclar el requesón, las yemas, azúcar y la harina con una batidora hasta obtener una masa homogénea. Añadir las claras de huevo batidas a la masa de requesón y mezclar suavemente con una espátula. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla, poner en el fondo la mitad de la masa de requesón, encima poner las capas de naranja y fresa. Encima distribuir la parte restante de la masa de requesón y allanar. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BAKE»**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Dejar el pastel listo en la olla rápida multicocción durante 35 minutos.

IT Torta di ricotta

INGREDIENTI:

Ricotta 9% – 650 gr	Zucchero – 70 gr
Ova – 350 gr / 7 pz.	Farina di grano (extra) – 40 gr
Arance – 160 gr	Burro – 10 gr
Fragole fresche – 120 gr	Sale – 6 gr

MODALITÀ DI COTTURA

Dividere il bianco d'uovo dal tuorlo. Aggiungere al bianco d'uovo il sale, montare con il mixer fino ad ottenere una schiuma densa. Tagliare le arance e fragole a fettine sottili di 0,3 cm. Mescolare con il mixer ricotta, tuorlo, zucchero e farina fino a rendere il composto omogeneo. Aggiungere il bianco d'uovo montato alla ricotta e mescolare tutto con la paletta con molta cura. Ungere di burro la pentola multicottura, adagiare la metà della ricotta sul fondo e disporre sopra a strati le arance e fragole. Mettere infine la parte restante della ricotta e spianare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma. Lasciare riposare la torta pronta nella coppa della pentola multicottura per 35 minuti.

DE Frischkäsekuchen

ZUTATEN:

Frischkäse 9% – 650 g	Zucker – 70 g
Eier – 350 g / 7 Stk.	Weizenmehl (1. Wahl) – 40 g
Orange – 160 g	Butter – 10 g
Frische Erdbeeren – 120 g	Salz – 6 g

ZUBEREITUNG

Eiweiß vom Eigelb trennen. Salz mit Eiweiß steif schlagen. Orange und Erdbeere in dünne Streifen 0,3 cm dick schneiden. Frischkäse, Eigelb, Zucker und Mehl glatt verrühren. Geschlagenes Eiweiß in die Frischkäsemasse geben und sorgfältig mit dem Kochlöffel verrühren. Multikoher-Schale einfetten, die Hälfte der Frischkäsemasse geben, darauf Orangen und Erdbeeren schichtenweise stellen. Den restlichen Teil der Frischkäsemasse darauf stellen und glattmachen. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Den fertigen Kuchen für 35 Minuten in dem Multikoher lassen.

PT Bolo de Requeijão

INGREDIENTES:

Requeijão 9% – 650 g	Farinha de trigo (qualidade superior) – 40g
Ovos – 350 g / 7 ovos	Manteiga – 10 g
Laranja – 160 g	Sal – 6 g
Morangos frescos – 120 g	
Açúcar – 70 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Separar as claras das gemas. Adicione o sal às claras e utilizando uma batedeira bata-as em castelo. Corte a laranja e os morangos em fatias finas de 0,3 centímetros. Misture na batedeira o requeijão, gemas, açúcar e farinha até tudo ficar homogêneo. Adicione à massa obtida as claras previamente batidas e envolva delicadamente com uma espátula. Unte com manteiga a tigela da panela Multicozedura, coloque primeiro metade da massa de requeijão, em cima coloque em camadas as laranjas e os morangos. Cubra com o resto da massa de requeijão e alise. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao final do programa. Depois de pronto, deixe o bolo na panela Multicozedura por 35 minutos.

FR Gâteau de fromage blanc

INGRÉDIENTS:

Fromage blanc 9% – 650 g	Sucre – 70 g
Œufs – 350 g / 7 œufs	Farine de blé (extra fine) – 40 g
Orange – 160 g	Beurre – 10 g
Fraise fraîche – 120 g	Sel

PRÉPARATION

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Battre les blancs avec le sel en neige très ferme au mixeur. Couper l'orange et les fraises en lamelles de 0,3 cm d'épaisseur. Mélanger au mixeur le fromage blanc, les jaunes, le sucre et la farine pour obtenir une pâte homogène. Incorporer dans la pâte de fromage blanc les blancs battus et mélanger avec précaution à l'aide d'une palette. Beurrer la cuve du multicuiseur, reverser sur le fond la moitié de la pâte de fromage blanc, répartir au-dessus les couches d'oranges et de fraise. Couvrir du reste de la pâte de fromage blanc et égaliser la surface. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Laisser le gâteau prêt dans le multicuiseur pendant 35 minutes.

Pastry

recipe 84



Fish pie

INGREDIENTS:

Yeast puff pastry dough — 500 g	Butter — 10 g
Canned tuna — 250 g	Salt
Potatoes — 150 g	Spices

DIRECTIONS

Mash tuna with a fork, cut potatoes into thin slices. Divide dough into 2 equally-sized parts and roll them out into 1 cm thick circles the width of the bowl. Grease the bowl with butter; place one part of the dough in. Top the dough with fish and potato slices, sprinkle with salt and spices. Cover with the rest of dough. Close the lid. Select **«BAKE»**. Set the time of **1 hour**. Cook for 15 minutes, turn the pie over, and continue baking until the end of the program.

NL Vistaart

INGREDIËNTEN:

Bladdeeg (met gist) — 500 g	Boter — 10 g
Ingeblikte colobabis (saury) — 250 g	Zout
Aardappel — 150 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Knijp de vis fijn met een vork, snijd de aardappelen in dunne rondjes. Verdeel het deeg in twee stukken, rol elk stuk uit in een ring met de diameter van de kookreservoir en 1 cm dik. Smeer de kookreservoir met boter en leg het eerste deegstuk erin. Spreid de vis gelijkmatig erop, dan leg de aardappelrondjes. Bestrooi met zout en specerij. Dek met het tweede deegstuk, knijp de kanten dicht en maak een paar vorkprikken. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«BAKE»**, stel de kooktijd in **1 uur**. 30 minuten voor het gerecht klaar is, open het deksel en draai de koek nauwgezet om. Doe het deksel dicht en kook tot de programma afloopt.

ES Pastel de pescado

INGREDIENTES:

Masa de hojaldre con levadura — 500 g	Mantequilla — 10 g
Paparda en conserva — 250 g	Sal
Patatas — 150 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Ablandar el pescado en conserva con un tenedor, cortar la patata en rodajas finas. Dividir la masa en dos partes, igualar cada una con un rodillo hasta darle la forma de un círculo igual al diámetro del tazón, de 1 cm de grosor. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla y poner la primera parte de la masa, encima distribuir el pescado de una forma homogénea, luego poner las rodajas de patata, salpicar con sal y especias. Cubrir con la segunda parte de la masa, cerrar los bordes y hacer varios pinchazos con un tenedor. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«BAKE»**, tiempo de preparación **1 hora**. Media hora antes del final de la preparación abrir la tapa, dar cuidadosamente la vuelta al pastel. Cerrar la tapa y cocinar hasta el final del programa.

IT Torta salata di tonno

INGREDIENTI:

Pasta sfoglia lievitata — 500 gr	Burro — 10 gr
Tonno in scatola — 250 gr	Sal
Patate — 150 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare il tonno con una forchetta, tagliare a dischi sottili le patate. Dividere la pasta in due parti, tagliandole con uno spessore di 1 cm, in forma tonda della dimensione della coppa della pentole. Ungere con burro la multicottura e adagiarvi la prima parte di pasta, poi distribuire uniformemente il tonno e successivamente adagiare le patate, cospargere di sale e aromi. Coprire con il secondo foglio di pasta, chiudere i bordi e farne alcuni buchetti con una forchetta. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **1 ora**. 30 minuti prima della fine di cottura aprire il coperchio e girare la torta. Chiudere il coperchio, cuocere fino alla fine del programma.

DE Fischkuchen

ZUTATEN:

Plunderteig — 500 g	Butter — 10 g
Makrelenhecht, konserviert — 250 g	Salz
Kartoffeln — 150 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Fisch mit einer Gabel zerquetschen, Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Den Teig halbieren und jeden Teil bis zur Größe der Schale bis 1 cm Dicke ausrollen. Die Multikoher-Schale einfetten und den ersten Teil des Teigs geben, darauf gleichmäßig Fisch verteilen, Kartoffeln geben, mit Salz und Gewürzen bestreuen. Mit dem zweiten Teil des Teigs bedecken, an den Rändern fest andrücken und mit dem Gabel einige Durchstiche machen. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. 30 Minuten vor dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen und den Kuchen vorsichtig umdrehen. Den Deckel schließen, bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Tarte de Peixe

INGREDIENTES:

Massa folhada com fermento de padeiro — 500 g	Manteiga — 10 g
Sauro em lata — 250 g	Sal
Batatas — 150 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Desfaça o peixe em lata com um garfo, corte as batatas em rodela finas. Divida a massa em duas partes, estenda cada uma em forma de um círculo de diâmetro igual ao da tigela, com a grossura de 1 cm. Unte a tigela da panela Multicozedura com manteiga e coloque a primeira parte da massa, em cima coloque uniformemente o peixe, em seguida coloque as rodela de batata, polvilhe com sal e especiarias. Cubra com a segunda parte da massa, cole os bordos fazendo pressão com os dedos, faça na massa alguns furos com um garfo. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», selecione o tempo de preparação **1 hora**. A 30 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa e vire a tarte com cuidado. Feche a tampa, cozinhe até ao final do programa.

FR Tourte au poisson

INGRÉDIENTS:

Pâte au levain feuilletée prête à cuisiner — 500 g	Beurre — 10 g
Thon en boîte — 250 g	Sel
Pommes de terre — 150 g	Epices

PRÉPARATION

Malaxer la conserve de poisson à l'aide d'une fourchette, couper les pommes de terre en rondelles fines. Diviser la pâte en deux et étaler chaque morceau pour former un disque d'une épaisseur de 1 cm de diamètre égal à celui de la cuve. Beurrer la cuve du multicuiseur et y déposer un disque de pâte, le couvrir d'une couche régulière de poisson, déposer au-dessus les rondelles de pomme de terre, saler et épicer. Couvrir d'un autre disque de pâte, fermer les bords et piquer quelques trous avec une fourchette. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**. 30 minutes avant la fin de la cuisson, ouvrir le couvercle et retourner le gâteau avec précaution. Refermer le couvercle, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Pastry

recipe 85



Seafood pizza

INGREDIENTS:

Yeast dough — 160 g	20% sour cream — 20 g
Hard cheese — 60 g	Olives — 15 g
Seafood mix — 40 g	Butter — 15 g
Tomatoes — 60 g	Salt
Tomato puree — 20 g	Spices

DIRECTIONS

Topping: defrost seafood mix, rinse, and let drain. Cut tomatoes and olives into slices. Sauce: combine tomato puree, sour cream, salt, and spices. Roll out the dough into 0.5 cm thick circle the width of the bowl. Grate cheese. Grease the bowl with butter, put the dough inside, and cover with sauce, topping, and cheese. Close the lid. Select **“PIZZA”**. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Pizza met zeevruchten

INGREDIËNTEN:

Gistdeeg — 160 g	Zure room 20% — 20 g
Harde kaas — 60 g	Olijven — 15 g
Cherry tomaat — 60 g	Boter — 15 g
Zeevruchtencocktail — 40 g	Zout
Tomatenpuree — 20 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Opvulling: laat de zeevruchten ontdooien, spoel ze af, gooi op een vergiet en laat de vloeistof aflopen. Snijd de tomaten en olijven in rondjes. Rasp de kaas op een grove rasp. Bereid saus: vermeng tomatenpuree met zure room, zout en specerij tot een gladde massa. Rol het deeg uit in ring met de diameter van de kookreservoir in 0,5 cm dik. Smeer de kookreservoir met boter, leg het deeg erin. Smeer het deeg met saus, verspreid de opvulling en bestrooi met kaas. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«PIZZA»**, stel de kooktijd in **25 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Pizza con mariscos

