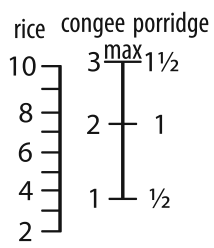
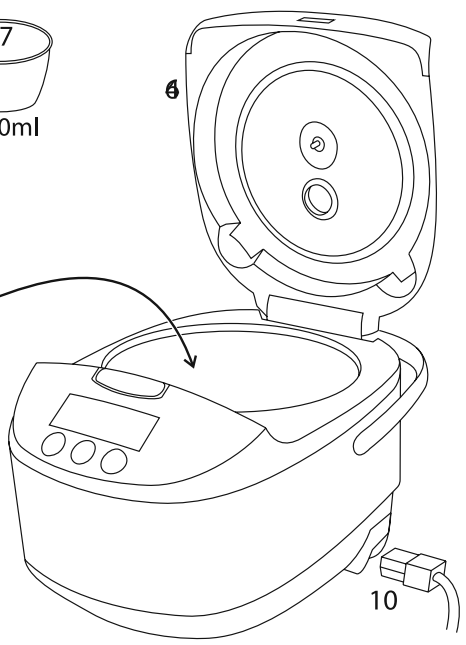
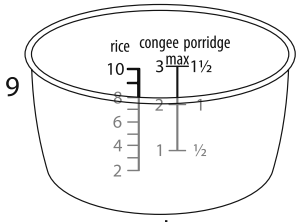
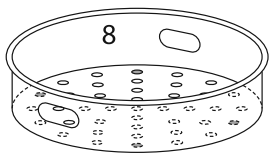
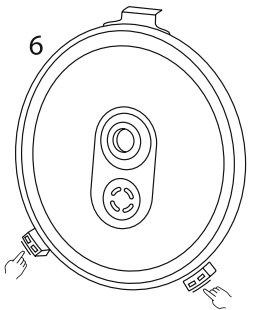
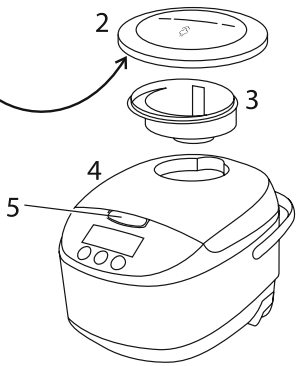
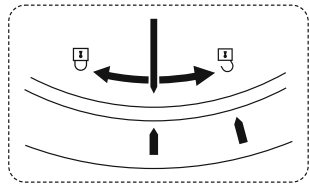
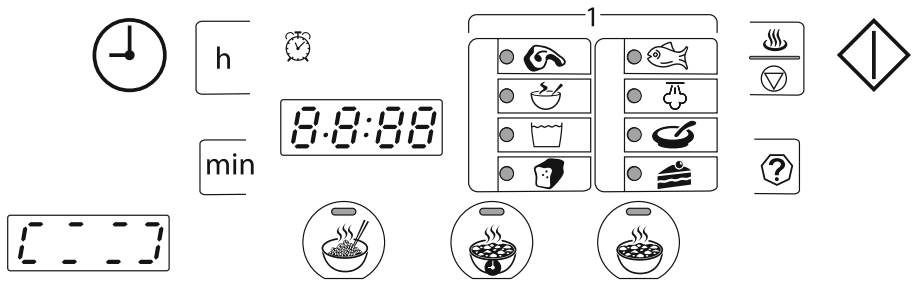





Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	182
Bedienungsanleitung	18	pokyny (Slovenčina)	196
mode d'emploi	34	instrukcija	210
instructies	50	upute	226
istruzioni per l'uso	65	navodila	240
instrucciones	80	οδηγίες	254
instruções	95	utasítások	270
brugsanvisning	110	talimatlar	284
bruksanvisning (Svenska)	124	instrucțiuni	299
bruksanvisning (Norsk)	138	инструкции (Български)	314
käyttöohjeet	152	تعليمات للاستخدام	347
инструкции (Русский)	166		



diagrams	 porridge/risotto	2 filter lid
1 menu	 cake	3 filter
 menu	 timer	4 lid
 meat	 rice	5 lid lock
 soup	 slow cook	6 inner lid
 yoghurt	 stew	7 measuring cup
 bread	 keep warm	8 basket
 fish	 stop	9 bowl
 steam	 start	10 connector


 Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.


IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.
- 2 If the connector or cable are damaged, they must be replaced by a special assembly available from the manufacturer or its service agent.

 Don't immerse the appliance in liquid.

 Misuse of the appliance may cause injury.

 The surfaces of the appliance will get hot. Residual heat will keep the surfaces hot after use.









 Keep the connectors dry.

- 3 Don't put frozen meat or poultry in the appliance – defrost fully before use.
- 4 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- 5 Don't try to cook anything in the body of the cooker – cook only in the removable bowl.
- 6 Don't fill above **max**.
- 7 Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- 8 Remove the plug from the power socket, then remove the connector from the power inlet on the appliance.
- 9 Unplug the appliance when not in use.
- 10 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 11 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 12 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only




HOW IT WORKS

- Press the lid lock to open the lid.
- Add the ingredients.
- Give the bowl quarter of a turn each way, to ensure the bottom of the bowl makes good contact with the element.
- Close the lid.
- Use the menu  button to select a program.
- The three big buttons at the bottom,  rice cooking,  slow cooking, and  stewing, over-rule the menu and the  button.
- Set the timer , if appropriate.
- Press the  button to start the program.
- To stop the appliance, press stop  once if the display is not counting down, or twice if the display is counting down.
- After using the appliance, let it rest for 15 minutes before using it again.




PREPARATION

- 1 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 2 Don't use the appliance near or below curtains, shelves, cupboards, or anything else likely to be damaged by the escaping steam.
- 3 Have oven gloves (or a cloth) to hand, and a heat-resistant mat or dinner plate to put the bowl on after cooking.
- 4 Put the bowl inside the cooker.
- 5 Give the bowl quarter of a turn each way, to ensure the bottom of the bowl makes good contact with the element.

POWER UP




- 6 Close the lid.
- 7 Attach the connector to the appliance before plugging the cable into the power socket.
- 8 The display will flash. The  light will blink.

RICE




- 1 Use the measuring cup to put the rice into the bowl.
- 2 Don't use more than 10 cups of rice.
- 3 Use the scale on the left, inside the bowl, which is marked from 2 to 10
- 4 Fill the bowl with water up to the number corresponding to the number of cups of rice used.
- 5 Close the lid.
- 6 Press the  button. The button will glow.
- 7 The outer segments of the display will blink while the food heats up.
- 8 The display will then show the remaining cooking time (13 minutes), and count down.
- 9 At the end of the cooking time, the appliance will go into "keep warm" mode.
- 10 The  light will glow.
- 11 Open the lid.
- 12 Lift out the bowl and set it down on a heat-resistant mat or dinner plate.
- 13 Press the  button.
- 14 Use the spatula to turn and mix the rice, to let all the steam escape.
- 15 Sometimes the layer of rice in contact with the bowl will form a crust.
- 16 If you don't want it you can remove it with the spatula, after you've served the rice.

SLOW COOKING





- 1 Brown meat and vegetables (see "BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL").
- 2 Boil the cooking liquid (see "BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL").
- 3 Put the solid ingredients into the bowl, then add the cooking liquid.
- 4 Close the lid.

- 5 Press the  button. The button will glow.
- 6 The display will show 8 hours, and count down.
- 7 At the end of the cooking time, the appliance will go into “keep warm” mode.
- 8 The  light will glow.
- 9 Press the  button. Open the lid. Remove the food.







STEWING

- 1 Brown meat and vegetables (see “BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL”).
- 2 Boil the cooking liquid (see “BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL”).
- 3 Put the solid ingredients into the bowl, then add the cooking liquid.
- 4 Close the lid.
- 5 Press the  button. The button will glow.
- 6 The display will show 1 hour, and count down.
- 7 At the end of the cooking time, the appliance will go into “keep warm” mode.
- 8 The  light will glow.
- 9 Press the  button. Open the lid. Remove the food.

USING THE MENU

	menu	range	default
	meat	10 min - 1 h	20 min
	soup	1 - 5 h	1 h
	yoghurt	6 - 10 h	8 h
	bread	1 - 3 h	3 h
	fish	10 min - 1 h	20 min
	steam	30 min - 2 h	30 min
	porridge/risotto	1 - 4 h	1 h
	cake	30 min - 2 h	40 min

MEAT

- 1 Rub the food all over with cooking oil.
- 2 Rub any seasonings over the surface of the food.
- 3 Put a tablespoon of cooking oil in the bowl.
- 4 Put the food in the the bowl.
- 5 Close the lid.
- 6 Time depends on the size of the food.
- 7 Don't cook more than about 500g of food at a time.
- 8 We suggest cooking times of 10 minutes + 10 minutes per 100g of weight for beef.
- 9 Don't cook pork or poultry for less than 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes.
- 10 Use the  button to select  in the menu.
- 11 Choose the cooking time. The default time is 20 minutes.
- 12 You can only use the h and min buttons while the display time is blinking.
- 13 Use the min button to move the display through the options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 14 If you want to cook for 1 hour, press the h button.
- 15 To undo the 1 hour setting, press the h button again, while the display time is blinking.
-  If you do nothing for 2 minutes, the appliance will revert to standby mode.
- 16 When you have set the time, press .
- 17 The display will count down.
- 18 At the end of the cooking time, the appliance will go into “keep warm” mode.
- 19 The  light will glow.
- 20 Press the  button. Open the lid. Remove the food.



⌚ THE TIMER

- You may use the delay timer with the soup 🍲 , yoghurt 🥛 , bread 🍞 , steam 🍵 , and porridge 🥣 programs.
- Do this immediately after setting the cooking time, and before pressing start ⬠ :
 - 1) Press the ⌚ button. The 🕒 light will glow.
 - 2) Decide when you want the food to be ready.
 - 3) For example, if it is 2.00 now, and you want it to be ready at 9.00, you must set the time to 7 hours.
 - 4) Use the **h** and **min** buttons to set the correct hour and minute.
 - 5) Press the ⏻ button.

🍲 SOUP

- 1 Brown meat and vegetables (see “BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL”).
- 2 Put the solid ingredients into the bowl, then add the cooking liquid.
- 3 Close the lid.
- 4 Use the 🕒 button to select 🍲 in the menu.
- 5 Choose the cooking time. The default time is 1 hour.
- 6 You can only use the h and min buttons while the display time is blinking.
- 7 Use the min button to move the display through the options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 8 Use the h button to move the display through the options (1, 2, 3, 4, and 5).
- 9 To undo the 5 hour setting, press the h button again, while the display time is blinking.
- ★ If you do nothing for 2 minutes, the appliance will revert to standby mode.
- 10 You have the option of using the timer with this program (see TIMER).
- 11 Press the ⬠ button.
- 12 The display will count down.
- 13 At the end of the cooking time, the appliance will go into “keep warm” mode.
- 14 The 🕒 light will glow.
- 15 Press the ⏻ button. Open the lid. Remove the food.

🥛 YOGHURT

yoghurt culture




- 1 You may use 5, 10, 15, 20, 25, 30ml (2 tablespoons) of:
 - 1) Unflavoured live yoghurt – it must be fresh (look for a long expiry date).
 - Different brands will give different results.
 - 2) Yoghurt you made previously.
 - The bacteria weakens over time, so you can only do this 10 times before using another new culture.
 - 3) Freeze-dried yoghurt culture from a pharmacy or health food shop
 - If the instructions on the culture package differ from this guide, follow the instructions on the package.

milk





- 2 You will need 1 litre of milk.
- 3 Whole milk gives thicker yoghurt than low fat milk.
- 4 To make it even thicker, you may add up to 8 tablespoons of powdered milk to the liquid milk.
- 5 You may also use reconstituted powdered milk, or tinned evaporated milk.

making yoghurt

- 6 You need to kill the bacteria in the milk, to prevent them competing with the bacteria in the yoghurt culture.
- 7 While you are heating the milk, let the yoghurt culture get to room temperature.
- 8 Open the lid.

- 9 Use the STEAMING (BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL) program to heat the milk to just below boiling.
- 10 Let the milk heat till it begins to bubble at the edges.
- 11 Let the milk cool to between 37°C and 45°C.
- 12 Stir the yoghurt culture into the milk.
- 13 They must be thoroughly mixed, or the yoghurt will be lumpy.
- 14 Close the lid.
- 15 Use the ? button to select  in the menu.
- 16 Choose the cooking time. The default time is 8 hours.
- 17 You can only use the h and min buttons while the display time is blinking.
- 18 Use the min button to move the display through the options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 19 Use the h button to move the display through the options (6, 7, 8, 9, and 10).
- 20 To undo the 10 hour setting, press the h button again, while the display time is blinking.
- ★ If you do nothing for 2 minutes, the appliance will revert to standby mode.
- 21 You have the option of using the timer with this program (see TIMER).
- 22 Press the  button.
- 23 The display will count down.
- 24 At the end of the cooking time, the appliance will go into standby mode.
- 25 It will not keep the yoghurt warm.
- 26 Press the  button. Open the lid. Remove the food.






BREAD

- 1 Defrost frozen dough thoroughly before use.
- 2 Don't cook more than about 500g of food at a time.
- 3 Wipe the bowl with cooking oil.
- 4 Put the dough into the bowl.
- 5 Close the lid.
- 6 Use the ? button to select  in the menu.
- 7 Choose the cooking time. The default time is 3 hours.
- 8 You can only use the h and min buttons while the display time is blinking.
- 9 Use the min button to move the display through the options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 10 Use the h button to move the display through the options (1, 2, 3, 4, 5, and 6).
- 11 To undo the 6 hour setting, press the h button again, while the display time is blinking.
- ★ If you do nothing for 2 minutes, the appliance will revert to standby mode.
- 12 You have the option of using the timer with this program (see TIMER).
- 13 Press the  button.
- 14 The display will count down.
- 15 At the end of the cooking time, the appliance will go into "keep warm" mode.
- 16 The  light will glow.
- 17 Press the  button. Open the lid. Remove the food.



FISH

- 1 Rub the food all over with cooking oil.
- 2 Rub any seasonings over the surface of the food.
- 3 Put a tablespoon of cooking oil in the bowl.
- 4 Put the food in the the bowl.
- 5 Close the lid.
- 6 Time depends on the size of the food.
- 7 Don't cook more than about 500g of food at a time.
- 8 We suggest cooking times of 10 minutes per 100g of weight.






- 9 Use the  button to select  in the menu.
- 10 Choose the cooking time. The default time is 20 minutes.
- 11 You can only use the h and min buttons while the display time is blinking.
- 12 Use the min button to move the display through the options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 13 If you want to cook for 1 hour, press the h button.
- 14 To undo the 1 hour setting, press the h button again, while the display time is blinking.
- ★ If you do nothing for 2 minutes, the appliance will revert to standby mode.
- 15 When you have set the time, press .
- 16 The display will count down.
- 17 At the end of the cooking time, the appliance will go into “keep warm” mode.
- 18 The  light will glow.
- 19 It's best to remove the food as soon as it has cooked, to prevent it drying out.
- 20 Press the  button. Open the lid. Remove the food.


STEAMING

- 1 Fill the bowl with cold water up to the 6 mark.
- 2 Put the basket on top of the bowl and put the food into the basket.
- 3 For uniform cooking, cut all pieces of food to roughly the same size.
- 4 For peas, or anything that'll break up or drop into the water, make a parcel with aluminium foil.
- 5 Take care when removing the parcel – wear oven gloves and use plastic tongs/spoons.
- 6 Close the lid.
- 7 Use the  button to select  in the menu.
- 8 Choose the cooking time. The default time is 30 minutes.
- These should cook within the default time:

food (fresh)	quantity	food (fresh)	quantity
green beans	200g	broccoli	200g
brussels sprouts	200g	cabbage	quarter
carrots (sliced)	200g	corn cobs	2
potatoes (quartered)	400g		

- 9 You can only use the h and min buttons while the display time is blinking.
- 10 Use the min button to move the display through the options (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 11 Use the h button to move the display through the options (1, and 2).
- 12 To undo the 2 hour setting, press the h button again, while the display time is blinking.
- ★ If you do nothing for 2 minutes, the appliance will revert to standby mode.
- 13 You have the option of using the timer with this program (see TIMER).
- 14 Press the .
- 15 The display will count down.
- 16 At the end of the cooking time, the appliance will go into “keep warm” mode.
- 17 The  light will glow.
- 18 It's best to remove the food as soon as it has cooked, to prevent it going soggy.
- 19 Press the  button. Open the lid. Remove the food.

BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL

- 1 You may use the STEAMING  program at its default setting, with the lid open, as a high temperature pan for 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes, prior to cooking with another program.
- 2 Use it with a little oil to brown meat and vegetables, to sauté, to soften onions, celery, leeks, etc.
- 3 Use it with water or stock to pre-heat cooking liquids.

- 4 When you switch to the main program, the appliance is warmed up, and some or all of your ingredients will already be in the bowl.
- 5 You don't then have to wash the pan you would have used during preparation.






PORRIDGE/RISOTTO

- 1 Use the measuring cup to put the grain (rice, oats, barley, etc.) into the bowl.

porridge

- Use the scale on the right, inside the bowl, which is marked from ½ to 1½.
- Don't fill above **max**.






congee

- Use the scale on the centre, inside the bowl, which is marked from 1 to 3.
 - Don't fill above **max**.
- 2 Fill the bowl with water up to the number corresponding to the number of cups of grain.
 - 3 Close the lid.
 - 4 Use the  button to select  in the menu.
 - 5 Choose the cooking time. The default time is 1 hour.
 - 6 You can only use the h and min buttons while the display time is blinking.
 - 7 Use the min button to move the display through the options (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
 - 8 Use the h button to move the display through the options (1, 2, 3, and 4).
 - 9 To undo the 4 hour setting, press the h button again, while the display time is blinking.
 - * If you do nothing for 2 minutes, the appliance will revert to standby mode.
 - 10 You have the option of using the timer with this program (see **TIMER**).
 - 11 Press the  button.
 - 12 The display will count down.
 - 13 At the end of the cooking time, the appliance will go into "keep warm" mode.
 - 14 The  light will glow.
 - 15 Press the  button. Open the lid. Remove the food.

risotto




- Follow the recipe shown later in this booklet.

CAKE



- 1 Defrost frozen dough thoroughly before use.
- 2 Don't fill the bowl more than about half full.
- 3 Wipe the bowl with cooking oil.
- 4 Put the dough into the bowl.
- 5 Close the lid.
- 6 Use the  button to select  in the menu.
- 7 Choose the cooking time. The default time is 40 minutes.
- 8 The default time is 40 minutes.
- 9 You can only use the h and min buttons while the display time is blinking.
- 10 Use the min button to move the display through the options (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 11 Use the h button to move the display through the options (1, and 2).
- 12 To undo the 2 hour setting, press the h button again, while the display time is blinking.
- * If you do nothing for 2 minutes, the appliance will revert to standby mode.
- 13 When you have set the time, press .
- 14 The display will count down.
- 15 At the end of the cooking time, the appliance will go into "keep warm" mode.
- 16 The  light will glow.
- 17 It's best to remove the food as soon as it has cooked, to prevent it going soggy.
- 18 Press the  button. Open the lid. Remove the food.



KEEP WARM

- If you want to use the keep warm feature after a program that doesn't support it, then, when the only thing showing on the display is the blinking  light, press .
- Press  to exit this feature.







CARE AND MAINTENANCE









- 1 Unplug the appliance and let it cool.
- * Remove the plug from the power socket, then remove the connector from the power inlet on the appliance.
- 2 With the lid closed, grip the top of the filter and lever it out of the lid.
- 3 Turn it over, to expose the markings on the front edge.
- 4 Hold the filter lid fast, and turn the rest of the filter towards the open padlock .
- 5 Press on the tabs at the bottom of the inner lid () , and pull it off the appliance.
- 6 Hand wash the removable parts.
- 7 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 8 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.
- 9 Reassemble the filter, and replace it in the lid.
- 10 Replace the inner lid in the lid.

ENVIRONMENTAL PROTECTION





To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.









recipes

	tablespoon (15ml)
	teaspoon (5ml)
g	grams
ml	millilitres
	measuring cup
	stick/rib (celery)
	handful
	egg, medium (53-63 g)

	pinch
	bunch
	sprig
	clove(s)
	tin/can
	jar
	sachet (7g)
	egg, large (63-73 g)

vegetable and couscous chilli






1	red onion, chopped
1	large onion, chopped
2 	garlic, peeled and chopped
1	red pepper, deseeded and chopped
1	yellow pepper, deseeded and chopped
1	orange pepper, deseeded and chopped
1 	ground coriander
1 	tomato purée
850 ml	vegetable stock
2 	hot tomato sauce
120-140 ml	couscous

1 	olive oil
1 	butter beans
1 	cannellini beans
1 	green jalapenos
1 	kidney beans
1 	chopped tomatoes
2 	ground cumin
1 	sugar
2 	chilli powder
2 	dried oregano

 slow cook

to serve:

grated cheese	sour cream
small bunch coriander, chopped	

Open the lid. Add the oil. Select  on the menu, and press . Add the onion and garlic. Cook till the onions soften. Drain the beans and add them. Reserve the couscous. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select . Add the couscous 30 minutes before cooking ends. If cooking has already finished, select  on the menu and cook for about 20 minutes more.

Serve in a bowl with a handful of cheese, a drizzle of sour cream, and a sprinkle of fresh coriander. For a classic vegetarian chilli, omit the couscous.

home-made yoghurt

1200 ml milk






100 ml yoghurt

 yoghurt







flavour option





50 g frozen mixed summer berries

1  honey





Open the lid. Add the milk. Select  on the menu, and press . Let the milk heat till it begins to bubble at the edges. Press  twice to stop the program. Let the milk cool to between 37°C and 45°C. Stir the yoghurt into the milk. They must be thoroughly mixed, or the yoghurt will be lumpy. Close the lid. Select  on the menu, and press . Wait till the program ends. Put the yoghurt in the fridge to cool completely. Heat the berries gently in a pan. Add the honey. When the berries begin to collapse, remove from the heat, allow to cool, then mix with the yoghurt. If you want to store your yoghurt you must sterilize the jars you are going to use. Heat them in an oven at 100°C for 10 minutes. The yoghurt will keep for up to 2 of weeks in the fridge.

fiery NY beef chilli



450 g braising beef
3  garlic, peeled and chopped
2  ground cumin
1  cayenne pepper
1  smoked paprika/chipotle powder
1 green pepper
1  salt
1  basil leaves, roughly chopped







1  olive oil
2 onions, chopped
2  chilli powder
2  tomato sauce
2  tomatoes
1  bayleaf
1  black pepper
1  kidney beans

 stew




Open the lid. Add the oil. Select  on the menu, and press . Chop the beef, tomatoes and pepper into bite sized chunks. Brown the meat, then remove it. Add the onions, garlic and all the herbs. Cook till the onions soften. Add the meat. Reserve the beans. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select . Add the beans 30 minutes before cooking ends. If the meat is still a little tough at the end of the program, add a cup of water, and run the meat program for an additional 30 minutes

Moroccan fish tagine



2  garlic, peeled and chopped
1 red pepper, deseeded and chopped
2 chopped tomatoes
1  ground ginger
1 cinnamon stick
120 ml white wine
120 ml fish stock
675 g fish (cod/haddock/salmon)
1 small bunch coriander, chopped



1 onion, chopped
2  celery, chopped
1  ground cumin
1  turmeric
1  harissa paste
1  tomato purée
1 lemon
1  green olives
salt and pepper

 fish




Reserve the coriander. Open the lid. Add the remaining ingredients. Close the lid. Select  on the menu, and press . Cook till the fish becomes flaky (40-60 minutes). Press  twice to stop the program. Add the coriander. Adjust the seasoning and serve. This would be great with couscous.

split pea and ham hock soup

1150 ml chicken stock
225 g split peas
1  celery, chopped
1  thyme, finely chopped
1 ham hock

1 onion, finely chopped
1 carrot, chopped
2  garlic (crushed)
1  bayleaf
black pepper

 slow cook

Open the lid. Add the stock. Select  on the menu, and press . Bring to the boil, stirring. Simmer for 10 minutes. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program.



Close the lid. Select . Wait till the program ends. Remove the ham hock. Discard the skin and bones. Dice the meat. Discard the bayleaf. Mash the split peas with the back of a wooden spoon. Add the meat. Adjust the seasoning, and serve. Heaven in a bowl!

salmon with a spicy rub



2	salmon fillets (with skin)	1	olive oil
1	paper	1	chilli powder
½	ground cumin	1	salt and pepper
1	soft brown sugar	1	lemon

Mix the paprika, chilli powder, cumin, sugar, salt and pepper. Sprinkle over the salmon fillets. Open the lid. Add the oil. Select on the menu, and press . Wait a couple of minutes to let the oil heat. Add the fillets, skin down. Close the lid. This is a great combination of steaming and pieces of fish but you get a crispy skin. Serve with a wedge of lemon. A great light meal.

chocolate brownie cake



170 g	unsalted butter	3	70
340 g	sugar	1	vanilla essence
170 g	cocoa powder	1	salt
110 g	milk chocolate drops	75 g	plain flour

to serve:

vanilla ice cream (optional)

Melt the butter in a pan over a low heat. Line the bowl with buttered foil. Whisk the melted butter, sugar, cocoa powder, flour, eggs, vanilla and salt in a dish. Fold in the chocolate drops. Put the batter into the foil inside the bowl. Close the lid. Select on the menu. Set the cooking time to 1 hour 30 minutes. Press the button. The cake should be firm round the edges and slightly gooey in the centre. Serve the cake warm, topped with ice cream.

irish stew with goats cheese dumplings



for the stew:

1.8 kg	lamb shoulder (cooked)	1	olive oil
250 g	streaky bacon	3	garlic (crushed)
950 ml	lamb stock		salt and pepper
1	large onion, chopped	2	carrots, chopped
2	celery, chopped	2	rosemary, chopped
2	tomato purée	1	cornflour

for the dumplings:

100 g	self raising flour	1	baking powder
50 g	suet	1	salt
75 ml	water	1	dried parsley
40 g	goat's cheese (soft)	1	dried thyme
1	dried marjoram	1	black pepper

for the stew:

Remove the meat from the bone. Cut the meat and bacon into bite-sized chunks. Open the lid. Select on the menu, and press . Add the stock. Bring to the boil, stirring. Simmer for 10 minutes. Transfer the stock to a jug. Add the oil. Add the onion and sauté till soft. Add the meat, garlic, herbs and other vegetables, and cook for 5 minutes. Add the stock. Add the tomato purée. Press twice to stop the program. Close the lid. Select .

for the dumplings:

Mix all the ingredients by hand. Divide the mixture into 6 balls. Rest for 20 minutes.

to finish:

Make a smooth paste with the cornflower and a little water in a cup. 30 minutes before cooking ends, open the lid. Stir the paste into the stew. Add the dumplings. Close the lid. Wait till the program ends, then serve. A fabulous bowl of comfort food!

✳ If you do not have any cooked lamb, you may use raw lamb, with the slow cook program instead of the stew program, then carry on from the dumplings moment.

steamed artichoke

☞ steam

- 1 🍷 garlic, peeled and chopped
- 2 globe artichokes
- sprigs of herbs (tarragon, mint, parsley, thyme)
- 1 lemon

Slice the lemon. Cut the stem flush with the bottom of each artichoke. Cut the top quarter off each artichoke. Discard any damaged leaves. Rub the cut surfaces with a slice of lemon. Put the lemon slices in the basket. Add the sprigs of herbs. Add the garlic. Put the artichoke on top. Fill with water to the 2 level on the scale on the left, inside the bowl. Put the basket on top of the bowl. Close the lid. Select ☞ on the menu, and press ⬇. The artichokes are cooked when the outer leaves can be removed easily. Serve warm or cold with a vinaigrette. Amazing!

pearl barley and borlotti bean one-pot meal

🍲 stew

- 1 🍷 olive oil
- 175 g pearl barley
- 1 🍷 chopped tomatoes
- 1000 ml vegetable stock
- 125 ml dry red wine
- 1 📦 borlotti beans
- 1 onion, finely chopped
- 1 🍷 tomato purée
- 2 🍷 parsley (chopped)
- salt and pepper

to serve:

hot chilli oil (optional)

Open the lid. Select ☞ on the menu, and press ⬇. Add the stock. Bring to the boil, stirring. Simmer for 10 minutes. Transfer the stock to a jug. Add the oil. Add the onion and sauté till soft. Add the wine and cook for a few minutes. Add the pearl barley, and stir till it begins to take on the colour of the wine. Drain the beans and add them. Add the tomatoes. Add the stock. Press ⏸ twice to stop the program. Close the lid. Select 🍲. 30 minutes before cooking ends, open the lid. Check the amount of liquid in the bowl. Add 150ml of hot water if necessary. Close the lid. Wait till the program ends. Serve with fresh crusty bread and a splash of hot chilli oil.

syrup sponge pudding

☞ steam

- 115 g butter
- 100 g caster sugar
- 175 g self raising flour
- 4 🍷 golden syrup
- 2 Ⓟ
- ¼ 🍷 vanilla essence
- 2 🍷 milk

Beat the eggs in a bowl. Cream the butter and sugar in a bowl. Gradually add the eggs, then the vanilla, then the flour. Stir in the milk. Grease a 1200ml oven-proof bowl. Put the syrup in the bottom of the oven-proof bowl and put the mixture on top. Cover with baking parchment then with foil, and tie the top with string. Open the lid. Put the oven-proof bowl inside the bowl in the appliance. Add enough boiling water into the bowl in the appliance to reach 3cm below the top of the oven-proof bowl. Close the lid. Select ☞ on the menu. Set the cooking time to 1 hour 30 minutes. Press the ⬇ button. Wait till the program ends. Invert on to a dish and serve warm. This is a great pudding any time of the year!!

white loaf

🍞 bread

- 1 🍷 golden syrup
- 320 ml milk
- 500 g strong white bread flour
- 1 🍷 butter
- 1 📦 dried yeast
- 1 🍷 salt

Open the lid. Add the milk. Select ☞ on the menu, and press ⬇. Let the milk heat till it begins to bubble at the edges. Transfer the milk to a jug. Press ⏸ twice to stop the program. Let the milk cool to between 37°C and 45°C. Melt the butter in a pan over a low heat. Mix the flour and salt in a bowl. Add the yeast, butter, and syrup. Add the milk and knead into a ball. If the mix is very sticky, add a little extra flour.. Cover and leave in a warm place for 10 minutes. Knead again. Cover and leave in a warm place for 10 minutes. Open the lid. Select 🍞 on the menu, and press ⬇.



Close the lid. 30 minutes before cooking ends, open the lid. Turn the bread over. This will help to give the top of the loaf a little colour and a crunch. Wait till the program ends. Serve with lashings of butter.

soda bread



1 soda bread mix
350 ml water

butter

Open the lid. Grease the bowl with butter. Select on the menu. Close the lid. Set the cooking time to 2 hours 15 minutes. Press the button. Leave it to warm up. Put the soda bread mix into a bowl. Add the water. Mix by hand into a ball. Open the lid. Put the dough into the bowl. Divide the dough into quarters with a plastic spatula. Close the lid. 30 minutes before cooking ends, open the lid. Turn the bread over. This will help to give the top of the loaf a little colour and a crunch. Wait till the program ends. Cool on a wire rack. Serve with salted butter on its own or with a meal.

porridge



2 oatmeal
1 1/4 salt

water

2 sugar

to serve:

dark brown sugar

milk / single cream

Open the lid. Add the oatmeal, salt, and sugar. Fill with water to the 1 1/2 level on the scale on the right, inside the bowl. Close the lid. Select on the menu, and press . Wait till the program ends. Serve with milk or cream. Sprinkle with dark brown sugar. If you wish, you may add chopped dried apricots or halved prunes (without stones) 15 minutes before the end of the cooking time. Left over porridge may be kept in the fridge for up to 2 days, then reheated.

nutty porridge



1/2 rolled oats
120 ml milk
1 ground cinnamon

water

3 desiccated coconut

to serve:

golden syrup

nibbed almonds

Open the lid. Add the oats, cinnamon, coconut and milk. Fill with water to the 1/2 level on the scale on the right, inside the bowl. Close the lid. Select on the menu, and press . Wait till the program ends. Drizzle golden syrup and sprinkle nibbed almonds on top.

multi-cooker beetroot risotto



400 g beetroot
250 g arborio/risotto rice
250 ml white wine
900 ml vegetable stock / chicken stock

2 olive oil

1 onion, finely chopped

2 garlic, peeled and chopped

1 thyme, finely chopped

to finish:

100 ml yoghurt
1 butter

1 parsley (chopped)

Open the lid. Select on the menu, and press . Add the stock. Bring to the boil, stirring. Simmer for 10 minutes. Transfer the stock to a jug. Press twice to stop the program. Select on the menu, and press . Leave it to warm up. Peel the beetroot, and cut into 1cm cubes. Put the beetroot, garlic, and onion in the bowl. Cook till the onions soften. Stir in the rice. Close the lid and cook for 3-4 minutes. Open the lid. Stir in the wine. Close the lid and cook for 3-4 minutes. Open the lid. Add the thyme. Add the stock. Close the lid. Wait till the program ends. Check the rice – it should have a slight bite, but should not be hard. If not quite done, add a little water and cook for a few minutes more. Stir in the butter – this gives the risotto its shine. Serve with a dollop of the yoghurt and sprinkle with parsley. This is a really good as a starter or as a light lunch.

savoury rice



2	rice		water
1	stock cube (vegetable)	2	carrots, chopped
1	red pepper, deseeded and chopped	2	celery, chopped
1	turmeric	1	peas (optional)

Open the lid. Put the rice in the bowl. Fill with water to the 2 level on the scale on the left, inside the bowl. Crush the stock cube and stir it into the water. Add the remaining ingredients. Close the lid. Select . Wait till the program ends, then serve. If the rice is not quite done, leave it for a few minutes, with the lid closed, to steam.

tomato big soup



1	onion, chopped	1	olive oil
1	chopped tomatoes	2	chopped tomatoes
1	red pepper, deseeded and chopped	2	potatoes
550 ml	chicken stock	1	tomato purée
1	dried mixed herbs	1	black pepper

Open the lid. Add the stock. Select on the menu, and press . Bring to the boil, stirring. Simmer for 10 minutes. Transfer the stock to a jug. Press twice to stop the program. Peel and dice the potatoes. Select on the menu, and press . Add the oil. Add the onion and sweet pepper. Cook till the onions soften. Add the stock. Add the remaining ingredients. Close the lid. Wait till the program ends. Adjust the seasoning. Serve with crusty bread.

chorizo, cabbage and apple soup



¼	chorizo sausage, finely chopped	1	onion, finely chopped
1	apple	2	carrots, chopped
2	celery, chopped	2	chopped tomatoes
¼	spring cabbage, finely chopped	1	tomato purée
2	garlic, peeled and chopped	1	cayenne pepper
1	salt	1	black pepper
850 ml	vegetable stock		

Open the lid. Select on the menu, and press . Sauté the chorizo for 2 minutes. Add the onion and garlic. Cook till the onions soften. Peel, core and chop the apple. Add the remaining ingredients. Press twice to stop the program. Close the lid. Select on the menu, and press . Wait till the program ends. This is a great soup and if you leave it overnight in the fridge, the flavour will develop further.

chicken with tomatoes and mushrooms



2	chicken breasts, skinned and boned	1	olive oil
450 g	brown mushrooms, chopped	1	chopped tomatoes
2	garlic, peeled and chopped	1	tomato sauce
1	Worcestershire sauce	1	dried oregano
	salt and pepper		

Open the lid. Select on the menu, and press . Add the oil. Season the chicken breasts with salt and pepper and put them in the bowl. Turn the meat to seal both sides. Add the garlic and mushrooms. Cook for 3-4 minutes, turning the chicken once. Add the tomatoes, Worcestershire sauce, tomato sauce and oregano. Carry on cooking, turning the chicken once more. Check the chicken is cooked through. Serve with pasta, potatoes or rice. A quick tasty store cupboard meal.


stout-braised ribs with maple and soy



1 kg	belly pork ribs	1	onion, chopped
350 ml	Guinness / stout	1	olive oil
140 ml	beef stock / pork stock	3	garlic, peeled and chopped
60 ml	maple syrup / honey	2	dark soy sauce









Open the lid. Select on the menu. Add the oil. Set the cooking time to 1 hour 45 minutes.








