

Tefal®



SPHERICOOK MULTICOOKER
RECIPE BOOK



Tefal®

SpheriCook Multicooker

français.....	2
nederlands	14
deutsch.....	25
español.....	36
português	47





fr

fr
2-3

Salade de porc au sésame	
Flocons d'avoine aux framboises et bananes	5
Bortsch de veau aux pruneaux	
Soupe de haricots au chorizo	
Soupe de pois au lard	6
Pommes de terre rissolées aux champignons et aux oignons	
Légumes sautés	
Gratin de pommes de terre	7
Ratatouille maison	
Gratin de chou-fleur	
Pilaf d'agneau	8
Ragoût maison	
Risotto aux champignons	
Potée au chou et à la viande	9
Porridge	
Chakhokhbili de poulet	
Ragoût de poulet cuit aux aubergines, tomates et courgettes	10
Boulettes de viande à la sauce tomate	
Légumes vapeur à la vinaigrette aux agrumes	
Saumon à la vapeur avec glaçage rose	11
Poisson et riz aux herbes de Provence	
Porridge au millet	
Yaourt nature	12
Yaourt à la confiture	
Cheesecake au citron	
Poires au vin	13

Tableau des modes et des temps de cuisson*

Programmes		Durée par défaut	Durée de cuisson		Départ différé		Par défaut	Température	Position du couvercle		Maintien au chaud
			Plage	Réglable	Plage	Réglable	Temp (°C)	Plage (°C)	Fermé	Ouvert	
BAKING	FOUR	45 m	5 m-4 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	RISSOLER	20 m	5 m-1 h 30 m	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SOUPE	1 h	5 m-3 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	-	●		●
STEW/SLOW COOK	MIJOTER	4h	20m-9h	5min	Durée de cuisson ~ 24 h	5min	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	VAPEUR	30 m	5 m-3 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●		●
RICE	RIZ	Automatique	Automatique	-	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RISOTTO	Automatique	Automatique	-	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	-	●		●
DESSERT	DESSERT	45 m	5 m-2 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	PORRIDGE	25 m	5 m-2 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	-	●		●
YOGURT	YAOURT	8 h	1 h-12 h	15 min	-		40 °C	-	●		
JAM	CONFITURE	1 h	5 m-3 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	105 °C	-	●	●	
PASTA	PÂTES	10 m	3 m-3 h	1 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	RÉCHAUFFER	25 m	5 m-1 h	5 min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	MAINTIEN AU CHAUD	Automatique	Automatique	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	MA RECETTE (mode personnalisable)	30 m	5 m-9 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	100 °C	40-160	●		

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

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

Salade de porc au sésame

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



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



Flocons d'avoine aux framboises et bananes

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



- 1** Mettre les flocons d'avoine et le lait dans le multicuiseur. Remuer.
- 2** Faire cuire en mode PORRIDGE pendant 15 à 20 minutes, selon la consistance désirée.
- 3** Une fois la cuisson terminée, ajouter les tranches de banane et les framboises. Remuer.



Bortsch de veau aux pruneaux



x 4



15 min



70 min

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

- 1 Râper grossièrement la carotte et la betterave. Couper l'oignon et le poivron en julienne. Couper le veau en cubes. Couper les pommes de terre et le chou en fines tranches. Hacher finement l'ail et le réserver. Faire tremper les pruneaux pendant une demi-heure. Hacher et réserver.
- 2 Ajouter l'huile végétale, l'oignon, la carotte, le veau, la betterave, la purée de tomate, le poivron, la feuille de laurier, le vinaigre, le sucre, le sel et le poivre dans le multicuiseur. Remuer, faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Ajouter le chou et les pommes de terre, remplir d'eau jusqu'au trait MAX, et faire cuire en mode SOUP (SOUPE) pendant 60 minutes.
- 4 Une fois la cuisson terminée, ajouter l'ail haché et les pruneaux.



x 4



10 min



60 min

Soupe de haricots au chorizo



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

- 1 Émincer le poivron et l'oignon. Hacher finement l'ail et le piment rouge. Couper le chorizo en rondelles.
- 2 Ajouter tous les ingrédients sauf les blettes dans le multicuiseur, verser le bouillon de volaille à hauteur. Faire cuire en mode SOUP (SOUPE) pendant 40 minutes.
- 3 Une fois la cuisson terminée, ajouter les blettes ou les épinards à la soupe chaude.

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

Soupe de pois au lard



x 4



10 min



70 min

- 1 Faire tremper les pois cassés pendant une nuit.
- 2 Couper le bacon et la poitrine de porc en tranches. Couper en cubes l'oignon, la carotte et les pommes de terre.
- 3 Mettre le bacon, la poitrine de porc, l'oignon, la carotte dans le multicuiseur. Faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 10 minutes.
- 4 Verser le bouillon (ou de l'eau bouillante). Ajouter les pois cassés et les pommes de terre. Faire cuire en mode SOUP (SOUPE) pendant 60 minutes.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ajouter le poivre et les herbes hachées.



Pommes de terre rissolées aux champignons et aux oignons^s



x 4



10 min



30-40 min

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

- 1 Emincer les pommes de terre, les champignons et les oignons. Hacher finement l'ail.
- 2 Verser l'huile végétale dans le multicuiseur. Ajouter les pommes de terre, les champignons, l'oignon, l'ail, le sel et le piment.
- 3 Faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 30 à 40 minutes.



x 4



10 min



20 min

Légumes sautés

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

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

Gratin de pommes de terre



x 4



20 min



40 min

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

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



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

Ratatouille maison



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

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



Gratin de choux-fleur au fromage et au curry

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

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



- 250 g d'agneau avec os (ou un filet)
 - 250 g de riz Thai
- 5 c. à s. d'huile végétale
- 250 g de carottes
 - 2-3 oignons
 - 50 g de raisins
 - 2 têtes d'ail
 - 250 ml d'eau
- ½ bâtonnet de cannelle
- 1 c. à s. de cardamomes
 - 1 c. à s de cumin
- 100 g de pois chiches
 - Sel et Poivre

Pilaf d'agneau



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



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

Ragoût maison



x 4



10 min



60 min

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



x 4



10 min



50 min

Risotto aux champignons forestiers

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

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

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



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

Potée au chou et à la viande



x 4



20 min



50 min

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



Porridge



x 4



5 min



10 min



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

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



x 4



20 min



60 min

Chakhokhbili de poulet



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

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

Ragoût de poulet cuit aux aubergines, tomates et courgettes



x 4



15 min



45 min



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

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

Boulettes de viande à la sauce tomate



x 4



20 min




45 min

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

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

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

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



x 4



10 min



20 min

Légumes vapeur à la vinaigrette aux agrumes

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

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

Saumon à la vapeur avec glaçage rose



x 4



10 min



30 min

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

 Vous pouvez remplacer la sauce hoisin par la sauce teriyaki.