INGREDIENTES:

Masa con levadura — 160 g	Nata agria 20% — 20 g
Queso curado — 60 g	Aceitunas — 15 g
Tomates cherry — 60 g	Mantequilla — 15 g
Cóctel de mariscos — 40 g	Sal
Pasta de tomate — 20 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Para el relleno: descongelar el cóctel de mariscos, enjuagarlo y poner en un colador, dejar escurrir el líquido, cortar los tomates en rodajas, las aceitunas en anillos, rallar el queso en un rallador grande. Preparar la salsa: mezclar la pasta de tomate con nata agria, sal y especias hasta obtener una masa homogénea. Igualar la masa con un rodillo hasta darle la forma de un círculo igual al diámetro del tazón, de 0,5cm de grosor. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla y poner la masa, untarla con salsa, encima distribuir el relleno de forma homogénea y espolvorear con queso. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«PIZZA»**, tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Pizza ai frutti di mare

INGREDIENTI:

Pasta lievitata — 160 gr	Panna acida — 20 gr
Formaggio duro — 60 gr	Olive — 15 gr
Pomodorini cherry — 60 gr	Olio di oliva — 15 ml
Frutti di mare — 40 gr	Sale
Salsa di pomodoro — 20 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Preparare il ripieno: scongelare i frutti di mare, lavarli, versarli sul colapasta e lasciarli sgocciolare, tagliare a i pomodori a fettine e le olive ad anelli, grattugiare il formaggio a grana grossa. Preparare la salsa: mescolare la salsa di pomodori, panna acida, sale e aromi fino a renderla omogenea. Srotolare l'impasto lievitato e manipolarlo fino ad ottenere un disco pari al diametro della coppa, di spessore di 0,5 cm. Ungere di olio la pentola multicottura, adagiare l'impasto sul fondo, cospargere di salsa, su tutto il diametro del piano distribuire il ripieno e cospargere di formaggio. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «PIZZA», tempo di cottura **25 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Pizza mit Meeresfrüchten

ZUTATEN:

Hefeteig — 160 g	Sauerrahm 20% — 20 g
Hartkäse — 60 g	Olivens — 15 g
Kirschtomaten — 60 g	Butter — 15 g
Meeresfrüchte — 40 g	Salz
Tomatenmark — 20 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Für die Füllung: Meeresfrüchte auftauen lassen, waschen, auf den Nudelsieb stellen und Wasser abtropfen lassen, Tomaten in Scheiben und Oliven in Ringe schneiden, Käse grob reiben. Soße zubereiten: Tomatenmark mit Sauerrahm, Salz und Gewürzen vermischen. Den Teig bis zur Größe der Schale bis 0,5 cm Dicke ausrollen. Die Multikoher-Schale einfetten, den Teig geben und mit Soße bestreichen, darauf die Füllung gleichmäßig verteilen und mit Käse bestreuen. Den Deckel schließen. Das Programm «PIZZA» starten, Zubereitungszeit **25 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Pizza com Frutos do Mar

INGREDIENTES:

Massa com fermento de padeiro — 160 g	Pasta de tomate — 20 g
Queijo duro — 60 g	Natas azedas 20% — 20 g
Tomate cereja — 60 g	Manteiga — 15 g
Azeitonas — 15 g	Sal
Cocktail de frutos do mar — 40 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Para o recheio: descongele o cocktail de frutos do mar, lave-o, coloque-o no passador e deixe escorrer o líquido, corte o tomate em rodelas e as azeitonas em anéis, rale o queijo no ralador grosso. Prepare o molho: misture a pasta de tomate, as natas azedas, o sal e as especiarias até ficar uma massa homogênea. Estenda a massa em forma de círculo de diâmetro igual ao da tigela, com uma grossura de 0,5 cm. Unte a tigela da panela Multicozedura com a manteiga, coloque primeiro a massa, espalhe o molho sobre a massa, em seguida, coloque uniformemente o recheio e polvilhe com queijo. Feche atampa. Ligue o programa «PIZZA», selecione o tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Pizza aux fruits de mer

INGRÉDIENTS:

Pâte levée — 160 g	Crème aigre 20% — 20 g
Fromage dur — 60 g	Olives — 15 g
Tomates cerises — 60 g	Beurre — 15 g
Cocktail de fruits de mer — 40 g	Sel
Concentré de tomate — 20 g	Epices

PRÉPARATION

Pour la farce : dégeler le cocktail de fruits de mer, le laver, le poser dans la passoire et laisser égoutter, couper les tomates en rondelles, les olives en anneaux, râper gros le fromage. Pour la sauce : mélanger le concentré de tomate avec la crème aigre, le sel et les épices. Etaler la pâte en disque d'une épaisseur de 0,5 cm de diamètre égal à celui de la cuve. Beurrer la cuve du multicuiseur et y déposer sur le fond un disque de pâte, l'enduire de sauce, répartir régulièrement sur toute la surface du disque le mélange préparé et parsemer avec le fromage. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «PIZZA», le temps de cuisson : **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Pastry

recipe 86



Four cheese pizza

INGREDIENTS:

Yeast dough — 160 g
Béchamel sauce — 30 g
Hard goat cheese — 20 g
Mozzarella — 20 g

Blue cheese — 20 g
Parmesan — 20 g
Butter — 15 g

DIRECTIONS

Cut cheese into 0.5 cm cubes. Roll out the dough into 0.5 cm thick circle the width of the bowl. Grease the bowl with butter, put the dough inside, and top with sauce and cheese. Close the lid. Select **“PIZZA”**. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Pizza “Quattro Formaggi”

INGREDIËNTEN:

Gistdeeg — 160 g
Bechamelsaus — 30 g
Dor blu — 20 g
Maasdam — 20 g

Harde geitenkaas — 20 g
Mozarella — 20 g
Boter — 15 g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kazen in blokjes van 0,5 cm. Rol het deeg uit in ring met de diameter van de kookreservoir en 0,5 cm dik. Smeer de kookreservoir met boter, leg het deeg erin. Smeer het deeg met saus, verspreid de opvulling gelijkmatig en bestrooi met kaas. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«PIZZA»**, stel de kooktijd in **25 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Pizza “Cuatro quesos”

INGREDIENTES:

Masa con levadura — 160 g
Salsa besamel — 30 g
Queso dor blue — 20 g
Queso maasdam — 20 g

Queso de cabra curado — 20 g
Queso mozzarella — 20 g
Mantequilla — 15 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar los quesos en daditos de 0,5 cm. Igualar la masa con un rodillo hasta darle la forma de un círculo igual al diámetro del tazón, de 0,5cm de grosor. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla y poner la masa, untarla con salsa, encima distribuir el relleno de forma homogénea. Cerrar la tapa. Establecer el programa **«PIZZA»**, tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Pizza «Quattro Formaggi»

INGREDIENTI:

Pasta lievitata – 160 gr	Caprino – 20 grr
Besciamella – 30 gr	Mozzarella – 20 gr
Gorgonzola – 20 gr	Salsa di pomodoro – 20 gr
Parmigiano – 20 gr	Olio di oliva – 15 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i formaggi a cubetti di 0,5 cm e mescolarli. Srotolare l'impasto lievitato e manipolarlo fino ad ottenere un disco pari al diametro della coppa, di spessore di 0,5 cm. Ungere di olio la pentola multicottura, adagiare sul fondo l'impasto, cospargere di salsa, sopra, su tutto il diametro cospargere di ripieno di formaggi. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**PIZZA**», tempo di cottura **25 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Pizza “Quattro formaggi”

ZUTATEN:

Hefeteig – 160 g	Harter Ziegenkäse – 20 g
Béchamelsauce – 30 g	Mozzarella Käse – 20 g
BlauschimmelKäse – 20 g	Butter – 15 g
Maasdamer Käse – 20 g	

ZUBEREITUNG

Käse in 0,5 cm Würfel schneiden. Den Teig bis zur Größe der Schale bis 0,5 cm Dicke ausrollen. Die Multikocher-Schale einfetten, den Teig geben, mit Soße bestreichen, darauf die Füllung gleichmäßig verteilen. Den Deckel schließen. Das Programm «**PIZZA**» starten, Zubereitungszeit **25 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Pizza “Quatro Queijos”

INGREDIENTES:

Massa com fermento de padeiro – 160 g	Queijo de cabra duro – 20 g
Molho bechamel – 30 g	Queijo Mozzarella – 20 g
Queijo de pasta azul “Dor Blue” – 20 g	Manteiga – 15 g
Queijo Maasdam – 20 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte os queijos em cubinhos de 0,5 cm. Estenda a massa em forma de círculo de diâmetro igual ao da tigela, com uma grossura de 0,5 cm. Unte a tigela da panela Multicozedura com manteiga, coloque primeiro a massa, espalhe o molho sobre a massa, em seguida, coloque uniformemente o recheio. Feche a tampa. Ligue o programa «**PIZZA**», selecione o tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Pizza aux quatre fromages

INGRÉDIENTS:

Pâte levée – 160 g	Fromage de chèvre dur – 20 g
Sauce béchamel – 30 g	Fromage Mozzarella – 20 g
Fromage bleu (Dor blue) – 20 g	Beurre – 15 g
Fromage de Maasdam – 20 g	

PRÉPARATION

Couper les fromages en dés de 0,5 cm. Etaler la pâte en un disque d'une épaisseur de 0,5 cm de diamètre égal à celui de la cuve. Beurrer la cuve du multicuiseur, déposer sur le fond un disque de pâte, l'enduire de sauce, répartir régulièrement sur toute la surface du disque les fromages coupés. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**PIZZA**», le temps de cuisson : **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Catalan cream

INGREDIENTS:

Eggs — 200 g (4 pieces)
 Sugar — 70 g
 Orange peel — 20 g
 Vanilla sugar — 15 g

Potato starch — 10 g
 Cinnamon — 5 g
 20% cream — 350 ml
 3.2% milk — 150 ml

DIRECTIONS

Separate egg yolks from the whites, add sugar, vanilla sugar, and beat until blended. Grate orange peel, add starch, and mix into yolks and sugar. Continuing to mix, add cream and milk. Pour cream into the bowl. Close the lid. Select “**MULTI-COOK**”. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. Cook until the end of the program stirring continuously. Keep stirring until the cream thickens. Pour cream into glasses and leave in a fridge for 2 hours.

NL Crema Catalana

INGREDIËNTEN:

Eieren — 200 g (4 stuk)
 Suiker — 70 g
 Sinaasappelzest — 20 g
 Vanille suiker — 15 g

Aardappelmeel — 10 g
 Kaneel — 5 g
 Crème 20% — 350 ml
 Melk 3,2% — 150 ml

BEREIDINGSWIJZE

Scheid de eiwitten van de dooiers af, vermeng met suiker en vanille suiker nauwkeurig. Rasp de sinaasappelzest fijn, vermeng met aardappelmeel en voeg in de dooiers in. Roeren voeg de melk en crème toe, vermeng tot een vloeibare room. Schenk de room in de kookreservoir. Schakel naar modus «**MULTICOOK**», stel de temperatuur — **100°C** en de kooktijd in — **10 minuten**. Kook met open deksel, roer af en toe, tot de programma af is. Ga dan door met her roeren tot de room dik wordt. De bereide room schenk in vormen over en laat ze 2 uur in de koelkast staan.