Press the  button. Add the ribs and brown for 5 minutes – turning occasionally. Remove the ribs. Add the onion and garlic. Cook till the onions soften. Return the ribs to the bowl. Stir in the Guinness, stock, maple syrup and soy sauce. Close the lid. Wait till the program ends. Adjust the seasoning, and serve. A great starter or as part of a pick and mix lunch.

brisket one-pot meal

 slow cook

- 1 kg brisket
- 2  tomato purée
- 2  garlic, peeled and chopped
- 2  bayleaf
- 50 g chorizo sausage, sliced
- 2 carrots
- 2 red onions, chopped
- 3  celery
- 600 ml beef stock
- 2  rosemary, chopped
- 2  dried mixed herbs
- 1  chopped tomatoes
- 6-8 potatoes (small)
- salt and pepper
- 2  Worcestershire sauce

Leave the skins on the potatoes. Cut the potatoes, carrots and celery into chunks. Season the brisket with salt and pepper. Open the lid. Select  on the menu, and press . Add the stock. Bring to the boil, stirring. Simmer for 10 minutes. Transfer the stock to a jug. Sauté the chorizo for 2 minutes. Add the meat. Brown all over. Add the onions, garlic, potatoes, celery and carrots. If you have any other root vegetables that need using up, add them too. Cook till the onions soften. Add the stock. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Select . Wait till the program ends, then serve. Cooking for 8 hours will do no harm, but it will probably be ready to eat after 5 hours.

 Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.


 **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- 2 Ist der Gerätestecker oder das Kabel beschädigt, müssen diese durch gesonderte Ersatzteile ersetzt werden, die Sie beim Hersteller oder dessen Servicehändler erhalten.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

 Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich. Die Restwärme hält die Oberfläche nach dem Gebrauch warm.


 Achten Sie darauf, dass die Steckverbindungen nicht nass werden.

- 3 Kein gefrorenes Fleisch oder Hühnerfleisch in das Gerät geben – es muss vor dem Dämpfen ganz und gar aufgetaut werden.
- 4 Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- 5 Versuchen Sie nicht in dem Gehäuse des Reiskochers zu kochen – kochen Sie nur mit der herausnehmbaren Schüssel.
- 6 Nicht über die **max**-Markierung befüllen.
- 7 Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- 8 Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und trennen Sie dann den Gerätestecker vom Gerät.
- 9 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 10 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 11 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 12 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

Zeichnungen

- 1 Menü
-  Menü
-  Fleisch
-  Suppe
-  Joghurt
-  Brot
-  Fisch
-  Dampfgaren

 Porridge/Risotto Kuchen Timer Reis langsames Garen Stew warmhalten Stopp Start

2 Filterdeckel

3 Filter

4 Deckel

5 Öffnungstaste

6 innerer Deckel









7 Messbecher

8 Korb

9 Schüssel

10 Gerätestecker


 **WIE ES FUNKTIONIERT**

- Zum Öffnen des Deckels drücken Sie die Öffnungstaste nach unten.
- Füllen Sie die Zutaten hinein.
- Drehen Sie die Schüssel eine viertel Umdrehung hin und zurück, um sicher zu stellen, dass die Schüssel guten Kontakt zum Heizelement hat.
- Den Deckel schließen.
- Wählen Sie mit Hilfe der Menü-Taste  ein Programm aus.
- Mit den drei großen Tasten unten am Gerät –  Reis kochen,  langsames Garen und  Stew kochen – übergehen Sie die Menü-Einstellung und die  Taste.
- Falls erforderlich, stellen Sie den Timer .
- Drücken Sie die  Taste, um das Programm zu starten.
- Um das Gerät anzuhalten, drücken Sie einmal auf Stopp , wenn die Zeit auf der Anzeige nicht rückwärts läuft, oder zweimal, sollte die Zeit auf der Anzeige rückwärts laufen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch 15 Minuten lang stehen, bevor Sie es erneut verwenden.


 **VORBEREITUNG**

- 1 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 2 Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen, Regalen, Schränken oder einem anderen, durch den Dampf leicht zu beschädigenden Gegenstand.
- 3 Legen Sie Topfhandschuhe (oder Tücher) und eine hitzebeständige Unterlage oder einen Platzteller bereit, um die Schüssel nach dem Kochen abstellen zu können.
- 4 Geben Sie die Schüssel in den Kocher.
- 5 Drehen Sie die Schüssel eine viertel Umdrehung hin und zurück, um sicher zu stellen, dass die Schüssel guten Kontakt zum Heizelement hat.



 **STARTEN**

- 6 Den Deckel schließen.
- 7 Stecken Sie den Gerätestecker in das Gerät bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- 8 Die Anzeige blinkt auf. Die  Kontroll-Lampe blinkt auf.




 **REIS**

- 1 Füllen Sie den Reis mit dem Messbecher in die Schüssel.
- 2 Nehmen Sie nicht mehr als 10 Tassen Reis.
- 3 Benutzen Sie die linke Skala innerhalb der Schüssel, die von 2 bis 10 markiert ist.
- 4 Füllen Sie die Schüssel mit Wasser bis zu der Markierung, die der Zahl an Tassen Reis entspricht, die Sie eingefüllt haben.
- 5 Den Deckel schließen.
- 6 Die -Taste betätigen. Die Taste leuchtet auf.
- 7 Die Anzeige leuchtet an den äußeren Rändern, solange das Essen erwärmt wird.
- 8 Anschließend erscheint auf der Anzeige die verbleibende Zubereitungszeit (13 Minuten), die rückwärts läuft.






- 9 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 10 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 11 Den Deckel öffnen.
- 12 Nehmen Sie die Schüssel heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage oder auf einen Platzteller.
- 13 Die -Taste betätigen.
- 14 Wenden Sie den Reis mit dem Pfannenwender, damit der Dampf entweicht.
- 15 Es kann sein, dass der Reis am Boden der Schüssel gelegentlich verkrustet ist.
- 16 Möchten Sie sie nicht verwenden, können Sie sie mit Hilfe des Spatels entfernen, nachdem Sie den Reis serviert haben.









LANGSAMES GAREN

- 1 Fleisch und Gemüse anbraten (Siehe „ANBRATEN/SAUTIEREN/DÄMPFEN/KOCHEN“).
- 2 Bringen Sie die Kochflüssigkeit zum Kochen (Siehe „ANBRATEN/SAUTIEREN/DÄMPFEN/KOCHEN“).
- 3 Geben Sie die festen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie anschließend die Kochflüssigkeit hinzu.
- 4 Den Deckel schließen.
- 5 Die -Taste betätigen. Die Taste leuchtet auf.
- 6 Auf der Anzeige erscheint die Angabe 8 Stunden, die rückwärts gezählt werden.
- 7 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 8 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 9 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.






STEW KOCHEN

- 1 Fleisch und Gemüse anbraten (Siehe „ANBRATEN/SAUTIEREN/DÄMPFEN/KOCHEN“).
- 2 Bringen Sie die Kochflüssigkeit zum Kochen (Siehe „ANBRATEN/SAUTIEREN/DÄMPFEN/KOCHEN“).
- 3 Geben Sie die festen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie anschließend die Kochflüssigkeit hinzu.
- 4 Den Deckel schließen.
- 5 Die -Taste betätigen. Die Taste leuchtet auf.
- 6 Auf der Anzeige erscheint die Angabe 1 Stunde, die rückwärts gezählt wird.
- 7 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 8 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 9 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.










SO FUNKTIONIERT DAS MENÜ

Menü	Auswahl	Standard
 Fleisch	10 min – 1 h	20 min
 Suppe	1 - 5 h	1 h
 Joghurt	6 - 10 h	8 h
 Brot	1 - 3 h	3 h
 Fisch	10 min - 1 h	20 min
 Dampfgaren	30 min - 2 h	30 min
 Porridge/Risotto	1 - 4 h	1 h
 Kuchen	30 min - 2 h	40 min



FLEISCH

- 1 Reiben Sie die Zutaten vollständig mit Speiseöl ein.
 - 2 Streuen Sie Gewürze über die Zutaten.
 - 3 Geben Sie einen Esslöffel Speiseöl in die Schüssel.
 - 4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
 - 5 Den Deckel schließen.
 - 6 Die Garzeit ist von der Größe des Produkts abhängig.
 - 7 Bereiten Sie nicht mehr als etwa 500 g Zutaten auf einmal zu.
 - 8 Die empfohlene Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten + 10 Minuten je 100 g Rindfleisch.
 - 9 Kochen Sie Schweine- oder Hühnerfleisch mindestens 5, 10, 15, 20, 25, 30 Minuten lang.
 - 10 Wählen Sie mit Hilfe der  Taste  im Menü aus.
 - 11 Wählen Sie die Zubereitungszeit aus. Die Standardzeit beträgt 20 Minuten.
 - 12 Solange die Anzeige aufblinkt, können Sie nur die h und min Tasten benutzen.
 - 13 Bewegen Sie sich mit Hilfe der min Taste durch die Menü-Optionen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, und 55).
 - 14 Sollte die gewünschte Zubereitungszeit mehr als 1 Stunde betragen, drücken Sie die h Taste.
 - 15 Wenn Sie die Einstellung 1 Stunde rückgängig machen wollen, drücken Sie die h Taste erneut, während die Anzeige aufblinkt.
- ★ Sollten Sie 2 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
- 16 Haben Sie die Zeit eingestellt, drücken Sie .
 - 17 Die Zeit auf der Anzeige läuft rückwärts.
 - 18 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
 - 19 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
 - 20 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.

DER TIMER

- Sie können den Timer für die Einschaltverzögerung mit den Programmen Suppe , Joghurt , Brot , Dampfgaren  und Porridge  nutzen.
- Stellen Sie ihn sofort nach Einstellung der Zubereitungszeit, und bevor Sie Start  drücken, ein:
 - 1) Die -Taste betätigen. Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
 - 2) Überlegen Sie sich, wann das Essen fertig sein soll.
 - 3) Wenn es jetzt zum Beispiel 14 Uhr ist und Sie möchten, dass das Essen um 21 Uhr fertig ist, müssen Sie die Zeit auf 7 Stunden einstellen.
 - 4) Mit den Tasten h und min können Sie die richtige Zeit in Stunden und Minuten einstellen.
 - 5) Die -Taste betätigen.

SUPPE

- 1 Fleisch und Gemüse anbraten (Siehe „ANBRATEN/SAUTIEREN/DÄMPFEN/KOCHEN“).
- 2 Geben Sie die festen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie anschließend die Kochflüssigkeit hinzu.
- 3 Den Deckel schließen.
- 4 Wählen Sie mit Hilfe der  Taste  im Menü aus.
- 5 Wählen Sie die Zubereitungszeit aus. Die Standardzeit beträgt 1 Stunde.
- 6 Solange die Anzeige aufblinkt, können Sie nur die h und min Tasten benutzen.
- 7 Bewegen Sie sich mit Hilfe der min Taste durch die Menü-Optionen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, und 55).
- 8 Bewegen Sie sich mit Hilfe der h Taste durch die Menü-Optionen (1, 2, 3, 4, und 5).
- 9 Wenn Sie die Einstellung 5 Stunde rückgängig machen wollen, drücken Sie die h Taste erneut, während die Anzeige aufblinkt.



- ✱ Sollten Sie 2 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
- 10 Sie können bei diesem Programm die Timerfunktion nutzen (siehe TIMER).
- 11 Die ◊-Taste betätigen.
- 12 Die Zeit auf der Anzeige läuft rückwärts.
- 13 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 14 Die ☁-Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 15 Die ▾-Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.

JOGHURT


joghurtkultur



- 1 Nehmen Sie 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 Esslöffel):
 - 1) Nicht-aromatisierten Joghurt mit aktiven Joghurtkulturen – er muss frisch sein (achten Sie auf ein langes Haltbarkeitsdatum).
 - Unterschiedliche Marken führen zu unterschiedlichen Ergebnissen.
 - 2) Joghurt, den Sie bereits hergestellt haben.
 - Die Bakterien werden mit der Zeit schwächer. Sie können diesen Vorgang daher nur 10 Mal wiederholen, danach müssen Sie eine neue Joghurtkultur verwenden.
 - 3) Gefriergetrocknete Joghurtkultur aus der Apotheke oder aus dem Reformhaus
 - Sollten die Packungsanweisungen von den Anweisungen in dieser Anleitung abweichen, halten Sie sich bitte an die Anweisungen auf der Verpackung der Joghurtkultur.

milch






- 2 Sie benötigen 1 Liter Milch.
- 3 Vollmilch ergibt einen festeren Joghurt als fettarme Milch.
- 4 Damit er noch fester wird, können der flüssigen Milch bis zu 8 Esslöffel Milchpulver beigemischt werden.
- 5 Sie können auch rekonstituiertes Milchpulver oder Kondensmilch aus der Dose verwenden.

joghurt herstellen




- 6 Um zu vermeiden, dass die Bakterien in der Milch mit den Bakterien in der Joghurtkultur konkurrieren, müssen sie abgetötet werden.
- 7 Während Sie die Milch erhitzen, stellen Sie sicher, dass die Joghurtkultur Raumtemperatur erreicht hat.
- 8 Den Deckel öffnen.
- 9 Erhitzen Sie die Milch mit dem Programm DAMPFGAREN (ANBRATEN/SAUTIEREN/DÄMPFEN/KOCHEN) so lange, bis sie fast kocht.
- 10 Erhitzen Sie die Milch so lange, bis am Rand Bläschen aufsteigen.
- 11 Lassen Sie die Milch auf 37°C bis 45°C abkühlen.
- 12 Rühren Sie die Joghurtkultur unter die Milch.
- 13 Alles muss gut durchgemischt sein, ansonsten wird das Joghurt klumpig.
- 14 Den Deckel schließen.
- 15 Wählen Sie mit Hilfe der ⌚ Taste  im Menü aus.
- 16 Wählen Sie die Zubereitungszeit aus. Die Standardzeit beträgt 8 Stunden.
- 17 Solange die Anzeige aufblinkt, können Sie nur die h und min Tasten benutzen.
- 18 Bewegen Sie sich mit Hilfe der min Taste durch die Menü-Optionen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, und 55).
- 19 Bewegen Sie sich mit Hilfe der h Taste durch die Menü-Optionen (6, 7, 8, 9, und 10).
- 20 Wenn Sie die Einstellung 10 Stunde rückgängig machen wollen, drücken Sie die h Taste erneut, während die Anzeige aufblinkt.
- ✱ Sollten Sie 2 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.

- 21 Sie können bei diesem Programm die Timerfunktion nutzen (siehe TIMER).
- 22 Die -Taste betätigen.
- 23 Die Zeit auf der Anzeige läuft rückwärts.
- 24 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
- 25 Der Joghurt wird nicht warmgehalten.
- 26 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.



BROT

- 1 Tauen Sie tiefgefrorenen Teig vor dem Gebrauch vollständig auf.
- 2 Bereiten Sie nicht mehr als etwa 500 g Zutaten auf einmal zu.
- 3 Bestreichen Sie die Schüssel mit Speiseöl.
- 4 Geben Sie den Teig in die Schüssel.
- 5 Den Deckel schließen.
- 6 Wählen Sie mit Hilfe der  Taste  im Menü aus.
- 7 Wählen Sie die Zubereitungszeit aus. Die Standardzeit beträgt 3 Stunden.
- 8 Solange die Anzeige aufblinkt, können Sie nur die h und min Tasten benutzen.
- 9 Bewegen Sie sich mit Hilfe der min Taste durch die Menü-Optionen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, und 55).
- 10 Bewegen Sie sich mit Hilfe der h Taste durch die Menü-Optionen (1, 2, 3, 4, 5, und 6).
- 11 Wenn Sie die Einstellung 6 Stunde rückgängig machen wollen, drücken Sie die h Taste erneut, während die Anzeige aufblinkt.
- * Sollten Sie 2 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
- 12 Sie können bei diesem Programm die Timerfunktion nutzen (siehe TIMER).
- 13 Die -Taste betätigen.
- 14 Die Zeit auf der Anzeige läuft rückwärts.
- 15 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 16 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 17 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.



FISCH




- 1 Reiben Sie die Zutaten vollständig mit Speiseöl ein.
- 2 Streuen Sie Gewürze über die Zutaten.
- 3 Geben Sie einen Esslöffel Speiseöl in die Schüssel.
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 5 Den Deckel schließen.
- 6 Die Garzeit ist von der Größe des Produkts abhängig.
- 7 Bereiten Sie nicht mehr als etwa 500 g Zutaten auf einmal zu.
- 8 Die empfohlene Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten je 100 g Gewicht.
- 9 Wählen Sie mit Hilfe der  Taste  im Menü aus.
- 10 Wählen Sie die Zubereitungszeit aus. Die Standardzeit beträgt 20 Minuten.
- 11 Solange die Anzeige aufblinkt, können Sie nur die h und min Tasten benutzen.
- 12 Bewegen Sie sich mit Hilfe der min Taste durch die Menü-Optionen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, und 55).
- 13 Sollte die gewünschte Zubereitungszeit mehr als 1 Stunde betragen, drücken Sie die h Taste.
- 14 Wenn Sie die Einstellung 1 Stunde rückgängig machen wollen, drücken Sie die h Taste erneut, während die Anzeige aufblinkt.
- * Sollten Sie 2 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
- 15 Haben Sie die Zeit eingestellt, drücken Sie .
- 16 Die Zeit auf der Anzeige läuft rückwärts.




- 17 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 18 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 19 Am besten nehmen Sie das Essen nach der Zubereitung so schnell wie möglich heraus, damit es nicht austrocknet.
- 20 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.

DAMPFGAREN

- 1 Füllen Sie kaltes Wasser bis zur Markierung 6 in die Schüssel.
- 2 Stellen Sie den Korb auf die Schüssel und legen Sie die Lebensmittel in den Korb.
- 3 Schneiden Sie, für gleichmäßiges Kochen, das Essen in etwa gleichgroße Stücke.
- 4 Legen Sie Erbsen oder andere Lebensmittel, die aufgehen oder ins Wasser fallen können, in ein Päckchen aus Aluminiumfolie.
- 5 Seien vorsichtig beim Herausnehmen des Gitters – benutzen Sie Topfhandschuhe und Plastiklöffel.
- 6 Den Deckel schließen.
- 7 Wählen Sie mit Hilfe der  Taste  im Menü aus.
- 8 Wählen Sie die Zubereitungszeit aus. Die Standardzeit beträgt 30 Minuten.
- Diese Zutaten sollten innerhalb der Standardzeit zubereitet werden:

Essen (frisch)	Menge	Essen (frisch)	Menge
Grüne Bohnen	200g	Broccoli	200g
Rosenkohl	200g	Kohl	Viertel
Karotten (geschält)	200g	Mais	2
Kartoffeln (geviertelt)	400g		
- 9 Solange die Anzeige aufblinkt, können Sie nur die h und min Tasten benutzen.
- 10 Bewegen Sie sich mit Hilfe der min Taste durch die Menü-Optionen (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, und 55).
- 11 Bewegen Sie sich mit Hilfe der h Taste durch die Menü-Optionen (1, und 2).
- 12 Wenn Sie die Einstellung 2 Stunde rückgängig machen wollen, drücken Sie die h Taste erneut, während die Anzeige aufblinkt.
- ★ Sollten Sie 2 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
- 13 Sie können bei diesem Programm die Timerfunktion nutzen (siehe TIMER).
- 14 Die -Taste betätigen.
- 15 Die Zeit auf der Anzeige läuft rückwärts.
- 16 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 17 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 18 Am besten nehmen Sie das Essen nach der Zubereitung so schnell wie möglich heraus, damit es nicht zu weich wird.
- 19 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.

ANBRATEN/SAUTIEREN/DÄMPFEN/KOCHEN

- 1 Sie können das Programm DAMPFGAREN  mit der Standardeinstellung – ohne Deckel – 5, 10, 15, 20, 25, 30 Minuten lang als Pfanne für hohe Temperaturen benutzen, bevor Sie mit einem anderen Programm fortfahren.
- 2 Verwenden Sie es unter Einsatz von ein wenig Öl, um Fleisch und Gemüse anzubraten, um Zutaten zu sautieren, um Zwiebeln, Sellerie, Lauch etc. zu dämpfen.
- 3 Verwenden Sie dabei Wasser oder Brühe, um die Kochflüssigkeiten vorzuwärmen.
- 4 Sobald sie zum Hauptprogramm wechseln, ist das Gerät aufgewärmt und einige oder alle Ihrer Zutaten befinden sich bereits in der Schüssel.

5 Sie müssen anschließend nicht mehr die Pfanne abwaschen, die Sie ansonsten bei der Vorbereitung verwendet hätten.






PORRIDGE/RISOTTO

1 Füllen Sie das Getreide (Reis, Haferflocken, Gerste etc.) mit dem Messbecher in die Schüssel.

Porridge

- Benutzen Sie die rechte Skala innerhalb der Schüssel, die von ½ bis 1½ markiert ist.
- Nicht über die **max**-Markierung befüllen.




Congee (Reisbrei)

- Benutzen Sie die mittlere Skala innerhalb der Schüssel, die von 1 bis 3 markiert ist.
 - Nicht über die **max**-Markierung befüllen.
- 2 Füllen Sie die Schüssel mit Wasser bis zu der Markierung, die der Zahl an Tassen Getreide entspricht.
- 3 Den Deckel schließen.
- 4 Wählen Sie mit Hilfe der  Taste  im Menü aus.
- 5 Wählen Sie die Zubereitungszeit aus. Die Standardzeit beträgt 1 Stunde.
- 6 Solange die Anzeige aufblinkt, können Sie nur die h und min Tasten benutzen.
- 7 Bewegen Sie sich mit Hilfe der min Taste durch die Menü-Optionen (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, und 55).
- 8 Bewegen Sie sich mit Hilfe der h Taste durch die Menü-Optionen (1, 2, 3, und 4).
- 9 Wenn Sie die Einstellung 4 Stunde rückgängig machen wollen, drücken Sie die h Taste erneut, während die Anzeige aufblinkt.
- ★ Sollten Sie 2 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
- 10 Sie können bei diesem Programm die Timerfunktion nutzen (siehe TIMER).
- 11 Die -Taste betätigen.
- 12 Die Zeit auf der Anzeige läuft rückwärts.
- 13 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 14 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 15 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.



Risotto

- Halten Sie sich an das Rezept, das weiter hinten in dieser Broschüre aufgeführt ist.




KUCHEN

- 1 Tauen Sie tiefgefrorenen Teig vor dem Gebrauch vollständig auf.
- 2 Befüllen Sie die Schüssel nicht mehr als etwa halbvoll.
- 3 Bestreichen Sie die Schüssel mit Speiseöl.
- 4 Geben Sie den Teig in die Schüssel.
- 5 Den Deckel schließen.
- 6 Wählen Sie mit Hilfe der  Taste  im Menü aus.
- 7 Wählen Sie die Zubereitungszeit aus. Die Standardzeit beträgt 40 Minuten.
- 8 Die Standardzeit beträgt 40 Minuten.
- 9 Solange die Anzeige aufblinkt, können Sie nur die h und min Tasten benutzen.
- 10 Bewegen Sie sich mit Hilfe der min Taste durch die Menü-Optionen (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, und 55).
- 11 Bewegen Sie sich mit Hilfe der h Taste durch die Menü-Optionen (1, und 2).
- 12 Wenn Sie die Einstellung 2 Stunde rückgängig machen wollen, drücken Sie die h Taste erneut, während die Anzeige aufblinkt.
- ★ Sollten Sie 2 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
- 13 Haben Sie die Zeit eingestellt, drücken Sie .





- 14 Die Zeit auf der Anzeige läuft rückwärts.
- 15 Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den „Warmhalten“-Modus um.
- 16 Die -Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 17 Am besten nehmen Sie das Essen nach der Zubereitung so schnell wie möglich heraus, damit es nicht zu weich wird.
- 18 Die -Taste betätigen. Den Deckel öffnen. Nehmen Sie das Essen heraus.

WARMHALTEN

- Möchten Sie die Funktion „Warmhalten“ nach einem Programm einsetzen, das diese Funktion nicht unterstützt, drücken Sie  genau dann, wenn auf der Anzeige nur die  Lampe aufleuchtet.
- Drücken Sie  um diese Funktion zu verlassen.



























PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- * Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und trennen Sie dann den Gerätestecker vom Gerät.
- 2 Halten Sie das obere Ende des Filters bei geschlossenem Deckel fest und heben Sie ihn aus dem Deckel heraus.
- 3 Drehen Sie ihn um, damit Sie die Markierungen vorne am Rand sehen können.
- 4 Halten Sie den Filterdeckel fest und drehen Sie den Filter in Richtung offenes Schloss .
- 5 Drücken Sie auf die Laschen unten im inneren Deckel () und ziehen Sie ihn vom Gerät.
- 6 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
- 7 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 8 Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.
- 9 Setzen Sie den Filter wieder zusammen und setzen Sie ihn wieder in den Deckel ein.
- 10 Setzen Sie den inneren Deckel wieder in den Deckel ein.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.






Rezepte

	Esslöffel (15ml)		Prise
	Teelöffel (5ml)		Bund
g	Gramm		Zweig
ml	Milliliter		Zehe/Zehen
	Messbecher		Dose
	Stange/Rippe (Sellerie)		Glas
	Hand voll		Päckchen (7 g)
	Ei, mittel (53-63 g)		Ei, groß (63-73 g)
Gemüse-Couscous-Chili		 langsames Garen	
1	rote Zwiebel, gehackt	1 	Olivenöl
1	große Zwiebel, gehackt	1 	Limabohnen
2 	Knoblauch, geschält und gehackt	1 	Cannellini-Bohnen
1	rote Paprika, entkernt und gehackt	1 	grüne Jalapeños
1	gelbe Paprika, entkernt und gehackt	1 	Kidneybohnen
1	orangefarbene Paprika, entkernt und gehackt	1 	Tomaten in Stücken
1 	gemahlener Koriander	2 	Kreuzkümmel gemahlen
1 	Tomatenpüree	1 	Zucker

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 850 ml | Gemüsebrühe | 2  | Chilipulver |
| 2  | pikante Tomatensoße | 2  | getrockneter Oregano |
| 120-140 ml | Couscous | | |

Serviervorschlag:

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| geriebener Käse | Sauerrahm |
| kleiner Bund Koriander, gehackt | |






Den Deckel öffnen. Geben Sie das Öl hinzu. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Fügen Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinzu. Lassen Sie das Ganze solange kochen, bis die Zwiebeln gedünstet sind. Gießen Sie das Wasser von den Bohnen ab und geben Sie sie hinzu. Halten Sie den Couscous zurück. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Den Deckel schließen. Wählen Sie . Geben Sie den Couscous 30 Minuten, bevor der Kochvorgang beendet ist, hinzu. Ist der Kochvorgang bereits beendet, wählen Sie  im Menü und lassen Sie das Ganze weitere 20 Minuten kochen. Servieren Sie das Ganze mit einer Hand voll Käse, einem Spritzer Sauerrahm und ein wenig frischem Koriander. Für ein klassisches vegetarisches Chili lassen Sie einfach den Couscous weg.

Hausgemachter Joghurt















- | | | | |
|---------|-------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1200 ml | Milch | 100 ml | Joghurt  |
|---------|-------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------|





mit Geschmack

- | | | | |
|------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50 g | tiefgefrorener sommerlicher Beerenmix | 1  | Honig |
|------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|

Den Deckel öffnen. Geben Sie die Milch hinzu. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Erhitzen Sie die Milch so lange, bis am Rand Bläschen aufsteigen. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Lassen Sie die Milch auf 37°C bis 45°C abkühlen. Rühren Sie den Joghurt in die Milch. Alles muss gut durchgemischt sein, ansonsten wird das Joghurt klumpig. Den Deckel schließen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Stellen Sie den Joghurt in den Kühlschrank, bis er ganz abgekühlt ist. Erwärmen Sie die Beeren langsam in einer Pfanne. Geben Sie den Honig hinzu. Sobald die Beeren zusammenfallen, nehmen Sie sie vom Herd, lassen Sie sie abkühlen und vermengen Sie das Ganze mit dem Joghurt. Wenn Sie den Joghurt aufheben wollen, müssen Sie die Gläser, die Sie verwenden, sterilisieren. Erhitzen Sie sie bei 100 °C 10 Minuten lang im Backofen. Der Joghurt hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

Feuriges New York-Beef-Chili

- | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 450 g | Rinderschmorbraten | 1  | Olivenöl |  Stew |
| 3  | Knoblauch, geschält und gehackt | 2 | Zwiebeln, gehackt | |
| 2  | Kreuzkümmel gemahlen | 2  | Chilipulver | |
| 1  | Cayennepfeffer | 2  | Tomatensoße | |
| 1  | geräuchertes Paprika- / Chipotle-Pulver | 2  | Tomaten | |
| 1 | grüne Paprika | 1  | Lorbeerblatt | |
| 1  | Salz | 1  | schwarzer Pfeffer | |
| 1  | Basilikumblätter, grob gehackt | 1  | Kidneybohnen | |

Den Deckel öffnen. Geben Sie das Öl hinzu. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Schneiden Sie das Rindfleisch, die Tomaten und die Paprika in mundgerechte Stücke. Braten Sie das Fleisch an und nehmen Sie es vom Herd. Geben Sie die Zwiebeln, den Knoblauch und die Kräuter hinzu. Lassen Sie das Ganze solange kochen, bis die Zwiebeln gedünstet sind. Fügen Sie das Fleisch hinzu. Halten Sie die Bohnen zurück. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Den Deckel schließen. Wählen Sie . Geben Sie die Bohnen 30 Minuten, bevor der Kochvorgang beendet ist, hinzu. Sollte das Fleisch nach Programmende noch etwas zäh sein, geben Sie eine Tasse Wasser hinzu und lassen Sie das Programm für Fleisch weitere 30 Minuten laufen.



Marokkanische Fischtajine



2	Knoblauch, geschält und gehackt	1	Zwiebeln, gehackt
1	rote Paprika, entkernt und gehackt	2	Sellerie, gehackt
2	Tomaten in Stücken	1	Kreuzkümmel gemahlen
1	gemahlener Ingwer	1	Kurkurma
1	Zimtstange	1	Harissa-Paste
120 ml	Weißwein	1	Tomatenpüree
120 ml	Fischbrühe	1	Zitrone
675 g	Fisch (Dorsch/Schellfisch/Lachsfilet)	1	grüne Oliven
1	kleiner Bund Koriander, gehackt		Salz und Pfeffer

Halten Sie den Koriander zurück. Den Deckel öffnen. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Den Deckel schließen. Wählen Sie im Menü aus und drücken Sie . Lassen Sie das Ganze so lange garen, bis der Fisch zart ist (40 – 60 Minuten) Drücken Sie zweimal, um das Programm anzuhalten. Geben Sie den Koriander hinzu. Schmecken Sie das Gericht ab und servieren Sie das Ganze. Couscous passt sehr gut zu diesem Gericht.

Schweinshaxen-Suppe mit Schälerbsen



1150 ml	Hühnerbrühe	1	Zwiebeln, fein gehackt
225 g	Schälerbsen	1	Möhren, gehackt
1	Sellerie, gehackt	2	Knoblauch (gerieben)
1	Thymian, fein gehackt	1	Lorbeerblatt
1	Schweinshaxe		schwarzer Pfeffer

Den Deckel öffnen. Geben Sie die Brühe hinzu. Wählen Sie im Menü aus und drücken Sie . Unter Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal, um das Programm anzuhalten. Den Deckel schließen. Wählen Sie . Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Nehmen Sie die Schweinshaxe heraus. Entfernen Sie Haut und Knochen. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel. Entfernen Sie den Lorbeer. Zerdrücken Sie die Schälerbsen mit der Rückseite eines Holzlöffels. Fügen Sie das Fleisch hinzu. Schmecken Sie das Gericht ab und servieren Sie das Ganze. Himmlischer Geschmack in der Schüssel!

Lachs mit würziger Kruste



2	Lachsfilets (mit Haut)	1	Olivenöl
1	Paprikapulver	1	Chilipulver
½	Kreuzkümmel gemahlen	1	Salz und Pfeffer
1	weicher brauner Zucker	1	Zitrone

Vermengen Sie die Paprika, das Chilipulver, den Kreuzkümmel, Zucker, Salz und Pfeffer miteinander. Streuen Sie das Ganze über die Lachsfilets. Den Deckel öffnen. Geben Sie das Öl hinzu. Wählen Sie im Menü aus und drücken Sie . Warten Sie ein paar Minuten, bis das Öl heiß ist. Geben Sie die Filets mit der Haut nach unten hinzu. Den Deckel schließen. Dieses Gericht verbindet das Dampfgaren und Braten von Fischstücken perfekt miteinander und die Haut wird richtig knusprig. Servieren Sie das Ganze mit einem Stückchen Zitrone. Ein wunderbar leichtes Gericht.

Schokoladen-Brownie-Kuchen





170 g	ungesalzene Butter	3	
340 g	Zucker	1	Vanillearoma
170 g	Kakaopulver	1	Salz
110 g	Schokotropfen aus Vollmilch	75 g	Weizenmehl

Serviervorschlag:







Vanilleeis (freigestellt)

Zerlassen Sie Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne. Legen Sie gebutterte Folie in der Schüssel aus. Verquirlen Sie die geschmolzene Butter, den Zucker, das Kakaopulver, das Mehl, die Eier, Vanille und Salz in einer Schüssel. Heben Sie die Schokotropfen unter.







Geben Sie den Teig auf die Folie in der Schüssel. Den Deckel schließen. Wählen Sie  im Menü. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 1 Stunde 30 Minuten ein. Die -Taste betätigen. Der Kuchen sollte am Rand fest und in der Mitte leicht zähflüssig sein. Servieren Sie den Kuchen warm und zusammen mit Eiscreme.

Irish Stew mit Ziegenkäseknödeln
für den Stew:





 Stew

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1.8 kg | Lammschulter (gekocht) | 1  | Olivenöl |
| 250 g | Speckscheiben | 3  | Knoblauch (gerieben) |
| 950 ml | Lammbrühe | | Salz und Pfeffer |
| 1 | große Zwiebel, gehackt | 2 | Möhren, gehackt |
| 2  | Sellerie, gehackt | 2  | Rosmarin gehackt |
| 2  | Tomatenpüree | 1  | Speisestärke |

für die Knödel:

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 100 g | Backpulver | 1  | Backpulver |
| 50 g | Rindertalg | 1  | Salz |
| 75 ml | Wasser | 1  | Getrocknete Petersilie |
| 40 g | Ziegenkäse (weich) | 1  | getrockneter Thymian |
| 1  | getrocknete Majoranblätter | 1  | schwarzer Pfeffer |

für den Stew:

Trennen Sie das Fleisch von den Knochen. Schneiden Sie das Fleisch und den Speck in mundgerechte Stücke. Den Deckel öffnen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Geben Sie die Brühe hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. Füllen Sie die Brühe in einen Krug um. Geben Sie das Öl hinzu. Fügen Sie die Zwiebel hinzu und lassen Sie sie kurz anbraten. Geben Sie das Fleisch, den Knoblauch, die Kräuter und das restliche Gemüse hinzu und lassen Sie alles 5 Minuten lang kochen. Geben Sie die Brühe hinzu. Geben Sie das Tomatenmark hinzu. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Den Deckel schließen. Wählen Sie .

für die Knödel:

Vermengen Sie sämtliche Zutaten mit der Hand. Teilen Sie die Masse in 6 Kugeln auf. Lassen Sie den Teig 20 Minuten stehen.

zum Schluss:



Verrühren Sie die Speisestärke mit ein wenig Wasser in einer Tasse zu einer glatten Masse. Öffnen Sie 30 Minuten, bevor der Kochvorgang beendet ist, den Deckel. Rühren Sie die Masse in den Stew unter. Geben Sie die Knödel hinzu. Schließen Sie den Deckel. Warten Sie, bis das Programm beendet ist, und servieren Sie anschließend. Eine Schüssel voll wunderbarem Essen für die Seele!