- 500 g de darnes de saumon
 - 20 cl d'eau
 - Sel et Poivre
 - 1 citron
- 1 feuille de laitue (pour la garniture)

Pour le glaçage:

 - 1 gousse d'ail
 - 1 c. à s. de sauce de soja
 - 1 c. à s. de sauce hoisin
 - 5 cl de ketchup



Poisson et riz aux herbes de Provence



x 4



15 min



40 min

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

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



x 4



10 min



40 min

Porridge au millet

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

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

Yaourt nature



x 4



5 min



8 h

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

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

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

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



Yaourt à la confiture



x 8



5 min



8 h

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

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

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



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



x 6



15 min



3 h 20 min

Cheesecake au citron

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

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

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

Poires au vin



x 4



10 min



35 min

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

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





Salade met sesam en varkensvlees	
Havermout met frambozen en bananen	16
Borscht met kalfsvlees en pruimen	
Bonensoep met chorizo	
Erwtensoep met spek	17
Gebakken aardappels met champignons en ui	
Gesauteerde groenten	
Aardappelschijfjes met een kaaskorst	18
Huisgemaakte ratatouille	
Bloemkool kerriestoofschotel met kaas	
Lamspilav	19
Huisgemaakt gebraad	
Risotto met bospaddenstoelen	
Gestoomde kool met vlees	20
Havermoutpap	
Kip-chakhokhbili	
Gebakken kippenragout met aubergine, tomaat en courgette	21
Gehaktballen in tomatensaus	
Gestoomde groenten met citrusdressing	
Gestoomde zalm met roze glazuurlaag	22
Vis met Provençaalse kruiden en rijst	
Romige gierstpap	
Klassieke yoghurt	23
Yoghurt met jam	
Cheesecake met citroen	
Peren met wijn	24

Tabel met temperatuurstanden en kooktijden*

Programma's		Standaard tijd	Kooktijd		Startuitlet		Standaard	Temperatuur	Positie van deksel		Warm houden
			Bereik	Instelbaar	Bereik	Instelbaar	Temp (°C)	Bereik (°C)	Dicht	Open	
BAKING	BAKKEN	45 m	5m-4u	5min	Kooktijd ~24u	5min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/ FRY	KORST/ BRADEN	20 m	5m-1u30m	1min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SOEP	1 h	5m-3u	5min	Kooktijd ~24u	5min	Automatisch	-	●		●
STEW/ SLOW COOK	STOVEN/ LANGZAAM GAREN	4h	20m-9u	5min	Kooktijd ~24u	5min	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	STOMEN	30 m	5m-3u	5min	Kooktijd ~24u	5min	100 °C	-	●		●
RICE	RIJST	Automatique	Automatisch	-	Kooktijd ~24u	5min	Automatisch	-	●		●
PILAF/ RISOTTO	PILAV/ RISOTTO	Automatique	Automatisch	-	Kooktijd ~24u	5min	Automatisch	-	●		●
DESSERT	NAGERECHT	45 m	5m-2u	5min	Kooktijd ~24u	5min	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	HAVER- MOUT-PAP	25 m	5m-2u	5min	Kooktijd ~24u	5min	Automatisch	-	●		●
YOGURT	YOGHURT	8 h	1u-12u	15min	-	-	40 °C	-	●		
JAM	JAM	1 h	5m-3u	5min	Kooktijd ~24u	5min	105 °C	-	●	●	
PASTA	PASTA	10 m	3m-3u	1min	Kooktijd ~24u	5min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	OPWARMEN	25 m	5m-1u	5min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	WARM HOUDEN	Automatique	Automatisch	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY REC- IPE	DHZ	30 m	5m-9u	5min	Kooktijd ~24u	5min	100 °C	40-160 10°C per interval	●		

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

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

Salade met sesam en varkensvlees

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



x 4



15 min



20 min

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



Havermout met frambozen en bananen

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



x 4



5 min



15-20 min

- 1 Doe de haverhout en de melk in de multicooker en roer dit goed door elkaar.
- 2 Schakel de stand PORRIDGE (HAVERMOUT-PAP) voor 15-20 minuten in.
- 3 Voeg daarna de gesneden banaan en de frambozen toe en roer het geheel goed door.



Borscht met kalfsvlees en pruimen



x 4



15 min



70 min

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

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



x 4



10 min



60 min

Bonensoep met chorizo



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

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

Erwtensoepp met spek



x 4



10 min



70 min

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

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



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

Gebakken aardappels met champignons en ui



- 1 Maak de aardappels schoon en snijd deze in reepjes. Snijd de champignons fijn. Snijd de ui in halve ringen. Pers de knoflook.
- 2 Giet de plantaardige olie in de multicooker. Voeg de aardappels, de champignons, de ui, de knoflook, het zout en de chilipeper toe.
- 3 Laat gedurende 30 tot 40 minuten koken in modus CRUST/FRY (KORST/FRITUREN).
- 4 Roeren als de stand is voltooid.



Gesauteerde groenten

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

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

Aardappelschijfjes met een kaaskorst



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

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



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

Huisgemaakte ratatouille



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

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



Bloemkool kerriestoofschotel met kaas

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

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

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

Lamspilau



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



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

Huisgemaakt gebraad



× 4



10 min



60 min

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



× 4



10 min



50 min

Risotto met bospaddenstoelen

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

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

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



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

Gestoofte kool met vlees



× 4



20 min



50 min

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



Havermoutpap



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

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



Kip-chakhokbili



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

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

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

Gebakken kippenragout met aubergine, tomaat en courgette



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



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

Gehaktballen in tomatensaus



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

U kunt het gerecht serveren met aardappelpuree of gestoomde groenten.



Gestoomde groenten met citrusdressing

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

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

Gestoomde zalm met roze glazuurlaag



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

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

U kunt teriyaki-saus gebruiken in plaats van hoisinsaus.



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

Vis met Provençaalse kruiden en rijst



x 4



15 min



40 min

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



x 4



10 min



40 min

Romige gierstpap

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

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

Klassieke yoghurt



x 4



5 min



8 uur

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

Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.

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

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



Yoghurt met jam



x 8



5 min



8 uur

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

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

Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.