ES Crema catalana

INGREDIENTES:

Huevo de pollo — 200 g (4 und.)
 Azúcar — 70 g
 Ralladura de naranja — 20 g
 Azúcar de vainilla — 15 g

Almidón de patata — 10 g
 Canela — 5 g
 Nata (20%) — 350 ml
 Leche (3,2%) — 150 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras, mezclarlas con azúcar y azúcar de vainilla y triturar. Rallar la mondadura de naranja en un rallador fino e introducirla junto con el almidón en las yemas y el azúcar. Removiendo, añadir la nata y la leche, mezclar hasta obtener una crema líquida. Verter la crema en el cuenco de la olla rápida multicocción. Establecer el programa «**MULTICOOK**», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar removiendo con la tapa abierta hasta el final del programa. Luego seguir removiendo la crema hasta que se espese. Verter la crema lista en moldes y poner en la nevera durante 2 horas.

IT Crema di Catalogna

INGREDIENTI:

Ova — 200 gr (4 pz.)	Amido di patate — 10 gr
Zucchero — 70 gr	Cannella — 5 gr
Buccia d'arancia — 20 gr	Panna 20% — 350 ml
Zucchero di vaniglia — 15 gr	Latte 3,2% — 150 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Separare il tuorlo dal bianco d'uovo e mescolare con zucchero e zucchero di vaniglia. Grattugiarla a grana piccola la buccia d'arancia e amalgamarla insieme all'amido con il tuorlo e lo zucchero. Mescolando, aggiungere panna e latte e mescolare il composto fino all'ottenimento della crema liquida. Versare la crema nella coppa della pentola multicottura. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **10 minuti**. Cuocere, mescolando a coperchio aperto fino alla fine del programma. Portare la crema, mescolandola, fino allo stato denso. Versare la crema pronta nelle ciotoline e metterla nel frigorifero per 2 ore.

DE Katalonische Creme

ZUTATEN:

Eier — 200 g (4 Stk.)	Kartoffelstärke — 10 g
Zucker — 70 g	Zimt — 5 g
Orangenschale — 20 g	Sahne 20% — 350 ml
Vanillezucker — 15 g	Milch 3,2% — 150 ml

ZUBEREITUNG

Eigelb vom Eiweiß trennen, mit Zucker und Vanillezucker vermischen. Orangenschale fein hobeln und mit Stärke, Eigelb und Zucker verrühren. Unter Rühren Sahne und Milch dazugeben und bis zur flüssigen Creme vermischen. Creme in die Multikoher-Schale geben. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **10 Minuten**. Unter Rühren beim offenen Deckel bis zum Ende des Programms zubereiten. Danach die Creme sämig verrühren. Die fertige Creme für 2 Stunden in die Förmchen geben und in den Kühlschrank stellen.

PT Creme Catalão

INGREDIENTES:

Ovos — 200 g (4 ovos)	Amido de batata — 10 g
Açúcar — 70 g	Canela — 5 g
Rasps de laranja — 20 g	Natas (20%) — 350 ml
Açúcar de baunilha — 15 g	Leite (3,2%) — 150 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Separe as gemas das claras, misture-as com o açúcar e o açúcar de baunilha. Raspe a casca de laranja no ralador fino, envolva as raspas e o amido com as gemas e açúcar. Mexendo, adicione as natas e o leite. Mexa até formar um creme líquido. Deite o creme na tigela da panela Multicozedura. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **10 minutos**. Com a tampa aberta, cozinhe, mexendo sempre, até ao final do programa. Continue a mexer até o creme engrossar. Deite o creme preparado nas forminhas e coloque no frigorífico por 2 horas.

FR Crème catalane

INGRÉDIENTS:

Œufs de poule — 200 g (4 oeufs)	Poudre de cannelle — 5 g
Sucre — 70 g	Crème fraîche 20% — 350 ml
Zeste d'orange — 20 g	Lait 3,2% — 150 ml
Sucre vanillé — 15 g	
Poudre d'amidon de pomme de terre — 10 g	

PRÉPARATION

Séparer les jaunes des blancs d'œuf, mélanger avec le sucre et le sucre vanillé et blanchir. Râper finement le zeste d'orange et les incorporer avec la poudre d'amidon dans les jaunes blanchis et le sucre. Ajouter la crème et le lait tout en remuant, remuer jusqu'à l'obtention d'une crème liquide. Verser la crème dans la cuve du multicuiseur. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **10 minutes**. Cuisiner sans cesser de remuer, couvercle ouvert, jusqu'à la fin du programme. Ensuite continuer à remuer jusqu'à ce que la crème ne devienne épaisse. Verser la crème prête dans les ramequins et mettre à refroidir au frigidaire pendant 2 heures.

Desserts

recipe 88



NL Cheesecake

INGREDIËNTEN:

Roomkaas — 500 g	Zure room 20% — 100 g
Zandkoeckkoeckje — 300 g	Aardappelmeel — 40 g
Eieren — 250 g (5 stuk)	Vanilline — 5 g
Suiker — 170 g	Aardbeiensiroop — 50 ml
Boter — 120 g	

BEREIDINGSWIJZE

Knijp koekjes fijn, voeg boter en 1 ei toe en vermeng alles tot een gladde massa. Smeer de kookreservoir met boter, leg het deeg daarin, glad het strijk, maak randjes. In een aparte container vermeng de kaas, aardappelmeel en vanilline tot een gladde massa. Scheid de eiwitten van de rest van eieren af van de dooiers. Klap de eiwitten tot harde witte schuim. Klappend voeg suiker geleidelijk in. Geklapte eiwitten voeg voorzichtig in de kaasmassa in. Meng tot de massa glad wordt. Leg de bereide opvulling in de reservoir en strijk die glad. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «BAKE», stel de kooktijd in **1 uur**. Kook tot de programma afloopt. Laat de bereide cheesecake even afkoelen. Versier met aardbeiensiroop voor het serveren.

ES Tarta de queso

INGREDIENTES:

Queso tierno — 500 g	Nata agria 20% — 100 g
Galletas tipo polvorón — 300 g	Almidón de patata — 40 g
Huevo — 250 g/5 und.	Aceitunas — 5 g
Azúcar — 170 g	Jarabe de fresa — 50 ml
Mantequilla — 120 g	

FORMA DE PREPARACIÓN

Moler las galletas, añadir la mantequilla y un huevo, mezclar hasta obtener una masa homogénea. Engrasar el cuenco de la olla rápida multicocción con mantequilla, poner allí la masa, formar los bordes. En un recipiente aparte mezclar el queso, nata agria, almidón y vainilla hasta obtener una masa homogénea. Separar las claras de las yemas de los huevos restantes. Batir las claras hasta obtener una espuma blanca resistente, sin dejar de batir añadir paulatinamente el azúcar. Introducir cuidadosamente las claras batidas en la masa de requesón. Mezclar hasta obtener una consistencia homogénea. Poner el relleno listo en el cuenco de la olla rápida multicocción sobre la masa y allanar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «BAKE», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa. Enfriar la tarta de queso preparada. Antes de servir verter un chorro de jarabe de fresa.

Cheesecake

INGREDIENTS:

Cream cheese — 500 g	20% sour cream — 100 g
Butter cookies — 300 g	Potato starch — 40 g
Eggs — 250 g (5 pieces)	Vanilla — 5 g
Sugar — 170 g	Strawberry syrup — 50 ml
Butter — 120 g	

DIRECTIONS

Crush cookies and combine with butter and egg. Grease the bowl with butter, press the cookie mixture firmly the bottom and up the sides of the bowl. Combine cheese, sour cream, potato starch, and vanilla in a separate container. Separate egg whites from the yolks. Beat whites until foamy. Gradually add sugar, continuing to beat. Combine cheese mixture with the whites. Pour the mixture into the bowl and level it off. Close the lid. Select «BAKE». Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Allow cheesecake to cool. Top with strawberry syrup before serving.

IT Cheese cake

INGREDIENTI:

Formaggio cremoso — 500 gr
Biscottini — 300 gr
Uova — 250 gr (5 pz.)
Zucchero — 170 gr
Burro — 120 gr

Panna acida 20% — 100 gr
Amido di patate — 40 gr
Vanilina — 5 gr
Sciropo di fragole — 50 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare i biscottini, aggiungere il burro e un uovo, mescolare il tutto fino a rendere il composto omogeneo. Ungere la coppa della pentola multicottura di burro, adagiarvi l'impasto ottenuto, spianare, sollevare i bordi. In una ciotola a parte mescolare formaggio, panna, amido e vanilina fino a renderlo omogeneo. Separare il bianco delle uova rimaste dal tuorlo e montarlo fino alla schiuma bianca densa. Montando costantemente, aggiungere piano piano lo zucchero. Versare con cura il bianco d'uovo montato sui formaggi. Amalgamare il tutto. Quando il ripieno pronto e omogeneo adagiarlo sull'impasto nella coppa della pentola multicottura e spianare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «BAKE», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma, dopo ripetere la modalità di cottura. Cuocere fino alla fine del programma. Raffreddare il cheese cake pronto. Prima di servire versare sopra lo sciropo di fragole.

DE Käsekuchen

ZUTATEN:

Rahmkäse — 500 g
Mürbgebäck — 300 g
Eier — 250 g (5 Stk.)
Zucker — 170 g
Butter — 120 g

Sauerrahm 20% — 100 g
Kartoffelstärke — 40 g
Vanillin — 5 g
Erdbeersirup — 50 ml

ZUBEREITUNG

Mürbgebäck zermahlen, Butter und ein Ei dazugeben und glatt vermischen. Die Multikoher-Schale einfetten, den Teig geben, glattmachen, Ränder machen. Käse, Sauerrahm, Kartoffelstärke und Vanillin in einem separaten Behälter glatt rühren. Bei den restlichen Eiern Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen, unter Schlagen allmählich Zucker dazugeben. Geschlagenen Eiweiß mit Käse vermischen. Bis glatt rühren. Die fertige Füllung auf dem Teig in der Multikoher-Schale verteilen und glattmachen. Den Deckel schließen. Das Programm «BAKE» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Den fertigen Käsekuchen abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Erdbeersirup übergießen.

PT Cheesecake

INGREDIENTES:

Queijo creme — 500 g
Bolachas areadas — 300 g
Ovos — 250 g/5 ovos
Açúcar — 170 g
Manteiga — 120 g

Natas azedas 20% — 100 g
Amido de batata — 40 g
Bauilha — 5 g
Calda de morango — 50 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Triture as bolachas, adicione a manteiga e um ovo, misture até obter uma massa homogênea. Unte a tigela da panela Multicozedura com a manteiga, coloque sobre ela a massa, alise-a e forme as bordas. Num recipiente separado misture o queijo, natas azedas, amido e baunilha até ficar homogêneo. Separe as claras das gemas dos restantes ovos. Bata as claras em castelo firme. Sem parar de bater, adicione aos poucos o açúcar. Envolve delicadamente as claras previamente batidas na massa de requeijão. Mexa até ficar uma massa homogênea. Deite o recheio preparado sobre a massa, alise. Feche a tampa. Ligue o programa «BAKE», seleccione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao fim do programa, deixe o cheesecake arrefecer. Antes de servir, deite sobre ele a calda de morango.