* Sollten Sie kein gekochtes Lamm haben, können Sie auch rohes Lamm verwenden. Wählen Sie statt dem Programm für Stew das Programm für langsames Garen und folgen Sie den Schritten, die nach Hinzugabe der Knödel folgen.

dampfgegart Artischocke

 Dampfwaren






- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---|--------------|
| 1  | Knoblauch, geschält und gehackt | 2 | Artischocken |
| | Kräuterzweige (Estragon, Minze, Petersilie, Thymian) | 1 | Zitrone |

Schneiden Sie die Zitrone in Scheiben. Schneiden Sie den überschüssigen Stiel vom Ende jeder Artischocke ab. Schneiden Sie das obere Viertel jeder Artischocke ab. Entfernen Sie beschädigte Blätter. Reiben Sie die abgeschnittenen Oberflächen mit einer Zitronenscheibe ein. Legen Sie die Zitronenscheiben in den Korb. Geben Sie die Kräuterzweige hinzu. Geben Sie den Knoblauch hinzu. Legen Sie die Artischocke darüber. Füllen Sie bis zur Markierung 2 auf der linken Skala innerhalb der Schüssel Wasser ein. Stellen Sie den Korb auf die Schüssel. Den Deckel schließen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Die Artischocken sind gar, wenn Sie die äußeren Blätter leicht abziehen können. Servieren Sie das Ganze warm oder kalt mit einer Vinaigrette. Fantastisch!







Graupen- und Borlotti-Bohneneintopf

 Stew





1 	Olivenöl	1 	Borlotti-Bohnen
175 g	Graupen	1	Zwiebeln, fein gehackt
1 	Tomaten in Stücken	1 	Tomatenpüree
1000 ml	Gemüsebrühe	2 	Petersilie (gehackt)
125 ml	trockener Rotwein		Salz und Pfeffer



Serviervorschlag: scharfes Chili-Öl (freigestellt)

Den Deckel öffnen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Geben Sie die Brühe hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. Füllen Sie die Brühe in einen Krug um. Geben Sie das Öl hinzu. Fügen Sie die Zwiebel hinzu und lassen Sie sie kurz anbraten. Geben Sie den Wein hinzu und lassen Sie alles einige Minuten lang kochen. Geben Sie die Graupen hinzu und rühren Sie so lange, bis das Ganze die Farbe des Weins annimmt. Gießen Sie das Wasser von den Bohnen ab und geben Sie sie hinzu. Geben Sie die Tomaten hinzu. Geben Sie die Brühe hinzu. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Den Deckel schließen. Wählen Sie . Öffnen Sie 30 Minuten, bevor der Kochvorgang beendet ist, den Deckel. Überprüfen Sie die Wassermenge in der Schüssel. Geben Sie bei Bedarf 150 ml heißes Wasser hinzu. Den Deckel schließen. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Servieren Sie das Ganze mit knusprigem Brot und einem Spritzer scharfem Chili-Öl.

Sponge Pudding mit Sirup





 Dampfgaren






115 g	Butter	2	
100 g	Feiner Zucker	¼ 	Vanillearoma
175 g	Backpulver	2 	Milch
4 	Golden Syrup (Zuckerrübensirup)		

Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel auf. Schlagen Sie die Butter und den Zucker in einer Schüssel. Geben Sie nach und nach Eier, Vanille und das Mehl hinzu. Rühren Sie die Milch unter. Fetten Sie eine 1200 ml große hitzebeständige Schüssel ein. Füllen Sie den Sirup in die hitzebeständige Schüssel und geben Sie die Masse darüber. Decken Sie das Ganze mit Backpapier und anschließend mit Folie ab, und befestigen Sie alles mit einem Bindfaden. Den Deckel öffnen. Stellen Sie die hitzebeständige Schüssel in die Schüssel des Geräts. Füllen Sie so viel Wasser in die Schüssel des Geräts, dass es bis 3 cm unter den Rand der hitzebeständigen Schüssel reicht. Den Deckel schließen. Wählen Sie  im Menü. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 1 Stunde 30 Minuten ein. Die -Taste betätigen. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Drehen Sie den Kuchen auf einem Teller um und servieren Sie ihn warm. Ein tolles Rezept für jede Jahreszeit!

Weißbrot


 Brot

1 	Golden Syrup (Zuckerrübensirup)	1 	Butter
320 ml	Milch	1 	Trockenhefe
500 g	Weizenmehl	1 	Salz



Den Deckel öffnen. Geben Sie die Milch hinzu. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Erhitzen Sie die Milch so lange, bis am Rand Bläschen aufsteigen. Füllen Sie die Milch in einen Krug um. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Lassen Sie die Milch auf 37°C bis 45°C abkühlen. Zerlassen Sie Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne. Vermengen Sie das Mehl und das Salz in einer Schüssel. Geben Sie die Hefe, Butter und den Sirup hinzu. Geben Sie die Milch hinzu und kneten Sie das Ganze zu einer Kugel. Ist die Masse sehr klebrig, geben Sie ein wenig mehr Mehl hinzu. Decken Sie das Ganze ab und lassen Sie den Teig 10 Minuten lang an einem warmen Platz gehen. Kneten Sie das Ganze noch einmal durch. Decken Sie das Ganze ab und lassen Sie den Teig 10 Minuten lang an einem warmen Platz gehen. Den Deckel öffnen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Den Deckel schließen. Öffnen Sie 30 Minuten, bevor der Kochvorgang beendet ist, den Deckel. Drehen Sie das Brot um. Auf diese Weise wird das Brot oben ein wenig braun und knusprig. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Servieren Sie das Ganze mit Butter.

Soda Bread (Brotrezept mit Natron)

 Brot


1  Brotbackmischung mit Natron
350 ml Wasser

Butter

Den Deckel öffnen. Fetten Sie die Schüssel mit Butter ein. Wählen Sie  im Menü. Den Deckel schließen. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 2 Stunden 15 Minuten ein. Die -Taste betätigen. Lassen Sie das Gerät aufheizen. Geben Sie die Brotbackmischung mit Natron in eine Schüssel. Geben Sie das Wasser hinzu. Vermengen Sie das Ganze mit der Hand zu einer Kugel. Den Deckel öffnen. Geben Sie den Teig in die Schüssel. Teilen Sie den Teig mit einer Teigspatel aus Kunststoff in vier Stücke. Den Deckel schließen. Öffnen Sie 30 Minuten, bevor der Kochvorgang beendet ist, den Deckel. Drehen Sie das Brot um. Auf diese Weise wird das Brot oben ein wenig braun und knusprig. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Auf einem Backgitter auskühlen lassen. Servieren Sie das Ganze mit gesalzener Butter ohne Beilagen oder zusammen mit einem Gericht.

Porridge

 Porridge/Risotto



2  Haferflocken
1/4  Salz

Wasser
2  Zucker

Serviervorschlag:



brauner Zucker


Milch / Sahne

Den Deckel öffnen. Geben Sie die Haferflocken, Salz und Zucker hinzu. Füllen Sie bis zur Markierung 1 1/2 auf der rechten Skala innerhalb der Schüssel Wasser ein. Den Deckel schließen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Servieren Sie das Ganze mit Milch oder Sahne. Streuen Sie dunklen braunen Zucker darüber. Wenn Sie möchten, können Sie kleingehackte getrocknete Aprikosen oder halbierte Backpflaumen (entsteint) 15 Minuten, bevor die Zubereitungszeit endet, hinzugeben. Reste vom Porridge können bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt und wieder aufgewärmt werden.

Nussporridge

 Porridge/Risotto



1/2  Haferflocken
120 ml Milch
1  gemahlener Zimt

Wasser
3  Kokosraspeln

Serviervorschlag:

Golden Syrup (Zuckerrübensirup)




gehackte Mandeln

Den Deckel öffnen. Geben Sie die Haferflocken, den Zimt, die Kokosraspeln und die Milch hinzu. Füllen Sie bis zur Markierung 1/2 auf der rechten Skala innerhalb der Schüssel Wasser ein. Den Deckel schließen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Träufeln Sie Golden Syrup (Zuckerrübensirup) über das Ganze und streuen Sie die gehackten Mandeln darüber.


Rote-Beete-Risotto im Multi-Cooker

 Porridge/Risotto






400 g Rote Beete
250 g Arborio-/Risotto-Reis
250 ml Weißwein
900 ml Gemüsebrühe / Hühnerbrühe

2  Olivenöl
1 Zwiebeln, fein gehackt
2  Knoblauch, geschält und gehackt
1  Thymian, fein gehackt

zum Schluss:

100 ml Joghurt
1  Butter

1  Petersilie (gehackt)





Den Deckel öffnen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Geben Sie die Brühe hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. Füllen Sie die Brühe in einen Krug um. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Lassen Sie das Gerät aufheizen. Schälen Sie die Rote Beete und schneiden Sie sie in 1 cm große Würfel. Geben Sie die Rote Beete, den Knoblauch und die Zwiebeln in eine Schüssel. Lassen Sie das Ganze solange kochen, bis die Zwiebeln gedünstet sind. Rühren Sie den Reis unter. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Ganze 3 – 4 Minuten lang kochen.




Den Deckel öffnen. Rühren Sie den Wein unter. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Ganze 3 – 4 Minuten lang kochen. Den Deckel öffnen. Geben Sie den Thymian hinzu. Geben Sie die Brühe hinzu. Den Deckel schließen. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Schauen Sie nach dem Reis – er sollte bissfest sein, aber nicht hart. Wenn er noch nicht ganz gar ist, geben Sie ein wenig Wasser hinzu und lassen Sie das Ganze ein paar Minuten länger kochen. Rühren Sie die Butter unter – dadurch erhält das Risotto seinen Glanz. Servieren Sie das Ganze mit einem Klecks Joghurt und ein wenig Petersilie. Eignet sich hervorragend als Vorspeise oder als leichtes Mittagessen.

Würzreis






 Reis






2 	Reis		Wasser
1	Brühwürfel (Gemüse)	2	Möhren, gehackt
1	rote Paprika, entkernt und gehackt	2 	Sellerie, gehackt
1 	Kurkurma	1 	Erbsen (freigestellt)

Den Deckel öffnen. Geben Sie den Reis in eine Schüssel. Füllen Sie bis zur Markierung 2 auf der linken Skala innerhalb der Schüssel Wasser ein. Zerkleinern Sie den Brühwürfel und verrühren Sie ihn mit Wasser. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Den Deckel schließen. Wählen Sie . Warten Sie, bis das Programm beendet ist, und servieren Sie anschließend. Sollte der Reis noch nicht gar sein, lassen Sie ihn ein paar Minuten bei geschlossenem Deckel stehen, damit er dämpfen kann.

Tomatensuppe mit Stücken







 Suppe





1	Zwiebeln, gehackt	1 	Olivenöl
1 	Tomaten in Stücken	2	Tomaten in Stücken
1	rote Paprika, entkernt und gehackt	2	Kartoffeln
550 ml	Hühnerbrühe	1 	Tomatenpüree
1 	getrocknete Kräutermischung	1 	schwarzer Pfeffer

Den Deckel öffnen. Geben Sie die Brühe hinzu. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Unter Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. Füllen Sie die Brühe in einen Krug um. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Schälen Sie die Tomaten und schneiden Sie sie in Würfel. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Geben Sie das Öl hinzu. Geben Sie die Zwiebel und die Paprika hinzu. Lassen Sie das Ganze solange kochen, bis die Zwiebeln gedünstet sind. Geben Sie die Brühe hinzu. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Den Deckel schließen. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Schmecken Sie das Ganze ab. Servieren Sie die Suppe mit knusprigem Brot.

Chorizo-Kohlsuppe mit Apfel







 Suppe



¼	Chorizo-Wurst, klein geschnitten	1	Zwiebeln, fein gehackt
1	Apfel	2	Möhren, gehackt
2 	Sellerie, gehackt	2	Tomaten in Stücken
¼	Weißkohl, klein geschnitten	1 	Tomatenpüree
2 	Knoblauch, geschält und gehackt	1 	Cayennepfeffer
1 	Salz	1 	schwarzer Pfeffer
850 ml	Gemüsebrühe		

Den Deckel öffnen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Braten Sie die Chorizo 2 Minuten lang an. Fügen Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinzu. Lassen Sie das Ganze solange kochen, bis die Zwiebeln gedünstet sind. Schälen, entkernen und schneiden Sie den Apfel. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Den Deckel schließen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Eine leckere Suppe, deren Geschmack sich – wenn Sie sie über Nacht im Kühlschrank stehen lassen – noch intensiver entfalten kann.

Hühnchen mit Tomaten und Champignons




 Fleisch



2	Hühnerbrust, ohne Haut und Knochen	1  Olivenöl
450 g	braune Champignons, geschnitten	1  Tomaten in Stücken
2 	Knoblauch, geschält und gehackt	1  Tomatensoße
1 	Worcestersauce	1  getrockneter Oregano
	Salz und Pfeffer	

Den Deckel öffnen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Geben Sie das Öl hinzu. Würzen Sie die Hühnchenbrüste mit Salz und Pfeffer und legen Sie sie in die Schüssel. Wenden Sie das Fleisch, damit beide Seiten eine Kruste bilden können. Geben Sie den Knoblauch und die Champignons dazu. Lassen Sie alles 3 – 4 Minuten lang garen und wenden Sie das Hühnchen in dieser Zeit einmal. Geben Sie die Tomaten, Worcestersauce, Tomatensoße und Oregano hinzu. Lassen Sie das Ganze weiter garen und wenden Sie das Hühnchen ein weiteres Mal. Vergewissern Sie sich, dass das Hühnchen durch ist. Servieren Sie das Ganze mit Nudeln, Kartoffeln oder Reis. Ein leckeres Gericht, das sich schnell mit Zutaten aus Ihrem Vorratsschrank zubereiten lässt.

in Stoutbier geschmorte Rippchen mit Ahornsirup und Sojasauce









 Fleisch





1 kg	Rippchen aus dem Schweinebauch	1	Zwiebeln, gehackt
350 ml	Guinness / Stoutbier	1 	Olivenöl
140 ml	Rinderbrühe / Schweinebrühe	60 ml	Ahornsirup / Honig
3 	Knoblauch, geschält und gehackt	2 	dunkle Sojasauce


Den Deckel öffnen. Wählen Sie  im Menü. Geben Sie das Öl hinzu. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 1 Stunde 45 Minuten ein. Die -Taste betätigen. Geben Sie die Rippchen hinzu, braten Sie sie 5 Minuten lang an und wenden Sie sie dabei ab und zu. Nehmen Sie die Rippchen heraus. Fügen Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinzu. Lassen Sie das Ganze solange kochen, bis die Zwiebeln gedünstet sind. Geben Sie die Rippchen wieder in die Schüssel. Rühren Sie das Guinness, die Brühe, den Ahornsirup und die Sojasauce unter. Den Deckel schließen. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Schmecken Sie das Gericht ab und servieren Sie das Ganze. Eignet sich ganz wunderbar als Vorspeise oder als Auswahl für verschiedene Mittagshäppchen.

Rinderbrust-Eintopf

 langsames Garen

1 kg	Rinderbrust	2 	Tomatenpüree
2 	Knoblauch, geschält und gehackt	2 	Lorbeerblatt
50 g	Chorizo-Wurst, in Scheiben geschnitten	2	Möhren
2	rote Zwiebeln, gehackt	3 	Sellerie
600 ml	Rinderbrühe	2 	Rosmarin gehackt
2 	getrocknete Kräutermischung	1 	Tomaten in Stücken
6-8	Kartoffeln (klein)		Salz und Pfeffer
2 	Worcestersauce		

Lassen Sie die Tomaten ungeschält. Schneiden Sie die Kartoffeln, Möhren und den Sellerie in große Stücke. Würzen Sie die Rinderbrust mit Salz und Pfeffer. Den Deckel öffnen. Wählen Sie im Menü  aus und drücken Sie . Geben Sie die Brühe hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. Füllen Sie die Brühe in einen Krug um. Braten Sie die Chorizo 2 Minuten lang an. Fügen Sie das Fleisch hinzu. Lassen Sie sie von allen Seiten braun anbraten. Geben Sie die Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, den Sellerie und die Möhren hinzu. Sollten Sie noch anderes Wurzelgemüse haben, das aufgebraucht werden muss, geben Sie es ebenfalls hinzu. Lassen Sie das Ganze solange kochen, bis die Zwiebeln gedünstet sind. Geben Sie die Brühe hinzu. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie  zweimal, um das Programm anzuhalten. Wählen Sie . Warten Sie, bis das Programm beendet ist, und servieren Sie anschließend. Es kann nicht schaden, wenn Sie das Ganze 8 Stunden lang garen lassen, aber das Essen sollte bereits nach 5 Stunden verzehrfertig sein.

 Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 2 Si le connecteur ou le câble est endommagé, il faut impérativement le remplacer par une pièce spéciale disponible auprès du fabricant ou de son représentant technique.

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

 Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer. La chaleur résiduelle permet de maintenir les surfaces chaudes après utilisation.

 Veuillez à maintenir les connecteurs au sec.









- 3 Ne placez pas de la viande ou du poulet congelé dans l'appareil – décongelez entièrement avant d'utiliser.
- 4 Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- 5 Ne tentez pas de faire cuire des aliments dans la carcasse du cuiseur – utilisez exclusivement le récipient amovible pour la cuisson.
- 6 Ne remplissez pas au-delà de la limite **max**.
- 7 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- 8 Débranchez la prise du secteur, puis le connecteur de la prise d'alimentation de l'appareil.
- 9 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 10 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 11 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 12 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

usage ménager uniquement

MODE DE FONCTIONNEMENT

- Appuyez sur le verrou du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- Ajoutez les ingrédients.
- Faites pivoter le récipient d'un quart de tour dans chaque sens, pour vous assurer que le fond du récipient est bien fixé à l'appareil.
- Fermez le couvercle.


schémas		
1 menu	 porridge/risotto	2 couvercle de filtre
 menu	 cake	3 filtre
 viande	 minuterie	4 couvercle
 potage	 riz	5 verrou du couvercle
 yaourt	 cuisson lente	6 couvercle intérieur
 pain	 ragoût	7 verre gradué
 poisson	 garder au chaud	8 panier
 vapeur	 arrêt	9 récipient
	 démarrer	10 connecteur

- Utilisez le bouton de menu de  pour choisir un programme.
- Les trois gros boutons situés dans le bas,  cuisson de riz,  cuisson lente et  ragoût annulent le bouton de menu et le bouton .
- Réglez la minuterie  le cas échéant.
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton arrêt (stop)  une fois si l'écran n'est pas en mode de compte à rebours ou deux fois si l'écran est un mode de compte à rebours.
- Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le reposer pendant 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau.




PRÉPARATION

- 1 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 2 N'utilisez pas l'appareil à proximité ou sous des rideaux, des étagères, des armoires ou tout autre élément susceptible d'être endommagé par la vapeur qui s'échappe.
- 3 Veillez à tenir à portée de main des gants de cuisine (ou un chiffon) et un set de table résistant à la chaleur ou une assiette à dîner pour déposer le récipient après la cuisson.
- 4 Placez le récipient à l'intérieur du cuiseur.
- 5 Faites pivoter le récipient d'un quart de tour dans chaque sens, pour vous assurer que le fond du récipient est bien fixé à l'appareil.

FONCTIONNEMENT

- 6 Fermez le couvercle.
- 7 Fixez le connecteur de l'appareil avant de brancher le câble dans la prise de courant.
- 8 L'affichage clignote. Le voyant  va clignoter.




RIZ

- 1 Utilisez le verre gradué pour verser le riz dans le récipient.
- 2 N'utilisez pas plus de 10 tasses de riz.
- 3 Reportez-vous à l'échelle de mesure sur la gauche, à l'intérieur du récipient, qui est marquée de 2 à 10
- 4 Remplissez le récipient avec de l'eau jusqu'au numéro correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.
- 5 Fermez le couvercle.
- 6 Appuyez sur le bouton . Le bouton s'allume.
- 7 Les segments extérieurs de l'écran vont clignoter pendant que les aliments se réchauffent.
- 8 L'écran affichera alors la durée de cuisson restante (13 minutes) et entamera le compte à rebours.
- 9 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- 10 Le voyant  s'allumera.
- 11 Ouvrez le couvercle.
- 12 Retirez le récipient et placez-le sur un set de table résistant à la chaleur ou sur une assiette de dîner.
- 13 Appuyez sur le bouton .






- Utilisez la spatule pour faire tourner et mélanger le riz, de manière à ce que toute la vapeur puisse s'échapper.
- Dans certains cas, la couche de riz en contact avec le récipient forme une croûte.
- Si vous ne voulez pas de la croûte, vous pouvez l'enlever avec la spatule, après avoir servi le riz.









CUISSON LENTE

- Viande rouge et légumes (voir « DORER/SAUTER/ATTENDRI/BOUILLIR »).
- Faites bouillir le liquide de cuisson (voir « DORER/SAUTER/ATTENDRI/BOUILLIR »).
- Placez les ingrédients solides dans le récipient, puis ajoutez le liquide de cuisson.
- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton . Le bouton s'allume.
- L'écran va afficher 8 heures et entamer le compte à rebours.
- Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- Le voyant  s'allumera.
- Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.



MIJOTAGE




- Viande rouge et légumes (voir « DORER/SAUTER/ATTENDRI/BOUILLIR »).
- Faites bouillir le liquide de cuisson (voir « DORER/SAUTER/ATTENDRI/BOUILLIR »).
- Placez les ingrédients solides dans le récipient, puis ajoutez le liquide de cuisson.
- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton . Le bouton s'allume.
- L'écran va afficher 1 heure et entamer le compte à rebours.
- Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- Le voyant  s'allumera.
- Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.

UTILISATION DU MENU










	menu	intervalle	par défaut
	viande	10 min - 1 h	20 min
	potage	1 - 5 h	1 h
	yaourt	6 - 10 h	8 h
	pain	1 - 3 h	3 h
	poisson	10 min - 1 h	20 min
	vapeur	30 min - 2 h	30 min
	porridge/risotto	1 - 4 h	1 h
	cake	30 min - 2 h	40 min

VIANDE






- Frottez toutes les faces des aliments avec l'huile de cuisson.
- Frottez les assaisonnements éventuels sur la surface des aliments
- Placez une cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le récipient.
- Mettez les aliments dans le récipient.
- Fermez le couvercle.
- La durée de cuisson dépend de la taille des aliments.
- Veillez à ne pas cuire plus de 500 g d'aliments à la fois.
- Nous vous suggérons d'utiliser des durées de cuisson de 10 minutes + 10 minutes par 100 g de poids de boeuf.
- Ne faites pas cuire la viande de porc ou de volaille pendant moins de 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes.
- Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
- Choisissez la durée de cuisson. La durée par défaut est de 20 minutes.
- Vous pouvez uniquement utiliser les boutons h et min lorsque que la durée sur l'écran clignote.

- 13 Utilisez le bouton min pour naviguer dans les options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55) sur l'écran
- 14 Si vous souhaitez que la cuisson dure 1 heure, appuyez sur le bouton h.
- 15 Pour annuler le réglage de 1 heure, appuyez une nouvelle fois sur le bouton h, alors que la durée sur l'écran clignote.
- ★ Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 2 minutes, l'appareil va revenir au mode de veille.
- 16 Lorsque vous avez réglé la durée, appuyez sur .
- 17 L'écran démarre le compte à rebours.
- 18 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- 19 Le voyant  s'allumera.
- 20 Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.

LA MINUTERIE

- Vous pouvez utiliser la minuterie de retardement avec les programmes de potage , yaourt , pain , cuisson à la vapeur  et porridge .
- Faites-le immédiatement après avoir réglé la durée de cuisson et avant d'appuyer sur le bouton démarrer (start)  :
 - 1) Appuyez sur le bouton . Le voyant  s'allumera.
 - 2) Choisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts.
 - 3) Par exemple, s'il est 14 h maintenant et que vous souhaitez que les aliments soient prêts à 21 h, vous devez régler l'heure sur 7 heures.
 - 4) Utilisez les boutons **h** et **min** pour régler l'heure et les minutes.
 - 5) Appuyez sur le bouton .

POTAGE

- 1 Viande rouge et légumes (voir « DORER/SAUTER/ATTENDRI/BOUILLIR »).
- 2 Placez les ingrédients solides dans le récipient, puis ajoutez le liquide de cuisson.
- 3 Fermez le couvercle.
- 4 Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
- 5 Choisissez la durée de cuisson. La durée par défaut est de 1 heure.
- 6 Vous pouvez uniquement utiliser les boutons h et min lorsque que la durée sur l'écran clignote.
- 7 Utilisez le bouton min pour naviguer dans les options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55) sur l'écran
- 8 Utilisez le bouton h pour naviguer dans les options (1, 2, 3, 4 et 5) sur l'écran
- 9 Pour annuler le réglage de 5 heures, appuyez une nouvelle fois sur le bouton h, alors que la durée sur l'écran clignote.
- ★ Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 2 minutes, l'appareil va revenir au mode de veille.
- 10 Vous avez la possibilité d'utiliser la minuterie avec ce programme (voir la section MINUTERIE).
- 11 Appuyez sur le bouton .
- 12 L'écran démarre le compte à rebours.
- 13 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- 14 Le voyant  s'allumera.
- 15 Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.

YAOURT

culture de yaourt

- 1 Vous pouvez utiliser 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 cuillères à soupe) de :
 - 1) Yaourt vivant nature – il doit être frais (vérifiez que la date de péremption est assez lointaine).
 - Différentes marques donneront des résultats différents.







- 2) Yaourt que vous avez préparé antérieurement.
 - Les bactéries s'affaiblissent au fil du temps, de sorte que vous ne pouvez répéter l'opération qu'une dizaine de fois avant d'utiliser une nouvelle culture de yaourt.
- 3) Culture de yaourt lyophilisée achetée dans une pharmacie ou dans un magasin d'aliments naturels
 - Si les instructions figurant sur l'emballage de la culture de yaourt diffèrent de cette notice, suivez les instructions figurant sur l'emballage.

lait






- 2 Vous aurez besoin d'1 litre de lait.
- 3 Le lait entier donne un yaourt plus épais que le lait écrémé.
- 4 Pour obtenir un yaourt encore plus épais, vous pouvez ajouter jusqu'à 8 cuillères à soupe de lait en poudre au lait liquide.
- 5 Vous pouvez également utiliser du lait en poudre reconstitué ou du lait évaporé en conserve.

préparation de yaourt






- 6 Il faut neutraliser les bactéries présentes dans le lait, afin de les empêcher de rivaliser avec les bactéries présentes dans la culture de yaourt.
- 7 Pendant que vous chauffez le lait, laissez la culture de yaourt atteindre la température ambiante.
- 8 Ouvrez le couvercle.
- 9 Utilisez le programme de CUISSON À LA VAPEUR (DORER/SAUTER/ATTENDRIR/BOUILLIR) pour chauffer le lait à une température immédiatement inférieure à la température d'ébullition.
- 10 Laissez le lait chauffer jusqu'à ce que des bulles commencent à se former sur les bords.
- 11 Laissez le lait refroidir jusqu'à une température allant de 37° C à 45° C.
- 12 Mélangez la culture de yaourt dans le lait.
- 13 Il faut bien mélanger le lait et la culture de yaourt, faute de quoi le yaourt pourrait être grumeleux.
- 14 Fermez le couvercle.
- 15 Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
- 16 Choisissez la durée de cuisson. La durée par défaut est de 8 heures.
- 17 Vous pouvez uniquement utiliser les boutons h et min lorsque que la durée sur l'écran clignote.
- 18 Utilisez le bouton min pour naviguer dans les options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55) sur l'écran
- 19 Utilisez le bouton h pour naviguer dans les options (6, 7, 8, 9 et 10) sur l'écran
- 20 Pour annuler le réglage de 10 heure, appuyez une nouvelle fois sur le bouton h, alors que la durée sur l'écran clignote.
- ★ Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 2 minutes, l'appareil va revenir au mode de veille.
- 21 Vous avez la possibilité d'utiliser la minuterie avec ce programme (voir la section MINUTERIE).
- 22 Appuyez sur le bouton .
- 23 L'écran démarre le compte à rebours.
- 24 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode de veille.
- 25 Il ne va pas maintenir le yaourt chaud.
- 26 Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.

PAIN

- 1 Décongelez totalement la pâte congelée avant utilisation.
- 2 Veillez à ne pas cuire plus de 500 g d'aliments à la fois.
- 3 Badigeonnez le récipient avec de l'huile de cuisson.
- 4 Placez la pâte dans le récipient.
- 5 Fermez le couvercle.

- 6 Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
- 7 Choisissez la durée de cuisson. La durée par défaut est de 3 heures.
- 8 Vous pouvez uniquement utiliser les boutons h et min lorsque que la durée sur l'écran clignote.
- 9 Utilisez le bouton min pour naviguer dans les options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55) sur l'écran
- 10 Utilisez le bouton h pour naviguer dans les options (1, 2, 3, 4, 5 et 6) sur l'écran
- 11 Pour annuler le réglage de 6 heure, appuyez une nouvelle fois sur le bouton h, alors que la durée sur l'écran clignote.
- ★ Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 2 minutes, l'appareil va revenir au mode de veille.
- 12 Vous avez la possibilité d'utiliser la minuterie avec ce programme (voir la section MINUTERIE).
- 13 Appuyez sur le bouton .
- 14 L'écran démarre le compte à rebours.
- 15 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- 16 Le voyant  s'allumera.
- 17 Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.



POISSON




- 1 Frottez toutes les faces des aliments avec l'huile de cuisson.
- 2 Frottez les assaisonnements éventuels sur la surface des aliments
- 3 Placez une cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le récipient.
- 4 Mettez les aliments dans le récipient.
- 5 Fermez le couvercle.
- 6 La durée de cuisson dépend de la taille des aliments.
- 7 Veillez à ne pas cuire plus de 500 g d'aliments à la fois.
- 8 Nous vous suggérons d'utiliser des durées de cuisson de 10 minutes par 100 g de poids.
- 9 Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
- 10 Choisissez la durée de cuisson. La durée par défaut est de 20 minutes.
- 11 Vous pouvez uniquement utiliser les boutons h et min lorsque que la durée sur l'écran clignote.
- 12 Utilisez le bouton min pour naviguer dans les options (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55) sur l'écran
- 13 Si vous souhaitez que la cuisson dure 1 heure, appuyez sur le bouton h.
- 14 Pour annuler le réglage de 1 heure, appuyez une nouvelle fois sur le bouton h, alors que la durée sur l'écran clignote.
- ★ Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 2 minutes, l'appareil va revenir au mode de veille.
- 15 Lorsque vous avez réglé la durée, appuyez sur .
- 16 L'écran démarre le compte à rebours.
- 17 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- 18 Le voyant  s'allumera.
- 19 Il est préférable de retirer les aliments dès qu'ils sont cuits, afin d'éviter qu'ils ne sèchent
- 20 Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.

CUISSON À LA VAPEUR


- 1 Remplissez le récipient avec de l'eau froide jusqu'au niveau portant la marque 6.
- 2 Placez le panier au-dessus du récipient et placez les aliments dans le panier.
- 3 Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille plus ou moins identique.
- 4 Pour les pois ou pour les aliments qui vont se décomposer ou tomber dans l'eau, préparez un paquet avec du papier aluminium.



- 5 Prenez garde lors du retrait du paquet – portez les gants de cuisine et utilisez des pinces/ cuillères en plastique.
- 6 Fermez le couvercle.
- 7 Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
- 8 Choisissez la durée de cuisson. La durée par défaut est de 30 minutes.
- Les aliments doivent être cuits pendant la durée réglée par défaut :

aliments (frais)	quantité	aliments (frais)	quantité
haricots verts	200g	brocoli	200g
choux de Brussels	200g	chou	trimestre
carottes (coupées en rondelles)	200g	maïs	2
pommes de terre (coupées en quatre)	400g		
- 9 Vous pouvez uniquement utiliser les boutons h et min lorsque que la durée sur l'écran clignote.
- 10 Utilisez le bouton min pour naviguer dans les options (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55) sur l'écran
- 11 Utilisez le bouton h pour naviguer dans les options (1 et 2) sur l'écran
- 12 Pour annuler le réglage de 2 heure, appuyez une nouvelle fois sur le bouton h, alors que la durée sur l'écran clignote.
- ★ Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 2 minutes, l'appareil va revenir au mode de veille.
- 13 Vous avez la possibilité d'utiliser la minuterie avec ce programme (voir la section MINUTERIE).
- 14 Appuyez sur le bouton .
- 15 L'écran démarre le compte à rebours.
- 16 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- 17 Le voyant  s'allumera.
- 18 Il est préférable de retirer les aliments dès qu'ils sont cuits, afin d'éviter qu'ils ne soient détrempés.
- 19 Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.

DORER/SAUTER/ATTENDRIR/BOUILLIR

- 1 Vous pouvez utiliser le programme de CUISSON À LA VAPEUR  avec son réglage par défaut et avec le couvercle ouvert, comme cocotte à haute température pendant 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes, préalablement à la cuisson avec un autre programme.
- 2 Utilisez-le avec un peu d'huile pour dorer la viande et les légumes, pour faire revenir et attendrir les oignons, le céleri, les poireaux, etc.
- 3 Utilisez-le avec de l'eau ou du bouillon pour préchauffer les jus de cuisson.
- 4 Lorsque vous passez au programme principal, l'appareil est chauffé et une partie ou la totalité de vos ingrédients se trouvent déjà dans le récipient.
- 5 Cela vous évite ainsi de laver la cocotte que vous auriez utilisée pendant la préparation.

PORRIDGE/RISOTTO






- 1 Utilisez le verre gradué pour verser les céréales (riz, avoine, orge, etc.) dans le récipient.

porridge

- Reportez-vous à l'échelle de mesure sur la droite, à l'intérieur du récipient, qui est marquée de ½ à 1½.
- Ne remplissez pas au-delà de la limite **max**.

congee






- Reportez-vous à l'échelle de mesure située au centre, à l'intérieur du récipient, qui est marquée de 1 à 3
 - Ne remplissez pas au-delà de la limite **max**.
- 2 Remplissez le récipient avec de l'eau jusqu'au numéro correspondant au nombre de tasses de céréales.

- 3 Fermez le couvercle.
- 4 Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
- 5 Choisissez la durée de cuisson. La durée par défaut est de 1 heure.
- 6 Vous pouvez uniquement utiliser les boutons h et min lorsque que la durée sur l'écran clignote.
- 7 Utilisez le bouton min pour naviguer dans les options (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55) sur l'écran
- 8 Utilisez le bouton h pour naviguer dans les options (1, 2, 3 et 4) sur l'écran
- 9 Pour annuler le réglage de 4 heure, appuyez une nouvelle fois sur le bouton h, alors que la durée sur l'écran clignote.
- ✳ Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 2 minutes, l'appareil va revenir au mode de veille.
- 10 Vous avez la possibilité d'utiliser la minuterie avec ce programme (voir la section MINUTERIE).
- 11 Appuyez sur le bouton .
- 12 L'écran démarre le compte à rebours.
- 13 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- 14 Le voyant  s'allumera.
- 15 Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.




risotto

- Suivez la recette figurant plus loin dans cette notice.