U kunt ook een andere smaak jam gebruiken.



x 6



15 min



3 u 20 min

Cheesecake met citroen



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

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

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

Peren met wijn



x 4



10 min



35 min

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

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





Salat mit Schweinefleisch im Sesammantel	
Haferflocken mit Himbeeren und Bananen	27
Borschtsch mit Kalbsfleisch und Pflaumen	
Bohnensuppe mit Chorizo	
Erbsensuppe mit Speck	28
Bratkartoffeln mit Pilzen und Zwiebeln	
Gebratenes Gemüse	
Kartoffelgratin	29
Ratatouille nach Art des Hauses	
Blumenkohlgratin mit Käse und Curry	
Lamm-Pilaw	30
Ragout nach Art des Hauses	
Waldpilz-Risotto	
Kohleintopf mit Fleisch	31
Porridge	
Hühner-Chakhokhbili	
Hühnerragout mit Auberginen, Tomaten und Zucchini	32
Fleischbällchen mit Tomatensoße	
Gedämpftes Gemüse mit Zitrus-Vinaigrette	
Gedämpfter Lachs mit rosa Glasur	33
Fisch mit Reis und Kräutern der Provence	
Hirse-Porridge	
Naturjoghurt	34
Joghurt mit Konfitüre	
Zitronen-Käsekuchen	
Birnen in Wein	35

Tabelle der Garprogramme und Garzeiten*

Programme		Voreingestellte Garzeit	Garzeit		Verzögerter Start		Voreingestellt	Temperatur	Deckel		Warmhalten
			Bereich	Einstellbar	Bereich	Einstellbar	Temp. (°C)	Bereich (°C)	Geschlossen	Geöffnet	
BAKING	OFEN	45 min	5 min-4 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	BRATEN	20 min	5 min-1 h 30 min	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SUPPE	1 h	5 min-3 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	Automatisch	-	●		●
STEW/SLOW COOK	SCHMOREN	4 h	20 min-9 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	DAMPFGAREN	30 min	5 min-3 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●		●
RICE	REIS	Automatisch	Automatisch	-	Garzeit ~ 24 h	5 min	Automatisch	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAW/RISOTTO	Automatisch	Automatisch	-	Garzeit ~ 24 h	5 min	Automatisch	-	●		●
DESSERT	DESSERT	45 min	5 min-2 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	PORRIDGE	25 min	5 min-2 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	Automatisch	-	●		●
YOGURT	JOGHURT	8 h	1 h-12 h	15 min	-		40 °C	-	●		
JAM	MARMELADE	1 h	5 min-3 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	105 °C	-	●	●	
PASTA	NUDELN	10 min	3 min-3 h	1 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	AUFWÄRMEN	25 min	5 min-1 h	5 min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	WARMHALTEN	Automatisch	Automatisch	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	MEIN REZEPT (benutzerdefinierter Modus)	30 min	5 min-9 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	100 °C	40-160	●		

*Die Garzeit kann durch die Höhenlage, die Temperatur der Lebensmittel und andere Faktoren, die sich der Kontrolle des Herstellers entziehen, beeinflusst werden. Sie können bei Bedarf die Garzeit Ihrer Speisen verlängern. Wenn Sie die Menge der Zutaten erhöhen und verringern, muss die Garzeit entsprechend angepasst werden.

**Für die Herstellung von Joghurt müssen Sie ofenfeste Glasbehälter verwenden.

Salat mit Schweinefleisch im Sesammantel



× 4



15 min



30-40 min



- 2 Tomaten
- 1 Salatblatt
- 200 g Champignons
- 100 g Austernpilze
- 300 g Schweinefleisch
- 30 g Sesamsamen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Balsamico
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer, gemahlen
- frisches Basilikum

- 1 Schweinefleisch in dünne Scheiben schneiden. Champignons und Tomaten in Stücke schneiden. Austernpilze klein hacken.
- 2 Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Sonnenblumenöl in den Multikocher geben und das Programm CRUST/FRY (BRATEN) auswählen. Schweinefleischscheiben in den Sesamsamen wälzen und mit den Champignons, Austernpilzen und der gehackten Knoblauchzehe in den Multikocher geben. Mischen und bei offenem Deckel 20 Minuten andünsten.
- 4 In einer Schüssel Tomatenscheiben, Balsamico, Zucker und frisches Basilikum mischen.
- 5 Salatblatt auf einen Teller legen und das angebratene Schweinefleisch darauflegen.

Haferflocken mit Himbeeren und Bananen



× 4



5 min



15-20 min



- 150 g Haferflocken
- 600 ml Milch
- 1 Banane
- 1 Handvoll Himbeeren

- 1 Haferflocken und Milch in den Multikocher geben. Umrühren.
- 2 Programm PORRIDGE wählen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz.
- 3 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, die Bananenscheiben und Himbeeren dazugeben. Umrühren.

Borschtsch mit Kalbsfleisch und Pflaumen



x 4



15 min



70 min

- 300 g Kalbsfleisch
- 2 geschälte Kartoffeln
 - 200 g Kohl
 - Wasser
- Dörripflaumen
- 1 Knoblauchzehe
 - 1 Zwiebel
 - 1 Karotte
 - 1 Rote Bete
- 1/2 rote Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Pflanzenöl
 - 1,5 TL Zucker
- 1 EL Essig (oder Zitronensaft)
 - 1 Lorbeerblatt
 - Salz
- 2-3 schwarze Pfefferkörner

- 1 Karotte und Rote Bete grob raspeln. Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden. Kalbsfleisch in Würfel schneiden. Kartoffeln und Kohl in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken und beiseitestellen. Pflaumen eine halbe Stunde einweichen. Klein schneiden und beiseitestellen.
- 2 Pflanzenöl, Zwiebel, Karotte, Kalbsfleisch, Rote Bete, Tomatenmark, Paprika, Lorbeerblatt, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in den Multikoher geben. Umrühren, das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren braten.
- 3 Kohl und Kartoffeln dazugeben, Behälter bis zur MAX-Markierung mit Wasser füllen, das Programm SOUP (SUPPE) wählen und alles 60 Minuten garen.
- 4 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gehackten Knoblauch und Pflaumen dazugeben.



x 4



10 min



60 min

Bohnensuppe mit Chorizo



- 200 g geräucherter Schweinebauch
 - 150 g Bacon
- 3 mittelgroße Kartoffeln
 - 1/2 Tasse Spalterbsen
 - 1 Zwiebel
 - 1 Karotte
- 1 Bund frische Kräuter
- 2 l kochendes Wasser oder Brühe
 - schwarzer Pfeffer

- 1 Paprika und Zwiebel in sehr feine Scheiben schneiden. Knoblauch und rote Chili fein hacken. Chorizo in runde Scheiben schneiden.
- 2 Alle Zutaten ohne die Mangoldblätter in den Multikoher geben, ausreichend Geflügelbrühe dazugeben, sodass alle Zutaten bedeckt sind. Das Programm SOUP (SUPPE) wählen und die Zutaten 40 Minuten garen.
- 3 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, Mangold oder Spinat in die heiße Suppe geben.