FR Cheese-cake

INGRÉDIENTS:

Fromage crémeux — 500 g
Gâteaux sablés — 300 g
(Eufs — 250 g (5 oeufs)
Sucre — 170 g
Beurre — 120 g

Crème aigre 20% — 100 g
Poudre d'amidon de pomme de terre — 40 g
Vanilline — 5 g
Sirop de fraise — 50 ml

PRÉPARATION

Broyer les gâteaux, incorporer le beurre et un œuf, mélanger pour obtenir une pâte homogène. Beurrer la cuve du multicuiseur, déposer la pâte préparée, égaliser la surface, confectionner les bords. Dans un récipient, mélanger le fromage, la crème aigre, la poudre d'amidon et la vanilline pour obtenir une pâte homogène. Séparer les blancs des jaunes d'œufs restants et les monter en neige ferme, sans cesser de remuer, incorporer progressivement le sucre. Incorporer avec précaution les blancs montés dans la pâte de fromage. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser la préparation dans la cuve du multicuiseur, sur la pâte, et égaliser la surface. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «BAKE», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Laisser refroidir le cheesecake préparé. Verser au-dessus le sirop de fraise avant de servir.



Chocolate panna cotta

INGREDIENTS:

33% cream — 400 ml
2.5% milk — 120 ml
Dark chocolate — 100 g

Sugar — 50 g
Gelatin sheet — 12 g
Vanilla — 1 g

DIRECTIONS

Grate chocolate. Put gelatin into cold water for 1 minute and wring to remove excess moisture. Place chocolate into the bowl, add cream, sugar, milk, vanilla, and mix. Close the lid. Select “MULTICOOK”. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid, whisk the mixture, add gelatin, and stir until completely dissolved. Pour mixture into glasses and put in a fridge for 3–4 hours.

NL Chocolade Panna Cotta

INGREDIËNTEN:

Crème 33% — 400 ml
Melk 2,5% — 120 ml
Bittere chocolade — 100 g

Suiker — 50 g
Gelatine — 12 g
Vanilline — 1 g

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de chocolade op een fijne rasp. Laat gelatine 1 minuut in koud water liggen, daarna knijp die droog. Leg de chocolade in de kookreservoir, voeg crème, suiker, melk en vanilline toe en vermeng alles met elkaar. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «MULTICOOK», zet de temperatuur op **100°C**, de kooktijd — **10 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Na het koken af is, doe het deksel open en vermeng alles met een veeg. Voeg gelatine toe en vermeng weer tot het gelatine helemaal oplost. Schenk de bereide massa in vormen en laat 3–4 uur in de koelkast staan tot het stolt.

ES Panna cotta de chocolate

INGREDIENTES:

Nata 33% — 400 ml
Leche 2,5% — 120 ml
Chocolate amargo — 100 g

Azúcar — 50 g
Hojas de gelatina — 12 g
Vainilla — 1 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Rallar el chocolate en un rallador fino, remojar la gelatina en agua fría durante 1 minuto y exprimir. Poner el chocolate en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir la nata, azúcar, leche, aceitunas y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «MULTICOOK», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Después del final de la preparación abrir la tapa, mezclar el contenido con un batidor, añadir la gelatina y volver a remover hasta que la gelatina se disuelva. Verter la masa preparada en moldes y guardar en la nevera durante 3–4 horas hasta que se congele.

IT Panna cotta al cioccolato

INGREDIENTI:

Panna 33% – 400 ml	Zucchero – 50 gr
Latte 2,5% – 120 ml	Gelatina in fogli – 12 gr
Cioccolato amaro – 100 gr	Vanilina – 1 gr

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare il cioccolato a grana piccola, lasciare la gelatina a bagno nell'acqua fredda per 1 minuto e spremersela. Adagiare il cioccolato nella pentola multicottura, aggiungere panna, zucchero, latte, vanilina e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **10 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Dopo la fine del programma aprire il coperchio, passare il composto con il frullatore, aggiungere la gelatina e di nuovo mescolare fino al totale scioglimento della gelatina. Versare l'impasto pronto nelle ciotoline e mettere nel frigorifero per 3-4 ore finché non si raffreddi.

DE Schokolade-Panna-cotta

ZUTATEN:

Sahne 33% – 400 ml	Zucker – 50 g
Milch 2,5% – 120 ml	Blattgelatine – 12 g
Bittere Schokolade – 100 g	Vanillin – 1 g

ZUBEREITUNG

Schokolade fein raspeln, Gelatine in kaltem Wasser für 1 Minute einweichen und Wasser rauspressen. In die Multikoher-Schale Schokolade geben, mit Sahne und Milch aufgießen, Zucker und Vanillin dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **10 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Nach dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen, alles mit dem Besen vermischen, Gelatine dazugeben und bis zum vollständigen Aufschluss rühren. Die fertige Masse in die Förmchen geben und für 3-4 Stunden bis zur Härtung in den Kühlschrank stellen.

PT Panna Cotta de Chocolate

INGREDIENTES:

Natas 33% – 400 ml	Açúcar – 50 g
Leite 2,5% – 120 ml	Gelatina em folha – 12 g
Chocolate amargo – 100 g	Baunilha – 1 g

MODO DE PREPARAÇÃO

Rale o chocolate no ralador fino, mergulhe as folhas de gelatina em água fria por 1 minuto e escorra. Coloque na tigela da panela Multicozedura o chocolate, adicione as natas, açúcar, leite e baunilha e misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **10 minutos**. Cozinhe até ao fim do programa. Após a conclusão do programa, abra a tampa, mexa o preparado com uma varinha, adicione a gelatina e mexa novamente até à sua dissolução completa. Deite o preparado nas forminhas e leve ao frigorífico por 3-4 horas até solidificar.

FR Panna cotta au chocolat

INGRÉDIENTS:

Crème fraîche 33% – 400 ml	Sucre – 50 g
Lait 2,5% – 120 ml	Gélatine en feuilles – 12 g
Chocolat amer – 100 g	Vanilline – 1 g

PRÉPARATION

Râper finement le chocolat, tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 1 minute et l'essorer. Verser le chocolat dans la cuve du multicuiseur, ajouter la crème fraîche, le sucre, le lait, la vanilline et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTI-COOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **10 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. La cuisson terminée, ouvrir le couvercle, remuer la préparation avec un fouet, incorporer la gélatine et remuer encore jusqu'à sa dissolution complète. Verser la préparation prête dans les ramequins et mettre à refroidir au frigidaire jusqu'à ce qu'elle épaisse, pour 3 à 4 heures.



Chocolate orange mousse

INGREDIENTS:

Dark chocolate — 200 g
Eggs — 200 g (4 pieces)
Sugar — 50 g

Butter — 50 g
Chopped orange peel — 15 g
Orange juice — 20 ml

DIRECTIONS

Separate egg yolks from the whites. Beat the whites until foamy. Combine egg yolks with orange juice and orange peel. Break chocolate into small pieces. Put chocolate, butter, and sugar into the bowl. Close the lid. Select “**MULTICOOK**”. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid and stir well. In a separate container combine chocolate sauce with the egg mixture. Mix in the egg whites. Pour mousse into glasses. Leave in a fridge for 2-3 hours.

NL Chocolade Oranje Mousse

INGREDIËNTEN:

Bittere chocolade — 200 g
Eieren — 200 g (4 stuk)
Suiker — 50 g

Boter — 50 g
Sinaasappelzest — 15 g
Sinaasappelsap — 20 ml

BEREIDINGSWIJZE

Scheid de eiwitten van de dooiers af. Klap de eiwitten tot ze gebonden harde schuim vormen. Vermeng de dooiers met sinaasappelsap en zest tot een gladde massa. Breek chocolade in kleine stukjes. Leg de chocolade en boter in de reservoir, voeg suiker toe., Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**MULTICOOK**», stel de temperatuur — **100°C** en de kooktijd in — **10 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Na het koken af is, doe het deksel open en vermeng het chocolade—botermengsel tot het een gladde massa wordt. Vermeng eimengsel met chocoladesaus in een aparte container, dan voeg het verkregen mengsel in de eiwitten toe en vermeng alles weer nauwkeurig. Schenk het verkregen mengsel in bekertjes of sinaasappelvormen en laat ze 2-3 uur in de koelkast staan.

ES Mousse de chocolate de naranja

INGREDIENTES:

Chocolate amargo — 200 g
Huevo — 200 g (4 und.)
Azúcar — 50 g

Mantequilla — 50 g
Ralladura de naranja — 15 g
Zumo de naranja — 20 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras. Batir las claras hasta obtener una espuma blanca espesa y resistente. Mezclar las yemas con el zumo de naranja y la ralladura de naranja hasta obtener una masa homogénea. Romper el chocolate en trocitos pequeños. Poner el chocolate y la mantequilla en el cuenco de la olla rápida multicocción, añadir azúcar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**MULTICOOK**», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Una vez acabada la preparación, abrir la tapa y remover la mezcla de chocolate y mantequilla hasta obtener una consistencia homogénea. En un recipiente aparte remover la mezcla de huevo y mousse de chocolate, luego añadir la mezcla obtenida a las claras y volver a remover cuidadosamente. Verter la mezcla obtenida en copas o moldes de naranja y dejar en la nevera durante 2-3 horas hasta que se congele.

IT Mousse al cioccolato e arancie

INGREDIENTI:

Cioccolato amaro — 200 gr
Uova — 200 gr (4 pz.)
Zucchero — 50 gr

Burro — 50 gr
Buccia d'arancia — 15 gr
Spremuta d'arancia — 20 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Separare il tuorlo dal bianco d'uovo. Sbattere il bianco d'uovo fino ad ottenere una schiuma bianca densa. Mescolare il tuorlo con la spremuta e la buccia d'arancia fino a renderlo omogenea. Sminuzzare il cioccolato a pezzettini piccoli. Aggiungere cioccolato, burro e zucchero nella pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **10 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Dopo la fine della cottura aprire il coperchio e mescolare la miscela di cioccolato-burro fino a renderla omogenea. In una ciotola a parte mescolare la salsa di cioccolato con la miscela d'uova, e poi aggiungere il composto ottenuto al bianco d'uovo e di nuovo mescolare con cura. Versare la miscela ottenuta nei bicchieri o nelle forme di arancia e mettere nel frigorifero per 2-3 ore per farla raffreddare.

DE Schoko-Orangenmus

ZUTATEN:

Bittere Schokolade — 200 g
Eier — 200 g (4 Stk.)
Zucker — 50 g

Butter — 50 g
Orangenschale — 15 g
Orangensaft — 20 ml

ZUBEREITUNG

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit dem Saft und Orangenschale verrühren. Schokolade in kleine Stückchen brechen. Schokolade in die Multikoher-Schale geben, Butter und Zucker dazugeben. Den Deckel schließen. Das Programm „**MULTICOOK**“ starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **10 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Nach dem Ende der Zubereitung den Deckel öffnen und die Schokolade-Butter-Mischung vermischen. In einem separaten Behälter die Eiermasse mit der Schokoladoensoße vermischen, Eiweiß dazugeben und nochmals sorgfältig verrühren. Die Mischung in die Gläser oder Förmchen geben und in den Kühlschrank für 2-3 Stunden bis zur Härtung stellen.

PT Mousse de Chocolate com Laranja

INGREDIENTES:

Chocolate amargo — 200 g
Ovos — 200 g (4 ovos)
Açúcar — 50 g

Manteiga — 50 g
Rasps de laranja — 15 g
Sumo de laranja — 20 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Separare as gemas das claras. Bata as claras em castelo. Misture as gemas de ovo com o sumo e as rasps de laranja até ficar homogéneo. Parta o chocolate em pequenos pedaços. Coloque o chocolate e a manteiga na tigela da panela Multicozedura, adicione o açúcar. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», seletione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **10 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Em seguida, abra a tampa, mexa o preparado até ficar homogéneo. Num recipiente separado envolva a mistura das gemas com o preparado de chocolate, adicione as claras e misture tudo delicadamente. Deite a mousse em taças ou em forminhas de laranja e leve ao frigorífico por 2-3 horas até que esteja solidificado.