CAKE



- 1 Décongelez totalement la pâte congelée avant utilisation.
- 2 Veillez à ne pas remplir le récipient à plus de la moitié de sa capacité environ.
- 3 Badigeonnez le récipient avec de l'huile de cuisson.
- 4 Placez la pâte dans le récipient.
- 5 Fermez le couvercle.
- 6 Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
- 7 Choisissez la durée de cuisson. La durée par défaut est de 40 minutes.
- 8 La durée par défaut est de 40 minutes.
- 9 Vous pouvez uniquement utiliser les boutons h et min lorsque que la durée sur l'écran clignote.
- 10 Utilisez le bouton min pour naviguer dans les options (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55) sur l'écran
- 11 Utilisez le bouton h pour naviguer dans les options (1 et 2) sur l'écran
- 12 Pour annuler le réglage de 2 heure, appuyez une nouvelle fois sur le bouton h, alors que la durée sur l'écran clignote.
- ✳ Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 2 minutes, l'appareil va revenir au mode de veille.
- 13 Lorsque vous avez réglé la durée, appuyez sur .
- 14 L'écran démarre le compte à rebours.
- 15 Au terme de la durée de cuisson, l'appareil va passer en mode « garder au chaud ».
- 16 Le voyant  s'allumera.
- 17 Il est préférable de retirer les aliments dès qu'ils sont cuits, afin d'éviter qu'ils ne soient détrempés.
- 18 Appuyez sur le bouton . Ouvrez le couvercle. Retirez les aliments.

GARDER AU CHAUD

- Si vous souhaitez utiliser la fonction garder au chaud quand un programme ne propose pas cette fonction, lorsque le seul élément que vous voyez affiché sur l'écran est le voyant clignotant , appuyez sur le bouton .
- Appuyez sur le bouton  pour quitter cette fonction.









👁 SOINS ET ENTRETIEN










- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- ★ Débranchez la prise du secteur, puis le connecteur de la prise d'alimentation de l'appareil.
- 2 Lorsque le couvercle est fermé, saisissez la partie supérieure du filtre et extrayez-la du couvercle.
- 3 Retournez le filtre pour exposer les marques sur le bord avant.
- 4 Saisissez rapidement le couvercle du filtre et orientez le reste du filtre vers le cadenas ouvert .
- 5 Appuyez sur les onglets dans la partie inférieure du couvercle intérieur () et séparez-le de l'appareil.
- 6 Lavez à la main les pièces amovibles.
- 7 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 8 Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.
- 9 Remontez le filtre et remettez-le dans le couvercle.
- 10 Remettez le couvercle intérieur dans le couvercle.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE





Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.











recettes

-  cuillère à soupe (15ml)
-  cuillère à café (5ml)
- g** grammes
- ml** millilitres
-  verre gradué
-  bâton/tige (céleri)
-  poignée
-  œuf de taille moyenne (53-63 g)

-  pincée
-  bouquet
-  herbe aromatique
-  gousse(s)
-  boîte (de conserve)
-  bocal
-  sachet (7 g)
-  œuf de grande taille (63-73 g)
-  cuisson lente






chili au couscous et aux légumes

- 1 oignon rouge, haché
- 1 grand oignon, haché
- 2  ail, pelé et haché
- 1 poivron rouge, épépiné et haché
- 1 poivron jaune, épépiné et haché
- 1 poivron orange, épépiné et haché
- 1  coriandre moulue
- 1  de purée de tomate
- 850 ml bouillon de légumes
- 2  sauce à la tomate chaude
- 120-140 ml couscous

- 1  d'huile d'olive
- 1  haricots de Lima
- 1  haricots cannellini
- 1  piments jalapeños verts
- 1  haricots
- 1  tomates en morceaux
- 2  cumin moulu
- 1  sucre
- 2  chilli en poudre
- 2  origan séché

pour servir :

- fromage râpé
- crème aigre
- petit bouquet de de coriandre, haché

Ouvrez le couvercle. Ajouter de l'huile. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Ajouter l'oignon et l'ail. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Égouttez les haricots et ajoutez-les. Réservez le couscous. Ajoutez les ingrédients restants. Appuyez sur le bouton  deux fois pour arrêter le programme. Fermez le couvercle. Sélectionnez . Ajoutez les couscous 30 minutes avant la fin de la cuisson. Si la cuisson est déjà terminée, sélectionnez  sur le menu et faites cuire pendant environ 20 minutes de plus. Servez dans un bol avec une poignée de fromage, un filet de crème aigre et saupoudrez de coriandre fraîche. Pour un chili végétarien classique, omettez le couscous.

yaourt fait maison

1200 ml lait

100 ml yogourt



option de saveur

50 g mélange de baies d'été surgelées

1 miel

Ouvrez le couvercle. Ajoutez le lait. Sélectionnez sur le menu et appuyez sur le bouton .

Laissez le lait chauffer jusqu'à ce que des bulles commencent à se former sur les bords. Appuyez sur le bouton deux fois pour arrêter le programme. Laissez le lait refroidir jusqu'à une température allant de 37° C à 45° C. Mélangez le yaourt dans le lait. Il faut bien mélanger le lait et la culture de yaourt, faute de quoi le yaourt pourrait être grumeleux. Fermez le couvercle.

Sélectionnez sur le menu et appuyez sur le bouton . Attendez que le programme se termine. Mettez le yaourt dans le réfrigérateur pour le faire refroidir complètement. Chauffez doucement les baies dans une casserole. Ajoutez le miel. Lorsque les baies commencent à se décomposer, retirez du feu, laissez refroidir, puis mélangez avec le yaourt. Si vous souhaitez conserver votre yaourt, vous devez stériliser les bocaux que vous allez utiliser. Chauffez-les dans un four à 100° C pendant 10 minutes. Le yaourt se conserve jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

chili au bœuf épicé de New York



450 g bœuf à braiser

1 d'huile d'olive

3 ail, pelé et haché

2 oignons, hachés

2 cumin moulu

2 chilli en poudre

1 poivre de cayenne

2 sauce tomate

1 poudre de poivron fumé/chipotle

2 tomates

1 poivron vert

1 feuille de laurier

1 sel

1 poivre noir

1 feuilles de basilic, hachées grossièrement

1 haricots

Ouvrez le couvercle. Ajouter de l'huile. Sélectionnez sur le menu et appuyez sur le bouton .

Hachez le bœuf, les tomates et le poivron en dés. Dorez la viande, puis retirez-la. Ajoutez les oignons, l'ail et toutes les herbes aromatiques. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter la viande. Réservez les haricots. Ajoutez les ingrédients restants. Appuyez sur le bouton deux fois pour arrêter le programme. Fermez le couvercle. Sélectionnez . Ajoutez les haricots 30 minutes avant la fin de la cuisson. Si la viande est encore un peu dure à la fin du programme, ajoutez une tasse d'eau et exécutez le programme de viande pendant 30 minutes supplémentaires.

tajine de poisson marocain



2 ail, pelé et haché

1 oignon, haché

1 poivron rouge, épépiné et haché

2 céleri, hachée

2 tomates en morceaux

1 cumin moulu

1 gingembre moulu

1 curcuma

1 bâton de cannelle

1 pâte harissa

120 ml vin blanc

1 de purée de tomate

120 ml bouillon de poisson

1 citron

675 g poisson (cabillaud/aiglefin/saumon)

1 olives vertes

1 petit bouquet de de coriandre, haché





sel et poivre





Réservez la coriandre. Ouvrez le couvercle. Ajoutez les ingrédients restants. Fermez le couvercle. Sélectionnez sur le menu et appuyez sur le bouton . Faites cuire jusqu'à ce que le poisson se décompose en lamelles (40-60 minutes). Appuyez sur le bouton deux fois pour arrêter le programme. Ajoutez la coriandre. Rectifiez l'assaisonnement et servez. Cette préparation se combine parfaitement avec du couscous.



soupe aux pois cassés et au jarret de porc







 cuisson lente



1150 ml	bouillon de poule	1	oignon, finement haché
225 g	pois cassés	1	carotte, hachée
1 	célérier, haché	2 	ail (écrasé)
1 	thym, finement haché	1 	feuille de laurier
1	jarret de porc		poivre noir

Ouvrez le couvercle. Ajoutez le bouillon. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Amener à ébullition, en mélangeant. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Ajoutez les ingrédients restants. Appuyez sur le bouton  deux fois pour arrêter le programme. Fermez le couvercle. Sélectionnez . Attendez que le programme se termine. Retirez le jarret de porc. Jetez la peau et les os. Coupez la viande en dés. Jetez la feuille de laurier. Écrasez les pois cassés avec le dos d'une cuillère en bois. Ajouter la viande. Rectifiez l'assaisonnement et servez. Le paradis dans un bol !

saumon avec assaisonnement épicé




 poisson

2	filets de saumon (avec la peau)	1 	d'huile d'olive
1 	paprika	1 	chilli en poudre
½ 	cumin moulu	1 	sel et poivre
1 	sucre brun doux	1	citron

Mélangez le poivron, la poudre de piment, le cumin, le sucre, le sel et le poivre. Saupoudrez sur les filets de saumon. Ouvrez le couvercle. Ajouter de l'huile. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Attendez quelques minutes pour chauffer l'huile. Ajoutez les filets, la peau vers le bas. Fermez le couvercle. Ceci est une excellente combinaison de cuisson à la vapeur et de friture des morceaux de poisson et vous obtenez une peau croustillante. Servez avec un quartier de citron. Un excellent repas léger.



cake brownie au chocolat

 cake

170 g	beurre non salé	3	
340 g	sucre	1 	essence de vanille
170 g	poudre de cacao	1 	sel
110 g	pépites de chocolat au lait	75 g	farine

pour servir :







crème glacée à la vanille (facultatif)

Fondre le beurre dans une poêle à feu doux. Tapissez le récipient avec du papier aluminium beurré. Fouettez le beurre fondu, le sucre, la poudre de cacao, la farine, les œufs, la vanille et le sel dans un plat. Incorporez les pépites de chocolat. Versez la pâte sur le papier aluminium dans le récipient. Fermez le couvercle. Sélectionnez  dans le menu. Réglez le temps de cuisson sur 1 heure et 30 minutes. Appuyez sur le bouton . Le gâteau doit être ferme sur les bords et légèrement crémeux en son centre. Servez le gâteau chaud, garni de crème glacée.







ragoût irlandais (stew) avec des boulettes de fromage de chèvre

 ragoût





pour le ragoût :

1.8 kg	épaule d'agneau (cuite)	1 	d'huile d'olive
250 g	bacon	3 	ail (écrasé)
950 ml	bouillon d'agneau		sel et poivre
1	grand oignon, haché	2	carottes, hachées
2 	célérier, haché	2 	romarin, haché
2 	de purée de tomate	1 	farine de maïs

pour les boulettes :

100 g	farine fermentante	1 	levure en poudre
50 g	suif	1 	sel
75 ml	eau	1 	persil séché
40 g	fromage de chèvre (doux)	1 	thym séché
1 	feuilles séchées de marjolaine	1 	poivre noir

pour le ragoût :

Séparez la viande de l'os. Coupez la viande et le lard en dés. Ouvrez le couvercle. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Ajoutez le bouillon. Amener à ébullition, en mélangeant. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Versez le bouillon dans une carafe. Ajouter de l'huile. Ajouter l'oignon et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Ajoutez la viande, l'ail, les herbes aromatiques et les autres légumes et faites cuire pendant 5 minutes. Ajoutez le bouillon. Ajoutez la purée de tomate. Appuyez sur le bouton  deux fois pour arrêter le programme. Fermez le couvercle. Sélectionnez .

pour les boulettes :

Mélangez tous les ingrédients à la main. Divisez le mélange en 6 boules. Laisser reposer pendant 20 minutes.




pour finir :



Formez une pâte lisse avec la farine de maïs et un peu d'eau dans une tasse. Ouvrez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson. Mélangez la pâte dans le ragoût. Ajoutez les boulettes. Fermez le couvercle. Attendez que le programme se termine, puis servez. Un plat réconfortant extraordinaire !

✳ Si vous ne disposez pas d'agneau cuit, vous pouvez utiliser de l'agneau cru, avec le programme de cuisson lente à la place du programme de ragoût, puis continuer à partir de l'étape des boulettes.

artichaut cuit à la vapeur


 vapeur

 1 ail, pelé et haché  2 artichauts
bouquets d'herbes aromatiques (estragon, menthe, persil, thym)  1 citron

Coupez le citron en lamelles. Coupez la tige à la base de chaque artichaut. Coupez le quart supérieur de chaque artichaut. Jetez les feuilles abîmées. Frottez les surfaces découpées avec une tranche de citron. Placez les tranches de citron dans le panier. Ajoutez le bouquet d'herbes aromatiques. Ajoutez l'ail. Placez l'artichaut sur le dessus. Remplissez avec de l'eau jusqu'au niveau 2 de l'échelle située sur la gauche, à l'intérieur du récipient. Placez le panier sur le récipient. Fermez le couvercle. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Les artichauts sont cuits lorsque les feuilles extérieures peuvent être enlevées facilement. Servez chaud ou froid avec une vinaigrette. Incroyable !





pot-au-feu à base d'orge perlée et de haricots borlotti

 ragoût

 1 d'huile d'olive  1 haricots Borlotti
175 g orge perlée  1 oignon, finement haché
 1 tomates en morceaux  1 de purée de tomate
1000 ml bouillon de légumes  2 persil (haché)
125 ml vin rouge sec sel et poivre

pour servir :

huile pimentée (facultatif)



Ouvrez le couvercle. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Ajoutez le bouillon. Amener à ébullition, en mélangeant. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Versez le bouillon dans une carafe. Ajouter de l'huile. Ajouter l'oignon et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Ajoutez le vin et faites cuire pendant quelques minutes. Ajoutez l'orge perlée et remuez jusqu'à ce qu'il commence à prendre de la couleur du vin. Égouttez les haricots et ajoutez-les. Ajoutez les tomates. Ajoutez le bouillon. Appuyez sur le bouton  deux fois pour arrêter le programme. Fermez le couvercle. Sélectionnez . Ouvrez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson. Vérifiez la quantité de liquide dans le récipient. Ajoutez 150 ml d'eau chaude si nécessaire. Fermez le couvercle. Attendez que le programme se termine. Servez avec du pain croustillant frais et un filet d'huile pimentée.



cake moelleux au sirop



 vapeur






115 g	beurre	2	
100 g	sucré en poudre	¼	 essence de vanille
175 g	farine fermentante	2	 lait
4	 sirop de mélasse		

Battez les œufs dans un bol. Battez le beurre et le sucre dans un récipient. Ajouter graduellement les œufs, puis la vanille et enfin la farine. Versez le lait. Graissez un plat de 1 200 ml allant au four. Versez le sirop dans le fond du plat allant au four et ensuite le mélange sur le dessus. Couvrez avec du papier sulfurisé, puis avec du papier aluminium et attachez la partie supérieure avec de la ficelle. Ouvrez le couvercle. Placez le plat allant au four à l'intérieur du récipient dans l'appareil. Ajoutez suffisamment d'eau bouillante dans le récipient dans l'appareil jusqu'à atteindre un niveau situé 3 cm en-dessous du bord supérieur du plat allant au four. Fermez le couvercle. Sélectionnez  dans le menu. Réglez le temps de cuisson sur 1 heure et 30 minutes. Appuyez sur le bouton . Attendez que le programme se termine. Retournez sur un plat et servez chaud. Un excellent dessert tout au long de l'année !!

pain blanc


 pain



1	 sirop de mélasse	1	 beurre
320 ml	lait	1	 levure en poudre
500 g	farine forte pour pain blanc	1	 sel

Ouvrez le couvercle. Ajoutez le lait. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Laissez le lait chauffer jusqu'à ce que des bulles commencent à se former sur les bords. Versez le lait dans une carafe. Appuyez sur le bouton  deux fois pour arrêter le programme. Laissez le lait refroidir jusqu'à une température allant de 37° C à 45° C. Fondre le beurre dans une poêle à feu doux. Mélangez la farine et le sel dans un récipient. Ajoutez la levure, le beurre et le sirop. Ajoutez le lait et pétrissez jusqu'à former une boule. Si le mélange est très collant, ajoutez un peu plus de farine. Couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Pétrissez à nouveau. Couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Ouvrez le couvercle. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Fermez le couvercle. Ouvrez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson. Retournez le pain. Cela va légèrement dorer la partie supérieure du pain et lui donner une texture croustillante. Attendez que le programme se termine. Servez avec des flocons de beurre.

pain au bicarbonate de soude

 pain

1	 mélange pour pain au bicarbonate de soude	beurre
350 ml	eau	

Ouvrez le couvercle. Graissez le récipient avec du beurre. Sélectionnez  dans le menu. Fermez le couvercle. Réglez le temps de cuisson sur 2 heures et 15 minutes. Appuyez sur le bouton . Laissez chauffer l'appareil. Versez le mélange pour pain au bicarbonate de soude dans un récipient. Ajoutez l'eau. Mélangez à la main jusqu'à former une boule. Ouvrez le couvercle. Placez la pâte dans le récipient. Divisez la pâte en quartiers avec une spatule en plastique. Fermez le couvercle. Ouvrez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson. Retournez le pain. Cela va légèrement dorer la partie supérieure du pain et lui donner une texture croustillante. Attendez que le programme se termine. Laissez refroidir sur une grille. Servez seul avec du beurre salé ou en accompagnement d'un repas.



porridge

 porridge/risotto


2	 farine d'avoine	eau	
1¼	 sel	2	 sucre

pour servir :

sucré brun lait / crème fraîche



Ouvrez le couvercle. Ajoutez la farine d'avoine, le sel et le sucre. Remplissez avec de l'eau jusqu'au niveau 1½ sur l'échelle située sur la droite, à l'intérieur du récipient. Fermez le couvercle. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Attendez que le programme se termine. Servez avec du lait ou de la crème. Saupoudrez de sucre brun foncé. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter des morceaux d'abricots secs ou des pruneaux coupés en deux (sans les noyaux) 15 minutes avant la fin du temps de cuisson. Le porridge non consommé peut être conservé dans le réfrigérateur pendant 2 jours, puis réchauffé.

porridge aux noix





½ 	flocons d'avoine		 porridge/risotto
120 ml	lait	3 	eau
1 	cannelle en poudre		noix de coco déshydratée

pour servir :

sirop de mélasse amandes effilées






Ouvrez le couvercle. Ajoutez les flocons d'avoine, la cannelle, la noix de coco et le lait. Remplissez avec de l'eau jusqu'au niveau ½ sur l'échelle située sur la droite, à l'intérieur du récipient. Fermez le couvercle. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Attendez que le programme se termine. Versez du sirop de table sur le dessus et saupoudrez d'amandes effilées.

risotto multi-cuiseur aux betteraves







400 g	betteraves		 porridge/risotto
250 g	riz arbori/riz pour risotto	2 	d'huile d'olive
250 ml	vin blanc	1	oignon, finement haché
900 ml	bouillon de légumes / bouillon de poule	2 	ail, pelé et haché
		1 	thym, finement haché


pour finir :

100 ml	yogourt	1 	persil (haché)
1 	beurre		

Ouvrez le couvercle. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Ajoutez le bouillon. Amener à ébullition, en mélangeant. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Versez le bouillon dans une carafe. Appuyez sur le bouton  deux fois pour arrêter le programme. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Laissez chauffer l'appareil. Pelez les betteraves et coupez-les en dés de 1 cm. Placez les betteraves, l'ail et l'oignon dans le récipient. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Versez le riz. Fermez le couvercle et faites cuire pendant 3-4 minutes. Ouvrez le couvercle. Versez le vin. Fermez le couvercle et faites cuire pendant 3-4 minutes. Ouvrez le couvercle. Ajoutez le thym. Ajoutez le bouillon. Fermez le couvercle. Attendez que le programme se termine. Vérifiez le riz : il doit être légèrement croquant, mais le grain ne doit pas être dur. Si le riz n'est pas tout à fait cuit, ajoutez un peu d'eau et laissez cuire quelques minutes de plus. Incorporez le beurre – c'est ce qui donne de l'éclat au risotto. Servez avec une cuillerée de yaourt et saupoudrez de persil. C'est un excellent plat comme entrée ou comme déjeuner léger.

riz savoureux

2 	riz		 riz
1	cube de bouillon (légumes)	2	eau
1	poivron rouge, épépiné et haché	2 	carottes, hachées
1 	curcuma	1 	céleri, haché
		1 	pois (facultatif)

Ouvrez le couvercle. Mettez le riz dans le récipient. Remplissez avec de l'eau jusqu'au niveau 2 de l'échelle située sur la gauche, à l'intérieur du récipient. Écrasez le cube de bouillon et mélangez-le à l'eau. Ajoutez les ingrédients restants. Fermez le couvercle. Sélectionnez . Attendez que le programme se termine, puis servez. Si le riz n'est pas tout à fait cuit, laissez-le cuire pendant quelques minutes, avec le couvercle fermé, à la vapeur.



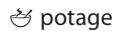
potage épais aux tomates



- | | | | | |
|--------|---------------------------------|---|---|---------------------|
| 1 | oignon, haché | 1 | ☞ | d'huile d'olive |
| 1 | 🍅 | 2 | | tomates en morceaux |
| 1 | poivron rouge, épépiné et haché | 2 | | pommes de terre |
| 550 ml | bouillon de poule | 1 | ☞ | de purée de tomate |
| 1 | ☞ | 1 | ☞ | poivre noir |

Ouvrez le couvercle. Ajoutez le bouillon. Sélectionnez ☞ sur le menu et appuyez sur le bouton ◊. Amener à ébullition, en mélangeant. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Versez le bouillon dans une carafe. Appuyez sur le bouton ⏏ deux fois pour arrêter le programme. Pelez et coupez les pommes de terre en dés. Sélectionnez ☞ sur le menu et appuyez sur le bouton ◊. Ajouter de l'huile. Ajoutez l'oignon et le poivron doux. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajoutez le bouillon. Ajoutez les ingrédients restants. Fermez le couvercle. Attendez que le programme se termine. Rectifiez l'assaisonnement. Servez avec du pain croustillant.

soupe au chorizo, au chou et aux pommes



- | | | | | |
|--------|-----------------------------------|---|---|------------------------|
| ¼ | chorizo, haché finement | 1 | | oignon, finement haché |
| 1 | pomme | 2 | | carottes, hachées |
| 2 | ☞ | 2 | | tomates en morceaux |
| ¼ | chou de printemps, haché finement | 1 | ☞ | de purée de tomate |
| 2 | ☞ | 1 | ☞ | poivre de cayenne |
| 1 | ☞ | 1 | ☞ | poivre noir |
| 850 ml | bouillon de légumes | | | |

Ouvrez le couvercle. Sélectionnez ☞ sur le menu et appuyez sur le bouton ◊. Faites revenir le chorizo pendant 2 minutes. Ajouter l'oignon et l'ail. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Pelez, épépinez et hachez la pomme. Ajoutez les ingrédients restants. Appuyez sur le bouton ⏏ deux fois pour arrêter le programme. Fermez le couvercle. Sélectionnez ☞ sur le menu et appuyez sur le bouton ◊. Attendez que le programme se termine. C'est un excellent potage et si vous le laissez au réfrigérateur pendant une nuit, la saveur sera encore plus prononcée.

poulet aux tomates et aux champignons



- | | | | | |
|-------|-----------------------------------------------|---|---|---------------------|
| 2 | poitrines de poulet, dépouillées et désossées | 1 | ☞ | d'huile d'olive |
| 450 g | champignons bruns, hachés | 1 | 🍅 | tomates en morceaux |
| 2 | ☞ | 1 | ☞ | sauce tomate |
| 1 | ☞ | 1 | ☞ | origan séché |
- sel et poivre

Ouvrez le couvercle. Sélectionnez ☞ sur le menu et appuyez sur le bouton ◊. Ajouter de l'huile. Assaisonnez les poitrines de poulet avec du sel et du poivre et placez-les dans le récipient. Retournez la viande pour assaisonner les deux côtés. Ajoutez l'ail et les champignons. Faites cuire pendant 3-4 minutes, en retournant le poulet une fois. Ajoutez les tomates, la sauce Worcestershire, la sauce tomate et l'origan. Continuez la cuisson, en retournant le poulet une fois de plus. Vérifiez que le poulet est bien cuit. Servez avec des pâtes, des pommes de terre ou du riz. Un repas rapide et savoureux préparé avec les ingrédients du garde-manger.

côtes braisées à la bière brune (stout) avec du sirop d'érable et du soja












- | | | | | |
|--------|-------------------------------------|---|---|----------------------|
| 1 kg | côtes de poitrine de porc | 1 | | oignon, haché |
| 350 ml | Guinness / stout (bière brune) | 1 | ☞ | d'huile d'olive |
| 140 ml | bouillon de bœuf / bouillon de porc | 3 | ☞ | ail, pelé et haché |
| 60 ml | sirop d'érable / miel | 2 | ☞ | sauce de soja foncée |





Ouvrez le couvercle. Sélectionnez ☞ dans le menu. Ajouter de l'huile. Réglez le temps de cuisson sur 1 heure et 45 minutes. Appuyez sur le bouton ◊. Ajoutez les côtes et dorez pendant 5 minutes, en tournant de temps à autre. Retirez les côtes. Ajouter l'oignon et l'ail. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Remettez les côtes dans le récipient. Incorporez la Guinness, le bouillon, le sirop d'érable et la sauce de soja. Fermez le couvercle.


Attendez que le programme se termine. Rectifiez l'assaisonnement et servez. Une excellente entrée ou comme composant d'un déjeuner mixte.

pot-au-feu à base de poitrine de bœuf

1 kg poitrine de bœuf
2  ail, pelé et haché
50 g chorizo, coupé en tranches
2 oignons rouges, hachés
600 ml bouillon de bœuf
2  mélange d'herbes séchées
6-8 pommes de terre (petites)
2  sauce Worcestershire

 cuisson lente
2  de purée de tomate
2  feuille de laurier
2 carottes
3  céleri
2  romarin, haché
1  tomates en morceaux
sel et poivre


Laissez les peaux sur les pommes de terre. Coupez les pommes de terre, les carottes et le céleri en morceaux. Assaisonnez la poitrine de bœuf avec du sel et du poivre. Ouvrez le couvercle. Sélectionnez  sur le menu et appuyez sur le bouton . Ajoutez le bouillon. Amener à ébullition, en mélangeant. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Versez le bouillon dans une carafe. Faites revenir le chorizo pendant 2 minutes. Ajouter la viande. Dorez sur tous les côtés. Ajoutez les oignons, l'ail, les pommes de terre, le céleri et les carottes. Si vous avez d'autres légumes-racines que vous devez consommer, ajoutez-les aussi à la préparation. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajoutez le bouillon. Ajoutez les ingrédients restants. Appuyez sur le bouton  deux fois pour arrêter le programme. Sélectionnez . Attendez que le programme se termine, puis servez. Vous pouvez prolonger la cuisson sans problème jusqu'à 8 heures, mais la préparation sera probablement prête à servir au bout de 5 heures.

 Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
- 2 Wanneer de connector of kabel beschadigd is, moet u beide laten vervangen door een speciale set, die verkrijgbaar is bij de fabrikant of het servicebedrijf.

 Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

 Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden. De restwarmte houdt na gebruik de oppervlakken warm.

 Houd de contacten droog.

- 3 Gebruik het apparaat niet met bevroren vlees of gevogelte; ontdooi etenswaren volledig voor gebruik.
- 4 Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- 5 Probeer niets te koken in de hoofdeenheid van de koker – kook alleen in de verwijderbare schaal.
- 6 Vul niet boven de **max.** markering.
- 7 Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- 8 Verwijder de stekker uit het stopcontact en verwijder dan de stekker van de stroomingang op het apparaat.
- 9 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 10 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 11 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 12 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

HOE HET WERKT

- Druk op de dekselvergrendeling om het deksel te openen.
- Voeg de ingrediënten toe.
- Draai de schaal een kwart beide kanten op, om er zeker van te zijn dat de onderkant van de schaal goed contact heeft met het verwarmingselement.

afbeeldingen	porridge/risotto	2 filterdeksel
1 menu	cake	3 filter
? menu	timer	4 deksel
vlees	rijst	5 dekselvergrendeling
soep	sudderen	6 binnendeksel
yoghurt	stoven	7 maatbeker
brood	warm houden	8 mand
vis	stop	9 schaal
stoom	start	10 connector

- Sluit het deksel.
- Kies een programma met de menuknop (?).
- De drie grote knoppen onderaan (rijst koken, sudderen en stoven) annuleren de knoppen menu en start.
- Stel indien gepast de timer in.
- Druk op de knop om het programma te starten.
- Als u het apparaat wilt stoppen, drukt u eenmaal op stop indien op het display niet wordt afgeteld of tweemaal indien op het display wel wordt afgeteld.
- Als u het apparaat hebt gebruikt, wacht u 15 minuten alvorens het opnieuw te gebruiken.

VOORBEREIDING

- 1 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 2 Gebruik het apparaat niet in nabij en onder gordijnen, planken, kastjes, of iets anders dat mogelijk beschadigd kan raken door het ontsnappende stoom.
- 3 Zorg ervoor dat u ovenhandschoenen (of een doek) bij de hand hebt, en een hittebestendige mat of bord om de schaal op te plaatsen na het koken.
- 4 Plaats de schaal in de koker.
- 5 Draai de schaal een kwart beide kanten op, om er zeker van te zijn dat de onderkant van de schaal goed contact heeft met het verwarmingselement.

INSCHAKELEN




- 6 Sluit het deksel.
- 7 Sluit de stekker aan op het apparaat voordat u het snoer in het stopcontact plaatst.
- 8 Het scherm knippert. Het lampje knippert.

RIJST




- 1 Gebruik de maatbeker om de rijst in de schaal te doen.
- 2 Gebruik maximaal 10 kopjes rijst.
- 3 Gebruik de linkse schaalverdeling van de schaal waar 2 tot en met 10 wordt aangegeven
- 4 Vul de schaal met water tot de aanduiding die met het aantal kopjes rijst overeenstemt.
- 5 Sluit het deksel.
- 6 Druk op de knop. De knop geeft licht.
- 7 De buitenste randen van het display knipperen terwijl de etenswaren worden opgewarmd.
- 8 Op het display verschijnt dan de resterende kooktijd (13 minuten) en wordt er afgeteld.
- 9 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus "warm houden".
- 10 Het lichtje brandt.
- 11 Open het deksel.
- 12 Neem de kom uit het apparaat en plaats het op een hittebestendige mat of bord.
- 13 Druk op de knop.
- 14 Gebruik een spatel voor het roeren en mengen van de rijst, om alle stoom te laten ontsnappen.
- 15 Soms zal de rijst aan de rand van de schaal een korst vormen.
- 16 Indien u deze korst niet wilt, kunt u het verwijderen met een spatel nadat u de rijst hebt opgediend.











SUDDEREN

- 1 Bruin het vlees en de groenten (zie "BRUINEN/SAUTEREN/ZACHT MAKEN/KOKEN").
- 2 Breng het kookvocht aan de kook (zie "BRUINEN/SAUTEREN/ZACHT MAKEN/KOKEN").
- 3 Doe de vaste ingrediënten in de schaal en voeg het kookvocht toe.
- 4 Sluit het deksel.
- 5 Druk op de  knop. De knop geeft licht.
- 6 Op het display verschijnt 8 uur en wordt er afgeteld.
- 7 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus "warm houden". Het  lichtje brandt.
- 8 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.




STOVEN


- 1 Bruin het vlees en de groenten (zie "BRUINEN/SAUTEREN/ZACHT MAKEN/KOKEN").
- 2 Breng het kookvocht aan de kook (zie "BRUINEN/SAUTEREN/ZACHT MAKEN/KOKEN").
- 3 Doe de vaste ingrediënten in de schaal en voeg het kookvocht toe.
- 4 Sluit het deksel.
- 5 Druk op de  knop. De knop geeft licht.
- 6 Op het display wordt er afgeteld vanaf 1 uur.
- 7 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus "warm houden". Het  lichtje brandt.
- 8 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.

HET MENU GEBRUIKEN










menu	duur	standaard
 vlees	10 min - 1 h	20 min
 soep	1 - 5 h	1 h
 yoghurt	6 - 10 h	8 h
 brood	1 - 3 h	3 h
 vis	10 min - 1 h	20 min
 stoom	30 min - 2 h	30 min
 porridge/risotto	1 - 4 h	1 h
 cake	30 min - 2 h	40 min

VLEES






- 1 Smeer de etenswaren helemaal in met bakolie.
- 2 Smeer eventueel kruiden op de buitenzijde van de etenswaren.
- 3 Doe een eetlepel bakolie in de schaal.
- 4 Doe de etenswaren in de schaal.
- 5 Sluit het deksel.
- 6 Duur hangt af van de grootte van het voedsel.
- 7 Bak maximaal 500 g etenswaren per keer.
- 8 We raden een kooktijd van 10 minuten + 10 minuten voor elke 100 g rundvlees aan.
- 9 Bak varkensvlees of gevogelte minimaal 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuten.
- 10 Selecteer  in het menu met de knop .
- 11 Kies de kooktijd. De standaardduur is 20 minuten.
- 12 U kunt de knoppen h en min alleen maar gebruiken wanneer de tijd op het display knippert.
- 13 Gebruik de knop min om de opties (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 en 55) op het display weer te geven.
- 14 Druk op de knop h als u gedurende 1 uur wilt bakken.
- 15 Als u de instelling van 1 uur wilt veranderen, drukt u nogmaals op de knop h terwijl de tijd op het display knippert.
- * Als u gedurende 2 minuten niets doet, gaat het apparaat terug in stand-bymodus.
- 16 Druk op  wanneer u de tijd hebt ingesteld.
- 17 Op het display wordt er afgeteld.
- 18 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus "warm houden". Het  lichtje brandt.

19 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.

DE TIMER

- U kunt de vertragingstimer gebruiken met de programma's soep  , yoghurt  , brood  , stoom  en porridge .
- Doe dit onmiddellijk na het instellen van de kooktijd en voor het drukken op start  :
 - 1) Druk op de  knop. Het  lichtje brandt.
 - 2) Beslis wanneer de etenswaren klaar moeten zijn.
 - 3) Als het nu bijvoorbeeld 14.00 uur is en u wilt dat het eten om 21.00 uur klaar is, moet u de tijd instellen op 7 uur.
 - 4) Gebruik de knoppen **h** en **min** om het uur en de minuten in te stellen.
 - 5) Druk op de  knop.

SOEP

- 1 Bruin het vlees en de groenten (zie "BRUINEN/SAUTEREN/ZACHT MAKEN/KOKEN").
 - 2 Doe de vaste ingrediënten in de schaal en voeg het kookvocht toe.
 - 3 Sluit het deksel.
 - 4 Selecteer  in het menu met de knop .
 - 5 Kies de kooktijd. De standaardduur is 1 uur.
 - 6 U kunt de knoppen **h** en **min** alleen maar gebruiken wanneer de tijd op het display knippert.
 - 7 Gebruik de knop **min** om de opties (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 en 55) op het display weer te geven.
 - 8 Gebruik de knop **h** om de opties (1, 2, 3, 4 en 5) op het display weer te geven.
 - 9 Als u de instelling van 5 uur wilt veranderen, drukt u nogmaals op de knop **h** terwijl de tijd op het display knippert.
- ★ Als u gedurende 2 minuten niets doet, gaat het apparaat terug in stand-bymodus.
- 10 Met dit programma kunt u de timer gebruiken (zie TIMER).
 - 11 Druk op de  knop.
 - 12 Op het display wordt er afgeteld.
 - 13 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus "warm houden". Het  lichtje brandt.
 - 14 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.