- 200 g Chorizo zum Braten
 - Hühnerbrühe
- 700 g weiße Bohnen (aus der Dose)
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Prise Safran
 - 1 kleine Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 rote Paprika
- 1 El süßes Paprikapulver
- 200 g Mangold (oder Spinat)
- 200 g Tomaten mit dem Saft
 - 1 Chilischote

Erbsensuppe mit Speck



x 4



10 min



70 min

- 1 Spalterbsen über Nacht einweichen lassen.
- 2 Bacon und geräucherten Schweinebauch in Scheiben schneiden. Zwiebel, Karotte und Kartoffeln würfeln.
- 3 Bacon, Schweinebauch, Zwiebel und Karotte in den Multikoher geben. Das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten braten.
- 4 Brühe (oder kochendes Wasser) hinzufügen. Spalterbsen und Kartoffeln hineingeben. Das Programm SOUP (SUPPE) wählen und alles 60 Minuten garen.
- 5 Wenn der Garvorgang beendet ist, Pfeffer und die gehackten Kräuter dazugeben.



Bratkartoffeln mit Pilzen und Zwiebeln



- 4 große Kartoffeln
 - 1 Zwiebel
 - 300 g Pilze
 - 4 EL Pflanzenöl
- 1 rote Chilischote
 - Lauch
 - Salz

- 1 Kartoffeln, Pilze und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Lauch fein schneiden.
- 2 Pflanzenöl in den Multikoher geben. Kartoffeln, Pilze, Zwiebel, Lauch, Salz und Chilischote hineingeben.
- 3 Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 30 bis 40 Minuten garen.



Gebratenes Gemüse



- 500 g Auberginen
 - 150 g Paprika
 - 200 g Tomaten
- 100 g Tomatensoße
 - 150 g Karotten
 - 150 g Zwiebeln
 - 3 EL Pflanzenöl
- 3 geschälte Knoblauchzehen
 - 1/2 EL frischer Koriander
 - Salz, Pfeffer

- 1 Auberginen in Scheiben von 1,5 cm Dicke schneiden. Karotte raspeln. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Paprika klein schneiden, Tomaten und Koriander klein hacken.
- 2 Alle Zutaten in den Multikoher geben und vermischen.
- 3 Das Programm STEW (SCHMOREN) wählen und Zutaten 20 bis 30 Minuten schmoren.

Kartoffelgratin



- 1 Löffel Butter
- 50 g geriebener Gruyère, Edamer oder Schweizer Käse
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
 - 300 ml Rahm
- 7-8 Kartoffeln, geschält
 - 1/4 TL Muskatnuss
- Salz und schwarzer Pfeffer

- 1 Innenseite des Multikoehers mit Butter einfetten.
- 2 Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Gehackten Knoblauch, Rahm, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mischen. Kartoffelscheiben abwechselnd mit der Rahmmischung und dem geriebenen Käse im Multikoher aufschichten. Mit einer Schicht Rahm abschließen.
- 3 Das Programm BAKING (OFEN) wählen und das Gratin 40 Minuten überbacken.

Ratatouille nach Art des Hauses



- 2 Paprikas
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Auberginen
- 3 Tomaten
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Thymianzweig
- 1 Basilikumzweig
- Salz und schwarzer Pfeffer

- 1 Paprika, Zucchini, Zwiebel, Aubergine und Tomaten würfeln. Knoblauch fein hacken.
- 2 Pflanzenöl in den Multikoher geben. Gemüse und Gewürze dazugeben. Das Programm STEW (SCHMOREN) wählen und alles 60 Minuten schmoren.

Wenn Sie das Gemüse knackig bevorzugen, verkürzen Sie die Garzeit auf 40 Minuten.



Blumenkohlgratin mit Käse und Curry



- 500 g Blumenkohl
- 250 g Mozzarella (abgetropft)
- 200 ml Béchamelsoße
- 100 ml trockener Weißwein
- 1/4 TL Curry
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

- 1 Olivenöl in den Multikoher geben. Den Rest der Zutaten hineingeben und 125 g in Scheiben geschnittene Mozzarella. Umrühren.
- 2 Programm DESSERT wählen und Zutaten für 35 Minuten garen.
- 3 Den Rest des in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarellas darauf verteilen und sofort servieren.

Lamm-Pilaw



- 250 g Lamm mit Knochen (oder ein Filet)
- 250 g Thai-Reis
- 5 EL Pflanzenöl
- 250 g Karotten
- 2-3 Zwiebeln
- 50 g Rosinen
- 2 Knoblauchknollen
- 250 ml Wasser
- 1/2 Zimtstange
- 1 EL Kardamom
- 1 EL Kreuzkümmel
- 100 g Kichererbsen
- Salz und Pfeffer

- 1 Kichererbsen über Nacht einweichen. Rosinen und Reis eine halbe Stunde einweichen.
- 2 Karotte in runde Scheiben, Zwiebel in Scheiben und das Lammfleisch in Stücke schneiden.
- 3 Pflanzenöl in den Multikoher geben. Zwiebel, Karotte und Fleisch hineingeben. Das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten braten.
- 4 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, den Rest der Zutaten hinzufügen. Wasser dazugeben. Das Programm RISOTTO (RISOTTO) auswählen und Zutaten garen.

- 200 g Schweinefleisch
- 200 g Rindfleisch
- 10 Kartoffeln
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 Paprikas
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Tomate
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver

Ragout nach Art des Hauses



- 1 Rindfleisch, Schweinefleisch, Kartoffeln, rote Paprika, Tomate und Zwiebel würfeln. Knoblauch fein hacken.
- 2 Alles in den Multikocher geben. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl hinzufügen. Umrühren.
- 3 Das Programm STEW (SCHMOREN) auswählen und die Zutaten 60 Minuten lang schmoren.