FR Mousse au chocolat-orange

INGRÉDIENTS:

Chocolat amer — 200 g
Œufs — 200 g (4 œufs)
Sucre — 50 g

Beurre — 50 g
Zeste d'orange — 15 g
Jus d'orange — 20 ml

PRÉPARATION

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige épaisse et ferme. Mélanger les jaunes avec le jus d'orange et les zestes d'orange jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Casser le chocolat en petits morceaux. Poser le chocolat, le beurre et le sucre dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **10 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. La cuisson terminée, ouvrir le couvercle et mélanger la préparation de chocolat et de beurre jusqu'à une consistance homogène. Dans un récipient, mélanger la préparation d'œufs avec la sauce au chocolat, ensuite incorporer le mélange obtenu dans les blancs battus et mélanger encore avec précaution. Verser la préparation prête dans des verres ou des moules et mettre au frigidaire jusqu'à ce qu'elle épaississe pour 2 à 3 heures.

Desserts

recipe 91



Orange jam

INGREDIENTS:

Oranges — 1,5 kg
Sugar — 150 g

DIRECTIONS

Cut oranges into 1.5 cm cubes. Place them into the bowl, add sugar, and mix well. Close the lid. Select “**MULTICOOK**”. Set the temperature of **100°C** and the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Sinaasappeljam

INGREDIËNTEN:

Sinaasappel — 1,5 kg
Suiker — 150 g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de sinaasappelen in blokjes van 1,5cm, leg in de kookreservoir, voeg suiker toe en vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**MULTICOOK**», zet de temperatuur op **100°C**, de kooktijd — **40 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Mermelada de naranja

INGREDIENTES:

Naranjas — 1,5 kg
Azúcar — 150 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las naranjas en daditos de 1,5 cm, ponerlas en el cuenco de la olla rápida multicocción añadir azúcar y mezclar. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**MULTICOOK**», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Marmellata di arancie

INGREDIENTI:

Arance – 1,5 kg
Zucchero – 150 gr

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le arance a cubetti di 1,5 cm, adagiarle nella coppa della pentola multicottura, aggiungere lo zucchero, mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **40 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Orangenmarmelade

ZUTATEN:

Orangen – 1,5 kg
Zucker – 150 g

ZUBEREITUNG

Orangen in 1,5 cm große Würfel schneiden, in die Multikoher-Schale geben, Zucker dazugeben und vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm „**MULTICOOK**“ starten, Temperatur **100°C**, Zubereitung **40 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Doce de Laranja

INGREDIENTES:

Laranjas – 1,5 kg
Açúcar – 150 g

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte as laranjas em cubinhos de 1,5 cm, coloque na tigela da panela Multicozedura, adicione o açúcar e misture. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Confiture d'oranges

INGRÉDIENTS:

Oranges – 1,5 kg
Sucre – 150 g

PRÉPARATION

Couper les oranges en dés de 1,5 cm, les déposer dans la cuve du multicuiseur, ajouter le sucre et mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Desserts

recipe 92



Baked apples stuffed with nuts

INGREDIENTS:

Apples — 300 g
Dried apricots — 5 g
Prunes — 5 g
Pine nuts — 5 g

DIRECTIONS

Chop apricots, prunes, and nuts with a knife. Cut the top off the apples, peel, and core. Stuff apples with the mixture and place into the bowl. Close the lid. Select “MULTICOOK”. Set the temperature of **100°C** and the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Appels met noten

INGREDIËNTEN:

Appels — 300 g
Gedroogde abrikozen — 5 g
Pruim — 5 g
Pijnboompitten — 5 g

BEREIDINGSWIJZE

Hak gedroogde abrikozen, pruim en noten fijn en vermeng ze allemaal. Snijd de toppen van de appels af en verwijder kloknissen zonder de muren te beschadigen. Vul elke appel met het verkregen massa en leg in de kookreservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «MULTICOOK», zet de temperatuur op **100°C**, de kooktijd — **50 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Manzanas con nueces

INGREDIENTES:

Manzana — 300 g
Orejones — 5 g
Ciruelas pasas — 5 g
Piñones — 5 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar con un cuchillo los orejones, las ciruelas pasas y las nueces y mezclarlos. Cortar las partes superiores de las manzanas y limpiar el núcleo. Rellenar cada manzana con la mezcla de los frutos secos y poner en el cuenco de la olla rápida multicocción. Cerrar la tapa. Establecer el programa «MULTICOOK», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **50 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Mele alla frutta secca

INGREDIENTI:

Mele – 300 gr
Albicocche secche – 5 gr
Susine secche – 5 gr
Pinoli – 5 gr

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare con un coltello albicocche secche, susine secche e pinoli e mescolare. Tagliare la calotta superiore delle mele e pulirla dal torsolo e semi. Riempire ogni mela con il ripieno ottenuto e adagiare nella coppa della pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **50 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Äpfel mit Nüssen

ZUTATEN:

Äpfel – 300 g
Getrocknete Aprikosen ohne Steine – 5 g
Trockenpflaumen – 5 g
Zirbelnüsse – 5 g

ZUBEREITUNG

Getrocknete Aprikosen, Trockenpflaumen und Nüsse mit dem Messer zerkleinern und vermischen. Den oberen Teil der Äpfel abschneiden und den Apfelkern rausnehmen. Alle Äpfel mit der Masse füllen und in die Multikoher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **50 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Maças com Frutos Secos

INGREDIENTES:

Maças – 300 g
Damascos secos – 5 g
Ameixas secas – 5 g
Pinhões – 5 g

MODO DE PREPARAÇÃO

Pique com uma faca os damascos, ameixas e pinhões, misture-os. Corte a parte de cima da maçã, retire os caroços. Recheie cada maçã com a mistura de frutos secos e coloque na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **50 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Pommes aux noix de cèdre

INGRÉDIENTS:

Pommes – 300 g
Abricots secs – 5 g
Pruneaux – 5 g
Noix de cèdre – 5 g

PRÉPARATION

Emincer les abricots secs, les pruneaux et les noix avec un couteau et mélanger. Couper la partie haute, vider et épépiner les pommes. Remplir chaque pomme du mélange de fruits secs et les déposer dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **50 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Fondue

recipe 93



Chocolate fondue

INGREDIENTS:

Dark chocolate – 200 g
22% cream – 200 ml

DIRECTIONS

Break chocolate into pieces. Put into the bowl and cover with cream. Select “MULTICOOK”. Set the temperature of **100°C** and the time of **5 minutes**. Cook with an open lid, stirring occasionally, until the end of the program.

NL Chocoladefondue

INGREDIËNTEN:

Bittere chocolade – 200 g
Crème 22% – 200 ml

BEREIDINGSWIJZE

Breek de chocolade in stukjes. Leg de chocolade in re kookreservoir en giet crème erboven. Schakel naar modus «MULTICOOK», zet de temperatuur op **100°C**, de kooktijd – **5 minuten**. Kook met open deksel, roer af en toe, tot de programma afloopt.

ES Fondue de chocolate

INGREDIENTES:

Chocolate amargo – 200 g
Nata 22% – 200 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Romper la barra de chocolate en rebanadas. Poner el chocolate en el cuenco de la olla rápida multicocción, cubrir con la nata. Establecer el programa «MULTICOOK», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **5 minutos**. Cocinar con tapa abierta, removiendo periódicamente, hasta el final del programa.

IT Fonduta di cioccolato

INGREDIENTI:

Cioccolato amaro — 200 gr
Panna 22% — 200 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare il cioccolato a tocchetti, adagiarlo nella coppa della pentola multicottura, versare la panna. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **5 minuti**. Cuocere, mescolando costantemente, a coperchio aperto fino alla fine del programma.

DE Schokoladen-Fondue

ZUTATEN:

Bittere Schokolade — 200 g
Sahne 22% — 200 ml

ZUBEREITUNG

Schokolade in Stückchen brechen. Schokolade in die Multikoher-Schale geben, mit Sahne aufgießen. Das Programm „**MULTICOOK**“ starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **5 Minuten**. Beim offenen Deckel unter Rühren bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Fondue de chocolate

INGREDIENTES:

Chocolate amargo — 200 g
Natas 22% — 200 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Parta o chocolate em pedaços, coloque-os na tigela da panela Multicozedura, deite as natas. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **5 minutos**. Cozinhe com a tampa aberta mexendo ocasionalmente até ao fim do programa.

FR Fondue au chocolat

INGRÉDIENTS:

Chocolat amer — 200 g
Crème fraîche 22% — 200 ml

PRÉPARATION

Casser une tablette de chocolat en morceaux. Poser le chocolat dans la cuve du multicuiseur, verser la crème fraîche. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température **100°C**, le temps de cuisson : **5 minutes**. Cuisiner sans cesser de remuer, couvercle ouvert, en remuant de temps en temps, laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Fondue

recipe 94



NL Kaasfondue

INGREDIËNTEN:

Cheddar – 350 g	Water – 50 ml
Droge witte wijn – 150 ml	Citroensap – 5 ml
Crème 22% – 75 ml	Suiker
Knoflook – 10 g	Zout
Aardappelmeel – 10 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de kaas en knoflook fijn. Vermeng de crème, water en suiker in een aparte container tot een gladde massa. Schenk de wijn in de multikoker-snelkoker reservoir, doe het deksel dicht. Schakel naar modus «MULTICOOK», zet de temperatuur op **100°C**, de kooktijd – **15 minuten**. 5 minuten voor het koken af is voeg de knoflook en kaas toe roerend gedurig, zodat ze allemaal een gladde massa vormen. Roerend voeg citroensap, zout en specerij toe. 2 minuten voor het gerecht klaar is, voeg het mengsel van de crème en aardappelmeel toe en meng alles. Kook tot de programma afloopt.

ES Fondue de queso

INGREDIENTES:

Queso cheddar – 350 g	Agua – 50 ml
Vino blanco – 150 ml	Zumo de limón – 5 ml
Nata 22% – 75 ml	Azúcar
Ajo – 10 g	Sal
Almidón – 10 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Rallar el queso y el ajo en un rallador fino. Mezclar la nata, agua, almidón y azúcar en un recipiente aparte hasta obtener una masa homogénea. Verter el vino en el t cuenco de la olla rápida multicocción, cerrar la tapa. Establecer el programa «MULTICOOK», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **15 minutos**. 5 minutos antes del final del programa añadir el ajo y el queso y remover continuamente para obtener una masa homogénea. Sin dejar de remover añadir el zumo de limón, sal y especias. 2 minutos antes del final de la preparación añadir la mezcla de nata y almidón, removiendo continuamente. Cocinar hasta el final del programa.

Cheese fondue

INGREDIENTS:

Cheddar cheese – 350 g	Water – 50 ml
Garlic – 10 g	Lemon juice – 5 ml
Starch – 10 g	Sugar
White wine – 150 ml	Salt
22% cream – 75 ml	Spices

DIRECTIONS

Grate cheese and garlic. Combine water, starch, and sugar in a separate container. Pour wine into the bowl and close the lid. Select “MULTICOOK”. Set the temperature of **100°C** and the time of **15 minutes**. Cook for 5 minutes, add garlic, cheese, and stir until smooth. Continuing to stir, add lemon juice, salt, and spices. 2 minutes before the end of the program add cream and starch mixture. Cook until the program finishes.