YOGHURT

yoghurtferment

- 1 Gebruik 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 eetlepels):
 - 1) Niet-gearomatiseerde yoghurt met levende melkzuurbacteriën - deze moet vers zijn (kies een lange houdbaarheidsdatum).
 - Verschillende merken geven verschillende resultaten.
- 2) Yoghurt die u eerder hebt gemaakt.
 - De bacteriën verzwakken na verloop van tijd, u kunt dit daarom slechts 10 keer doen voordat u een nieuw ferment gebruikt.
- 3) Gevriesdroogd yoghurtferment van een apotheek of natuurvoedingszaak.
 - Als de aanwijzingen op de verpakking iets afwijken, volg dan de aanwijzingen op de verpakking.





melk

- 2 U hebt 1 liter melk nodig.
- 3 Volle melk zorgt voor een dikkere yoghurt dan magere melk.
- 4 Om de yoghurt nog dikker te maken, kunt u tot maximaal 8 lepels poedermelk aan de melk toevoegen.
- 5 U kunt ook kunstmatig melkpoeder of ingeblikte gecondenseerde melk gebruiken.






yoghurt maken

- 6 U moet de bacteriën in de melk doden, om ervoor te zorgen dat ze niet wedijveren met de bacteriën in het yoghurtferment.








- 7 Wanneer u de melk opwarmt, laat het yoghurtferment dan tot kamertemperatuur opwarmen.
- 8 Open het deksel.
- 9 Gebruik het programma STOMEN (BRUINEN/SAUTEREN/ZACHT MAKEN/KOKEN) om de melk tot vlak onder het kookpunt te verwarmen.
- 10 Laat de melk opwarmen tot deze aan de randen begint te borrelen.
- 11 Laat de melk afkoelen tot tussen de 37°C en 45°C.
- 12 Roer het yoghurtferment door de melk.
- 13 Roer goed door, anders wordt de yoghurt klonterig.
- 14 Sluit het deksel.
- 15 Selecteer  in het menu met de knop .
- 16 Kies de kooktijd. De standaardduur is 8 uur.
- 17 U kunt de knoppen h en min alleen maar gebruiken wanneer de tijd op het display knippert.
- 18 Gebruik de knop min om de opties (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 en 55) op het display weer te geven.
- 19 Gebruik de knop h om de opties (6, 7, 8, 9 en 10) op het display weer te geven.
- 20 Als u de instelling van 10 uur wilt veranderen, drukt u nogmaals op de knop h terwijl de tijd op het display knippert.
- ★ Als u gedurende 2 minuten niets doet, gaat het apparaat terug in stand-bymodus.
- 21 Met dit programma kunt u de timer gebruiken (zie TIMER).
- 22 Druk op de  knop.
- 23 Op het display wordt er afgeteld.
- 24 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in stand-bymodus.
- 25 De yoghurt wordt niet warm gehouden.
- 26 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.

BROOD



- 1 Laat diepgevroren deeg ontdooien alvorens deze te gebruiken.
- 2 Bak maximaal 500 g etenswaren per keer.
- 3 Wrijf de schaal in met bakolie.
- 4 Doe het deeg in de schaal.
- 5 Sluit het deksel.
- 6 Selecteer  in het menu met de knop .
- 7 Kies de kooktijd. De standaardduur is 3 uur.
- 8 U kunt de knoppen h en min alleen maar gebruiken wanneer de tijd op het display knippert.
- 9 Gebruik de knop min om de opties (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 en 55) op het display weer te geven.
- 10 Gebruik de knop h om de opties (1, 2, 3, 4, 5 en 6) op het display weer te geven.
- 11 Als u de instelling van 6 uur wilt veranderen, drukt u nogmaals op de knop h terwijl de tijd op het display knippert.
- ★ Als u gedurende 2 minuten niets doet, gaat het apparaat terug in stand-bymodus.
- 12 Met dit programma kunt u de timer gebruiken (zie TIMER).
- 13 Druk op de  knop.
- 14 Op het display wordt er afgeteld.
- 15 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus "warm houden". Het  lichtje brandt.
- 16 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.

VIS

- 1 Smeer de etenswaren helemaal in met bakolie.
- 2 Smeer eventueel kruiden op de buitenzijde van de etenswaren.
- 3 Doe een eetlepel bakolie in de schaal.
- 4 Doe de etenswaren in de schaal.
- 5 Sluit het deksel.




- 6 Duur hangt af van de grootte van het voedsel.
- 7 Bak maximaal 500 g etenswaren per keer.
- 8 We raden een kooktijd van 10 minuten voor elke 100 g vis aan.
- 9 Selecteer  in het menu met de knop .
- 10 Kies de kooktijd. De standaardduur is 20 minuten.
- 11 U kunt de knoppen h en min alleen maar gebruiken wanneer de tijd op het display knippert.
- 12 Gebruik de knop min om de opties (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 en 55) op het display weer te geven.
- 13 Druk op de knop h als u gedurende 1 uur wilt bakken.
- 14 Als u de instelling van 1 uur wilt veranderen, drukt u nogmaals op de knop h terwijl de tijd op het display knippert.
- * Als u gedurende 2 minuten niets doet, gaat het apparaat terug in stand-bymodus.
- 15 Druk op  wanneer u de tijd hebt ingesteld.
- 16 Op het display wordt er afgeteld.
- 17 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus “warm houden”. Het  lichtje brandt.
- 18 Om te vermijden dat de etenswaren uitdrogen, haalt u deze best uit het apparaat wanneer ze gebakken zijn.
- 19 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.

STOMEN

- 1 Vul de schaal met koud water tot aanduiding 6.
- 2 Plaats de mand boven op de schaal en plaats het eten in de mand.
- 3 Voor eenvormig koken, moet u de stukken eten in ongeveer hetzelfde formaat snijden.
- 4 Voor erwten of iets anders dat breekt of in het water valt, maakt u een pakje met aluminium folie
- 5 Wees voorzichtig bij het verwijderen van het pakje – draag ovenhandschoenen en gebruik een plastic tang of lepels.
- 6 Sluit het deksel.
- 7 Selecteer  in het menu met de knop .
- 8 Kies de kooktijd. De standaardduur is 30 minuten.


- Deze ingrediënten hebben een standaard kooktijd:

etenswaren (vers)	hoeveelheid	etenswaren (vers)	hoeveelheid
sperziebonen	200g	broccoli	200g
spruiten	200g	kool	kwartaal
wortel (in plakjes)	200g	maïskolven	2
aardappelen (in vieren)	400g		

- 9 U kunt de knoppen h en min alleen maar gebruiken wanneer de tijd op het display knippert.
- 10 Gebruik de knop min om de opties (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 en 55) op het display weer te geven.
- 11 Gebruik de knop h om de opties (1 en 2) op het display weer te geven.
- 12 Als u de instelling van 2 uur wilt veranderen, drukt u nogmaals op de knop h terwijl de tijd op het display knippert.
- * Als u gedurende 2 minuten niets doet, gaat het apparaat terug in stand-bymodus.
- 13 Met dit programma kunt u de timer gebruiken (zie TIMER).
- 14 Druk op de  knop.
- 15 Op het display wordt er afgeteld.
- 16 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus “warm houden”. Het  lichtje brandt.
- 17 Om te vermijden dat de etenswaren te nat worden, haalt u deze best uit het apparaat wanneer ze gebakken zijn.
- 18 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.



BRUINEN/SAUTEREN/ZACHT MAKEN/KOKEN

- 1 U kunt het programma STOMEN  in de standaardinstelling en met het deksel open gebruiken om gedurende 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuten aan hoge temperatuur te bakken. Daarna gebruikt u een ander programma.
- 2 Gebruik het met een beetje olie om vlees en groenten te bruinen, te sauteren, om uien, selderij, prei zacht te maken, enz.
- 3 Gebruik het met water of bouillon om kookvocht voor te verwarmen.
- 4 Wanneer u naar het hoofdprogramma overschakelt, wordt het apparaat opgewarmd en bevat de schaal al enkele of alle ingrediënten.
- 5 In dat geval hoeft u de pan niet af te wassen die u tijdens de voorbereiding zou hebben gebruikt.






PORRIDGE/RISOTTO

- 1 Gebruik de maatbeker om de granen (rijst, haver, gerst, enz.) in de schaal te doen.

porridge

- Gebruik de rechtse schaalverdeling van de schaal waar ½ tot en met 1½ wordt aangegeven.
- Vul niet boven de **max.** markering.



congee




- Gebruik de middelste schaalverdeling van de schaal waar 1 tot en met 3 wordt aangegeven.
 - Vul niet boven de **max.** markering.
- 2 Vul de schaal met water tot de aanduiding die met het aantal kopjes graan overeenstemt.
 - 3 Sluit het deksel.
 - 4 Selecteer  in het menu met de knop .
 - 5 Kies de kooktijd. De standaardduur is 1 uur.
 - 6 U kunt de knoppen h en min alleen maar gebruiken wanneer de tijd op het display knippert.
 - 7 Gebruik de knop min om de opties (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 en 55) op het display weer te geven.
 - 8 Gebruik de knop h om de opties (1, 2, 3 en 4) op het display weer te geven.
 - 9 Als u de instelling van 4 uur wilt veranderen, drukt u nogmaals op de knop h terwijl de tijd op het display knippert.
- ★ Als u gedurende 2 minuten niets doet, gaat het apparaat terug in stand-bymodus.
- 10 Met dit programma kunt u de timer gebruiken (zie TIMER).
 - 11 Druk op de  knop.
 - 12 Op het display wordt er afgeteld.
 - 13 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus "warm houden". Het  lichtje brandt.
 - 14 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.

risotto




- Volg het recept dat u verderop in dit boekje vindt.

CAKE



- 1 Laat diepgevroren deeg ontdooien alvorens deze te gebruiken.
- 2 Vul de schaal maximaal halfvol.
- 3 Wrijf de schaal in met bakolie.
- 4 Doe het deeg in de schaal.
- 5 Sluit het deksel.
- 6 Selecteer  in het menu met de knop .
- 7 Kies de kooktijd. De standaardduur is 40 minuten.
- 8 De standaardduur is 40 minuten.
- 9 U kunt de knoppen h en min alleen maar gebruiken wanneer de tijd op het display knippert.
- 10 Gebruik de knop min om de opties (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 en 55) op het display weer te geven.
- 11 Gebruik de knop h om de opties (1 en 2) op het display weer te geven.

- 12 Als u de instelling van 2 uur wilt veranderen, drukt u nogmaals op de knop h terwijl de tijd op het display knippert.
- * Als u gedurende 2 minuten niets doet, gaat het apparaat terug in stand-bymodus.
- 13 Druk op  wanneer u de tijd hebt ingesteld.
- 14 Op het display wordt er afgeteld.
- 15 Als de kooktijd om is, gaat het apparaat in de modus "warm houden". Het  lichtje brandt.
- 16 Om te vermijden dat de etenswaren te nat worden, haalt u deze best uit het apparaat wanneer ze gebakken zijn.
- 17 Druk op de  knop. Open het deksel. Haal het eten eruit.

WARM HOUDEN

- Als u de functie warm houden wilt gebruiken na een programma dat hiervoor geen ondersteuning biedt, drukt u op  wanneer op het display enkel het lampje  knippert.
- Druk op  om deze functie te verlaten.







ZORG EN ONDERHOUD

- 1 Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- * Verwijder de stekker uit het stopcontact en verwijder dan de stekker van de stroomingang op het apparaat.
- 2 Terwijl het deksel is gesloten, neemt u de bovenkant van de filter vast en tilt u deze uit het deksel.
- 3 Draai de filter om zodat u de markeringen op de voorrand ziet.
- 4 Houd het filterdeksel stevig vast en draai de rest van de filter naar het geopende hangslot .
- 5 Druk op de lipjes op de onderkant van het binnendeksel () en trek het uit het apparaat.
- 6 Was de afneembare onderdelen met de hand.
- 7 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
- 8 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.
- 9 Monteer de filter opnieuw en plaats deze opnieuw in het deksel.
- 10 Plaats het binnendeksel opnieuw in het deksel.

MILIEUBESCHERMING







Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

recepten

-  eetlepel (15ml)
-  theelepel (5ml)
- g gram
- ml milliliter
-  maatbeker
-  stengel (selderij)
-  handvol
-  ei, medium (53-63 g)

-  snuifje
-  bosje
-  takje
-  teentje(s)
-  blik
-  pot
-  zakje (7 g)
-  ei, groot (63-73 g)





pittig NY chili met rundvlees

- 450 g runder braadlap
- 3  look, gepeld en fijngehakt
- 2  gemalen komijn
- 1  cayennepeper
- 1  gerookte paprika/chipotle-poeder
- 1 groene paprika
- 1  zout
- 1  blaadjes van basilicum, grofgemalen

- 1  olijfolie
- 2 uien, fijngehakt
- 2  chilipoeder
- 2 tomatensaus
- 2  tomaten
- 1  laurier
- 1  zwarte peper
- 1  bruine bonen















 stoven



Open het deksel. Voeg de olie toe. Selecteer  in het menu en druk op . Hak het vlees, de tomaten en de paprika in hapklare brokken. Bruin het vlees en verwijder het. Voeg de uien, de knoflook en alle kruiden toe. Bak de uien zacht. Voeg het vlees toe. Houd de bonen bij de hand. Voeg de resterende ingrediënten toe. Druk tweemaal op  om het programma te stoppen. Sluit het deksel. Selecteer . Voeg 30 minuten voor het einde van de kooktijd de bonen toe. Als aan het einde van het programma het vlees nog steeds een beetje taai is, voegt u een kopje water toe en laat u het programma nog eens 30 minuten lopen.






chili met groenten en couscous

 sudderen

1	rode ui, fijngehakt	1 	olijfolie
1	grote ui, fijngehakt	1 	boterbonen
2 	look, gepeld en fijngehakt	1 	cannellini bonen
1	rode paprika, zonder zaadjes en fijngehakt	1 	groene jalapeños
1	gele paprika, zonder zaadjes en fijngehakt	1 	bruine bonen
1	oranje paprika, zonder zaadjes en fijngehakt	1 	gehakte tomaten
1 	gemalen koriander	2 	gemalen komijn
1 	tomatenpuree	1 	suiker
850 ml	groentebouillon	2 	chilipoeder
2 	warme tomatensaus	2 	gedroogde oregano
120-140 ml	couscous		

om te serveren:

geraspte kaas
klein bosje koriander, fijngehakt
zure room

Open het deksel. Voeg de olie toe. Selecteer  in het menu en druk op . Voeg de ui en de knoflook toe. Bak de uien zacht. Laat de bonen afdruppen en voeg deze toe. Houd de couscous bij de hand. Voeg de resterende ingrediënten toe. Druk tweemaal op  om het programma te stoppen. Sluit het deksel. Selecteer . Voeg 30 minuten voor het einde van de kooktijd de couscous toe. Als de kooktijd al om is, selecteert u  in het menu en bakt u gedurende 20 minuten verder. Serveer in een schaal met een handvol kaas, een scheut zure room en verse koriander. Voor de klassieke vegetarische chili laat u de couscous weg.






zelfgemaakte yoghurt

 yoghurt

1200 ml	melk	100 ml	yoghurt
---------	------	--------	---------


met smaak


50 g	mengeling van diepgevroren zomerbessen	1 	honing
------	----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--------

Open het deksel. Voeg de melk toe. Selecteer  in het menu en druk op . Laat de melk opwarmen tot deze aan de randen begint te borrelen. Druk tweemaal op  om het programma te stoppen. Laat de melk afkoelen tot tussen de 37°C en 45°C. Roer de yoghurt in de melk. Roer goed door, anders wordt de yoghurt klonterig. Sluit het deksel. Selecteer  in het menu en druk op . Wacht tot het programma is beëindigd. Laat de yoghurt volledig afkoelen in de koelkast. Verwarm de bessen voorzichtig in een pan. Voeg de honing toe. Wanneer de bessen zacht zijn, haalt u de pan van het vuur, laat u de bessen afkoelen en mengt u ze met de yoghurt. Als u de yoghurt wilt bewaren, moet u de gebruikte potten steriliseren. Verwarm deze gedurende 10 minuten in de oven op 100°C. U kunt de yoghurt tot wel 2 weken in de koelkast bewaren.

zalm in een pittig jasje

 vis

2	zalmfilets (met huid)	1 	olijfolie
1 	paprika	1 	chilipoeder
½ 	gemalen komijn	1 	zout en peper
1 	zachte bruine suiker	1	citroen

Meng de paprika, chilipoeder, komijn, suiker, zout en peper. Bestrooi over de zalmfilets. Open het deksel. Voeg de olie toe. Selecteer  in het menu en druk op . Wacht enkele minuten tot de olie is opgewarmd. Voeg de filets op de huid toe. Sluit het deksel.

Dit is een uitstekende combinatie van stomen en stukjes vis maar zo verkrijgt u een knapperige huid. Serveer met een schijfje citroen. Een uitstekende lichte maaltijd.

soep van spliterwten en varkenskluif

sudderen

1150 ml	kippenbouillon	1	ui, heel fijngehakt
225 g	spliterwten	1	wortel, fijngehakt
1	selderij, fijngehakt	2	knoflook (geperst)
1	tijm, heel fijngehakt	1	laurier
1	varkenskluif		zwarte peper

Open het deksel. Voeg de bouillon toe. Selecteer in het menu en druk op . Breng al roerend aan de kook. Laat 10 minuten koken. Voeg de resterende ingrediënten toe. Druk tweemaal op om het programma te stoppen. Sluit het deksel. Selecteer . Wacht tot het programma is beëindigd. Verwijder de varkenskluif. Gooi de huid en beenderen weg. Snij het vlees in stukjes. Gooi het laurierblad weg. Stamp de spliterwten fijn met een houten lepel. Voeg het vlees toe. Breng op smaak met kruiden en serveer. Hemels lekker!

Marokkaanse vistagine

vis

2	look, gepeld en fijngehakt	1	ui, fijngehakt
1	rode paprika, zonder zaadjes en fijngehakt	2	selderij, fijngehakt
2	gehakte tomaten	1	gemalen komijn
1	gemalen gember	1	kurkuma
1	kaneelstokje	1	harissa-saus
120 ml	witte wijn	1	tomatenspuree
120 ml	visbouillon	1	citroen
675 g	vis (kabeljauw/schelvis/zalmfilet)	1	groene olijven
1	klein bosje koriander, fijngehakt		zout en peper

Houd de koriander bij de hand. Open het deksel. Voeg de resterende ingrediënten toe. Sluit het deksel. Selecteer in het menu en druk op . Bak tot de vis vlokkelig is (40-60 minuten). Druk tweemaal op om het programma te stoppen. Voeg de koriander toe. Breng op smaak met kruiden en serveer. Dit gaat geweldig samen met couscous.

ierse stoofpot met bolletjes geitenkaas

stoven

voor de stoofpot:

1.8 kg	lamsschouder (gebakken)	1	olijfolie
250 g	spek	3	knoflook (geperst)
950 ml	lamsbouillon		zout en peper
1	grote ui, fijngehakt	2	wortels, fijngehakt
2	selderij, fijngehakt	2	rozemarijn, fijngehakt
2	tomatenspuree	1	maïzena

voor de bolletjes:

100 g	zelfrijzend bakmeel	1	bakpoeder
50 g	niervet	1	zout
75 ml	water	1	gedroogde peterselie
40 g	geitenkaas (zacht)	1	gedroogde tijm
1	gedroogde marjolein	1	zwarte peper

voor de stoofpot:

Haal het vlees van de beenderen. Snij het vlees en de bacon in hapklare brokken. Open het deksel. Selecteer in het menu en druk op . Voeg de bouillon toe. Breng al roerend aan de kook. Laat 10 minuten koken. Giet de bouillon in een kan. Voeg de olie toe. Voeg de ui toe en bak tot deze zacht is. Voeg het vlees, de knoflook, de kruiden en alle andere groenten toe en bak gedurende 5 minuten. Voeg de bouillon toe. Voeg de tomatenspuree toe. Druk tweemaal op om het programma te stoppen. Sluit het deksel. Selecteer .



voor de bolletjes:

Meng alle ingrediënten met de hand. Verdeel het mengsel in 6 balletjes. Laat 20 minuten rusten.

als afwerking:

Meng in een kopje de maïzena en een beetje water tot een effen pasta. Open 30 minuten voor het einde van de kooktijd het deksel. Roer de pasta in de stoofpot. Voeg de bolletjes toe. Sluit het deksel. Wacht tot het programma is beëindigd en serveer. Een geweldig gerecht om u op te beuren!

★ Als u geen gekookt lamsvlees hebt, kunt u rauw lamsvlees gebruiken met het programma voor traag bakken in plaats van het programma voor een stoofpot. Ga dan verder met de bolletjes.

chocoladebrownie



170 g	ongezouten boter	3	
340 g	suiker	1	vanillearoma
170 g	cacaopoeder	1	zout
110 g	druppels van melkchocolade	75 g	gewone bloem

om te serveren:

vanille-ijs (optioneel)

Laat de boter in een pan zachtjes smelten. Bedek de schaal met beboterde folie. Klop de gesmolten boter, de suiker, de cocoaopoeder, de bloem, de eieren, de vanille en het zout in een schaal. Spatel de chocoladedruppels erdoor. Doe het beslag op de folie in de schaal. Sluit het deksel. Selecteer in het menu. Stel de kooktijd in op 1 uur en 30 minuten. Druk op de knop. De randen van de cake moeten stevig aanvoelen en het midden wat zachter. Serveer de cake warm met een bolletje ijs erop.

gestoomde artisjok



1	look, gepeld en fijngehakt	2	artisjokken
	takjes kruiden (dragon, munt, peterselie, tijm)	1	citroen

Snij de citroen in schijfjes. Snij de stengel gelijk met de onderkant van de artisjok af. Snij van elke artisjok een vierde aan de bovenkant af. Gooi beschadigde bladeren weg. Smeer de afgesneden gedeelten in met een schijfje citroen. Doe de schijfjes citroen in de mand. Voeg de takjes kruiden toe. Voeg de knoflook toe. Doe de artisjok er bovenop. Vul met water tot aanduiding 2 op de linkse schaalverdeling van de schaal. Plaats de mand op de schaal. Sluit het deksel. Selecteer in het menu en druk op . Als de buitenste bladeren veilig kunnen worden verwijderd, zijn de artisjokken gekookt. Serveer warm of koud met een vinaigrettesaus. Verbazingwekkend!

eenpansgerecht met parelgerst en borlottibonen



1	olijfolie	1	borlottibonen
175 g	parelgerst	1	ui, heel fijngehakt
1	gehakte tomaten	1	tomatenpuree
1000 ml	groentebouillon	2	peterselie (fijngehakt)
125 ml	droge rode wijn		zout en peper

om te serveren:



pikante chiliolie (optioneel)

Open het deksel. Selecteer in het menu en druk op . Voeg de bouillon toe. Breng al roerend aan de kook. Laat 10 minuten koken. Giet de bouillon in een kan. Voeg de olie toe. Voeg de ui toe en bak tot deze zacht is. Voeg de wijn toe en bak gedurende enkele minuten. Voeg de parelgerst toe en roer tot deze de kleur van de wijn begint aan te nemen. Laat de bonen afdruipen en voeg deze toe. Voeg de tomaten toe. Voeg de bouillon toe. Druk tweemaal op om het programma te stoppen. Sluit het deksel. Selecteer . Open 30 minuten voor het einde van de kooktijd het deksel. Controleer de hoeveelheid vloeistof in de schaal. Voeg indien nodig 150 ml heet water toe. Sluit het deksel. Wacht tot het programma is beëindigd. Serveer met vers, knapperig brood en een beetje pikante chiliolie.

lichte cake met stroop








115 g	boter	2	
100 g	rietsuiker	1/4	 vanillearoma
175 g	zelfrijzend bakmeel	2	 melk
4	 melassestroop		

Klop de eieren los in een schaal. Klop de boter en de suiker in een schaal op. Voeg langzaam de eieren, de vanille en de bloem toe. Roer de melk erin. Vet een ovenschaal van 1200 ml in. Giet de stroop op de onderkant van de ovenschaal en doe het mengsel erop. Bedek met bakpapier en vervolgens met folie. Maak dan de bovenkant vast met een koord. Open het deksel. Plaats de ovenschaal in de schaal van het apparaat. Giet genoeg kokend water in de schaal van het apparaat om deze tot op 3 cm van de bovenkant van de ovenschotel te vullen. Sluit het deksel. Selecteer  in het menu. Stel de kooktijd in op 1 uur en 30 minuten. Druk op de  knop. Wacht tot het programma is beëindigd. Draai ondersteboven op een schotel en serveer warm. Dit is een geweldige pudding voor alle tijden van het jaar!

wit brood






1	 melassestroop	1	 boter
320 ml	melk	1	 gedroogde gist
500 g	bloem voor witbrood	1	 zout

Open het deksel. Voeg de melk toe. Selecteer  in het menu en druk op . Laat de melk opwarmen tot deze aan de randen begint te borrelen. Giet de melk in een kan. Druk tweemaal op  om het programma te stoppen. Laat de melk afkoelen tot tussen de 37°C en 45°C. Laat de boter in een pan zachtjes smelten. Meng de bloem en het zout in een schaal. Voeg de gist, het boter en de stroop toe. Voeg de melk toe en kneed in een bol. Als het mengsel erg plakkerig is, voegt u een beetje extra bloem toe. Dek af en laat het gedurende 10 minuten rusten in een warme plaats. Kneed nogmaals. Dek af en laat het gedurende 10 minuten rusten in een warme plaats. Open het deksel. Selecteer  in het menu en druk op . Sluit het deksel. Open 30 minuten voor het einde van de kooktijd het deksel. Draai het brood om. Hierdoor krijgt de bovenkant van het brood een beetje kleur en een korst. Wacht tot het programma is beëindigd. Serveer met boter.

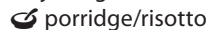
sodabrood




1	 mengsel voor sodabrood		boter
350 ml	water		

Open het deksel. Vet de schaal met boter in. Selecteer  in het menu. Sluit het deksel. Stel de kooktijd in op 2 uur en 15 minuten. Druk op de  knop. Laat het opwarmen. Doe het mengsel voor sodabrood in een schaal. Voeg het water toe. Meng met de hand en vorm een bal. Open het deksel. Doe het deeg in de schaal. Verdeel het deeg in vier delen met een plastic spatel. Sluit het deksel. Open 30 minuten voor het einde van de kooktijd het deksel. Draai het brood om. Hierdoor krijgt de bovenkant van het brood een beetje kleur en een korst. Wacht tot het programma is beëindigd. Laar afkoelen op een rooster. Serveer alleen met gezouten boter of bij een gerecht.



porridge



2	 haverhout		water
1/4	 zout	2	 suiker

om te serveren:

donkerbruine suiker melk / enkele

Open het deksel. Voeg de havermeel, het zout en de suiker toe. Vul met water tot aanduiding 1 1/2 op de rechtse schaalverdeling van de schaal. Sluit het deksel. Selecteer  in het menu en druk op . Wacht tot het programma is beëindigd. Serveer met melk of room. Bestrooi met donkerbruine suiker. Indien gewenst kunt u 15 minuten voor het einde van de kooktijd fijngehakte, gedroogde abrikozen of halve pruimen (zonder pit) toevoegen. Als er porridge over is, kunt u deze in de koelkast gedurende maximaal 2 dagen bewaren. U moet het gerecht dan opnieuw opwarmen.



porridge met noten

½ havervlokken
120 ml melk
1 gemalen kaneel

porridge/risotto
water
3 gedroogde kokosnoot

om te serveren:

melassestroop

amandelstukjes

Open het deksel. Voeg de haver, de kaneel, de kokosnoot en de melk toe. Vul met water tot aanduiding ½ op de rechtse schaalverdeling van de schaal. Sluit het deksel. Selecteer in het menu en druk op . Wacht tot het programma is beëindigd. Besprenkel met melassestroop en bestrooi met amandelstukjes.

risotto met rode biet in multi-cooker

400 g rode biet
250 g arbori/risottorijst
250 ml witte wijn
900 ml groentebouillon / kippenbouillon

porridge/risotto
2 olijfolie
1 ui, heel fijnggehakt
2 look, gepeld en fijnggehakt
1 tijm, heel fijnggehakt

als afwerking:

100 ml yoghurt
1 boter

1 peterselie (fijnggehakt)

Open het deksel. Selecteer in het menu en druk op . Voeg de bouillon toe. Breng al roerend aan de kook. Laat 10 minuten koken. Giet de bouillon in een kan. Druk tweemaal op om het programma te stoppen. Selecteer in het menu en druk op . Laat het opwarmen. Pel de rode biet en snij deze in blokjes van 1 cm. Doe de rode biet, de knoflook en de ui in de schaal. Bak de uien zacht. Roer de rijst erin. Sluit het deksel en bak gedurende 3 tot 4 minuten. Open het deksel. Roer de wijn erin. Sluit het deksel en bak gedurende 3 tot 4 minuten. Open het deksel. Voeg de tijm toe. Voeg de bouillon toe. Sluit het deksel. Wacht tot het programma is beëindigd. Controleer de rijst. Deze moet zachtgekookt zijn en niet hard. Als de rijst niet klaar is, voegt u een beetje water toe en laat u nog enkele minuten koken. Roer de boter erin. Hierdoor krijgt de risotto een glans. Serveer met een klein beetje yoghurt en bestrooi met peterselie Dit is een geweldig voorgerecht of een lichte maaltijd.

geurige rijst

2 rijst
1 dobbelsteentje (groente)
1 rode paprika, zonder zaadjes en fijnggehakt
1 kurkuma

rijst
water
2 wortels, fijnggehakt
2 selderij, fijngehakt
1 erwten (optioneel)

Open het deksel. Doe de rijst in de schaal. Vul met water tot aanduiding 2 op de linkse schaalverdeling van de schaal. Verbrijzel het bouillonblokje en roer het in het water. Voeg de resterende ingrediënten toe. Sluit het deksel. Selecteer . Wacht tot het programma is beëindigd en serveer. Als de rijst nog niet klaar is, laat u deze gedurende enkele minuten stomen met het deksel gesloten.

tomatensoep met stukken

1 ui, fijnggehakt
1 gehakte tomaten
1 rode paprika, zonder zaadjes en fijnggehakt
550 ml kippenbouillon
1 gedroogde kruidenmengsel







soep
1 olijfolie
2 gehakte tomaten
2 aardappel
1 tomatenpuree
1 zwarte peper






Open het deksel. Voeg de bouillon toe. Selecteer in het menu en druk op . Breng al roerend aan de kook. Laat 10 minuten koken. Giet de bouillon in een kan. Druk tweemaal op om het programma te stoppen. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Selecteer in het menu en druk op . Voeg de olie toe. Voeg de ui en de paprika toe. Bak de uien zacht. Voeg de bouillon toe. Voeg de resterende ingrediënten toe. Sluit het deksel.

Wacht tot het programma is beëindigd. Breng op smaak met kruiden. Serveer met knapperig brood.

soep van chorizo, kool en appel







 soep



¼	chorizo, heel fijngehakt	1	ui, heel fijngehakt
1	appel	2	wortels, fijngehakt
2 	selderij, fijngehakt	2	gehakte tomaten
¼	savoiekool, heel fijngehakt	1 	tomatenpuree
2 	look, gepeld en fijngehakt	1 	cayennepeper
1 	zout	1 	zwarte peper
850 ml	groentebouillon		

Open het deksel. Selecteer  in het menu en druk op . Sautéer de chorizo gedurende 2 minuten. Voeg de ui en de knoflook toe. Bak de uien zacht. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel fijn. Voeg de resterende ingrediënten toe. Druk tweemaal op  om het programma te stoppen. Sluit het deksel. Selecteer  in het menu en druk op . Wacht tot het programma is beëindigd. Dit is een geweldige soep en als u deze een nachtje in de koelkast laat, dringen de smaken nog verder door.

kip met tomaten en champignons




 vlees



2	kipfilet	1 	olijfolie
450 g	bruine champignons, fijngehakt	1 	gehakte tomaten
2 	look, gepeld en fijngehakt	1 	tomatensaus
1 	Worcestershire saus	1 	gedroogde oregano
	zout en peper		

Open het deksel. Selecteer  in het menu en druk op . Voeg de olie toe. Breng de kippenborst op smaak met zout en peper en doe deze in de schaal. Draai het vlees om beide kanten dicht te schroeien. Voeg de knoflook en de champignons toe. Bak gedurende 3 tot 4 minuten en draai tijdens deze periode de kip eenmaal om. Voeg de tomaten, de Worcestersaus, de tomatensaus en de oregano toe. Bak verder en draai de kip nogmaals. Controleer of de kip gaar is. Serveer met pasta, aardappelen of rijst. Een snel en smakelijk gemakkelijk te bewaren gerecht.

ribstuk in stout met maplesiroop en sojasaus









 vlees

1 kg	varkensribbetjes	1	ui, fijngehakt
350 ml	Guinness / stout	1 	olijfolie
140 ml	runderbouillon / varkensbouillon	3 	look, gepeld en fijngehakt
60 ml	maplesiroop / honing	2 	donkere sojasaus





Open het deksel. Selecteer  in het menu. Voeg de olie toe. Stel de kooktijd in op 1 uur en 45 minuten. Druk op de  knop. Voeg de ribbetjes toe en bruin gedurende 5 minuten. Draai tijdens deze periode het vlees af en toe. Verwijder de ribbetjes. Voeg de ui en de knoflook toe. Bak de uien zacht. Doe de ribbetjes opnieuw in de schaal. Roer de Guinness, de bouillon, de maplesiroop en de sojasaus erin. Sluit het deksel. Wacht tot het programma is beëindigd. Breng op smaak met kruiden en serveer. Een geweldig voorgerecht of als deel van een gevarieerde maaltijd.

















eenpansgerecht met borststuk


 sudderen

1 kg	borststuk	2 	tomatenpuree
2 	look, gepeld en fijngehakt	2 	laurier
50 g	chorizo, in plakjes gesneden	2	wortels
2	rode uien, fijngehakt	3 	selderij
600 ml	runderbouillon	2 	rozemarijn, fijngehakt
2 	gedroogde kruidenmengsel	1 	gehakte tomaten
6-8	aardappelen (klein)		zout en peper
2 	Worcestershire saus		



Schil de aardappelen niet. Snij de aardappelen, de wortels en de selderij in stukjes. Breng het borststuk op smaak met zout en peper. Open het deksel. Selecteer  in het menu en druk op . Voeg de bouillon toe. Breng al roerend aan de kook. Laat 10 minuten koken. Giet de bouillon in een kan. Sauteer de chorizo gedurende 2 minuten. Voeg het vlees toe. Laat het stuk overal bruinen. Voeg de uien, de knoflook, de aardappelen, de selderij en de wortels toe. Als u andere wortelgewassen hebt die moeten worden opgebruikt, voegt u deze ook toe. Bak de uien zacht. Voeg de bouillon toe. Voeg de resterende ingrediënten toe. Druk tweemaal op  om het programma te stoppen. Selecteer . Wacht tot het programma is beëindigd en serveer. U kunt het gerecht gedurende 8 uur laten bakken maar 5 uur zal wellicht voldoende zijn.

immagini	 porridge/risotto	2 coperchio del filtro
1 menu	 torta	3 filtro
 menu	 timer	4 coperchio
 carne	 riso	5 blocco del coperchio
 minestrone	 cottura lenta	6 coperchio interno
 yogurt	 stufato	7 misurino
 pane	 mantenere caldo	8 cestello
 pesce	 arrestare	9 ciotola
 vapore	 avviare	10 connettore

 Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

 **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**


Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

1 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

2 Se il connettore o il cavo sono danneggiati, devono essere sostituiti con uno speciale assieme disponibile dal produttore o dal suo responsabile dell'assistenza.

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

 L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde. Il calore residuo mantiene le superfici calde dopo l'uso.

 Tenere i connettori asciutti.

3 Non mettere nell'apparecchio carne o pollame congelato; scongelarli bene prima di usarla.

4 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.

5 Non cercare di cuocere niente nel corpo della cooker - cuocere solo nella ciotola rimovibile.

6 Non riempire oltre l'indicatore di livello **max**.

7 Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.