Waldpilz- Risotto

- 1 Pilze und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.
 - 2 Olivenöl in den Multikocher geben. Zwiebel, Knoblauch und Reis hineingeben. Das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten erhitzen. Wein dazu gießen und warten, bis er verdampft ist. Pilze und Brühe dazugeben.
 - 3 Das Programm RISOTTO (RISOTTO) auswählen und Zutaten garen.
 - 4 Wenn das Programm abgelaufen ist, Butter, Salz und Pfeffer (nach Geschmack) in das Risotto geben.
 - 5 Kurz vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen und mit Thymian garnieren.
- Wir empfehlen Ihnen für das Risotto einen rundkörnigen Reis wie Arborio oder Carnaroli.

- 300 g frische Pilze (oder tiefgekühlt)
- 300 g Reis für das Risotto
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 70 ml trockener Weißwein (optional)
- 50 g Parmesan
- 50 g Butter
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Thymianzweige
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



- 400 g geräucherte Wurst
- 800 g Winterkohl
- 200 g Champignons
- 600 g Tomaten
- 200 g Zwiebeln
- 4 EL Pflanzenöl
- 100 ml Wasser
- 60 g Karotten
- 1 Bund Dill
- 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Kohleintopf mit Fleisch



- 1 Wurst in große Stücke schneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Pilze vierteln. Zwiebel und Tomate in Scheiben schneiden. Karotte in dünne Streifen schneiden.
- 2 Öl in den Multikocher geben. Wurst, Zwiebel und Karotte hineingeben. Das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten erhitzen.
- 3 Den Rest der Zutaten hinzufügen (mit Ausnahme der Kräuter) und im Programm RICE (REIS) garen.
- 4 Mit gehackten Kräutern bestreut servieren.



Porridge



x 4



5 min



10 min

- 800 ml Milch (4 Cups)
- 80 g Hafermehl (6 Cups)

- 1 Die Zutaten in den Multikoher geben. Das Programm PORRIDGE auswählen und für 10 Minuten garen.
- 2 Gut mischen, bis das Gericht servierbereit ist.
- 3 Sie können nach Belieben auch Beeren hinzufügenen.



x 4



20 min



60 min

Hühner-Chakhokhbil



- 1 Huhn
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Paprikas
- 4 Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Koriander
- 1/4 EL Chilipulver
- 2 EL Paprikapulver
- 3 Knoblauchzehen
- Salz

- 1 Hühnerfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel, Tomaten und Paprika in feine Scheiben schneiden. Das Huhn mit Chilipulver, Paprikapulver und Salz einreiben.
- 2 Hühnerfleisch, Zwiebel, Tomaten und Paprika in Schichten in den Multikoher legen.
- 3 Das Programm STEW (SCHMOREN) auswählen und die Zutaten 60 Minuten lang schmoren.
- 4 Wenn der Garvorgang beendet ist, Knoblauch und die gehackten Kräuter dazugeben.

Hühnerragout mit Auberginen, Tomaten und Zucchini



x 4



15 min



45 min

- 5 EL Pflanzenöl
- 4 Hühnerbrüste
 - 3 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen
 - 2 Auberginen
 - 2 Zucchini
- 100 ml Weißwein
 - 6 Tomaten
- 1 Thymianzweige

- 1 Hühnchen, Tomaten, Auberginen und Zucchini würfeln. Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- 2 Öl in den Multikoher geben. Hühnchen, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben. Thymian, Salz, Pfeffer und Wein hinzufügenen.
- 3 Das Programm BAKING (OFEN) wählen und Zutaten 45 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen.



Fleischbällchen mit Tomatensoße



x 4



20 min



45 min

- 500 g Hackfleisch (Schweine-, Rindfleisch)
- 100 g Käse, z. B. Gouda
 - 1 Zwiebel
 - 450 g Tomatensoße
- 50 g saure Sahne (optional)
 - 100 g Weißbrotkrumen
 - 1 EL Mehl
 - 1 EL Pflanzenöl
 - 50 ml Milch
- Salz und schwarzer Pfeffer

- 1 Gouda, klein gewürfelte Zwiebel, gehackten Knoblauch, in Milch eingeweichtes Brot, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben.
- 2 Kugeln formen und im Mehl rollen.
- 3 Öl in den Multikocher geben. Fleischbällchen hineingeben, das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Fleischbällchen 10 Minuten braten.
- 4 Tomatensoße, dann saure Sahne dazugeben. Umrühren, das Programm STEW (SCHMOREN) auswählen und 30 Minuten lang schmoren.



Sie können dieses Gericht mit Kartoffelpüree oder gedämpftem Gemüse servieren.



x 4



10 min



20 min

Gedämpftes Gemüse mit Zitrus-Vinaigrette



- 1 Karotte in Stücke schneiden. Die harten Enden der Spargelstangen abschneiden und den Spargel schälen. Sellerie in Streifen schneiden und die Kartoffeln vierteln. Broccoli in kleine Röschen zerteilen.
- 2 Das geschnittene Gemüse mit den Erbsen in den Dampfgareinsatz geben. Dampfgareinsatz in den Multikocher setzen. Wasser bis zur 2-Cup-Markierung in den Multikocher geben, das Programm STEAM (DAMPFGAREN) wählen und das Gemüse 20 Minuten garen.
- 3 Den Saft der Orange und der Zitrone mischen. Sojasoße, Olivenöl, Zucker, die fein gehackte rote Chilischote und Salz dazugeben.
- 4 Gemüse mit der Zitrus-Vinaigrette servieren.

- 8 Stangen Spargel (nicht zu dünn)
 - 3 Kartoffeln
- 100 g Knollensellerie
 - 1 Karotte
- 100 g frische Erbsen
 - 100 g Broccoli
 - 1 Orange
 - 1 Zitrone
 - 3 EL Olivenöl
 - 1 EL Sojasoße
 - 1 EL Zucker
- 1 Chilischote (optional)
 - Salz

Gedämpfter Lachs mit rosa Glasur



x 4



10 min



30 min

- 500 Lachssteaks
- 200 ml Wasser
- Salz und Pfeffer
 - 1 Zitrone
- 1 Blatt Kopfsalat (zum Garnieren)

Für die Glasur:

 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 EL Sojasoße
- 1 EL Austernsoße
- 50 ml Ketchup

- 1 Zitrone über den Lachssteaks ausdrücken und salzen und pfeffern. Fisch in den Dampfgareinsatz des Multikochers legen
- 2 Wasser bis zu der 2-Tassen-Markierung in den Behälter geben.
- 3 Programm STEAM (DAMPFGAREN) wählen und 15 Minuten garen.
- 4 Für die Zubereitung der Glasur: Sojasoße, Austernsoße, Ketchup und gehackten Knoblauch mischen.
- 5 Glasur über den Lachs gießen und mit einem Blatt Kopfsalat servieren.