IT Fonduta di formaggio

INGREDIENTI:

Formaggio cheddar o equivalente – 350 g	Acqua – 50 ml
Vino bianco – 150 ml	Spremuta di limone – 5 ml
Panna 22% – 75 ml	Zucchero
Aglio – 10 gr	Sale
Amido – 10 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare formaggio e aglio a grana fina. Mescolare in una terrina a parte panna, acqua, amido e zucchero fino all'ottenimento un composto omogeneo. Versare il vino nella pentola multicottura, chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **15 minuti**. 5 minuti prima della fine di cottura aggiungere aglio e formaggio, mescolando costantemente, per renderlo omogeneo. Continuando a mescolare, aggiungere la spremuta di limone, sale, aromi. 2 minuti prima della fine di cottura aggiungere la miscela di panna e amido, mescolando costantemente. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Käse-Fondue

ZUTATEN:

Cheddarkäse – 350 g	Wasser – 50 ml
Weißwein (trocken) – 150 ml	Zitronensaft – 5 ml
Sahne 22% – 75 ml	Zucker
Knoblauch – 10 g	Salz
Stärke – 10 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Käse und Knoblauch fein hobeln. Sahne mit der Stärke vermischen. Sahne, Wasser, Stärke und Zucker in einem separaten Behälter bis glatt vermischen. Wein in die Multikoher-Schale geben, den Deckel schließen. Das Programm “**MULTICOOK**” starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **15 Minuten**. 5 Minuten bis zum Ende des Programms Knoblauch und Käse unter Rühren dazugeben, glatt vermischen. Unter Rühren Zitronensaft, Salz und Gewürze dazugeben. 2 Minuten bis zum Ende der Zubereitung unter Rühren die Sahne-Stärkemischung dazugeben. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Fondue de Queijo

INGREDIENTES:

Queijo Cheddar – 350 g	Água – 50 ml
Vinho branco – 150 ml	Sumo de limão – 5 ml
Natas 22% – 75 ml	Açúcar
Alho – 10 g	Sal
Amido – 10 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Rale o queijoe o alho no ralador fino. Num recipiente separado misture as natas, água, amido e açúcar até ficar uma massa homogénea. Deite o vinho na tigela da panela Multicozedura. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **15 minutos**. A 5 minutos de finalizar a preparação, adicione o alho e o queijo, mexendo sempre até ficar homogéneo. Continuando a mexer, adicione o sumo de limão, sal e especiarias. A 2 minutos de finalizar a preparação, adicione, mexendo sempre, a mistura de natas e amido. Cozinhe até ao fim do programa.

FR Fondue au fromage

INGRÉDIENTS:

Fromage Cheddar – 350 g	Eau – 50 ml
Vin blanc – 150 ml	Jus de citron – 5 ml
Crème fraîche 22% – 75 ml	Sucre
Ail – 10 g	Sel
Amidon – 10 g	Épices

PRÉPARATION

Râper finement le fromage et l'ail. Mélanger dans un récipient la crème fraîche, l'eau, la poudre d'amidon et le sucre pour obtenir une préparation homogène. Verser le vin dans la cuve du multicuiseur, fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **15 minutes**. 5 minutes avant la fin du programme, incorporer l'ail et le fromage, sans cesser de remuer pour obtenir une préparation homogène. Sans cesser de remuer, ajouter le jus de citron, le sel et les épices. 2 minutes avant la fin de la cuisson, incorporer tout en remuant le mélange de la crème avec amidon. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Cottage cheese

INGREDIENTS:

Kefir – 1.2 l

DIRECTIONS

Pour kefir into the bowl. Close the lid. Select “**MULTICOOK**”. Set the temperature of **100°C** and the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes. Put cottage cheese in a fine sieve and let drain.

NL Kwark

INGREDIËNTEN:

Kefir (zure yoghurt) – 1,2 l

BEREIDINGSWIJZE

Schenk kefir in de multikoker-snelkoker reservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**MULTICOOK**», stel de temperatuur **100°C** en de kooktijd in **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Gooi de kwark dan op een vergiet en laat de vloeistof aflopen.

ES Requesón

INGREDIENTES:

Kefir – 1,2 l

FORMA DE PREPARACIÓN

Verter el kefir en el cuenco de la olla rápida multicocción. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**MULTICOOK**», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Luego pasar el requesón en un colador y escurrir el líquido.

IT Ricotta

INGREDIENTI:

Kefir (latte fermentato) 2,5% – 1,2 l

MODALITÀ DI COTTURA

Nella coppa della pentola multicottura versare il kefir. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Spostare la ricotta sul colapasta e lasciar fuoriuscire il liquido.

DE Quark

ZUTATEN:

Kefir 2,5% – 1,2 l

ZUBEREITUNG

Kefir in die Multikocher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Danach Quark durchpassieren und die Flüssigkeit abtropfen lassen.

PT Requeijão

INGREDIENTES:

Kefir – 1,2 l

MODO DE PREPARAÇÃO

Deite o kefir na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Deite o requeijão num coador eescorra o líquido.

FR Fromage blanc

INGRÉDIENTS:

Kéfir – 1,2 l

PRÉPARATION

Verser le kéfir dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **100°C**, le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Verser le fromage blanc dans une passoire et laisser égoutter.



Homemade cheese

INGREDIENTS:

9% cottage cheese — 1 kg Soda — 10 g 3.2% milk — 1 l
Butter — 130 g Salt — 10 g
Egg — 100 g (2 pieces)

DIRECTIONS

Put cottage cheese through a meat grinder, separate egg yolks from the whites, soften the butter. Combine butter, soda, and salt in a separate container. Pour milk into the bowl and close the lid. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **80°C** and the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid, add cottage cheese and mix well. Close the lid and leave on **“Keep Warm”** for **10 minutes**. Wet cheese-cloth with cold water and put two layers of the cloth in a sieve. Place cottage cheese inside and allow to drain. Tie four corners of the cheese cloth together and hang up above the sink to continue draining. Put cottage cheese into separate container and combine with butter and egg yolks. Place mixture into the bowl. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **80°C** and the time of **15 minutes**. Cook stirring continuously until the mixture starts melting. Grease a separate container with butter, place cheese inside, and leave it under light pressure in the fridge for 10–12 hours.

NL Cottage kaas

INGREDIËNTEN:

Kwark 9% — 1 kg Eieren — 100 g (2 stuk) Zout — 10 g
Melk 3,2% — 1 l Soda — 10 g Kruiden
Boter — 130 g

BEREIDINGSWIJZE

Maal de kwark met vleesmolen, scheid de eiwitten van de dooiers af, maak boter zacht. In een aparte container vermeng boter, soda en zout tot een gladde massa. Schenk de melk in de multikoker-snelkoker reservoir, doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«MULTICOOK»**, zet de temperatuur op **80°C**, de kooktijd — **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt. Dan doe het deksel open, voeg de kwark in de melk toe en vermeng tot een gladde massa. Doe het deksel dicht, laat dit curd nog **10 minuten** op **«Keep Warm»** modus staan. Neem een stukje muggengas, week het in koud water, vouw in twee lagen en spreid het op een vergiet. Schenk het curd in het vergiet over en laat kaaswei volmaakt aflopen. Bind de muggengas vast in een knoop en laat het boven spoelbak hangen om overbodige vloeistof te laten afvloeien. Als de kaaswei af is, leg de kwark in een aparte container over, vermeng met boter en dooiers tot een gladde massa. Dan leg de verkregen massa in de reservoir van de multikoker. Schakel naar modus **«MULTICOOK»**, zet de temperatuur op **80°C**, de kooktijd — **15 minuten**. Roerend gedurig kook tot de programma afloopt zodat de massa begint te smelten en taai wordt. Smeer de container voor kaas met boter (5 g), leg er het kaasmengsel in, zet een lichte druk erop en laat 10–12 uur in de koelkast staan.

ES Requesón casero

INGREDIENTES:

Requesón 9% — 1 kg Huevo — 100 g (2 und.) Sal — 10 g
Leche 3,2% — 1 l Soda — 10 g Especies
Mantequilla — 130 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar el requesón por una picadora de carne, separar las yemas de las claras, ablandar la mantequilla. En un recipiente aparte mezclar la mantequilla, soda y sal hasta obtener una masa homogénea. Verter la leche en el cuenco de la olla rápida multicocción, cerrar la tapa. Establecer el programa **«MULTICOOK»**, temperatura de **80°C**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Luego abrir la tapa, añadir al leche el requesón y mezclar hasta obtener una consistencia homogénea. Cerrar la tapa, dejar la masa de leche y requesón en el programa **«Keep Warm»** durante **10 minutos**. Humedecer la gasa limpia con agua fría, plegar en dos capas y cubrir con ella el fondo del colador. Verter la masa de requesón caliente en el colador para dejar escurrir completamente el suero. Atar la gasa firmemente y colgar la masa sobre el fregadero para que escurra el exceso del líquido. Una vez escurrido el suero, poner el requesón en un recipiente aparte, mezclar con la mantequilla y las yemas y batir hasta obtener una masa homogénea. Luego poner la masa obtenida en el cuenco de la olla rápida multicocción. Establecer el programa **«MULTICOOK»**, temperatura de **80°C**, tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, removiendo continuamente, hasta que la masa empiece a derretirse y se haga viscosa. Engrasar un recipiente separado con mantequilla (5 g), poner allí la masa de queso caliente, aplastar con una prensa ligera y dejar en la nevera durante 10–12 horas.

IT Formaggio casereccio

INGREDIENTI:

Fiocchi di latte 9% – 1 kg	Uova – 100 gr (2 pz.)	Sale – 10 gr
Latte 3,2% – 1 l	Bicarbonato	Aromi
Burro – 130 gr	di sodio – 10 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Passare al setaccio i fiocchi di latte, separare il tuorlo dal bianco d'uovo, ammorbidire il burro. In una terrina a parte mescolare burro, bicarbonato di sodio e sale fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il latte nella pentola multicottura, chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **80°C**, tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma. Dopodiché aprire il coperchio, aggiungere nel latte i fiocchi di latte e mescolare rendendolo omogeneo. Chiudere il coperchio, lasciar cuocere il composto di latte e formaggio con la modalità «**Keep warm**» per **10 minuti**. Bagnare una garza pulita nell'acqua fredda, piegarla in due strati e metterla nel colapasta. Versare nel colapasta il composto caldo e lasciar colare il siero. Legare la garza e appendere la con il contenuto sul lavandino in modo che fuoriesca tutto il liquido. Quando tutto il siero è colato, versare il composto in una ciotola a parte, mescolare il composto con burro e tuorli d'uovo fino ad amalgamarlo. Versare il composto ottenuto nella coppa della pentola multicottura. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **80°C**, tempo di cottura **15 minuti**. Cuocere, mescolando costantemente, fino alla fine del programma, fino a che il composto ottenuto diventi viscoso. Ungere con il burro un contenitore a parte, versarci il formaggio caldo, pressare leggermente e mettere nel frigorifero per 10-12 ore.

DE Hausgemachter Käse

ZUTATEN:

Quark 9% – 1 kg	Eier – 100 g (2 Stk.)	Salz – 10 g
Milch 3,2% – 1 l	Soda – 10 g	Gewürze
Butter – 130 g		

ZUBEREITUNG

Quark durch den Fleischwolf drehen, Eigelb vom Eiweiß trennen, Butter einweichen. In einem separaten Behälter Butter mit Soda und Salz glatt vermischen. Milch in die Multikoher-Schale geben, den Deckel schließen. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **80°C**, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten. Danach den Deckel öffnen, Quark in die Milch dazugeben und verrühren. Den Deckel schließen, die Quark-Milch-Masse auf dem Programm «**Keep Warm**» für **10 Minuten** lassen. Eine saubere Gaze im kalten Wasser nass machen, in zwei Schichten falten und den Sieb damit bedecken. Die heiße Quarkmasse in den Sieb geben und die Flüssigkeit vollständig abtropfen lassen. Die Gaze gut binden und oberhalb dem Waschbecken aufhängen, damit oberflüssige Flüssigkeit abtropft. Danach Quark in einen separaten Behälter stellen, mit Butter und Eigelb verrühren. Die Masse in die Multikoher-Schale geben. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **80°C**, Zubereitungszeit **15 Minuten**. Unter Rühren bis zum Ende des Programms zubereiten, ohne dass die Masse schmilzt oder dickflüssig wird. Den separaten Behälter einfetten (5 g), heiße Käsemasse dazugeben, leicht pressen und in den Kühlschrank für 10-12 Stunden stellen.