8 Togliere la spina dalla presa di corrente, quindi rimuovere il connettore dalla presa d'alimentazione dell'apparecchio.

9 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.









10 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.



- 11 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 12 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

solo per uso domestico


COME FUNZIONA

- Premere il blocco del coperchio per aprirlo.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Dare alla ciotola un quarto di giro in ogni direzione per assicurarsi che la parte inferiore della ciotola sia bene in contatto con l'elemento.
- Chiudere il coperchio.
- Utilizzare il pulsante menu  per scegliere un programma.
- I tre pulsanti grandi in basso,  cottura riso,  cottura lenta e  stufato, dominano il menu e il pulsante .
- Impostare il timer , se necessario.
- Premere il pulsante  per avviare il programma.
- Per arrestare l'apparecchio, premere stop  una volta se il display non sta effettuando il conto alla rovescia, due volte se il display sta effettuando il conto alla rovescia.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, lasciarlo riposare per 15 minuti prima di utilizzarlo di nuovo.




PREPARAZIONE

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 2 Non usare l'apparecchio vicino o sotto tende, scaffali, credenze o simili per evitare di danneggiarli con il vapore che fuoriesce.
- 3 Tenere dei guanti da forno (o uno strofinaccio) a portata di mano e un sottopentola resistente al calore o un piatto di portata per poggiare la ciotola dopo la cottura.
- 4 Inserire la ciotola all'interno della cooker.
- 5 Dare alla ciotola un quarto di giro in ogni direzione per assicurarsi che la parte inferiore della ciotola sia bene in contatto con l'elemento.

ACCENSIONE




- 6 Chiudere il coperchio.
- 7 Collegare il connettore all'apparecchio prima di collegare il cavo alla presa di corrente.
- 8 Il display lampeggerà. La spia  lampeggerà.

RISO




- 1 Utilizzare il misurino per mettere il riso nella ciotola.
- 2 Non utilizzare più di 10 misurini di riso.
- 3 Utilizzare la scala a sinistra, all'interno della ciotola, che va da 2 a 10
- 4 Riempire la ciotola con acqua fino al valore corrispondente al numero di misurini di riso utilizzati.
- 5 Chiudere il coperchio.
- 6 Premere il pulsante . Il pulsante si illuminerà.
- 7 I segmenti esterni del display lampeggeranno mentre il cibo si scalda.
- 8 A questo punto il display indicherà il tempo di cottura rimanente (13 minuti) e inizierà il conto alla rovescia.
- 9 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
- 10 La spia  si illuminerà.
- 11 Aprire il coperchio.
- 12 Sollevare la ciotola e posizionala su un sottopentola resistente al calore o su un piatto di portata.
- 13 Premere il pulsante .

- 14 Usare la spatola per mescolare il riso per lasciare fuoriuscire tutto il vapore.
- 15 A volte sullo strato di riso a contatto con la ciotola può formarsi una crosta.
- 16 Se non volete che si formi, potete rimuoverla con la spatola, dopo aver servito il riso.









COTTURA LENTA

- 1 Carne imbiandita e verdure (vedi "IMBIONDIRE/ROSOLARE/AMMORBIDIRE/BOLLIRE").
- 2 Bollire il liquido di cottura (vedi "IMBIONDIRE/ROSOLARE/AMMORBIDIRE/BOLLIRE").
- 3 Mettere gli ingredienti solidi nella ciotola, quindi aggiungere il liquido di cottura.
- 4 Chiudere il coperchio.
- 5 Premere il pulsante . Il pulsante si illuminerà.
- 6 Il display indicherà 8 ore e inizierà il conto alla rovescia.
- 7 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
- 8 La spia  si illuminerà.
- 9 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.



STUFATURA

- 1 Carne imbiandita e verdure (vedi "IMBIONDIRE/ROSOLARE/AMMORBIDIRE/BOLLIRE").
- 2 Bollire il liquido di cottura (vedi "IMBIONDIRE/ROSOLARE/AMMORBIDIRE/BOLLIRE").
- 3 Mettere gli ingredienti solidi nella ciotola, quindi aggiungere il liquido di cottura.
- 4 Chiudere il coperchio.
- 5 Premere il pulsante . Il pulsante si illuminerà.
- 6 Il display indicherà 1 ora e inizierà il conto alla rovescia.
- 7 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
- 8 La spia  si illuminerà.
- 9 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.



COME UTILIZZARE IL MENU

menu	gamma	predefinito
 carne	10 min - 1 h	20min
 minestra	1 - 5 h	1 h
 yogurt	6 - 10 h	8 h
 pane	1 - 3 h	3 h
 pesce	10 min - 1 h	20 min
 vapore	30 min - 2 h	30 min
 porridge/risotto	1 - 4 h	1 h
 torta	30 min - 2 h	40 min









CARNE

- 1 Passare il cibo nell'olio da cucina.
- 2 Distribuire qualsiasi condimento sulla superficie del cibo.
- 3 Mettere un cucchiaino di olio da cucina nella ciotola.
- 4 Mettere il cibo nella ciotola.
- 5 Chiudere il coperchio.
- 6 Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del cibo.
- 7 Non cuocere più di 500g di cibo alla volta.
- 8 Consigliamo tempi di cottura di 10 minuti + 10 minuti per 100g di peso per la carne di manzo.
- 9 Non cuocere la carne di maiale o il pollame per meno di 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuti.
- 10 Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
- 11 Scegliere il tempo di cottura. Il tempo predefinito è impostato a 20 minuti.
- 12 E' possibile utilizzare solo i pulsanti h e min mentre il tempo sul display lampeggia.
- 13 Utilizzare il pulsante min per spostare il display sulle varie opzioni (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
- 14 Se si desidera cucinare per 1 ora, premere il pulsante h.







- 15 Per togliere l'impostazione di 1 ora, premere di nuovo il pulsante h, mentre il tempo sul display sta lampeggiando.
- ✳ Se non si preme alcun pulsante per 2 minuti, l'apparecchio ritorna alla modalità di standby.
- 16 Una volta impostato il tempo, premere ◊.
- 17 Il display inizierà il conto alla rovescia.
- 18 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
- 19 La spia  si illuminerà.
- 20 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.

TIMER

- E' possibile utilizzare il timer con ritardo con i programmi per minestra , yogurt , pane , vapore  e porridge .
- Fare questo immediatamente dopo avere impostato il tempo di cottura e prima di premere il pulsante di avvio (start) ◊:
 - 1) Premere il pulsante . La spia  si illuminerà.
 - 2) Decidere quando si vuole che il cibo sia pronto.
 - 3) Ad esempio, se ora sono le 2.00 e si vuole che il cibo sia pronto per le 9.00, bisognerà impostare il tempo a 7 ore.
 - 4) Utilizzare i pulsanti **h** e **min** per impostare ora e minuti esatti.
 - 5) Premere il pulsante .

MINESTRA

- 1 Carne imbiondita e verdure (vedi "IMBIONDIRE/ROSOLARE/AMMORBIDIRE/BOLLIRE").
 - 2 Mettere gli ingredienti solidi nella ciotola, quindi aggiungere il liquido di cottura.
 - 3 Chiudere il coperchio.
 - 4 Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
 - 5 Scegliere il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 1 ora.
 - 6 E' possibile utilizzare solo i pulsanti h e min mentre il tempo sul display lampeggia.
 - 7 Utilizzare il pulsante min per spostare il display sulle varie opzioni (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 8 Utilizzare il pulsante h per spostare il display sulle varie opzioni (1, 2, 3, 4 e 5).
 - 9 Per togliere l'impostazione di 5 ora, premere di nuovo il pulsante h, mentre il tempo sul display sta lampeggiando.
- ✳ Se non si preme alcun pulsante per 2 minuti, l'apparecchio ritorna alla modalità di standby.
- 10 E' possibile utilizzare l'opzione del timer con questo programma (vedi TIMER).

- 11 Premere il pulsante ◊.
- 12 Il display inizierà il conto alla rovescia.
- 13 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
- 14 La spia  si illuminerà.
- 15 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.

YOGURT





coltura di yogurt

- 1 Potete utilizzare 5, 10, 15, 20, 25, 30ml (2 cucchiaini da tavola) di:
 - 1) Yogurt vivo senza aromi – deve essere fresco (cercare una data di scadenza lunga).
 - Marche differenti daranno risultati differenti.
 - 2) Yogurt che avete preparato precedentemente.
 - I batteri si indeboliscono nel tempo, perciò potete prepararlo solo 10 volte prima di passare ad una coltura nuova.
 - 3) Coltura di yogurt liofilizzato in farmacia o in un negozio di prodotti dietetici.
 - Se le istruzioni sulla confezione della coltura sono diverse da quelle di questo manuale, seguire le istruzioni sulla confezione.




latte

- 2 Avrete bisogno di 1 litro di latte.
- 3 Il latte intero dà vita ad uno yogurt più denso rispetto al latte scremato.
- 4 Per renderlo ancora più denso, potete aggiungere fino a 8 cucchiaini di latte in polvere al latte liquido.
- 5 Potete usare anche del latte in polvere ricostituito, o latte condensato in scatola.



preparazione dello yogurt

- 6 Bisognerà uccidere i batteri del latte per evitare che entrino in competizione con i batteri della coltura di yogurt.
 - 7 Mentre scaldate il latte, lasciate che la coltura di yogurt raggiunga la temperatura ambiente.
 - 8 Aprire il coperchio.
 - 9 Utilizzare il programma VAPORE (IMBIONDIRE/ROSOLARE/AMMORBIDIRE/BOLLIRE) per scaldare il latte fino a poco prima dell'ebollizione.
 - 10 Fare scaldare il latte finché cominceranno a formarsi delle bolle ai bordi.
 - 11 Lasciare raffreddare il latte tra i 37°C e i 45°C.
 - 12 Mescolare la coltura di yogurt nel latte.
 - 13 Le parti devono essere mescolate bene, altrimenti lo yogurt sarà grumoso.
 - 14 Chiudere il coperchio.
 - 15 Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
 - 16 Scegliere il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 8 ore.
 - 17 E' possibile utilizzare solo i pulsanti h e min mentre il tempo sul display lampeggia.
 - 18 Utilizzare il pulsante min per spostare il display sulle varie opzioni (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 19 Utilizzare il pulsante h per spostare il display sulle varie opzioni (6, 7, 8, 9 e 10).
 - 20 Per togliere l'impostazione di 10 ora, premere di nuovo il pulsante h, mentre il tempo sul display sta lampeggiando.
- ★ Se non si preme alcun pulsante per 2 minuti, l'apparecchio ritorna alla modalità di standby.
- 21 E' possibile utilizzare l'opzione del timer con questo programma (vedi TIMER).
 - 22 Premere il pulsante .
 - 23 Il display inizierà il conto alla rovescia.
 - 24 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità standby.
 - 25 Lo yogurt non sarà mantenuto al caldo.
 - 26 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.






PANE

- 1 Scongela completamente l'impasto congelato prima dell'uso.
 - 2 Non cuocere più di 500g di cibo alla volta.
 - 3 Passare dell'olio da cucina nella ciotola.
 - 4 Mettere l'impasto nella ciotola.
 - 5 Chiudere il coperchio.
 - 6 Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
 - 7 Scegliere il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 3 ore.
 - 8 E' possibile utilizzare solo i pulsanti h e min mentre il tempo sul display lampeggia.
 - 9 Utilizzare il pulsante min per spostare il display sulle varie opzioni (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 10 Utilizzare il pulsante h per spostare il display sulle varie opzioni (1, 2, 3, 4, 5 e 6).
 - 11 Per togliere l'impostazione di 6 ora, premere di nuovo il pulsante h, mentre il tempo sul display sta lampeggiando.
- ★ Se non si preme alcun pulsante per 2 minuti, l'apparecchio ritorna alla modalità di standby.
- 12 E' possibile utilizzare l'opzione del timer con questo programma (vedi TIMER).
 - 13 Premere il pulsante .





- 14 Il display inizierà il conto alla rovescia.
- 15 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
- 16 La spia  si illuminerà.
- 17 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.




PESCE

- 1 Passare il cibo nell'olio da cucina.
- 2 Distribuire qualsiasi condimento sulla superficie del cibo.
- 3 Mettere un cucchiaino di olio da cucina nella ciotola.
- 4 Mettere il cibo nella ciotola.
- 5 Chiudere il coperchio.
- 6 Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del cibo.
- 7 Non cuocere più di 500g di cibo alla volta.
- 8 Consigliamo tempi di cottura di 10 minuti per 100g di peso.
- 9 Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
- 10 Scegliere il tempo di cottura. Il tempo predefinito è impostato a 20 minuti.
- 11 E' possibile utilizzare solo i pulsanti h e min mentre il tempo sul display lampeggia.
- 12 Utilizzare il pulsante min per spostare il display sulle varie opzioni (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
- 13 Se si desidera cucinare per 1 ora, premere il pulsante h.
- 14 Per togliere l'impostazione di 1 ora, premere di nuovo il pulsante h, mentre il tempo sul display sta lampeggiando.
- ★ Se non si preme alcun pulsante per 2 minuti, l'apparecchio ritorna alla modalità di standby.
- 15 Una volta impostato il tempo, premere .
- 16 Il display inizierà il conto alla rovescia.
- 17 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
- 18 La spia  si illuminerà.
- 19 È meglio rimuovere il cibo non appena cotto, per impedire che si asciughi.
- 20 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.


COTTURA A VAPORE

- 1 Riempire la ciotola con acqua fredda fino al segno 6.
- 2 Posizionare il cestello sulla ciotola e mettere il cibo nel cestello.
- 3 Per ottenere una cottura uniforme, tagliare tutti i pezzi di cibo più o meno delle stesse dimensioni.
- 4 Se si usano i piselli, o altro cibo che può sfaldarsi o cadere nell'acqua, avvolgere in carta di alluminio.
- 5 Rimuovere la carta di alluminio con cura - indossare guanti da forno e usare pinze/cucchiai in plastica.
- 6 Chiudere il coperchio.
- 7 Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
- 8 Scegliere il tempo di cottura. Il tempo predefinito è impostato a 30 minuti.
- I seguenti ingredienti dovrebbero cuocere entro il tempo predefinito:

cibo (fresco)	quantità	cibo (fresco)	quantità
fagiolini	200g	broccoli	200g
carolini di Bruxelles	200g	cavolo	quarto
carote, a fette	200g	patate (quarti)	400g
granoturco a pannocchia	2		
- 9 E' possibile utilizzare solo i pulsanti h e min mentre il tempo sul display lampeggia.
- 10 Utilizzare il pulsante min per spostare il display sulle varie opzioni (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
- 11 Utilizzare il pulsante h per spostare il display sulle varie opzioni (1 e 2).

- 12 Per togliere l'impostazione di 2 ore, premere di nuovo il pulsante h, mentre il tempo sul display sta lampeggiando.
- ✳ Se non si preme alcun pulsante per 2 minuti, l'apparecchio ritorna alla modalità di standby.
- 13 E' possibile utilizzare l'opzione del timer con questo programma (vedi TIMER).
- 14 Premere il pulsante .
- 15 Il display inizierà il conto alla rovescia.
- 16 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
- 17 La spia  si illuminerà.
- 18 È meglio rimuovere il cibo non appena cotto, per impedire che si inzuppi troppo.
- 19 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.

IMBIONDIRE/ROSOLARE/AMMORBIDIRE/BOLLIRE"

- 1 È possibile utilizzare il programma COTTURA A VAPORE  nelle sue impostazioni di default, con il coperchio aperto, come una pentola ad alta temperatura per 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuti, prima di cuocere con un altro programma.
- 2 Utilizzare con un po' di olio per imbiondire carne e verdure, per saltare, per ammorbidire cipolle, sedano, porri, etc.
- 3 Utilizzare con acqua o brodo per preriscaldare i liquidi di cottura.
- 4 Quando si passa al programma principale, l'apparecchio è caldo e alcuni o tutti i vostri ingredienti saranno già nella ciotola.
- 5 Non dovrete più lavare la pentola che avreste dovuto utilizzare durante la preparazione.






PORRIDGE/RISOTTO

- 1 Utilizzare il misurino per mettere i cereali (riso, avena, orzo, etc.) nella ciotola.

porridge

- Utilizzare la scala a destra, dentro la ciotola, che è contrassegnata da ½ a 1½.
- Non riempire oltre l'indicatore di livello **max**.

congee






- Utilizzare la scala al centro, dentro la ciotola, che è contrassegnata da 1 a 3.
 - Non riempire oltre l'indicatore di livello **max**.
- 2 Riempire la ciotola con acqua fino all'indicazione corrispondente al numero di misurini di cereali.
 - 3 Chiudere il coperchio.
 - 4 Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
 - 5 Scegliere il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 1 ora.
 - 6 E' possibile utilizzare solo i pulsanti h e min mentre il tempo sul display lampeggia.
 - 7 Utilizzare il pulsante min per spostare il display sulle varie opzioni (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 8 Utilizzare il pulsante h per spostare il display sulle varie opzioni (1, 2, 3 e 4).
 - 9 Per togliere l'impostazione di 4 ore, premere di nuovo il pulsante h, mentre il tempo sul display sta lampeggiando.
- ✳ Se non si preme alcun pulsante per 2 minuti, l'apparecchio ritorna alla modalità di standby.
- 10 E' possibile utilizzare l'opzione del timer con questo programma (vedi TIMER).
 - 11 Premere il pulsante .
 - 12 Il display inizierà il conto alla rovescia.
 - 13 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
 - 14 La spia  si illuminerà.
 - 15 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.

risotto




- Seguire la ricetta riportata più avanti in questo manuale.





TORTA

- 1 Scongela completamente l'impasto congelato prima dell'uso.
 - 2 Non riempire la ciotola per più della metà.
 - 3 Passare dell'olio da cucina nella ciotola.
 - 4 Mettere l'impasto nella ciotola.
 - 5 Chiudere il coperchio.
 - 6 Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
 - 7 Scegliere il tempo di cottura. Il tempo predefinito è impostato a 40 minuti.
 - 8 Il tempo predefinito è impostato a 40 minuti.
 - 9 E' possibile utilizzare solo i pulsanti h e min mentre il tempo sul display lampeggia.
 - 10 Utilizzare il pulsante min per spostare il display sulle varie opzioni (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 11 Utilizzare il pulsante h per spostare il display sulle varie opzioni (1 e 2).
 - 12 Per togliere l'impostazione di 2 ore, premere di nuovo il pulsante h, mentre il tempo sul display sta lampeggiando.
- ★ Se non si preme alcun pulsante per 2 minuti, l'apparecchio ritorna alla modalità di standby.
- 13 Una volta impostato il tempo, premere .
 - 14 Il display inizierà il conto alla rovescia.
 - 15 Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "mantenere caldo".
 - 16 La spia  si illuminerà.
 - 17 È meglio rimuovere il cibo non appena cotto, per impedire che si inzuppi troppo.
 - 18 Premere il pulsante . Aprire il coperchio. Togliere il cibo.

MANTENERE CALDO

- Se si vuole utilizzare la funzione mantenere caldo dopo un programma che non la supporta, quando la sola cosa che appare sul display è la spia lampeggiante , premere .
- Premere  per uscire da questa funzione.







CURA E MANUTENZIONE








- 1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- ★ Togliere la spina dalla presa di corrente, quindi rimuovere il connettore dalla presa d'alimentazione dell'apparecchio.
- 2 Con il coperchio chiuso, afferrare la parte superiore del filtro e staccarlo dal coperchio.
 - 3 Girarlo, per visualizzare le indicazioni sulla parte frontale.
 - 4 Tenere fermo il coperchio del filtro e ruotare il resto del filtro verso il lucchetto aperto .
 - 5 Premere sui segni in basso nel coperchio interno () e toglierlo dall'apparecchio.
 - 6 Lavare a mano le parti rimovibili.
 - 7 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
 - 8 Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
 - 9 Rimontare il filtro e riposizionarlo nel coperchio.
 - 10 Ricollocare il coperchio interno nel coperchio.

PROTEZIONE AMBIENTALE












Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.











ricetta

-  cucchiaio (15ml)
-  cucchiaino (5ml)
- g** grammi
- ml** millilitri
-  misurino
-  gambo/costa (sedano)
-  manciata
-  uovo, medio (53-63 g)

-  pizzico
-  mazzetto
-  rametto
-  spicchio
-  lattina/barattolo
-  vasetto
-  sacchetto (7g)
-  uovo, grande (63-73 g)

chilli con verdura e couscous






- 1  cipolla rossa, tritata
- 1  cipolla grande, tritata
- 2  aglio, sbucciato e tritato
- 1  peperone rosso, privato dei semi e tritato
- 1  peperone giallo,, privato dei semi e tritato
- 1  peperone arancione, privato dei semi e tritato
- 1  coriandolo in polvere
- 1  di passata di pomodoro
- 850 ml  brodo di vegetale
- 2  salsa piccante di pomodoro
- 120-140 ml  couscous

- 1  d'olio di oliva
- 1  fagioli di Lima
- 1  fagioli cannellini
- 1  jalapenos verdi
- 1  fagioli bianchi
- 1  pomodori a pezzetti
- 2  cumino in polvere
- 1  zucchero
- 2  peperoncino in polvere
- 2  origano secco

 cottura lenta









per servire:









- formaggio grattugiato
- un mazzetto di coriandolo, tritato
- panna acida





Aprire il coperchio. Aggiungere l'olio. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere la cipolla e l'aglio. Cuocere fino a quando le cipolle si ammorbidiscono. Fare sgocciolare i fagioli e aggiungerli. Mettere da parte il couscous. Aggiungere gli altri ingredienti rimasti. Premere  due volte per arrestare il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare . Aggiungere il couscous 30 minuti prima di fine cottura. Se la cottura è già terminata, selezionare  sul menu e cuocere ancora per circa 20 minuti. Servire in una ciotola con una manciata di formaggio, un po' di panna acida e una spruzzata di coriandolo fresco. Per un chilli vegetariano classico, eliminare il couscous.

chilli di manzo infuocato di NY

 stufato

- 450 g  manzo brasato
- 3  aglio, sbucciato e tritato
- 2  cumino in polvere
- 1  pepe di cayenna
- 1  paprica affumicata/chipotle in polvere
- 1  peperone verde
- 1  sale
- 1  foglie di basilico, tritate grossolanamente

- 1  d'olio di oliva
- 2  cipolle, tritate
- 2  peperoncino in polvere
- 2  salsa di pomodoro
- 2  pomodori
- 1  foglia di alloro
- 1  pepe nero
- 1  fagioli bianchi

Aprire il coperchio. Aggiungere l'olio. Selezionare  nel menu e premere . Tagliare la carne di manzo, i pomodori e il peperone a pezzetti. Imbiondire la carne, poi toglierla dal fuoco. Aggiungere le cipolle, l'aglio e tutte le erbe. Cuocere fino a quando le cipolle si ammorbidiscono. Aggiungere la carne. Preparare i fagioli. Aggiungere gli altri ingredienti rimasti. Premere  due volte per arrestare il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare . Aggiungere i fagioli 30 minuti prima che finisca la cottura. Se la carne è ancora un po' dura alla fine del programma, aggiungere una tazza di acqua e fare funzionare il programma per la carne per altri 30 minuti.



yogurt fatto in casa

1200 ml latte

100 ml yogurt



opzione sapore

50 g bacche estive miste surgelate

1 miele

Aprire il coperchio. Aggiungere il latte. Selezionare nel menu e premere . Fare scaldare il latte finché cominceranno a formarsi delle bolle ai bordi. Premere due volte per arrestare il programma. Lasciare raffreddare il latte tra i 37°C e i 45°C. Mescolare lo yogurt al latte. Le parti devono essere mescolate bene, altrimenti lo yogurt sarà grumoso. Chiudere il coperchio. Selezionare nel menu e premere . Attendere la fine del programma. Mettere lo yogurt nel frigorifero per raffreddarlo completamente. Riscaldare delicatamente le bacche in un pentolino. Aggiungere il miele. Quando le bacche cominciano a disfiarsi, togliere dalla fiamma, lasciare raffreddare, poi mescolare con lo yogurt. Se si desidera conservare lo yogurt bisogna sterilizzare i vasetti da utilizzare. Metterli in forno a 100°C per 10 minuti. Lo yogurt si manterrà fino a 2 settimane in frigorifero.

Tagine marocchino di pesce

2 aglio, sbucciato e tritato

1 peperone rosso, privato dei semi e tritato

2 pomodori a pezzetti

1 zenzero in polvere

1 stecca di cannella

120 ml vino bianco

120 ml brodo di pesce

675 g pesce (merluzzo/eglefino/salmone)

1 un mazzetto di coriandolo, tritato

1 cipolla, tritata

2 sedano, tritato

1 cumino in polvere

1 curcuma

1 pasta di harissa

1 di passata di pomodoro

1 limone

1 olive verdi

sale e pepe



Preparare il coriandolo. Aprire il coperchio. Aggiungere gli altri ingredienti rimasti. Chiudere il coperchio. Selezionare nel menu e premere . Cuocere fino a quando il pesce comincia a sfaldarsi (40-60 minuti). Premere due volte per arrestare il programma. Aggiungere il coriandolo. Condire e servire. Ottimo con il couscous.

minestra di piselli spaccati e stinco di maiale

1150 ml brodo di pollo

225 g piselli spaccati

1 sedano, tritato

1 timo, finemente tritato

1 stinco di maiale

1 cipolla, finemente tritata

1 carota, tritata

2 aglio (schiacciato)

1 foglia di alloro

pepe nero



Aprire il coperchio. Aggiungere il brodo. Selezionare nel menu e premere . Portare a ebollizione. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti rimasti. Premere due volte per arrestare il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare . Attendere la fine del programma. Preparare lo stinco di maiale. Eliminare la pelle e le ossa. Tagliare la carne a cubetti. Eliminare la foglia di alloro. Schiacciare i piselli spaccati con la parte posteriore di un cucchiaio di legno. Aggiungere la carne. Condire e servire. Il Paradiso in una ciotola!

salmone con un tocco piccante

2 filetti di salmone (con la pelle)

1 paprika

½ cumino in polvere

1 zucchero di canna morbido

1 d'olio di oliva

1 peperoncino in polvere

1 sale e pepe

1 limone



Mescolare paprika, polvere di chilli, cumino, zucchero, sale e pepe. Spruzzare sui filetti di salmone. Aprire il coperchio. Aggiungere l'olio. Selezionare nel menu e premere . Attendere un paio di minuti per fare scaldare l'olio. Aggiungere i filetti, con la pelle rivolta verso il basso. Chiudere il coperchio. Si tratta di un'ottima combinazione tra cottura a vapore e frittura di pesce a pezzetti e si otterrà una pelle croccante. Servire con una fetta di limone. Un ottimo pasto leggero.

torta brownie al cioccolato



170 g	burro non salato	3	70
340 g	zucchero	1	✓
170 g	cocco in polvere	1	
110 g	gocce di cioccolato al latte	75 g	farina bianca

per servire: gelato alla vaniglia (facoltativo)

Mescolare il burro in una pentola a fuoco lento. Ricoprire la ciotola con un foglio di carta di alluminio imburato. Mescolare il burro fuso, lo zucchero, la polvere di cacao, la farina, le uova, la vaniglia ed il sale in un piatto. Incorporare le gocce di cioccolato. Mettere la pastella sulla carta d'alluminio all'interno della ciotola. Chiudere il coperchio. Selezionare sul menu. Impostare il tempo di cottura a 1 ora e 30 minuti. Premere il pulsante . La torta dovrebbe avere i bordi ben cotti e rimanere cremosa al centro. Servire la torta calda, con sopra del gelato.

stew irlandese con dumplings al formaggio di capra



per lo stew:

1.8 kg	spalla di agnello (cotta)	1	✓
250 g	bacon venato	3	
950 ml	brodo di agnello		sale e pepe
1	cipolla grande, tritata	2	carote, tritate
2	sedano, tritato	2	rosmarino, tritato
2	✓	1	✓
	di passata di pomodoro		farina di mais

per i dumplings:

100 g	farina fermentante	1	✓
50 g	grasso di rognone	1	✓
75 ml	acqua	1	✓
40 g	formaggio di capra (molle)	1	✓
1	✓	1	✓
	foglie di maggiorana secche		pepe nero

per lo stew: Disossare la carne. Tagliare la carne e la pancetta a pezzetti. Aprire il coperchio. Selezionare nel menu e premere . Aggiungere il brodo. Portare a ebollizione. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Trasferire il brodo in una caraffa. Aggiungere l'olio. Aggiungere cipolla e soffritto fino a quando si ammorbidiscono. Aggiungere la carne, l'aglio, le erbe e le altre verdure e cuocere per 5 minuti. Aggiungere il brodo. Aggiungere il purè di pomodoro. Premere due volte per arrestare il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare .

per i dumplings: Mescolare a mano tutti gli ingredienti. Dividere la miscela in 6 palline. Lasciare riposare per 20 minuti.

per finire: Preparare una pasta liscia con la farina di mais e un po' di acqua in una tazza. 30 minuti prima che la cottura finisca, aprire il coperchio. Mescolare l'impasto allo stew. Aggiungere i dumplings. Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma, poi servire. Una ciotola favolosa di cibo tradizionale!

Se non avete dell'agnello cotto, potete usare dell'agnello crudo, con il programma a cottura lenta anziché il programma dello stufato, quindi continuare dalla fase di preparazione dei dumplings.

carciofo cotto a vapore





1	aglio, sbucciato e tritato	2	carciofi tondi
	rametti di erbe (dragoncello, menta, prezzemolo, timo)	1	limone




Tagliare a fette il limone. Tagliare il gambo con la parte inferiore di ogni carciofo. Tagliare il quarto superiore di ogni carciofo. Scartare tutte le foglie danneggiate. Strofinare le superfici tagliate con una fetta di limone. Mettere le fette di limone nel cestello. Aggiungere i rametti di erbe. Aggiungere l'aglio. Mettere il carciofo sopra. Riempire di acqua fino al livello 2 sulla scala a sinistra, all'interno della ciotola. Mettere il cestello sopra la ciotola. Chiudere il coperchio. Selezionare nel menu e premere . I carciofi sono cotti quando le foglie esterne possono essere rimosse facilmente. Servire caldo o freddo con salsa vinaigrette. Fantastico!







orzo perlato e fagioli borlotti in un'unica pentola

 stufato

1  d'olio di oliva
175 g orzo perlato
1  pomodori a pezzetti
1000 ml brodo di vegetale
125 ml vino rosso secco


1  fagioli borlotti
1 cipolla, finemente tritata
1  di passata di pomodoro
2  prezzemolo (tritato)
sale e pepe




per servire: hot chilli oil (olio di peperoncino piccante) (facoltativo)



Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere il brodo. Portare a ebollizione. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Trasferire il brodo in una caraffa. Aggiungere l'olio. Aggiungere cipolla e soffritto fino a quando si ammorbidiscono. Aggiungere il vino e cuocere per alcuni minuti. Aggiungere l'orzo perlato e mescolare fino a quando inizia a prendere il colore del vino. Fare sgocciolare i fagioli e aggiungerli. Aggiungere i pomodori. Aggiungere il brodo. Premere  due volte per arrestare il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare . 30 minuti prima che la cottura finisca, aprire il coperchio. Controllare la quantità di liquido nella ciotola. Aggiungere 150ml di acqua calda, se necessario. Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma. Servire con pane fresco con la crosta e una spruzzata di hot chilli oil.

budino con pan di spagna (sponge pudding) e sciroppo

 vapore


115 g burro
100 g zucchero raffinato
175 g farina fermentante
4  sciroppo dorato




2 
1/4  essenza di vaniglia
2  latte






Sbattere le uova in una ciotola. Preparare una crema di burro e zucchero in una ciotola. Aggiungere gradualmente le uova, poi la vaniglia, e infine la farina. Aggiungere mescolando il latte. Ungere una pirofila da forno da 1200ml. Versare lo sciroppo nella parte inferiore della pirofila da forno e mettere la miscela nella parte superiore. Ricoprire con carta da forno, poi con carta d'alluminio, e legare la parte superiore con del filo. Aprire il coperchio. Mettere la pirofila da forno all'interno della ciotola nell'apparecchio. Aggiungere abbastanza acqua bollente nella ciotola nell'apparecchio fino a raggiungere 3cm al di sotto della pirofila da forno. Chiudere il coperchio. Selezionare  sul menu. Impostare il tempo di cottura a 1 ora e 30 minuti. Premere il pulsante . Attendere la fine del programma. Capovolgere su un piatto e servire caldo. E' un ottimo budino per qualsiasi periodo dell'anno!!!

pagnotta bianca

 pane


1  sciroppo dorato
320 ml latte
500 g farina di pane bianco di qualità

1  burro
1  lievito secco
1  sale



Aprire il coperchio. Aggiungere il latte. Selezionare  nel menu e premere . Fare scaldare il latte finché cominceranno a formarsi delle bolle ai bordi. Versare il latte in una caraffa. Premere  due volte per arrestare il programma. Lasciare raffreddare il latte tra i 37°C e i 45°C. Mescolare il burro in una pentola a fuoco lento. Mescolare la farina e il sale in una ciotola. Aggiungere il lievito, il burro e lo sciroppo. Aggiungere il latte ed impastare formando una palla. Se la miscela è molto appiccicosa, aggiungere un po' di farina in più. Coprire e lasciare in un posto caldo per 10 minuti. Impastare ancora. Coprire e lasciare in un posto caldo per 10 minuti. Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Chiudere il coperchio. 30 minuti prima che la cottura finisca, aprire il coperchio. Capovolgere il pane. In questo modo si darà un po' di colore e di croccantezza alla parte superiore della pagnotta. Attendere la fine del programma. Servire con fiocchetti di burro.

soda bread (pane tradizionale irlandese senza lievito)

 pane

1  miscela per soda bread
350 ml acqua


burro

Aprire il coperchio. Ungere la ciotola con il burro. Selezionare  sul menu. Chiudere il coperchio. Impostare il tempo di cottura a 2 ore e 15 minuti. Premere il pulsante . Lasciare riscaldare. Versare la miscela di soda bread in una ciotola. Aggiungere l'acqua. Lavorare a mano formando una palla. Aprire il coperchio. Versare l'impasto nella ciotola. Dividere la pasta in quarti con uno spatola di plastica. Chiudere il coperchio. 30 minuti prima che la cottura finisca, aprire il coperchio. Capovolgere il pane. In questo modo si darà un po' di colore e di croccantezza alla parte superiore della pagnotta. Attendere la fine del programma. Fare raffreddare su un ripiano. Servire da solo con burro salato o con un pasto.




risotto per multi-cooker con la barbabietola

400 g barbabietola
250 g riso arborio/per risotto
250 ml vino bianco
900 ml brodo di vegetale / brodo di pollo






per finire:

100 ml yogurt
1  burro

 porridge/risotto



2  d'olio di oliva
1 cipolla, finemente tritata
2  aglio, sbucciato e tritato
1  timo, finemente tritato



1  prezzemolo (tritato)

Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere il brodo. Portare a ebollizione. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Trasferire il brodo in una caraffa. Premere  due volte per arrestare il programma. Selezionare  nel menu e premere . Lasciare riscaldare. Pelare la barbabietola e tagliarla a cubetti di 1cm. Mettere la barbabietola, l'aglio e la cipolla nella ciotola. Cuocere fino a quando le cipolle si ammorbidiscono. Aggiungere mescolando il riso. Chiudere il coperchio e cuocere per 3-4 minuti. Aprire il coperchio. Aggiungere mescolando il vino. Chiudere il coperchio e cuocere per 3-4 minuti. Aprire il coperchio. Aggiungere il timo. Aggiungere il brodo. Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma. Controllare il riso - dovrebbe essere leggermente al dente, ma non duro. Se non è pronto, aggiungere un po' d'acqua e cuocere ancora per qualche minuto.