Sie können die Austernsoße durch Teriyaki-Soße ersetzen.



Fisch mit Reis und Kräutern der Provence



x 4



15 min



40 min



- 300 g Reis
- 600 ml Wasser
- 4 Lachssteaks
- 2 TL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Kräuter der Provence
 - 2 EL Zitronensaft
- 1 Bund frische Kräuter
- 1 Paprika (zum Garnieren)

- 1 Reis in den Multikocher geben. Wasser dazugeben.
- 2 Lachs mit der Mischung aus Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Nach Geschmack Zitronensaft hinzufügen. Alles in den Dampfgareinsatz geben Dampfgareinsatz in den Multikocher setzen.
- 3 Das Programm RICE (REIS) auswählen und Zutaten garen.
- 4 Auf einen Teller legen und mit den Kräutern und der Paprika garnieren.



x 4



10 min



40 min

Hirse-Porridge



- 400 g Hirse
- 0,5 Löffel Butter
- 1 l Wasser

- 1 Hirse unter laufendem Wasser waschen, bis das Wasser klar wird.
- 2 Hirse in den Multikocher geben. Wasser hinzufügen. Programm PORRIDGE wählen und für 40 Minuten garen.
- 3 Nach Ablauf der Garzeit Butter dazugeben und mit der Hirse vermischen.

Naturjoghurt



x 4



5 min




8 h

- 1 l Vollmilch
- 100 g Naturjoghurt

- 1 Milch und Joghurt zu einer glatten Konsistenz vermischen. In kleine Gläschen geben.
- 2 Programm YOGURT (JOGHURT) wählen und für 8 Stunden erhitzen.
- 3 Wenn das Programm abgelaufen ist, Joghurt für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Herstellung von Joghurt müssen Sie ofenfeste Glasbehälter verwenden.

 Sie müssen die Milch nicht zum Kochen bringen, wenn Sie hochpasteurisierte Milch verwenden. Wenn Sie Vollmilch oder pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie die Milch kochen und dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sie können gefriergetrocknetes Ferment verwenden.



Joghurt mit Konfitüre



× 8



5 min



8 h

- 1 l Vollmilch
- 100 g Naturjoghurt
- 80 g Aprikosenkonfitüre

- 1 Milch und Joghurt zu einer glatten Konsistenz vermischen. Konfitüre in die Gläschen geben, dann die Milchmischung dazugeben.
- 2 Programm YOGURT (JOGHURT) wählen und für 8 Stunden erhitzen.
- 3 Wenn das Programm abgelaufen ist, Joghurt für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Herstellung von Joghurt müssen Sie ofenfeste Glasbehälter verwenden.



Sie können anstatt Aprikosenkonfitüre jede andere beliebige Konfitüre nehmen.



× 6



15 min



3 h 20 min

Zitronen-Käsekuchen



- 120 g Bretonische Butterkekse oder Shortbreads
- 35 g geschmolzene Butter
 - 175 g Ricotta
- 175 g Frischkäse
 - 40 g Zucker
 - 2 Eier
- Saft einer 1/2 Zitrone
 - 70 g Lemon Curd (Zitronencreme)
- Zeste einer 1/2 Zitrone
 - kleine Gläschen

- 1 Kekse zu grobem Pulver verarbeiten, geschmolzene Butter dazugeben und vermischen. Auf den Boden jedes Gläschens 1 cm dieser Masse geben und gut mit einem Teelöffel andrücken. Dann in den Kühlschrank stellen.
- 2 Ricotta und Frischkäse mit Zucker, den Eiern, Zitronensaft und der Hälfte des Lemon Curd mischen. Gläschen aus dem Kühlschrank nehmen und mit dieser Mischung bis 1,5 cm unter den Rand auffüllen.
- 3 Programm DESSERT für 20 Minuten wählen. Am Ende des Programms muss die Oberfläche in der Mitte etwas weich sein.
- 4 Für 3 Stunden auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann auf jeden Käsekuchen vor dem Kühlstellen einen Esslöffel Lemon Curd verteilen.
- 5 Vor dem Servieren mit der Zitronenzeste garnieren.

Für die Zubereitung der Käsekuchen müssen Sie ofenfeste Glasbehälter verwenden.

Birnen in Wein



× 4



10 min



35 min

- 6 Birnen
- 750 ml Rotwein
- 150 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 Zimtstange
- Zeste einer Zitrone

- 1 Birnen schälen, ohne den Stiel abzuschneiden, und in den Behälter geben. Unter Zugabe von Zucker, Zitronen-Zeste und Zimt mit Wein und Wasser bedecken.
- 2 Das Programm DESSERT wählen und die Garzeit auf 35 Minuten einstellen.
- 3 Warm oder kalt servieren.





Ensalada de cerdo al sésamo	
Avena con frambuesas y plátanos	38
Sopa de verduras y carne	
Sopa de judías con chorizo	
Sopa de guisantes con tocino	39
Patatas fritas con champiñones y cebolla	
Salteado de verduras	
Patatas gratinadas con costra de queso	40
Pisto casero	
Coliflor con queso al curry a la cacerola	
Arroz pilaf con cordero	41
Asado casero	
Risotto con champiñones silvestres	
Col guisada con sabor a carne	42
Gachas de avena	
Pollo con verduras	
Ragú de pollo asado con berenjena, tomate y calabacín	43
Albóndigas en salsa de tomate	
Mezcla de verduras cocidas al vapor con aderezo de cítricos	
Salmon al vapor con glaseado de color rosa	44
Pescado con hierbas provenzales y arroz	
Gachas de mijo cremosas	
Yogur clásico	45
Yogur con mermelada	
Pastel de queso al limón	
Peras al vino	46