PT Queijo caseiro

INGREDIENTES:

Requeijão 9% – 1 kg	Ovos – 100 g (2 ovos)	Sal – 10 g
Leite 3,2% – 1 l	Bicarbonato	Especiarias
Manteiga – 130 g	de sódio – 10 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Passar o requeijão na picadora, separar as gemas das claras, amoleça a manteiga. Num recipiente separado misture a manteiga, o bicarbonato de sódio e o sal até ficar uma massa homogênea. Deite o leite na tigela da panela Multicozedura, feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **80°C**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Em seguida abra a tampa, adicione o requeijão ao leite e mexa até ficar homogêneo. Feche a tampa, deixe o preparado de leite e requeijão no programa «**Keep Warm**» durante **10 minutos**. Humedeça a gaze limpa com água fria e coloque-a em duas camadas no coador. Deite a massa de requeijão quente para o coador para filtragem do soro. Amarre firmemente a gaze e pendure a massa em cima de um recipiente para drenar o excesso de líquido. Em seguida, coloque a massa de requeijão num recipiente separado, misture com a manteiga e as gemas e bata até ficar homogênea. Coloque a massa obtida na tigela da panela Multicozedura. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **80°C** e o tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhe até ao final do programa, mexendo sempre, até que a massa comece a fundir e se torne cremosa. Unte um recipiente separado com a manteiga (5 g), coloque no mesmo a massa de requeijão quente, ponha um peso em cima para comprimir e deixe no frigorífico por 10-12 horas.

FR Fromage maison

INGRÉDIENTS:

Fromage blanc 9% – 1 kg	Œufs – 100 g (2 œufs)	Sel – 10 g
Lait 3,2% – 1 l	Bicarbonate	Epices
Beurre – 130 g	de sodium – 10 g	

PRÉPARATION

Passer le fromage blanc au hachoir, séparer les jaunes d'œufs des blancs, laisser ramollir le beurre. Dans un récipient, mélanger le beurre, le bicarbonate de sodium et le sel en une préparation homogène. Verser le lait dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **80°C**, le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis incorporer le fromage blanc dans le lait et mélanger jusqu'à ce que tout soit homogène. Réfermer le couvercle, laisser la préparation de lait et de fromage dans le multicuiseur en mode «**Keep Warm**» pendant **10 minutes**. Mouiller une gaze propre à l'eau froide, la plier en deux couches et l'étaler dans une passoire. Verser la préparation chaude dans la passoire et laisser le petit-lait s'égoutter complètement. Nouer fermement la gaze et suspendre le sachet au-dessus de l'évier pour laisser s'écouler le liquide excédentaire. Une fois le petit-lait égoutté, verser le mélange dans un récipient, le mélanger avec le beurre et les jaunes d'œufs et battre jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Déverser la préparation obtenue dans la cuve du multicuiseur. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **80°C**, le temps de cuisson : **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, sans cesser de remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle ne se mette à fondre et ne devienne épaisse. Beurrer un récipient (5 g), y verser la pâte de fromage chaude, rabattre sous une presse légère et mettre au frigidaire pour 10 à 12 heures.



Cream cheese

INGREDIENTS:

9 % cottage cheese — 500 g	Soda — 5 g
Eggs — 100 g (2 pieces)	Salt
Butter — 100 g	Spices

DIRECTIONS

Put cottage cheese through a meat grinder. In a separate container combine cottage cheese with butter, eggs, salt, soda, spices, and mix well. Place the mixture into the bowl. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. Cook with an open lid until the program finishes. Place cheese in a separate container and let cool down.

NL Gesmolten kaas

INGREDIËNTEN:

Kwark 9% — 500 g	Soda — 5 g
Eieren — 100 g (2 stuk)	Zout
Boter — 100 g	Kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Maal de kwark met een vleesmolen. In een aparte container vermeng de kwark, boter, ei, zout en soda, voeg specerij toe en vermeng tot een gladde massa. Dan leg het mengsel in de reservoir van de multikoker, doe het deksel dicht. Schakel naar modus **«MULTICOOK»**, zet de temperatuur op **100°C**, de kooktijd — **10 minuten**. Kook met open deksel, roer af en toe, tot de programma af is. De bereide massa schenk in een aparte container over en laat die even afkoelen.

ES Queso para untar

INGREDIENTES:

Requesón 9% — 500 g	Soda — 5 g
Huevo — 100 g (2 und.)	Sal
Mantequilla — 100 g	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar el requesón por la picadora de carne. Mezclar el requesón, la mantequilla, el huevo, sal y soda en un recipiente aparte, añadir las especias y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Luego poner la masa obtenida en el tazón del robot de cocina, cerrar la tapa. Establecer el programa **«MULTICOOK»**, temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar removiendo con la tapa abierta hasta el final del programa. Verter la masa preparada en otro recipiente y dejar enfriarse.

IT Formaggio fuso

INGREDIENTI:

Fiocchi di latte 9% – 500 gr	Bicarbonato di sodio – 5 gr
Uova – 100 gr (2 pz.)	Salz
Burro – 100 gr	Aromi

MODALITÀ DI COTTURA

Passare al setaccio i fiocchi di latte, in una ciotola a parte mescolarli con burro, uova, sale e bicarbonato, aggiungere aromi e amalgamare tutto fino a rendere omogeneo. Versare il composto ottenuto nella pentola multicottura, chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **10 minuti**. Cuocere, mescolando, a coperchio aperto fino alla fine del programma. Versare il tutto in un contenitore e lasciare raffreddare.

DE Schmelzkäse

ZUTATEN:

Quark 9% – 500 g	Soda – 5 g
Eier – 100 g (2 Stk.)	Salz
Butter – 100 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Quark durch den Fleischwolf drehen. In einem separaten Behälter Quark, Butter, Ei, Salz und Soda vermischen, Gewürze dazugeben und verrühren. Die Masse in die Multikochoer-Schale geben, den Deckel schließen. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **100°C**, Zubereitungszeit **10 Minuten**. Unter Rühren beim offenen Deckel bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertige Masse in den separaten Behälter geben und abkühlen lassen.

PT Queijo fundido

INGREDIENTES:

Requeijão 9% – 500 g	Bicarbonato de sódio – 5 g
Ovos – 100 g (2 ovos)	Sal
Manteiga – 100 g	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Passar o requeijão na picadora. Num recipiente separado misture o requeijão, manteiga, ovos, sal e bicarbonato de sódio, adicione as especiarias e envolva tudo até ficar uma massa homogênea. Coloque a massa obtida na tigela da panela Multicozedura. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **10 minutos**. Com a tampa aberta, cozinhe, mexendo sempre, até ao final do programa. Mude a massa obtida para um recipiente separado e deixe arrefecer.

FR Fromage fondu

INGRÉDIENTS:

Fromage blanc 9% – 500 g	Bicarbonate de sodium – 5 g
Œufs – 100 g (2 œufs)	Sel
Beurre – 100 g	Épices

PRÉPARATION

Passer le fromage blanc au hachoir. Dans un récipient, mélanger le fromage blanc avec le beurre, les œufs, le sel et le bicarbonate de sodium, ajouter les épices et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Verser la préparation obtenue dans la cuve du multicuiseur, fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température **100°C**, le temps de cuisson : **10 minutes**. Cuire le couvercle ouvert jusqu'à la fin du programme sans cesser de remuer. Verser la préparation prête dans un récipient et laisser refroidir.



Mascarpone Cheese

INGREDIENTS:

20% cream – 300 ml
10% cream – 300 ml
Lemon juice – 20 ml

DIRECTIONS

Pour cream into the bowl. Close the lid. Select “**MULTICOOK**”. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. When the countdown begins, open the lid and constantly stirring the cream, add lemon juice. Cook with an open lid, continuing to stir, until the program finishes. Pour the mixture into a separate container and let cool down. Fold cheesecloth into 4 layers, put in a sieve, and fill with cheese. Place the sieve over a container to continue draining for another 3-6 hours.

NL Mascarpone

INGREDIËNTEN:

Crème 20% – 300 ml
Crème 10% – 300 ml
Citraensap – 20 ml

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de crème, giet die in de kookreservoir. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**MULTICOOK**», stel de temperatuur **100°C** en de kooktijd in **10 minuten**. 5 minuten voor het koken af is doe het deksel open en voeg citroensap in roerend gedurig. Kook met een open deksel en roerend gedurig tot de programma afloopt. De bereide massa schenk in een aparte container over en laat die even afkoelen. Neem een stukje muggengaas, vouw het in vier lagen en spreid het op een zeef. Leg de afgekoelde massa erop. De muggengaas met de massa laat 3-6 uren hangen boven speelbak.

ES Queso mascarpone

INGREDIENTES:

Nata 20% – 300 ml
Nata 10% – 300 ml
Zumo de limón – 20 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Mezclar la nata, verterla en el cuenco de la olla rápida multicocción. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**MULTICOOK**», temperatura de **100°C**, tiempo de preparación **10 minutos**. 5 minutos antes del final del programa abrir la tapa y, removiendo continuamente, añadir el zumo de limón. Cocinar hasta el final del programa con la tapa abierta, removiendo continuamente. Verter la masa preparada en otro recipiente y dejar enfriar. Plegar la gasa en 4 capas, cubrir con ella el fondo del colador y poner allí la masa enfriada. Mantener la gasa con la masa cremosa colgada sobre el recipiente de 3 a 6 horas.

IT Mascarpone

INGREDIENTI:

Panna 20% – 300 ml
Panna 10% – 300 ml
Spremuta di limone – 20 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Mescolare due tipi di panna, versarli nella coppa della pentola multicottura. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **100°C**, tempo di cottura **10 minuti**. 5 minuti prima della fine del programma aprire il coperchio e, mescolando costantemente, aggiungere la spremuta di limone. Cuocere fino alla fine del programma a coperchio aperto, mescolando costantemente. Versare il mascarpone in una ciotola a parte e lasciare raffreddare. Piegare una garza in 4 strati, posarla sul colapasta e adagiarsi sopra il composto raffreddato. Appendere la garza con la crema sopra il contenitore e tenerla appesa da 3 a 6 ore.

DE Mascarpone

ZUTATEN:

Sahne 20% – 300 ml
Sahne 10% – 300 ml
Zitronensaft – 20 ml

ZUBEREITUNG

Die Sahne vermischen, in die Multikoher-Schale geben. Den Deckel schließen. Das Programm „**MULTICOOK**“ starten, Temperatur 100°C, Zubereitungszeit **10 Minuten**. 5 Minuten bis zum Ende des Programms den Deckel öffnen und unter Rühren Zitronensaft zubereiten. Unter Rühren beim offenen Deckel bis zum Ende des Programms zubereiten. Die fertige Masse in einen separaten Behälter stellen und abkühlen lassen. Die Gaze in 4 Schichten legen, auf den Sieb stellen und die abgekühlte Masse darauf geben. Die Gaze mit der Sahnemasse aufgehängt oberhalb des Behälters für 3-6 Stunden lassen.