Mescolare con del burro - in questo modo si darà al risotto la sua brillantezza. Servire con un po' di yogurt e spruzzare con del prezzemolo. E' veramente un buon piatto sia come primo che come pranzo leggero.

riso saporito



2  riso
1 dado (vegetale)
1 peperone rosso, privato dei semi e tritato
1  curcuma


acqua
2 carote, tritate
2  sedano, tritato
1  piselli (facoltativo)

 riso

Aprire il coperchio. Mettere il riso nella ciotola. Riempire di acqua fino al livello 2 sulla scala a sinistra, all'interno della ciotola. Schiacciare il dado e mescolarlo all'acqua. Aggiungere gli altri ingredienti rimasti. Chiudere il coperchio. Selezionare . Attendere la fine del programma, poi servire. Se il riso non è ancora pronto, lasciarlo per alcuni minuti, con il coperchio chiuso, per far formare il vapore.

porridge

2  farina d'avena
1  $\frac{1}{4}$ sale



acqua
2  zucchero

 porridge/risotto

per servire:



zucchero di canna

latte / panna fresca

Aprire il coperchio. Aggiungere la farina d'avena, il sale e lo zucchero. Riempire di acqua fino al livello $\frac{1}{2}$ sulla scala a destra, all'interno della ciotola. Chiudere il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Attendere la fine del programma. Servire con latte o panna. Spruzzare con zucchero di canna bruno. Se si desidera, si possono aggiungere delle albicocche secche tritate o prugne tagliate a metà (senza nocciolo) 15 minuti prima della fine del tempo di cottura. Il porridge rimasto può essere conservato in frigorifero fino a 2 giorni, poi deve essere riscaldato.



porridge alle noci



½  fiocchi d'avena
120 ml latte
1  cannella macinata

 porridge/risotto
acqua
3  noce di cocco essicata



per servire:




sciropo dorato

mandorle a pezzetti






Aprire il coperchio. Aggiungere l'avena, la cannella, la noce di cocco e il latte. Riempire di acqua fino al livello ½ sulla scala a destra, all'interno della ciotola. Chiudere il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Attendere la fine del programma. Versare lo sciropo dorato e spruzzare delle mandorle a pezzetti sopra.

grande minestra al pomodoro



1 cipolla, tritata
1  pomodori a pezzetti
1 peperone rosso, privato dei semi e tritato
550 ml brodo di pollo
1  erbe miste essiccate





1  d'olio di oliva
2 pomodori a pezzetti
2 patate
1  di passata di pomodoro
1  pepe nero

 minestra



Aprire il coperchio. Aggiungere il brodo. Selezionare  nel menu e premere . Portare a ebollizione. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Trasferire il brodo in una caraffa. Premere  due volte per arrestare il programma. Sbucciare e tagliare a cubetti le patate. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere l'olio. Aggiungere la cipolla e il peperone dolce. Cuocere fino a quando le cipolle si ammorbidiscono. Aggiungere il brodo. Aggiungere gli altri ingredienti rimasti. Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma. Regolare il condimento. Servire con pane con la crosta.

pollo con pomodori e funghi

2 petti di pollo, senza pelle e disossati
450 g funghi marroni, tagliuzzati
2  aglio, sbucciato e tritato
1  salsa Worcestershire
sale e pepe




1  d'olio di oliva
1  pomodori a pezzetti
1  salsa di pomodoro
1  origano secco

 carne



Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere l'olio. Condire i petti di pollo con sale e pepe e metterli nella ciotola. Girare la carne per rosolare entrambi i lati. Aggiungere l'aglio e i funghi. Cuocere per 3-4 minuti, girando il pollo una volta. Aggiungere i pomodori, la salsa Worcestershire, la salsa di pomodoro e l'origano. Continuare la cottura, girando il pollo ancora una volta. Controllare che il pollo sia completamente cotto. Servire con pasta, patate o riso. Un piatto rapido e saporito che si può conservare.

costine brasate alla birra scura (stout) con acero e soia




1 kg costine di pancetta di maiale
350 ml birra Guinness/stout
140 ml brodo di manzo / brodo di maiale
60 ml sciropo di acero / miele





1 cipolla, tritata
1  d'olio di oliva
3  aglio, sbucciato e tritato
2  salsa scura di soia






 carne

Aprire il coperchio. Selezionare  sul menu. Aggiungere l'olio. Impostare il tempo di cottura a 1 ora e 45 minuti. Premere il pulsante . Aggiungere le costine e imbondire per 5 minuti - girando di tanto in tanto. Preparare le costine. Aggiungere la cipolla e l'aglio. Cuocere fino a quando le cipolle si ammorbidiscono. Rimettere le costine nella ciotola. Mescolare la birra Guinness, il brodo, lo sciropo di acero e la salsa di soia. Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma. Condire e servire. Ottimo come antipasto o come parte di un buon pranzo misto.




minestra con chorizo, cavolo e mela







¼ salsiccia di chorizo, finemente tritata
1 mela
2  sedano, tritato
¼ cavolo cappuccio, finemente tritato
2  aglio, sbucciato e tritato
1  sale
850 ml brodo di vegetale





 minestra
1 cipolla, finemente tritata
2 carote, tritate
2 pomodori a pezzetti
1  di passata di pomodoro
1  pepe di cayenna
1  pepe nero


Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Saltare il chorizo per 2 minuti. Aggiungere la cipolla e l'aglio. Cuocere fino a quando le cipolle si ammorbidiscono. Sbucciare la mela, togliere il torsolo e tagliarla a pezzetti. Aggiungere gli altri ingredienti rimasti. Premere  due volte per arrestare il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Attendere la fine del programma. Si tratta di un'ottima minestra e se si lascia riposare una notte in frigorifero, il sapore sarà ancora migliore.

punta di petto in un'unica pentola

1 kg punta di petto
2  aglio, sbucciato e tritato
50 g chorizo, affettato
2 cipolle rosse, tritate
600 ml brodo di manzo
2  erbe miste essiccate
6-8 patate (piccole)
2  salsa Worcestershire

 cottura lenta
2  di passata di pomodoro
2  foglia di alloro
2 carote
3  sedano
2  rosmarino, tritato
1  pomodori a pezzetti
sale e pepe

Lasciare le patate con la pelle. Tagliare le patate, le carote e il sedano a pezzi. Condire la punta di petto con sale e pepe. Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere il brodo. Portare a ebollizione. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Trasferire il brodo in una caraffa. Saltare il chorizo per 2 minuti. Aggiungere la carne. Imbiondire tutta la carne. Aggiungere le cipolle, l'aglio, le patate, il sedano e le carote. Se ci sono altri ortaggi da consumare, è possibile aggiungerli. Cuocere fino a quando le cipolle si ammorbidiscono. Aggiungere il brodo. Aggiungere gli altri ingredienti rimasti. Premere  due volte per arrestare il programma. Selezionare . Attendere la fine del programma, poi servire. Ci vorrebbero 8 ore di cottura, ma la carne potrebbe essere pronta dopo 5 ore.


 Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.


MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 2 Si el conector o el cable están dañados, deberán ser sustituidos por un conjunto especial de cable y conector, que podrá pedir al fabricante o a su representante autorizado.

 No sumerja el aparato en líquidos.

 El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.


 Las superficies del aparato estarán calientes. El calor residual mantendrá las superficies calientes después de usar el aparato.








 Mantenga secos los conectores.








- 3 No ponga carne congelada ni carne de ave en el aparato de cocinar a vapor – descongélela antes de usar.
- 4 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- 5 No trate de cocer nada en el cuerpo del arrocero. Cuezca sólo en el bol extraíble.
- 6 No llene el aparato por encima de la señal de **max**.
- 7 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 8 Desenchúfelo de la toma de corriente y extraiga el conector de la toma de alimentación del aparato.
- 9 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 10 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 11 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 12 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

solo para uso doméstico

CÓMO FUNCIONA

- Empuje el cierre de la tapa para abrir ésta.
- Añada los ingredientes.
- De un vuelta en cada sentido al bol para asegurar que el fondo del bol está en contacto con la resistencia.
- Cierre la tapa
- Utilice el botón de menú  para escoger un programa.


ilustraciones		
1 menú	 porridge / risotto	2 tapa del filtro
 menú	 repostería	3 filtro
 carne	 temporizador	4 tapa
 sopa	 arroz	5 cierre de la tapa
 yogur	 cocción lenta	6 tapa interior
 pan	 estofar	7 taza medidora
 pescado	 mantener caliente	8 cesta
 vapor	 stop	9 bol
	 start	10 conector

- Los tres botones grandes situados en la parte de abajo:  (cocinar arroz),  (cocción lenta), y  (estofar) prevalecen sobre el menú y el botón .
- Ajuste el temporizador  cuando sea necesario.
- Presione el botón  para comenzar el programa.
- Para detener el aparato, pulse el botón de parada (stop)  una vez si la pantalla no está mostrando una cuenta atrás, o dos veces si la pantalla está mostrando una cuenta atrás.
- Cuando haya terminado de usar el aparato, déjelo en reposo durante 15 minutos antes de volver a usarlo.




PREPARACIÓN

- 1 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 2 No use el aparato cerca o debajo de cortinas, mangas, armarios, o cualquier otra cosa que sea susceptible de ser dañado por el vapor.
- 3 Tenga guantes para el horno (o un trapo) a mano y un salvamanteles resistente al calor o plato para poner el bol después de la cocción.
- 4 Ponga el bol dentro del arrocero.
- 5 De un vuelta en cada sentido al bol para asegurar que el fondo del bol está en contacto con la resistencia.

FUNCIONAMIENTO




- 6 Cierre la tapa
- 7 Enchufe el conector al aparato antes de enchufar el cable en la toma eléctrica.
- 8 El visor parpadeará. La luz  parpadeará.

ARROZ




- 1 Utilice la taza medidora para poner el arroz en el bol.
- 2 No emplee más de 10 tazas de arroz.
- 3 Utilice la escala de la parte izquierda del interior del bol, que tiene unas marcas que van del 2 al 10
- 4 Llene el bol con agua hasta el número correspondiente al número de tazas de arroz que vaya a usar.
- 5 Cierre la tapa
- 6 Pulse el botón . El botón se iluminará.
- 7 Los segmentos exteriores de la pantalla parpadearán cuando la comida se está calentando.
- 8 La pantalla mostrará entonces el tiempo de cocinado restante (13 minutos) y la cuenta atrás.
- 9 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo "mantener caliente".
- 10 Se encenderá el piloto .
- 11 Abra la tapa.
- 12 Levante el bol y déjelo en un salvamanteles resistente al calor o un plato.
- 13 Pulse el botón .
- 14 Use la espátula para girar y mezclar el arroz, para dejar escapar el vapor.
- 15 A veces la capa de arroz que está en contacto con el bol forma una costra.
- 16 Si a usted no le gusta la costra, basta con que la retire con la espátula al servir el arroz.











COCCIÓN LENTA

- 1 Dorar carne y vegetales (ver el apartado "DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR").
- 2 Hervir el líquido con el que se va a cocinar (ver el apartado "DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR").
- 3 Colocar los ingredientes sólidos en el bol y añadir a continuación el líquido con el que se va a cocinar.
- 4 Cierre la tapa
- 5 Pulse el botón . El botón se iluminará.
- 6 La pantalla mostrará 8 horas e iniciará una cuenta atrás.
- 7 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo "mantener caliente".
- 8 Se encenderá el piloto .
- 9 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.



ESTOFAR

- 1 Dorar carne y vegetales (ver el apartado "DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR").
- 2 Hervir el líquido con el que se va a cocinar (ver el apartado "DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR").
- 3 Colocar los ingredientes sólidos en el bol y añadir a continuación el líquido con el que se va a cocinar.
- 4 Cierre la tapa
- 5 Pulse el botón . El botón se iluminará.
- 6 La pantalla mostrará 1 hora e iniciará una cuenta atrás.
- 7 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo "mantener caliente".
- 8 Se encenderá el piloto .
- 9 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

USO DEL MENÚ

	menú	Rango de tiempo	por defecto
	carne	10 min - 1 h	20 min
	sopa	1 - 5 h	1 h
	yogur	6 - 10 h	8 h
	pan	1 - 3 h	3 h
	pescado	10 min - 1 h	20 min
	vapor	30 min - 2 h	30 min
	porridge / risotto	1 - 4 h	1 h
	repostería	30 min - 2 h	40 min

CARNE

- 1 Unte bien los ingredientes con aceite de cocina.
- 2 Unte la superficie de los ingredientes con las especias que vaya a utilizar.
- 3 Ponga en el bol una cucharada de aceite de cocina.
- 4 Coloque los alimentos en el bol.
- 5 Cierre la tapa
- 6 El tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes.
- 7 No cocine más de unos 500 gramos de comida de una sola vez.
- 8 Para la carne de vacuno, recomendamos tiempos de cocción de 10 minutos + 10 minutos por cada 100 gramos de peso.
- 9 No cocine carne de cerdo o de ave durante menos de 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutos.
- 10 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 11 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo de cocción por defecto es de 20 minutos.
- 12 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.

- 13 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 14 Para cocinar durante 1 hora, pulse el botón h.
- 15 Para cancelar el ajuste a 1 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 16 Pulse ◊ cuando haya terminado de ajustar el tiempo.
- 17 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 18 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 19 Se encenderá el piloto 🔥.
- 20 Pulse el botón ⏏. Abra la tapa. Retirar la comida.

⌚ TEMPORIZADOR

- Puede usar el temporizador que marca el tiempo de cocinado restante con los programas para sopa 🍲, yogur 🥛, pan 🍞, vapor 🌫, y porridge 🥣.
- Haga esto inmediatamente después de haber ajustado el tiempo de cocinado y antes de pulsar el botón de inicio (start) ◊ :
 - 1) Pulse el botón ⌚. Se encenderá el piloto 🔥.
 - 2) Decida cuándo quiere que la comida esté lista.
 - 3) Por ejemplo, si ahora son las 14:00 horas y quiere que la comida esté lista a las 21:00, deberá fijar el tiempo en 7 horas.
 - 4) Utilice los botones h y min. para ajustar correctamente las horas y minutos.
 - 5) Pulse el botón ⏏.

🍲 SOPA

- 1 Dorar carne y vegetales (ver el apartado “DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR”).
- 2 Colocar los ingredientes sólidos en el bol y añadir a continuación el líquido con el que se va a cocinar.
- 3 Cierre la tapa
- 4 Utilice el botón ⌚ para seleccionar 🍲 en el menú.
- 5 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo por defecto es de 1 hora.
- 6 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 7 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 8 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, 2, 3, 4, and 5).
- 9 Para cancelar el ajuste a 5 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 10 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 11 Pulse el botón ◊.
- 12 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 13 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 14 Se encenderá el piloto 🔥.
- 15 Pulse el botón ⏏. Abra la tapa. Retirar la comida.

🥛 YOGUR

fermento de yogur

- 1 Use 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (dos cucharillas) de:
 - 1) Yogur natural activo, que debe estar fresco (use yogures con suficiente fecha de caducidad).
 - Los resultados variarán según la marca de yogur que utilice.







- 2) Yogur que haya hecho anteriormente.
- Las bacterias pierden vigor con el tiempo, por lo que solamente podrá usar yogures hechos anteriormente unas diez veces. Use un nuevo fermento tras diez usos.
- 3) Fermento de yogur liofilizado, que puede adquirir en farmacias o tiendas de productos biológicos.
- Si las instrucciones de uso del fermento son distintas a las de este manual, siga las instrucciones del fabricante del fermento.



leche




- 2 La medida adecuada es un litro de leche.
- 3 Obtendrá un yogur más espeso si utiliza leche entera en vez de leche desnatada.
- 4 Para que el yogur sea aún más espeso, añada hasta 8 cucharaditas de leche en polvo a la leche.
- 5 Puede también utilizar leche en polvo reconstituida o leche evaporada en lata.

cómo hacer yogur






- 6 Antes que nada, es necesario eliminar las bacterias que hay en la leche para que no interactúen con las bacterias del fermento de yogur.
- 7 Mientras calienta la leche, deje el fermento de yogur a temperatura ambiente.
- 8 Abra la tapa.
- 9 Utilice el programa de VAPOR (DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR) para calentar leche justo hasta que empiece a hervir.
- 10 Caliente la leche hasta que empiecen a formarse burbujas en los extremos.
- 11 Deje enfriar la leche hasta que esté entre 37 y 45°C.
- 12 Eche el fermento de yogur en la leche y remueva.
- 13 La leche y el fermento deben mezclarse bien; de lo contrario, el yogur quedará grumoso.
- 14 Cierre la tapa
- 15 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 16 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo por defecto es de 8 horas.
- 17 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 18 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 19 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (6, 7, 8, 9, and 10).
- 20 Para cancelar el ajuste a 10 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 21 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 22 Pulse el botón .
- 23 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 24 Cuando el aparato haya terminado la cocción, se pondrá en modo de espera.
- 25 No mantendrá el yogur caliente.
- 26 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

PAN

- 1 Antes de usar masas congeladas, descongélelas completamente.
- 2 No cocine más de unos 500 gramos de comida de una sola vez.
- 3 Unte el bol con aceite de cocina.
- 4 Coloque la masa en el bol.
- 5 Cierre la tapa
- 6 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 7 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo por defecto es de 3 horas.

- 8 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 9 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 10 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, 2, 3, 4, 5, and 6).
- 11 Para cancelar el ajuste a 6 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ✳ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 12 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 13 Pulse el botón .
- 14 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 15 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 16 Se encenderá el piloto .
- 17 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.



PESCADO

- 1 Unte bien los ingredientes con aceite de cocina.
- 2 Unte la superficie de los ingredientes con las especias que vaya a utilizar.
- 3 Ponga en el bol una cucharada de aceite de cocina.
- 4 Coloque los alimentos en el bol.
- 5 Cierre la tapa
- 6 El tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes.
- 7 No cocine más de unos 500 gramos de comida de una sola vez.
- 8 Recomendamos tiempos de cocción de 10 minutos por cada 100 gramos de peso.
- 9 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 10 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo de cocción por defecto es de 20 minutos.
- 11 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 12 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 13 Para cocinar durante 1 hora, pulse el botón h.
- 14 Para cancelar el ajuste a 1 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ✳ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 15 Pulse  cuando haya terminado de ajustar el tiempo.
- 16 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 17 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 18 Se encenderá el piloto .
- 19 Es conveniente retirar la comida en cuanto esté cocinada para que no se seque.
- 20 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

VAPOR

- 1 Llene el bol con agua fría hasta la marca 6.
- 2 Coloque la cesta sobre la parte superior del bol y ponga la comida en la cesta.
- 3 Para una cocción uniforme, corte todas las piezas de los alimentos en el mismo tamaño.
- 4 Para cocinar guisantes u otros alimentos que puedan romperse o caer al agua, prepare un paquete de papel de aluminio e introdúzcalos en él.
- 5 Tenga cuidado cuando retire el papel de aluminio – use guantes para el horno y cucharas largas de plástico.
- 6 Cierre la tapa



7 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.

8 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos.

• Los alimentos se cocinarán en el tiempo por defecto:

alimento (fresco)	cantidad	alimento (fresco)	cantidad
judías verdes	200g	brócoli	200g
coles de bruselas	200g	col	un cuarto
zanahorias (en rodajas)	200g	mazorcas de maíz	2
patatas (cuartos)	400g		

9 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.


10 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).

11 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, and 2).

12 Para cancelar el ajuste a 2 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.

★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.

13 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).

14 Pulse el botón .

15 La pantalla iniciará una cuenta atrás.


16 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo "mantener caliente".

17 Se encenderá el piloto .

18 Es conveniente retirar la comida en cuanto esté cocinada para que no se reblandezca.

19 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR

1 Puede utilizar durante 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutos el programa de VAPOR  en su ajuste de tiempo por defecto, con la tapa abierta, como si fuera un recipiente resistente a las altas temperaturas, antes de pasar a cocinar con otro programa.

2 Utilícelo con un poco de aceite para dorar la carne y los vegetales, saltear, pochar cebolla, apio, puerros, etc.

3 Utilícelo con agua o caldo para precalentar líquidos que vaya a emplear al cocinar.

4 Al conectarse al programa principal el aparato se calienta y parte o todos los ingredientes estarán ya dentro del bol.

5 No hace falta que lave el recipiente que ha utilizado para la preparación.

PORRIDGE / RISOTTO

1 Utilice la taza medidora para poner en el bol cereales (arroz, avena, cebada, etc.).

porridge

• Utilice la escala de la parte derecha del interior del bol, que tiene unas marcas que van de ½ a 1½.

• No llene el aparato por encima de la señal de **max**.

congee

• Utilice la escala del centro en el interior del bol, que tiene unas marcas que van de 1 a 3.




• No llene el aparato por encima de la señal de **max**.

2 Llene el bol con agua hasta el número correspondiente al número de tazas de cereal que vaya a usar..

3 Cierre la tapa

4 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.






5 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo por defecto es de 1 hora.

- 6 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 7 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 8 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, 2, 3, and 4).
- 9 Para cancelar el ajuste a 4 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 10 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 11 Pulse el botón .
- 12 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 13 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 14 Se encenderá el piloto .
- 15 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.




risotto

- Siga la receta que mostramos más adelante en este manual.

REPOSTERÍA



- 1 Antes de usar masas congeladas, descongélelas completamente.
- 2 No llene el bol más de la mitad.
- 3 Unte el bol con aceite de cocina.
- 4 Coloque la masa en el bol.
- 5 Cierre la tapa
- 6 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 7 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo de cocción por defecto es de 40 minutos.
- 8 El tiempo de cocción por defecto es de 40 minutos.
- 9 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 10 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 11 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, and 2).
- 12 Para cancelar el ajuste a 2 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 13 Pulse  cuando haya terminado de ajustar el tiempo.
- 14 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 15 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 16 Se encenderá el piloto .
- 17 Es conveniente retirar la comida en cuanto esté cocinada para que no se reblandezca.
- 18 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

MANTENER CALIENTE

- Si quiere usar la función de mantener caliente después de haber utilizado un programa que no es compatible con ella, pulse  cuando lo único que aparezca en la pantalla sea la luz  parpadeando.
- Pulse  para salir de esta función.









CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- * Desenchúfelo de la toma de corriente y extraiga el conector de la toma de alimentación del aparato.
- 2 Con la tapa cerrada, agarre la parte superior del filtro y tire de él hasta retirarlo de la tapa.
- 3 Dele la vuelta para ver las marcas del extemo frontal.
- 4 Sujete firmemente la tapa del filtro y gire el resto del filtro hacia el icono del candado abierto .
- 5 Presione sobre las pestañas situadas en la parte de abajo de la tapa interior () y sepárelo del aparato.
- 6 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
- 7 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 8 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas
- 9 Vuelva a armar el filtro y a ponerlo en la tapa.
- 10 Vuelva a poner la tapa interior en la tapa.





PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

recetas










-  cucharada (15ml)
-  cucharadita (5ml)
- g gramos
- ml mililitros
-  taza medidora
-  penca (apio)
-  puñado
-  huevo, mediano (53-63 g.)







chile con verduras y cuscús






- 1 cebolla roja, picada
- 1 cebolla grande, picada
- 2  de ajo, pelados y picados
- 1 pimiento rojo, sin pepitas y picado
- 1 pimiento amarillo, sin pepitas y picado
- 1 pimiento naranja, sin pepitas y picado
- 1  cilantro molido
- 1  de puré de tomate
- 850 ml cubito de caldo de verduras
- 2  salsa de tomate picante
- 120-140 ml cuscús

servir con:

queso rallado
manejo pequeño de cilantro, picado

-  pizca
-  manojo
-  ramito
-  diente(s)
-  lata
-  frasco
-  sobre (7g)
-  huevo, grande (63-73 g.)
-  cocción lenta

- 1  aceite de oliva
- 1  judías blancas
- 1  judías cannellini
- 1  jalapeños verdes
- 1  frijoles rojos
- 1  tomates triturado
- 2  comino molido
- 1  azúcar
- 2  chile en polvo
- 2  orégano seco

Abra la tapa. Añada el aceite. Seleccionar  en el menú y pulsar . Añada la cebolla y el ajo. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Ecurrir las judías y añadirlas. Reservar el cuscús. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces  para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar . Añadir el cuscús 30 minutos antes de que termine la cocción. Si la cocción está ya terminada, seleccionar  en el menú y cocinar durante unos 20 minutos más. Servir en un bol con un puñado de queso, un chorrito de crema agria y una pizca de cilantro fresco. Para obtener un chile vegetariano clásico, no añada el cuscús.

estofado irlandés (stew) con albóndigas al queso de cabra



para el estofado:

1.8 kg	paletilla de cordero (cocida)	1	🥄	aceite de oliva
250 g	beicon	3	🌿	ajo (machacado)
950 ml	caldo de cordero			sal y pimienta
1	cebolla grande, picada	2		zanahorias, picadas
2	🥕 apio, picado	2	🌿	romero, picado
2	🥄 de puré de tomate	1	🥄	harina de maíz

para las albóndigas (dumplings):

100 g	harina con levadura	1	🥄	levadura
50 g	tocino de vaca	1	🥄	sal
75 ml	agua	1	🥄	perejil seco
40 g	queso de cabra (blando)	1	🥄	tomillo en polvo
1	🥄 mejorana seca	1	🥄	pimienta negra

para el estofado:

Separar la carne del hueso. Cortar la carne y el bacon en trozos pequeños. Abra la tapa. Seleccionar en el menú y pulsar . Añada el caldo. Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Añada el aceite. Añada la cebolla y dórela. Añadir la carne, las especias y el resto de verduras y cocer durante 5 minutos. Añada el caldo. Añadir el tomate triturado. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar .

para las albóndigas (dumplings):

Mezclar a mano todos los ingredientes. Dividir la mezcla en seis albóndigas. Deje reposar durante 20 minutos.

para terminar:

Combinar en una taza la harina de maíz y un poco de agua hasta obtener una mezcla homogénea. Quitar la tapa 30 minutos antes de que termine la cocción. Incorporar la mezcla de harina de maíz al estofado, removiéndola. Añadir las albóndigas. Tapar. Esperar a que el programa termine, y servir. Un fantástico plato de comida casera

★ Si no dispone de paletilla de cordero cocida, puede usar carne de cordero cruda, poner el programa de cocción lenta en vez del programa para estofados y seguir las instrucciones anteriores a partir del momento en que se añaden las albóndigas.

ternera con chile picante al estilo Nueva York



450 g	carne de ternera para guisar	1	🥄	aceite de oliva
3	🌿 de ajo, pelados y picados	2		cebollas, picadas
2	🥄 comino molido	2	🥄	chile en polvo
1	🥄 pimienta de cayena	2	🥄	salsa de tomate
1	🥄 pimentón ahumado / chipotle en polvo	2	🍅	tomates
1	pimiento verde	1	🌿	hoja de laurel
1	🥄 sal	1	🥄	pimienta negra
1	🌿 hojas de albahaca, poco picadas	1	🍲	frijoles rojos

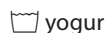
Abra la tapa. Añada el aceite. Seleccionar en el menú y pulsar . Cortar la ternera, los tomates y el pimiento en trozos pequeños. Dorar la carne y retirarla del fuego. Añadir las cebollas, el ajo y todas las especias. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Añada la carne. Reservar las judías. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar . Añadir las judías 30 minutos antes de que termine la cocción. Si al final del programa la carne sigue estando algo dura, añadir una taza de agua y meter al horno en programa para carnes durante otros 30 minutos



yogur casero

1200 ml leche

100 ml yogur



con sabores

50 g mezcla congelada de bayas de verano 1 miel

Abra la tapa. Añadir la leche. Seleccionar en el menú y pulsar . Caliente la leche hasta que empiecen a formarse burbujas en los extremos. Pulsar dos veces para detener el programa. Deje enfriar la leche hasta que esté entre 37 y 45°C. Incorporar el yogur a la leche sin dejar de remover. La leche y el fermento deben mezclarse bien; de lo contrario, el yogur quedará grumoso. Cierre la tapa Seleccionar en el menú y pulsar . Esperar a que el programa termine. Meter el yogur en la nevera para que se enfríe del todo. Calentar las bayas de verano ligeramente en una cazuela. Añadir la miel. Cuando las bayas de verano comiencen a deshacerse, retírelas del fuego, déjelas enfriar y mézclelas con el yogur. Si desea guardar el yogur deberá esterilizar los frascos que vaya a utilizar. Caliente los frascos en el horno a 100°C durante 10 minutos. El yogur puede conservarse hasta 2 semanas en la nevera.

tajín marroquí de pescado



2 de ajo, pelados y picados 1 cebolla, picada
1 pimiento rojo, sin pepitas y picado 2 apio, picado
2 tomates triturado 1 comino molido
1 jengibre molido 1 cúrcuma
1 palito de canela 1 pasta harissa
120 ml vino blanco 1 de puré de tomate
120 ml caldo de pescado 1 limón
675 g pescado (bacalao / merluza/salmón) 1 aceitunas verdes
1 manojo pequeño de cilantro, picado sal y pimienta

Reservar el cilantro. Abra la tapa. Añadir el resto de ingredientes. Cierre la tapa Seleccionar en el menú y pulsar . Cocinar hasta que el pescado comience a desmigarse (40-60 minutos). Pulsar dos veces para detener el programa. Añadir el cilantro. Ajustar de especias y servir. Es un plato ideal para acompañar con cuscús.

sopa de guisantes y codillo de cerdo



1150 ml caldo de pollo 1 cebolla, picada fina
225 g guisantes 1 zanahoria, picada
1 apio, picado 2 ajo (machacado)
1 tomillo, picado fino 1 hoja de laurel
1 codillo de cerdo pimienta negra

Abra la tapa. Añada el caldo. Seleccionar en el menú y pulsar . Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar . Esperar a que el programa termine. Retirar el codillo. Desechar la piel y los huesos. Cortar la carne en dados. Desechar las hojas. Machacar los guisantes con el reverso de una cuchara de madera. Añada la carne. Ajustar de especias y servir. ¡Una sopa divina!

salmón al toque picante



2 filetes de salmón (con piel) 1 aceite de oliva
1 paprika 1 chile en polvo
½ comino molido 1 sal y pimienta
1 azúcar moreno blando 1 limón

Mezclar el pimentón, el chile en polvo, el azúcar, la sal y la pimienta. Espolvorear sobre los filetes de salmón. Abra la tapa. Añada el aceite. Seleccionar en el menú y pulsar . Esperar un par de minutos hasta que el aceite esté caliente. Añadir los filetes con la piel hacia abajo. Cierre la tapa Tendremos una excelente combinación de trozos de pescado frito y cocido pero con la piel crujiente. Servir con una cuña de limón. Un excelente plato ligero.

tarta de brownie de chocolate



170 g	mantequilla sin sal	3	
340 g	azúcar	1	
170 g	polvo de cacao	1	
110 g	gotas de chocolate con leche	75 g	harina

servir con: helado de vainilla (opcional)

Funda la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Cubrir el bol con papel de aluminio untado de mantequilla. Batir en un plato la mantequilla derretida, el azúcar, el cacao en polvo, la harina, los huevos, la vainilla y la sal. Envolver las gotas de chocolate en la masa. Poner la masa en el papel de aluminio que recubre el interior del bol. Cierre la tapa Seleccionar en el menú. Fijar el tiempo de cocción en 1 hora 30 minutos. Pulse el botón . La tarta deberá quedar firme por los bordes y ligeramente cremosa en el centro. Servir la tarta caliente, con helado por encima.

alcachofas al vapor



1		de ajo, pelados y picados	2	alcachofas
		ramitos de especias (estragón, menta, perejil, tomillo)	1	limón

Cortar el limón en rodajas. Cortar cada alcachofa por el tallo, desechando la parte inferior del fruto. Cortar el cuarto superior de cada alcachofa. Desechar las hojas estropeadas. Frotar las superficies cortadas con una rodaja de limón. Poner las rodajas de limón en el cesto. Añadir los ramitos de especias. Añadir el ajo. Colocar encima la alcachofa. Llenar de agua hasta el nivel 2 de la escala de la izquierda del interior del bol. Colocar la cesta encima del bol. Cierre la tapa Seleccionar en el menú y pulsar . Las alcachofas estarán cocidas cuando las hojas externas se puedan separar fácilmente. Servirlas calientes o frías, acompañadas de una vinagreta. ¡Un plato increíble!

alubias borlotti con cebada perlada (plato único)



1		aceite de oliva	1		alubias borlotti
175 g		cebada perlada	1		cebolla, picada fina
1		tomates triturado	1		de puré de tomate
1000 ml		cubito de caldo de verduras	2		perejil (picado)
125 ml		vino tinto seco			sal y pimienta

servir con: aceite de chile picante (opcional)

Abra la tapa. Seleccionar en el menú y pulsar . Añada el caldo. Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Añada el aceite. Añada la cebolla y dórela. Añadir el vino y cocer durante unos pocos minutos. Añadir la cebada perlada y remover hasta que comience a coger el color del vino. Escurrir las alubias y añadirlas. Añadir los tomates. Añada el caldo. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar . Quitar la tapa 30 minutos antes de que termine la cocción. Comprobar la cantidad de líquido que hay en el bol. Añadir 150 ml de agua caliente si fuera necesario. Cierre la tapa Esperar a que el programa termine. Servir con pan crujiente recién hecho y un chorrito de aceite de chile picante.

pan de soda



1		preparado para pan de soda			mantequilla
350 ml		agua			






Abra la tapa. Untar el bol con mantequilla. Seleccionar en el menú. Cierre la tapa Poner el tiempo de cocción en 2 horas 15 minutos. Pulse el botón . Dejar que se caliente. Poner el preparado para pan de soda en un bol. Añadir el agua. Mezclar a mano dando a la masa forma de bola. Abra la tapa. Poner la masa en el bol. Dividir la masa en cuartos con una espátula de plástico. Cierre la tapa Quitar la tapa 30 minutos antes de que termine la cocción. Dar la vuelta al pan. De este modo ayudaremos a que la parte de arriba del pan coja color y quede más crujiente. Esperar a que el programa termine. Deje enfriar en una bandeja de rejilla. Servir con mantequilla salada, solo o acompañando la comida.



pan blanco de molde





 pan



1 	sirope de melaza	1 	mantequilla
320 ml	leche	1 	levadura seca
500 g	harina fuerte para pan blanco	1 	sal

Abra la tapa. Añadir la leche. Seleccionar  en el menú y pulsar . Caliente la leche hasta que empiecen a formarse burbujas en los extremos. Pasar la leche a una jarra. Pulsar dos veces  para detener el programa. Deje enfriar la leche hasta que esté entre 37 y 45°C. Funda la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Mezclar en un bol la harina y la sal. Añadir la levadura, la mantequilla y el sirope. Añadir la leche y amasar dando a la masa forma de bola. Si la mezcla es demasiado pegajosa, añadir un poco más de harina. Tapar y dejar reposar en un lugar cálido durante 10 minutos. Volver a amasar. Tapar y dejar reposar en un lugar cálido durante 10 minutos. Abra la tapa. Seleccionar  en el menú y pulsar . Cierre la tapa. Quitar la tapa 30 minutos antes de que termine la cocción. Dar la vuelta al pan. De este modo ayudaremos a que la parte de arriba del pan coja color y quede más crujiente. Esperar a que el programa termine. Servir con unos hilos de mantequilla.

pudding esponjoso con sirope de melaza




 vapor

115 g	mantequilla	2	
100 g	azúcar glasé	1/4 	esencia de vainilla
175 g	harina con levadura	2 	leche
4 	sirope de melaza		

Batir los huevos en un bol. Preparar en un recipiente una crema de mantequilla y azúcar. Incorporar gradualmente los huevos, la vainilla y la harina en este orden. Incorporar la leche. Untar un recipiente de 1200ml resistente al horno. Poner el sirope en el fondo del recipiente resistente al horno, con la mezcla por encima. Cubrir con papel para horno y a continuación con papel de aluminio, y atar con cordel la parte superior. Abra la tapa. Colocar el recipiente resistente al horno dentro del bol del aparato. Añadir en el bol del aparato agua hirviendo suficiente para que llegue a 3cm por debajo del borde del recipiente resistente al horno. Cierre la tapa. Seleccionar  en el menú. Fijar el tiempo de cocción en 1 hora 30 minutos. Pulse el botón . Esperar a que el programa termine. Darle la vuelta sobre un plato y servir caliente. ¡Un excelente pudding para cualquier época del año!






risotto con remolacha en robot de cocina

 porridge / risotto

400 g	remolacha	2 	aceite de oliva
250 g	arroz arborio o arroz para risotto.	1	cebolla, picada fina
250 ml	vino blanco	2 	de ajo, pelados y picados
900 ml	cubito de caldo de verduras / caldo de pollo	1 	tomillo, picado fino

para terminar:

100 ml	yogurt	1 	perejil (picado)
1 	mantequilla		

Abra la tapa. Seleccionar  en el menú y pulsar . Añada el caldo. Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Pulsar dos veces  para detener el programa. Seleccionar  en el menú y pulsar . Dejar que se caliente. Pelar la remolacha y cortarla en dados de 1 cm. Poner en el bol la remolacha, el ajo y la cebolla. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Incorporar el arroz. Tapar y cocinar durante 3-4 minutos. Abra la tapa. Incorporar el vino. Tapar y cocinar durante 3-4 minutos. Abra la tapa. Añadir el tomillo. Añada el caldo. Cierre la tapa. Esperar a que el programa termine. Pruebe el arroz; deberá estar ligeramente al dente, pero sin llegar a estar duro. Si el arroz no está lo bastante hecho, añadir un poco de agua y dejar que cueza unos minutos más. Incorporar la mantequilla, que es lo que da al risotto su brillo característico. Servir con una pizca del yogur y espolvorear con perejil. Una opción igual de deliciosa como aperitivo que como comida ligera.

arroz sabroso



2	arroz		agua
1	cubito de caldo (verduras)	2	zanahorias, picadas
1	pimiento rojo, sin pepitas y picado	2	apio, picado
1	cúrcuma	1	guisantes (opcional)

Abra la tapa. Poner el arroz en el bol. Llenar de agua hasta el nivel 2 de la escala de la izquierda del interior del bol. Añadir al agua el cubito de caldo machacado y remover. Añadir el resto de ingredientes. Cierre la tapa Seleccionar . Esperar a que el programa termine, y servir. Si el arroz no está lo bastante hecho, dejarlo cocer unos pocos minutos con la tapa puesta para que se haga al vapor.

sopa de tomate contundente



1	cebolla, picada	1	aceite de oliva
1	tomates triturado	2	tomates triturado
1	pimiento rojo, sin pepitas y picado	2	patatas
550 ml	caldo de pollo	1	de puré de tomate
1	mezcla de hierbas secas	1	pimienta negra

Abra la tapa. Añada el caldo. Seleccionar en el menú y pulsar . Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Pulsar dos veces para detener el programa. Pelar las patatas y cortarlas en dados. Seleccionar en el menú y pulsar . Añada el aceite. Añadir la cebolla y el pimiento. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Añada el caldo. Añadir el resto de ingredientes. Cierre la tapa Esperar a que el programa termine. Ajustar de sal y especias. Servir con pan crujiente.