Tabla de modos, temperatura y tiempos de cocción*

Programas		Tiempo predeterminado	Tiempo de cocción		Inicio con retraso		Temperatura predeterminada (°C)	Rango de temperatura (°C)	Posición de la tapa		Mantener caliente
			Rango	Ajustable	Rango	Ajustable			Cerrada	Abierta	
BAKING	ASAR	45 min.	5 min. - 4 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	DORAR/SOFREÍR	20 min.	5 min. - 1 h 30 min.	1 min.	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SOPA	1 h	5 min. - 3 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	Automática	-	●		●
STEW/SLOW COOK	COCER/COCCIÓN LENTA	4 h	20 min. - 9 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	VAPOR	30 min.	5 min. - 3 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	100 °C	-	●		●
RICE	ARROZ	Automático	Automático	-	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	Automática	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RISOTTO	Automático	Automático	-	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	Automática	-	●		●
DESSERT	POSTRE	45 min.	5 min. - 2 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	GACHAS	25 min.	5 min. - 2 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	Automática	-	●		●
YOGURT	YOGUR	8 h	1 h - 12 h	15 min.	-	-	40 °C	-	●		
JAM	MERMELADA	1 h	5 min. - 3 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	105 °C	-	●	●	
PASTA	PASTA	10 min.	3 min. - 3 h	1 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	100 °C	-	●	●	
REHEAT	RECALENTAR	25 min.	5 min. - 1 h	5 min.	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	MANTENER CALIENTE	Automático	Automático	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	PERSONALIZADO	30 min.	5 min. - 9 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	100 °C	40-160 10 °C por intervalo	●		

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

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

Ensalada de cerdo al sésamo

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



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



Avena con frambuesas y plátanos



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

- 1 Añada la avena y la leche en el robot multifunción. Revuelva.
- 2 Active el modo PORRIDGE (GACHAS) durante 15-20 minutos.
- 3 Cuando esté preparado añada el plátano cortado en trozos y las frambuesas. Revuelva.



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

Sopa de verduras y carne



x 4



15 min



70 min

- 1 Ralle en láminas gruesas la zanahoria y la remolacha. Corte en juliana la cebolla y el pimiento. Corte la ternera en dados. Corte las patatas y la col en tiras. Pique el ajo y déjelo a un lado. Ponga en remojo las ciruelas durante media hora. Piquelas y déjelas a un lado.
- 2 Añada el aceite vegetal, la cebolla, la zanahoria, la ternera, la remolacha, el puré de tomate, el pimiento, la hoja de laurel, el vinagre, el azúcar, la sal y la pimienta en el robot multifunción. Remueva, deje cocer en modo CRUST/FRY (DORAR/FREÍR) durante 10 minutos removiendo de vez en cuando.
- 3 Añada la col y las patatas, coloque agua hasta la línea MÁX. y active el modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) durante 60 minutos.
- 4 Cuando esté cocinado, añada el ajo picado y las ciruelas.



x 4



10 min



60 min

Sopa de judías con chorizo

- 1 Corte en láminas el pimiento y la cebolla. Pique finamente el ajo y el pimiento rojo. Corte el chorizo en rodajas.
- 2 Añada todos los ingredientes excepto las acelgas al robot multifunción y cúbrelos con el caldo de pollo. Deje cocer en modo SOUP(SOPA) durante 40 minutos.
- 3 Cuando esté preparado añada las acelgas o las espinacas a la sopa caliente.

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

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

Sopa de guisantes con tocino



x 4



10 min



70 min

- 1 Ponga en remojo los guisantes por la noche.
- 2 Corte el tocino y la pechuga de cerdo en trozos. Corte en dados la cebolla, la zanahoria y las patatas.
- 3 Añada el tocino, la pechuga, la cebolla y la zanahoria al robot multifunción. Active el modo CRUST/FRY (DORAR/FREÍR) durante 10 minutos.
- 4 Vierta el caldo (o el agua hirviendo). Añada los guisantes y las patatas. Active el modo SOUP(SOPA) durante 60 minutos.
- 5 Cuando esté preparado añada la pimienta al gusto y las hierbas picadas.



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

Patatas fritas con champiñones y cebolla



× 4 10 min 30-40 min

- 1 Limpie las patatas y córtelas en tiras. Corte los champiñones en trozos delgados. Corte la cebolla en semicírculos. Pique el ajo.
- 2 Vierta el aceite vegetal en el robot multifunción. Añada las patatas, los champiñones, la cebolla, el ajo, la sal y la guindilla.
- 3 Deje cocer en modo CRUST/FRY DORAR/FREIR durante 30-40 minutos.
- 4 Cuando esté preparado revuelva todo.



× 4 10 min 20 min

Salteado de verduras

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

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

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

Patatas gratinadas con costra de queso



× 4 20 min 40 min

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



Pisto casero



x 4 15 min 60 min

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

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

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



x 4 10 min 45 min

Coliflor con queso al curry a la cacerola

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

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

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

Arroz pilaf con cordero



x 4 10 min 50 min

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



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

Asado casero



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



Risotto con champiñones silvestres

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

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

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



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

Col guisada con sabor a carne



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



Gachas de avena



x 4



5 min



10 min

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

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



x 4



20 min



60 min

Pollo con verduras



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

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

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

Ragú de pollo asado con berenjena, tomate y calabacín



x 4



15 min



45 min

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



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

Albóndigas en salsa de tomate



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

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



Mezcla de verduras cocidas al vapor con aderezo de cítricos

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

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

Salmón al vapor con glaseado de color rosa



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

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

Para el glaseado:

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

• Puede sustituir la salsa teriyaki por la salsa hoisin.



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

Pescado con hierbas provenzales y arroz



x 4



15 min



40 min

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



x 4



10 min



40 min

Gachas de mijo cremosas

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

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



Yogur clásico



x 4



5 min



8 horas

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

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

Utilice recipientes de cristal resistentes al horno para hacer yogures.

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



Yogur con mermelada



x 8



5 min



8 horas

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

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

Utilice recipientes de cristal resistentes al horno para hacer yogures.

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



x 6



15 min



3 h 20 min

Pastel de queso al limón



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

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

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

Peras al vino



x 4



10 min



35 min

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

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





Salada de carne de porco com sésamo	
Flocos de aveia com framboesas e banana	49
Borscht com vitela e ameixas	
Sopa de feijão com chouriço	
Sopa de ervilhas com bacon	50
Batatas salteadas cogumelos e cebola	
Legumes salteados	
Batatas gratinadas	51
Legumes primavera	
Couve-flor gratinada	
Arroz pilaf de borrego	52
Guisado caseiro	
Risotto com cogumelos	
Repolho guisado com chouriço	53
Papas de aveia	
Frango chakhokhbili	
Frango com beringela, tomate e curgete	54
Almôndegas com molho de tomate	
Legumes ao vapor com molho de citrinos	
Salmão ao vapor com molho rosa	55
Peixe com arroz e ervas aromáticas	
Painço cremoso	
logurte natural	56
logurte com compota	
Cheesecake cremoso	
Peras bêbedas	57