PT Queijo Mascarpone

INGREDIENTES:

Natas 20% – 300 ml
Natas 10% – 300 ml
Sumo de limão – 20 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Misture as natas e deite na tigela da panela Multicozedura. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **100°C** e o tempo de preparação **10 minutos**. A 5 minutos de finalizar a preparação, abra a tampa e adicione o sumo de limão, mexendo sempre. Cozinhe até ao final do programa com a tampa aberta, mexendo constantemente. Deite a massa obtida num recipiente separado e deixe arrefecer. Dobre a gaze em quatro camadas, coloque no coador e deite nele a massa arrefecida. Deixe a gaze com a massa do queijo pendurada sobre um recipiente por 3-6 horas.

FR Fromage Mascarpone

INGRÉDIENTS:

Crème fraîche 20 % – 300 ml
Crème fraîche 10 % – 300 ml
Jus de citron – 20 ml

PRÉPARATION

Mélanger les crèmes fraîches, verser le mélange dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température **100°C**, le temps de cuisson : **10 minutes**. 5 minutes avant la fin du programme, ouvrir le couvercle et ajouter le jus de citron sans cesser de remuer. Verser la préparation prête dans un récipient et laisser refroidir. Plier une gaze en 4, la poser dans une passoire et verser la préparation refroidie. Laisser la préparation dans un sachet de gaze suspendu au-dessus d'un récipient pendant 3 à 6 heures.



Berry drink

INGREDIENTS:

Strawberry – 70 g
Pitted cherry – 70 g
Pitted plums – 70 g
Black currant – 70 g

Blackberry – 70 g
Sugar – 210 g
Water – 1.6 l

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl, add water and mix. Close the lid. Select “**SOUP**”. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

NL Vruchtendrank

INGREDIËNTEN:

Aardbei – 70 g
Kers (zonder pit) – 70 g
Pruim (zonder pit) – 70 g
Zwarte aalbes – 70 g

Braambes – 70 g
Suiker – 210 g
Water – 1,6 l

BEREIDINGSWIJZE

Leg alle ingrediënten in de multikoker-snelkoker reservoir, giet er water in en vermeng alles. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**SOUP**», stel de kooktijd **1 uur**. Kook tot de programma afloopt.

ES Bebida frutal

INGREDIENTES:

Frambuesas – 70 g
Cerezas (sin hueso) – 70 g
Ciruelas (sin hueso) – 70 g
Grosella – 70 g

Moras – 70 g
Azúcar – 210 g
Agua – 1,6 l

FORMA DE PREPARACIÓN

Colocar todos los ingredientes en el cuenco de la olla rápida multicocción, cubrir con agua y mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**SOUP**», tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Bevanda alla frutta

INGREDIENTI:

Fragole — 70 gr	More — 70 gr
Amarene (senza nocciolo) — 70 gr	Zucchero — 210 gr
Prugne (senza nocciolo) — 70 gr	Acqua — 1,6 l
Mirtilli neri — 70 gr	

MODALITÀ DI COTTURA

Versare tutti gli ingredienti nella coppa della pentola multicottura e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**SOUP**», tempo di cottura **1 ora**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Fruchtsaftgetränk

ZUTATEN:

Erdbeere — 70 g	Brombeere — 70 g
Kirsche (ohne Steine) — 70 g	Zucker — 210 g
Pflaumen (ohne Steine) — 70 g	Wasser — 1,6 l
Schwarze Johannisbeere — 70 g	

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in die Multikoher-Schale geben und sorgfältig vermischen. Den Deckel schließen. Das Programm «**SOUP**» starten, Zubereitungszeit **1 Stunde**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Bebida de Fruta

INGREDIENTES:

Morango — 70 g	Amora silvestre — 70 g
Cereja (sem caroço) — 70 g	Açúcar — 210 g
Ameixa (sem caroço) — 70 g	Água — 1,6 l
Groselha preta — 70 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque todos os ingredientes na tigela da panela Multicozedura, deite a água, misture tudo bem. Feche a tampa. Ligue o programa «**SOUP**», selecione o tempo de preparação **1 hora**. Cozinhe até ao fim do programa.

FR Boisson à base de baies et de fruits

INGRÉDIENTS:

Fraises — 70 g	Mûres — 70 g
Cerises (sans noyaux) — 70 g	Sucre — 210 g
Prunes (sans noyaux) — 70 g	Eau — 1,6 l
Cassis — 70 g	

PRÉPARATION

Poser tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur, verser l'eau et bien mélanger. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**SOUP**», le temps de cuisson : **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Mulled wine

INGREDIENTS:

Red wine — 700 ml
 Sugar — 100 g
 Raisins — 10 g
 Cloves — 7 g

Ginger — 5 g
 Orange peel — 5 g
 Cardamom — 5 g
 Cinnamon — 5 g

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select “**MULTICOOK**”. Set the temperature of **80°C** and the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

NL Glühwein

INGREDIËNTEN:

Rode wijn — 700 ml
 Suiker — 100 g
 Rozijn — 10 g
 Kruidnagel — 7 g

Gember — 5 g
 Wild sinaasappelschil — 5 g
 Kaneel — 5 g
 Kardemom — 5 g

BEREIDINGSWIJZE

Leg de rozijn en gember in de kookreservoir, giet er de wijn in, voeg suiker, wild sinaasappelschil, kaneel, kardemom, kruidnagel en vermeng alles zorgvuldig. Doe het deksel dicht. Schakel naar modus «**MULTICOOK**», zet de temperatuur — **80°C** — en de kooktijd in — **20 minuten**. Kook tot de programma afloopt.

ES Vino caliente con especias

INGREDIENTES:

Vino tinto — 700 ml
 Azúcar — 100 g
 Pasas — 10 g
 Clavo — 7 g

Jengibre — 5 g
 Piel de naranja amarga — 5 g
 Canela — 5 g
 Cardamomo — 5 g

FORMA DE PREPARACIÓN

Poner las pasas y el jengibre en el cuenco de la olla rápida multicocción, verter el vino, agregar azúcar, cáscara de naranja amarga, canela, cardamomo, clavo y mezclar bien. Cerrar la tapa. Establecer el programa «**MULTICOOK**», temperatura de **80°C**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Vin brulè

INGREDIENTI:

Vino rosso — 700 ml	Zenzero — 5 gr
Zucchero — 100 gr	Buccia di arancia — 5 gr
Uva secca — 10 gr	Cannella — 5 gr
Chiodi di garofano — 7 gr	Cardamomo — 5 gr

MODALITÀ DI COTTURA

Mettere uva secca e zenzero nella coppa della pentola multicottura, versare il vino, aggiungere zucchero, buccia di arancia, cannella, cardamomo, chiodi di garofano e mescolare bene. Chiudere il coperchio. Impostare la modalità «**MULTICOOK**», temperatura **80°C**, tempo di cottura **20 minuti**. Cuocere fino alla fine del programma.

DE Glühwein

ZUTATEN:

Rotwein — 700 ml	Ingwer — 5 g
Zucker — 100 g	Pomeranzenschale — 5 g
Rosinen — 10 g	Zimt — 5 g
Nelken — 7 g	Kardamom — 5 g

ZUBEREITUNG

Rosinen und Ingwer in die Multikocher-Schale geben, mit Wein aufgießen, Zucker, Pomeranzenschale, Zimt, Kardamom, Nelke dazugeben und sorgfältig verrühren. Den Deckel schließen. Das Programm «**MULTICOOK**» starten, Temperatur **80°C**, Zubereitungszeit **20 Minuten**. Bis zum Ende des Programms zubereiten.

PT Vinho Quente

INGREDIENTES:

Vinho tinto seco — 700 ml	Gengibre — 5 g
Açúcar — 100 g	Casca de laranja amarga — 5 g
Passas — 10 g	Canela — 5 g
Cravo — 7 g	Cardamomo — 5 g

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque as passas e o gengibre na tigela da panela Multicozedura, deite o vinho, adicione o açúcar, casca de laranja amarga, canela, cardamomo, cravo e misture bem. Feche a tampa. Ligue o programa «**MULTICOOK**», selecione a temperatura **80°C** e o tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhe até ao fim do programa.

FR Vin chaud

INGRÉDIENTS:

Vin rouge — 700 ml	Gingembre — 5 g
Sucre — 100 g	Zeste d'orange amère — 5 g
Raisin sec — 10 g	Cannelle — 5 g
Clou de girofle — 7 g	Cardamome — 5 g

PRÉPARATION

Poser le raisin sec et le gingembre dans la cuve du multicuiseur, verser le vin, ajouter le sucre, le zeste d'orange amère, la cannelle, la cardamome, les clous de girofle et mélanger soigneusement. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme «**MULTICOOK**», la température : **80°C**, le temps de cuisson : **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Language	Programs								
EN	MULTI COOK	OATMEAL	STEW	BAKE	FRY	SOUP	STEAM	PASTA	SLOW COOK
FR	MULTICUISEUR	RIZ AU LAIT	BRAISER	CUISSON	FRIRE	SOUPE	VAPEUR	PÂTES	CUISSON LENTE
DE	MULTI-CHEF	MILCHREIS	SCHMOREN	BACKEN	BRATEN	SUPPEN	DAMPFGAREN	NUDELN	AUSSCHWITZEN
PT	MULTI-COZINHEIRO	PAPA COM LEITE	GUISADO	PASTELARIA	FRITURA	SOPA	VAPOR	MACARRÃO	COZIMENTO LENTO
IT	MULTI-CHEF	PAPPA AL LATTE	BRASATURA	PRODOTTI DA FORNO	COTTURA IN PADELLA/ FRITTURA	MINESTRE	COTTURA AL VAPORE	PASTA	STUFATURA LENTA
ES	MULTICOCINERO	ARROZ CON LECHE	GUISADO	HORNEAR	FREIR	SOPA	VAPOR	MACARRONES	COCCIÓN A FUEGO LENTO
NL	MULTIKOK	MELKPAP	STOVEN	GEBAK	BAKKEN	SOEP	STOMEN	PASTA	SUDDEREN

Language	Programs							
EN	BOIL	QUICK COOK	GRAIN	PILAF	YOGURT/DOUGH	PIZZA	BREAD	DESSERT
FR	BOUILLIR	RAPIDE	CEREALES	PAELLA	YAOURT / PÂTE	PIZZA	PAIN	DESSERT
DE	KOCHEN	SCHNELLKOCHEN	GRÜTZEN	PAELLA	JOGHURT/HEFETEIG	PIZZA	BROT	BABYNAHRUNG
PT	COZEDURA	COZEDURA RÁPIDA	CEREAIS	PAELHA	IOGURTE/MASSA	PIZZA	PANIFICAÇÃO	SOBREMESA
IT	BOLLITURA	COTTURA ESPRESSA	GRANO E CEREALI	RISOTTO	YOGURT/IMPASTI DI FARINA	PIZZA	PANE	DESSERT
ES	HERVIR	COCCIÓN EXPRESA	CEREALES	PAELLA	YOGURT/MASA	PIZZA	PAN	POSTRES
NL	KOKEN	SNEL KOKEN	GRAANKORRELS	PILAV	YOGHURT/DEEG	PIZZA	BROOD	DESSERT

Language	Control Panel
EN	KEEP WARM/CANCEL
FR	RÉCHAUFFER / ANNULER
DE	WARMHALTEN/BEENDEN
PT	AQUECER/CANCELAR
IT	RISCALDAMENTO/ANNULLA
ES	RECALENTAR/CANCELAR
NL	WARM HOUDEN/CANCEL

DELICIOUS COOKING CAN BE EASY!
FULFILL YOUR CULINARY DREAMS WITH **REDMOND!**



www.multicooker.com
www.redmond.com

REDMOND Industrial Group LLC, USA

1 EN NL ES IT DE PT FR

RMC-M90E-FS1-CB-1