Tabela com modos, temperaturas e tempos de cozedura*

Programas		Tempo predefinido	Tempo de confeção		Início diferido		Temperatura	Raio	Posição da tampa		Manter quente
			Tempo	Ajustável	Tempo	Ajustável	predefinida (°C)	da temperatura (°C)	Fechada	Aberta	
BAKING	COZER	45 min	5 min - 4h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	CROSTA/SALTEAR	20 min	5 min - 1h30m	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SOPA	1h	5 min - 3h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	Automático	-	●		●
STEW/SLOW COOK	GUISAR/CONFEÇÃO LENTA	4h	20 min - 9h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	VAPOR	30 min	5 min - 3h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	100 °C	-	●		●
RICE	ARROZ	Automática	Automática	-	Tempo de confeção ~24h	5 min	Automática	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RISOTTO	Automática	Automática	-	Tempo de confeção ~24h	5 min	Automática	-	●		●
DESSERT	SOBREMESA	45 min	5 min - 2h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	PAPA	25 min	5 min - 2h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	Automática	-	●		●
YOGURT	IOGURTE	8h	1h - 12h	15 min	-	-	40 °C	-	●		
JAM	COMPOTA	1h	5 min - 3h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	105 °C	-	●	●	
PASTA	MASSA	10 min	3 min - 3h	1 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	REAQUECER	25 min	5 min - 1h	5 min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	MANTER QUENTE	Automática	Automática	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	MANUAL	30 min	5 min - 9h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	100 °C	40-160 10 °C por intervalo	●		

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

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

Salada de carne de porco com sésamo



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

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



Flocos de aveia com framboesas e banana



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

- 1** Coloque os flocos de aveia e o leite na máquina de cozinha multifunções. Mexa.
- 2** Selecione o modo PORRIDGE (PAPA) e deixe cozinhar durante 15-20 minutos.
- 3** Quando terminar, adicione a banana cortada às rodellas e as framboesas. Mexa.



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

Borscht com vitela e ameixas



x 4



15 min



70 min

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

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

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

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



x 4



10 min



60 min

Sopa de feijão com chouriço

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

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

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

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



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

Sopa de ervilhas com bacon



x 4



10 min



70 min

1 Demolhe as ervilhas de um dia para o outro.

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

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

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

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



Batatas salteadas com cogumelos e cebola



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

- 1 Lave as batatas e corte-as em palitos grandes. Corte os cogumelos e a cebola. Pique o alho.
- 2 Deite o óleo na máquina de cozinha multifunções. Coloque as batatas, os cogumelos, a cebola, o alho, o sal e o pimento vermelho.
- 3 Cozinhe em modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) durante 30 a 40 minutos.
- 4 Mexa no final da cozedura.



Legumes salteados



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

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

Batatas gratinadas



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

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



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

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

Legumes Primavera



- 1 Corte os pimentos, as curgetes, a cebola, as beringelas e os tomates em cubos pequenos. Pique o alho.
- 2 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Acrescente os legumes e as especiarias. Selecione o modo STEW (GUISAR) e deixe cozinhar durante 60 minutos.

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



Couve-flor gratinada



- 1 Coloque o azeite na máquina de cozinha multifunções. Adicione os restantes ingredientes (+125 g de queijo cortado às tiras). Mexa.
- 2 Selecione o modo DESSERT(SOBREMESA) e deixe cozinhar durante 35 minutos.
- 3 Sirva decorado com o restante queijo mozzarella cortado em pedaços pequenos.

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

- 250 g de borrego com osso (ou um filé)
- 250 g de arroz tailandês
- 5 colheres de sopa de óleo
 - 250 g de cenouras
 - 2-3 cebolas
 - 50 g de passas de uva
 - 2 cabeças de alho
 - 250 ml de água
 - ½ pau de canela
- 1 colher de sopa de cardamomo
- 1 colher de sopa de cominhos
 - 100 g de grão de bico
 - Sal
 - Pimenta

Arroz pilaf de borrego



- 1 Demolhe o grão de bico de um dia para o outro. Demolhe previamente as passas e o arroz durante meia hora.
- 2 Corte as cenouras às rodelas, as cebolas em meias-luas e o borrego em pedaços.
- 3 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Adicione a cebola, as cenouras e a carne. Selecione o modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 4 No final da cozedura, adicione os restantes ingredientes. Adicione a água. Selecione o modo RISOTTO (RISOTTO) e deixe cozinhar.



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

Guisado caseiro



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



Risotto com cogumelos



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

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

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

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

Repolho guisado com chouriço



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



Papas de aveia



x 4



5 min



10 min



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

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



x 4



20 min



60 min

Frango chakhokhbili



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

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

Frango com beringela, tomate e curgete



x 4



15 min



45 min



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


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

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

Almôndegas com molho de tomate



- 1 Adicione o queijo Flamengo, a cebola cortada em cubos pequenos, o alho picado, o pão embebido em leite, o sal e a pimenta à carne picada.
- 2 Molde o preparado formando bolas e passe-as pela farinha.
- 3 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Disponha as almôndegas na máquina, selecione o modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 4 Adicione o molho de tomate, de seguida as natas. Mexa, cozinhe em modo STEW (COZINHAR EM LUME BRANDO) durante 30 minutos.

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



Legumes ao vapor com molho de citrinos



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


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

Salmão ao vapor com molho rosa



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

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

 Pode substituir o molho hoisin por molho teriyaki.



Peixe com arroz e ervas aromáticas



x 4



15 min



40 min

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

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



x 4



10 min



40 min

Painço cremoso

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

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

Iogurte natural



x 4



5 min



8 horas

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

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

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



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



Iogurte com compota



x 8



5 min



8 horas

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

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

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

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



x 6



15 min



3 h 20 min

Cheesecake cremoso



- 1 Esmagar os biscoitos sablé grosseiramente, adicionar a manteiga derretida e misturar. Cobrir o fundo de cada copo de vidro com 1 cm desta preparação, comprimindo bem com uma colher de sobremesa, depois conservar no frigorífico.
- 2 Misturar o requeijão e o queijo fresco com o açúcar, os ovos, o sumo de limão e metade do lemon curd. Retirar os copos de vidro do frigorífico e enchê-los com esta mistura até 1,5 cm do topo.
- 3 Cozinhar durante 20 minutos em modo DESSERT(SOBREMESA). No final da cozedura, a superfície deve estar um pouco gelatinosa no centro.
- 4 Deixar arrefecer à temperatura ambiente durante 3 horas, de seguida distribuir 1 colher de sopa de lemon curd sobre a superfície de cada cheesecake antes de os colocar no frigorífico.
- 5 Decorar com as raspas de limão antes de servir.

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

Peras bêbedas



x 4



10 min



35 min

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

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



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