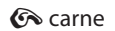
sopa de chorizo, repollo y manzana



¼	chorizo, picado fino	1	cebolla, picada fina
1	manzana	2	zanahorias, picadas
2	apio, picado	2	tomates triturado
¼	repollo, picado fino	1	de puré de tomate
2	de ajo, pelados y picados	1	pimienta de cayena
1	sal	1	pimienta negra
850 ml	cubito de caldo de verduras		

Abra la tapa. Seleccionar en el menú y pulsar . Sofreír el chorizo durante 2 minutos. Añada la cebolla y el ajo. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Pelar la manzana y retirar el corazón y las pepitas. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar en el menú y pulsar . Esperar a que el programa termine. Una sopa deliciosa, que ganará en sabor si la prepara por la noche y la deja en la nevera para el día siguiente.

pollo con tomate y champiñones






2	pechugas de pollo deshuesadas y sin piel	1	aceite de oliva
450 g	champiñones marrones, picados	1	tomates triturado
2	de ajo, pelados y picados	1	salsa de tomate
1	salsa Worcester	1	orégano seco
	sal y pimienta		

Abra la tapa. Seleccionar en el menú y pulsar . Añada el aceite. Salpimentar las pechugas de pollo y ponerlas en el bol. Volver la carne para sellarla por los dos lados. Añadir el ajo y los champiñones. Cocinar durante 3-4 minutos, dándole la vuelta al pollo una vez. Añadir los tomates, la salsa Worcester, la salsa de tomate y el orégano. Continuar con la cocción, dándole la vuelta al pollo otra vez. Comprobar que el pollo está bien hecho. Servir con pasta, patatas o arroz. Una comida sencilla y sabrosa con ingredientes que siempre hay en casa.



porridge

2  harina de avena
1¼  sal



agua
2  azúcar

 porridge / risotto



servir con:


azúcar moreno

leche / nata líquida

Abra la tapa. Añadir la harina de avena, sal y azúcar. Llenar con agua hasta el nivel 1½ de la escala de la parte interior derecha del bol. Cierre la tapa Seleccionar  en el menú y pulsar . Esperar a que el programa termine. Servir con leche o crema. Espolvorear con azúcar moreno oscuro. Si lo desea, puede añadir albaricoques secos en trozos o medias ciruelas (sin hueso) 15 minutos antes de que termine la cocción. El porridge sobrante puede conservarse hasta 2 días en la nevera y luego recalentarse.

porridge almadrado

½  copos de avena
120 ml leche
1  canela en polvo



agua
3  coco deshidratado

 porridge / risotto

servir con:




sirope de melaza

almendras troceadas



Abra la tapa. Añadir los copos de avena, canela, coco y leche. Llenar con agua hasta el nivel ½ de la escala de la parte interior derecha del bol. Cierre la tapa Seleccionar  en el menú y pulsar . Esperar a que el programa termine. Adornar con un chorrito de sirope de melaza y espolvorear por encima con trozos de almendra.

costillas asadas en cerveza stout con sirope de arce y soja




1 kg costillas de cerdo
350 ml cerveza Guinness / stout
140 ml caldo de ternera o de cerdo
60 ml sirope de arce / miel






1 cebolla, picada
1  aceite de oliva
3  de ajo, pelados y picados
2  salsa de soja oscura

 carne





Abra la tapa. Seleccionar  en el menú. Añada el aceite. Fijar el tiempo de cocción en 1 hora 45 minutos. Pulse el botón . Añadir las costillas y dorarlas durante 5 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando. Retirar las costillas. Añada la cebolla y el ajo. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Volver a colocar las costillas en el bol. Incorporar la cerveza Guinness, el caldo, el sirope de arce y la salsa de soja Cierre la tapa Esperar a que el programa termine. Ajustar de especias y servir. Excelente como aperitivo o para una comida de picoteo.

















pecho de ternera (plato único)


1 kg pecho de ternera
2  de ajo, pelados y picados
50 g chorizo, en rodajas
2 cebollas rojas, picadas
600 ml caldo de ternera
2  mezcla de hierbas secas
6-8 patatas (pequeñas)
2  salsa Worcester

2  de puré de tomate
2  hoja de laurel
2 zanahorias
3  apio
2  romero, picado
1  tomates triturado
sal y pimienta

 cocción lenta





Dejar las patatas con piel. Cortar en trozos las patatas, las zanahorias y el apio. Salpimentar el pecho de ternera. Abra la tapa. Seleccionar  en el menú y pulsar . Añada el caldo. Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Sofreír el chorizo durante 2 minutos. Añada la carne. Dorar todos los ingredientes. Añadir las cebollas, el ajo, las patatas, el apio y las zanahorias. Si tiene otros tubérculos que quiera aprovechar, puede añadirlos también. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Añada el caldo. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces  para detener el programa. Seleccionar . Esperar a que el programa termine, y servir. Aunque puede cocerse durante 8 horas sin problema, probablemente estará listo para comer en 5 horas.

esquemas	 porridge/risotto	2 tampa do filtro
1 menu	 bolo	3 filtro
 menu	 temporizador	4 tampa
 carne	 arroz	5 fecho da tampa
 sopa	 cozedura lenta	6 tampa interior
 iogurte	 guisado	7 copo de medida
 pão	 aquecimento	8 cesto
 peixe	 parar	9 recipiente
 vapor	 iniciar	10 conector

 Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

 **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:









- 1 Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- 2 Caso o conector ou o cabo se encontre danificado, deverá ser substituído por um conjunto específico disponível no fabricante ou num agente autorizado.
-  Não coloque o aparelho em líquidos.
-  Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.
-  As superfícies do aparelho aquecerão. O calor residual manterá as superfícies quentes após a utilização.
-  Mantenha os conectores secos.
- 3 Não coloque carne ou aves domésticas congeladas no aparelho – descongele completamente antes de utilizar.
- 4 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- 5 Não tente cozinhar nada no corpo do aparelho. Cozinhe apenas no recipiente extraível.
- 6 Não encha acima da marca **max**.
- 7 Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- 8 Desligue a máquina da tomada de corrente e depois retire o conector da entrada de alimentação do aparelho.
- 9 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- 10 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.



- 11 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 12 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

apenas para uso doméstico


COMO FUNCIONA

- Pressione o fecho da tampa para abrir a tampa.
- Adicione os ingredientes.
- Dê ao recipiente um quarto de volta para cada lado, para se certificar que a sua parte inferior faz bem contacto com a resistência.
- Feche a tampa.
- Utilize o botão de menu  para escolher um programa.
- Os três botões grandes na parte inferior,  cozedura de arroz,  cozedura lenta e  guisado, sobrepõem-se ao menu e ao botão .
- Programe o temporizador , se apropriado.
- Prima o botão  para iniciar o programa.
- Para parar o aparelho, prima parar  uma vez se o visor não estiver em contagem decrescente ou duas vezes se o visor estiver em contagem decrescente.
- Após usar o aparelho, deixe-o em repouso durante 15 minutos antes de o utilizar.




PREPARAÇÃO

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 2 Não utilize o aparelho perto ou por baixo de cortinas, prateleiras, armários ou qualquer outro objecto que possa sofrer danos pelo vapor que se escapa.
- 3 Tenha uma pega (ou um pano de cozinha) à mão, e uma base ou prato termo-resistente para colocar o recipiente quando tiver acabado de cozinhar.
- 4 Coloque o recipiente dentro do aparelho.
- 5 Dê ao recipiente um quarto de volta para cada lado, para se certificar que a sua parte inferior faz bem contacto com a resistência.




LIGAR

- 6 Feche a tampa.
- 7 Ligue o conector ao aparelho antes de ligar o cabo à tomada.
- 8 O visor começará a piscar. A luz  piscará.




ARROZ

- 1 Use o copo de medida para colocar o arroz dentro do recipiente.
- 2 Não utilizar mais de 10 copos de arroz.
- 3 Utilize a escala do lado esquerdo, dentro do recipiente, que exhibe marcas de 2 a 10.
- 4 Encha o recipiente com água até ao número correspondente ao número de copos de arroz usados.
- 5 Feche a tampa.
- 6 Prima o botão  O botão brilhará.
- 7 As secções exteriores do visor piscarão enquanto a comida aquece.
- 8 O visor exhibirá, então, o tempo de cozedura restante (13 minutos) e iniciará a contagem decrescente.
- 9 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 10 A luz  acende-se.
- 11 Abra a tampa.
- 12 Retire o recipiente e coloque-o numa base ou num prato termo-resistente.
- 13 Prima o botão .
- 14 Utilize a espátula para virar e mexer o arroz, para que todo o vapor saia.
- 15 Por vezes, a camada de arroz em contacto com a cuba forma uma crosta.
- 16 Caso não pretenda, poderá removê-la com a espátula, após ter servido o arroz.









COZEDURA LENTA

- 1 Doure a carne e os legumes (consultar “DOURAR/SALTEAR/AMACIAR/FERVER”).
- 2 Ferva o líquido de confeção (consultar “DOURAR/SALTEAR/AMACIAR/FERVER”).
- 3 Coloque os ingredientes sólidos no interior do recipiente e, em seguida, adicione o líquido de confeção.
- 4 Feche a tampa.
- 5 Prima o botão  O botão brilhará.
- 6 O visor exibirá 8 horas e iniciará a contagem decrescente.
- 7 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 8 A luz  acende-se.
- 9 Prima o botão . Abra a tampa. Retire os alimentos.



GUISADOS

- 1 Doure a carne e os legumes (consultar “DOURAR/SALTEAR/AMACIAR/FERVER”).
- 2 Ferva o líquido de confeção (consultar “DOURAR/SALTEAR/AMACIAR/FERVER”).
- 3 Coloque os ingredientes sólidos no interior do recipiente e, em seguida, adicione o líquido de confeção.
- 4 Feche a tampa.
- 5 Prima o botão  O botão brilhará.
- 6 O visor exibirá 1 hora e iniciará a contagem decrescente.
- 7 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 8 A luz  acende-se.
- 9 Prima o botão . Abra a tampa. Retire os alimentos.




USAR O MENU

menu	alcance	predefinição
 carne	10 min-1 h	20 min
 sopa	1 - 5 h	1 h
 iogurte	6 - 10 h	8 h
 pão	1 - 3 h	3 h
 peixe	10 min - 1 h	20 min
 vapor	30 min - 2 h	30 min
 porridge/risotto	1 - 4 h	1 h
 bolo	30 min - 2 h	40 min










CARNE

- 1 Esfregue os alimentos com óleo alimentar na totalidade.
- 2 Esfregue os temperos na superfície dos alimentos.
- 3 Coloque uma colher de sopa de óleo alimentar no recipiente.
- 4 Coloque os alimentos no recipiente.
- 5 Feche a tampa.
- 6 O tempo depende do tamanho dos alimentos.
- 7 Não cozinhe mais de 500 g de alimentos (aprox.) de uma só vez.
- 8 Sugerimos tempos de cozedura de 10 minutos + 10 minutos por 100 g de peso para carne de vaca.
- 9 Não cozinhe porco ou aves por menos de 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutos.
- 10 Use o botão  para seleccionar  no menu.
- 11 Escolha o tempo de cozedura. O tempo predefinido é de 20 minutos.
- 12 Só poderá utilizar os botões h e min enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- 13 Use o botão min para mover o visor e visualizar as opções (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
- 14 Se quiser cozinhar durante 1 hora, prima o botão h.








- 15 Para anular a programação de 1 hora, prima o botão h novamente enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- ★ Se não realizar qualquer ação durante 2 minutos, o aparelho reverterá para o modo de espera.
- 16 Quando tiver programado o tempo, prima .
- 17 O visor iniciará a contagem decrescente.
- 18 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 19 A luz  acende-se.
- 20 Prima o botão . Abra a tampa. Retire os alimentos.

TEMPORIZADOR

- Poderá usar o temporizador de atraso com os programas sopa , iogurte , pão , vapor  e porridge .
- Realize esta ação imediatamente após ter programado o tempo de cozedura e antes de premir iniciar :
 - 1) Prima o botão . A luz  acende-se.
 - 2) Decida quando quer que os alimentos estejam prontos.
 - 3) Por exemplo, se neste momento forem 14:00 h e quiser que estejam prontos às 21:00 h, deverá programar o tempo para 7 horas.
 - 4) Use os botões h e min para regular a hora e os minutos.
 - 5) Prima o botão .

SOPA

- 1 Doure a carne e os legumes (consultar “DOURAR/SALTEAR/AMACIAR/FERVER”).
 - 2 Coloque os ingredientes sólidos no interior do recipiente e, em seguida, adicione o líquido de confeção.
 - 3 Feche a tampa.
 - 4 Use o botão  para selecionar  no menu.
 - 5 Escolha o tempo de cozedura. O tempo predefinido é de 1 hora.
 - 6 Só poderá utilizar os botões h e min enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
 - 7 Use o botão min para mover o visor e visualizar as opções (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 8 Use o botão h para mover o visor e visualizar as opções (1, 2, 3, 4 e 5).
 - 9 Para anular a programação de 5 hora, prima o botão h novamente enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- ★ Se não realizar qualquer ação durante 2 minutos, o aparelho reverterá para o modo de espera.
- 10 Tem a opção de utilizar o temporizador com este programa (consultar TEMPORIZADOR).

- 11 Prima o botão .
- 12 O visor iniciará a contagem decrescente.
- 13 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 14 A luz  acende-se.
- 15 Prima o botão . Abra a tampa. Retire os alimentos.

IOGURTE





cultura de iogurte

- 1 Pode utilizar 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 colheres de sopa) de:
 - 1) Iogurte activo natural – deve ser fresco (opte por um prazo de validade extenso).
 - Marcas diferentes fornecerão resultados diferentes.
 - 2) Iogurte confeccionado anteriormente.
 - As bactérias enfraquecem ao longo do tempo, por isso só poderá realizar este processo 10 vezes antes de utilizar uma cultura nova.
 - 3) Cultura de iogurte liofilizado encontrada numa farmácia ou loja de produtos naturais
 - Caso as instruções na embalagem da cultura difiram das deste guia, siga as instruções da embalagem.



leite

- 2 É necessário 1 litro de leite.
- 3 Leite gordo criará iogurte mais denso do que leite magro.
- 4 Para o tornar ainda mais denso, poderá adicionar 8 colheres de sopa de leite em pó ao leite líquido.
- 5 Pode ainda utilizar leite em pó reconstituído ou leite evaporado em lata.




confeccionar iogurte

- 6 É necessário eliminar as bactérias presentes no leite para evitar que compitam com as bactérias da cultura de iogurte.
 - 7 Enquanto aquece o leite, aguarde que a cultura de iogurte atinja a temperatura ambiente.
 - 8 Abra a tampa.
 - 9 Use o programa A VAPOR (DOURAR/SALTEAR/AMACIAR/FERVER) para aquecer o leite para o ponto imediatamente antes da fervura.
 - 10 Deixe o leite aquecer até começar a borbulhar nos rebordos.
 - 11 Aguarde que o leite arrefeça até se encontrar entre 37°C e 45°C.
 - 12 Misture a cultura de iogurte no leite.
 - 13 Deverão ser muito bem misturados ou o iogurte formará caroços.
 - 14 Feche a tampa.
 - 15 Use o botão  para seleccionar  no menu.
 - 16 Escolha o tempo de cozedura. O tempo predefinido é de 8 horas.
 - 17 Só poderá utilizar os botões h e min enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
 - 18 Use o botão min para mover o visor e visualizar as opções (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 19 Use o botão h para mover o visor e visualizar as opções (6, 7, 8, 9 e 10).
 - 20 Para anular a programação de 10 hora, prima o botão h novamente enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- ✳ Se não realizar qualquer ação durante 2 minutos, o aparelho reverterá para o modo de espera.
- 21 Tem a opção de utilizar o temporizador com este programa (consultar TEMPORIZADOR).
 - 22 Prima o botão .
 - 23 O visor iniciará a contagem decrescente.
 - 24 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de espera.
 - 25 Não manterá o iogurte quente.
 - 26 Prima o botão . Abra a tampa. Retire os alimentos.






PÃO

- 1 Descongele massa congelada completamente antes de a usar.
 - 2 Não cozinhe mais de 500 g de alimentos (aprox.) de uma só vez.
 - 3 Limpe o recipiente com óleo alimentar.
 - 4 Coloque a massa no recipiente.
 - 5 Feche a tampa.
 - 6 Use o botão  para seleccionar  no menu.
 - 7 Escolha o tempo de cozedura. O tempo predefinido é de 3 horas.
 - 8 Só poderá utilizar os botões h e min enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
 - 9 Use o botão min para mover o visor e visualizar as opções (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 10 Use o botão h para mover o visor e visualizar as opções (1, 2, 3, 4, 5 e 6).
 - 11 Para anular a programação de 6 hora, prima o botão h novamente enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- ✳ Se não realizar qualquer ação durante 2 minutos, o aparelho reverterá para o modo de espera.
- 12 Tem a opção de utilizar o temporizador com este programa (consultar TEMPORIZADOR).





- 13 Prima o botão .
- 14 O visor iniciará a contagem decrescente.
- 15 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 16 A luz  acende-se.
- 17 Prima o botão . Abra a tampa. Retire os alimentos.

PEIXE

- 1 Esfregue os alimentos com óleo alimentar na totalidade.
- 2 Esfregue os temperos na superfície dos alimentos.
- 3 Coloque uma colher de sopa de óleo alimentar no recipiente.
- 4 Coloque os alimentos no recipiente.
- 5 Feche a tampa.
- 6 O tempo depende do tamanho dos alimentos.
- 7 Não cozinhe mais de 500 g de alimentos (aprox.) de uma só vez.
- 8 Sugerimos tempos de cozedura de 10 minutos por 100 g de peso.
- 9 Use o botão  para seleccionar  no menu.
- 10 Escolha o tempo de cozedura. O tempo predefinido é de 20 minutos.
- 11 Só poderá utilizar os botões h e min enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- 12 Use o botão min para mover o visor e visualizar as opções (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
- 13 Se quiser cozinhar durante 1 hora, prima o botão h.
- 14 Para anular a programação de 1 hora, prima o botão h novamente enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- ★ Se não realizar qualquer ação durante 2 minutos, o aparelho reverterá para o modo de espera.
- 15 Quando tiver programado o tempo, prima .
- 16 O visor iniciará a contagem decrescente.
- 17 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 18 A luz  acende-se.
- 19 É preferível remover os alimentos assim que estiverem cozinhados para evitar que sequem.
- 20 Prima o botão . Abra a tampa. Retire os alimentos.

A VAPOR

- 1 Encha o recipiente de água fria até à marca 6.
- 2 Coloque o cesto sobre o topo da cuba e deite os alimentos no cesto.
- 3 Para uma confeção uniforme, corte os alimentos e pedaços de tamanho semelhante.
- 4 No caso das ervilhas, ou qualquer coisa que se separe ou caia na água, faça um embrulho com uma folha de alumínio.
- 5 Tenha cuidado ao retirar a folha de alumínio. Use uma pega ou umas tenazes.
- 6 Feche a tampa.
- 7 Use o botão  para seleccionar  no menu.
- 8 Escolha o tempo de cozedura. O tempo predefinido é de 30 minutos.
- Estes deverão cozinhar dentro do tempo predefinido:

alimento (fresco)	quantidade	alimento (fresco)	quantidade
feijão verde	200g	brócolos	200g
couves de bruxelas	200g	couve	1 quarto
cenouras (rodelas)	200g	maçarocas de milho	2
batatas (esquartejado)	400g		
- 9 Só poderá utilizar os botões h e min enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- 10 Use o botão min para mover o visor e visualizar as opções (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
- 11 Use o botão h para mover o visor e visualizar as opções (1 e 2).

- 12 Para anular a programação de 2 hora, prima o botão h novamente enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- ✳ Se não realizar qualquer ação durante 2 minutos, o aparelho reverterá para o modo de espera.
- 13 Tem a opção de utilizar o temporizador com este programa (consultar TEMPORIZADOR).
- 14 Prima o botão ◊.
- 15 O visor iniciará a contagem decrescente.
- 16 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 17 A luz 🔆 acende-se.
- 18 É preferível remover os alimentos assim que estiverem cozinhados para evitar que fiquem empapados.
- 19 Prima o botão ⏏. Abra a tampa. Retire os alimentos.

🔑 DOURAR/SALTEAR/AMACIAR/FERVER

- 1 Poderá usar o programa A VAPOR 🔑 na sua programação predefinida, com a tampa aberta, como uma panela de temperatura elevada durante 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutos antes de cozinhar com outro programa.
- 2 Utilize-o com um pouco de óleo para dourar a carne e os legumes, para saltear, amaciar cebolas, aipo, alho francês, etc.
- 3 Utilize-o com água ou caldo para preaquecer líquidos de confeção.
- 4 Quando muda para o programa principal, o aparelho é aquecido e alguns ou todos os ingredientes já estarão no interior do recipiente.
- 5 Não terá de lavar a panela que teria utilizado durante a preparação.

🍲 PORRIDGE/RISOTTO

- 1 Use o copo de medida para colocar o cereal (arroz, aveia, cevada, etc.) dentro do recipiente.

porridge

- Utilize a escala do lado direito, dentro do recipiente, que exibe marcas de ½ a 1½.
- Não encha acima da marca **max**.

congee

- Utilize a escala do centro, dentro do recipiente, que exibe marcas de 1 a 3.
 - Não encha acima da marca **max**.
- 2 Encha o recipiente com água até ao número correspondente ao número de copos de cereal.
 - 3 Feche a tampa.
 - 4 Use o botão ? para seleccionar 🍲 no menu.
 - 5 Escolha o tempo de cozedura. O tempo predefinido é de 1 hora.
 - 6 Só poderá utilizar os botões h e min enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
 - 7 Use o botão min para mover o visor e visualizar as opções (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 8 Use o botão h para mover o visor e visualizar as opções (1, 2, 3 e 4).
 - 9 Para anular a programação de 4 hora, prima o botão h novamente enquanto o tempo no visor estiver a piscar.

✳ Se não realizar qualquer ação durante 2 minutos, o aparelho reverterá para o modo de espera.






- 10 Tem a opção de utilizar o temporizador com este programa (consultar TEMPORIZADOR).
- 11 Prima o botão ◊.
- 12 O visor iniciará a contagem decrescente.
- 13 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
- 14 A luz 🔆 acende-se.
- 15 Prima o botão ⏏. Abra a tampa. Retire os alimentos.

risotto




- Siga a receita mostrada posteriormente nesta brochura.





BOLO

- 1 Descongele massa congelada completamente antes de a usar.
 - 2 Não encha o recipiente mais do que cerca de metade.
 - 3 Limpe o recipiente com óleo alimentar.
 - 4 Coloque a massa no recipiente.
 - 5 Feche a tampa.
 - 6 Use o botão  para selecionar  no menu.
 - 7 Escolha o tempo de cozedura. O tempo predefinido é de 40 minutos.
 - 8 O tempo predefinido é de 40 minutos.
 - 9 Só poderá utilizar os botões h e min enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
 - 10 Use o botão min para mover o visor e visualizar as opções (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - 11 Use o botão h para mover o visor e visualizar as opções (1 e 2).
 - 12 Para anular a programação de 2 hora, prima o botão h novamente enquanto o tempo no visor estiver a piscar.
- ✳ Se não realizar qualquer ação durante 2 minutos, o aparelho reverte para o modo de espera.
- 13 Quando tiver programado o tempo, prima .
 - 14 O visor iniciará a contagem decrescente.
 - 15 No final do tempo de cozedura, o aparelho entrará no modo de “aquecimento”.
 - 16 A luz  acende-se.
 - 17 É preferível remover os alimentos assim que estiverem cozinhados para evitar que fiquem empapados.
 - 18 Prima o botão . Abra a tampa. Retire os alimentos.

AQUECIMENTO

- Se quiser utilizar a função de aquecimento após um programa que não é compatível com a função, quando o único elemento exibido no visor for a luz  intermitente, prima .
- Prima  para sair desta função.







CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 1 Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.
- ✳ Desligue a máquina da tomada de corrente e depois retire o conector da entrada de alimentação do aparelho.
- 2 Com a tampa fechada, agarre o topo do filtro e retire-o da tampa.
 - 3 Vire-o ao contrário para expor as marcas na extremidade frontal.
 - 4 Segure o bloqueio da tampa do filtro e rode o resto do filtro na direção do cadeado aberto .
 - 5 Prima as patilhas na parte inferior da tampa interior () e puxe-a para fora do aparelho.
 - 6 Lave à mão as peças removíveis.
 - 7 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
 - 8 Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.
 - 9 Remonte o filtro e volte a colocá-lo na tampa.
 - 10 Volte a colocar a tampa interior na tampa.





PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

receitas






-  colher de sopa (15ml)
-  colher de chá (5ml)
- g** gramas
- ml** mililitros
-  copo de medida
-  haste (aipo)
-  punhado
-  ovo, médio (53-63 g)

chilli de legumes e cuscuz

- 1 cebola vermelha, picada
- 1 cebola grande, picada
- 2  dentes de alho, descascados e picados
- 1 pimento vermelho, sem sementes e picado
- 1 pimento amarelo, sem sementes e picado
- 1 pimento laranja, sem sementes e picado
- 1  coentros em pó
- 1  de concentrado de tomate
- 850 ml caldo de legumes
- 2  molho de tomate picante
- 120-140 ml cuscuz

para servir:

- queijo ralado
- pequeno molho de coentros, picados






Abra a tampa. Adicione o óleo. Seleccione  no menu e prima . Adicione a cebola e o alho. Cozinhe até as cebolas ficarem macias. Coe os feijões e adicione-os. Reserve os cuscuz. Adicione os restantes ingredientes. Prima  duas vezes para parar o programa. Feche a tampa. Seleccione . Adicione os cuscuz 30 minutos antes de a cozedura terminar. Se a cozedura já terminou, seleccione  no menu e cozinhe cerca de 20 minutos adicionais. Sirva numa tigela com um punhado de queijo, um pouco de natas azedas e uma pitada de coentros frescos. Para um chilli vegetariano clássico, não coloque os cuscuz.










iogurte caseiro











- 1200 ml leite

opção de sabores

- 50 g mistura de bagas de verão congeladas

Abra a tampa. Adicione o leite. Seleccione  no menu e prima . Deixe o leite aquecer até começar a borbulhar nos rebordos. Prima  duas vezes para parar o programa. Aguarde que o leite arrefeça até se encontrar entre 37°C e 45°C. Misture o iogurte no leite. Deverão ser muito bem misturados ou o iogurte formará caroços. Feche a tampa. Seleccione  no menu e prima . Aguarde o programa terminar. Coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer completamente. Aqueça as bagas gentilmente num tacho. Adicione o mel. Quando as bagas começarem a amolecer, remova do fogão, deixe arrefecer e, em seguida, misture no iogurte. Se quiser armazenar o iogurte, terá de esterilizar os jarros que for utilizar. Aqueça-os no forno a 100°C durante 10 minutos. O iogurte mantém-se conservado no frigorífico até 2 semanas.

-  pitada
-  molho
-  raminho
-  dente(s)
-  lata
-  jarro
-  saqueta (7 g)
-  ovo, grande (63-73 g)
-  cozedura lenta

- 1  de azeite
- 1  feijões manteiga
- 1  feijões cannellini
- 1  jalapeños verdes
- 1  feijões vermelhos
- 1  tomates aos pedaços
- 2  cominhos em pó
- 1  açúcar
- 2  malagueta moída
- 2  orégãos secos

- natas azedas

 iogurte














- 100 ml iogurte





- 1  mel



chilli de vaca de Nova Iorque ardente









 guisado




450 g	carne de vaca estufado	1 	de azeite
3 	dentes de alho, descascados e picados	2	cebola, picada
2 	cominhos em pó	2 	malagueta moída
1 	pimenta de caiena	2 	molho de tomate
1 	paprica fumada/chipotle em pó	2 	tomates
1	pimento verde	1 	louro
1 	sal	1 	pimenta preta
1 	folhas de manjeriço, picadas grosseiramente	1 	feijões vermelhos

Abra a tampa. Adicione o óleo. Selecione  no menu e prima . Corte a carne, os tomates e o pimento em pedaços comestíveis. Doure a carne e, em seguida, remova-a. Adicione a cebola, o alho e todas as ervas. Cozinhe até as cebolas ficarem macias. Adicione a carne. Reserve os feijões. Adicione os restantes ingredientes. Prima  duas vezes para parar o programa. Feche a tampa. Selecione . Adicione os feijões 30 minutos antes de a cozedura terminar. Se a carne ainda estiver um pouco rijá no final do programa, adicione um copo de água e acione o programa da carne para 30 minutos adicionais.

tagine de peixe marroquino





 peixe





2 	dentes de alho, descascados e picados	1	cebola, picada
1	pimento vermelho, sem sementes e picado	2 	aipo, picado
2	tomates aos pedaços	1 	cominhos em pó
1 	gingibre em pó	1 	curcuma
1	pau de canela	1 	pasta harissa
120 ml	vinho branco	1 	de concentrado de tomate
120 ml	caldo de peixe	1	limão
675 g	peixe (bacalhau/hadoque/salmão)	1 	azeitonas verdes
1	pequeno molho de coentros, picados		sal e pimenta

Reserve os coentros. Abra a tampa. Adicione os restantes ingredientes. Feche a tampa. Selecione  no menu e prima . Cozinhe até o peixe formar lascas (40-60 minutos). Prima  duas vezes para parar o programa. Adicione os coentros. Ajuste o tempero e sirva. Esta receita fica ótima com cuscuz.

sopa de jarrete de porco e ervilhas partidas




 cozedura lenta

1150 ml	caldo de galinha	1	cebola, picada finamente
225 g	ervilhas partidas	1	cenoura, picada
1 	aipo, picado	2 	alho (esmagado)
1 	tomilho, picado finamente	1 	louro
1	jarrete de porco		pimenta preta

Abra a tampa. Adicione o caldo. Selecione  no menu e prima . Deixe ferver, mexendo frequentemente. Coza em lume brando por 10 minutos. Adicione os restantes ingredientes. Prima  duas vezes para parar o programa. Feche a tampa. Selecione . Aguarde o programa terminar. Remova o jarrete de porco. Descarte a pele e os ossos. Corte a carne em cubos. Descarte a folha de louro. Esmague as ervilhas partidas com a extremidade de uma colher de pau. Adicione a carne. Ajuste o tempero e sirva. Paraíso numa tigela!



bolo de brownie de chocolate

 bolo

170 g	manteiga sem sal	3	
340 g	açúcar	1 	essência de baunilha
170 g	pó de cacau	1 	sal
110 g	pedaços de chocolate de leite	75 g	farinha simples

para servir:



gelado de baunilha (opcional)

Derreta a manteiga num tacho em lume brando. Revista o recipiente com folha de alumínio untada com manteiga. Bata a manteiga derretida, o açúcar, o cacau em pó, a farinha, os ovos, a baunilha e o sal num prato. Envolve os pedaços de chocolate. Coloque a massa sobre a folha no interior do recipiente. Feche a tampa. Seleccione  no menu. Programe o tempo de cozedura para 1 hora e 30 minutos. Prima o botão . O bolo deverá estar firme nos rebordos e ligeiramente mole no centro. Sirva o bolo quente, com gelado por cima.

salmão com tempero picante



2	filetes de salmão (com pele)	1	de azeite
1	colorau	1	malagueta moída
½	cominhos em pó	1	sal e pimenta
1	açúcar amarelo suave	1	limão

Misture a paprika, o pó de chilli, os cominhos, o açúcar, o sal e a pimenta. Espalhe sobre os filetes de salmão. Abra a tampa. Adicione o óleo. Seleccione  no menu e prima . Aguarde alguns minutos para o óleo aquecer. Adicione os filetes com a pele para baixo. Feche a tampa. Esta é uma excelente combinação para fritar e cozinhar peixe a vapor, e ainda obter uma pele estaladiça. Sirva com um gomo de limão. Uma refeição deliciosa e leve.

guisado irlandês (stew) com dumplings de queijo de cabra







para o stew:

1.8 kg	pá de borrego (cozinhada)	1	de azeite
250 g	entremeada	3	alho (esmagado)
950 ml	caldo de borrego		sal e pimenta
1	cebola grande, picada	2	cenouras, picadas
2	alho, picado	2	rosmaninho picado
2	de concentrado de tomate	1	farinha de milho

para os dumplings:

100 g	farinha com fermento	1	fermento
50 g	banha	1	sal
75 ml	água	1	salsa seca
40 g	queijo de cabra (suave)	1	tomilho seco
1	manjerona seca	1	pimenta preta

para o stew:

Remova a carne do osso. Corte a carne e o bacon em pedaços comestíveis. Abra a tampa. Seleccione  no menu e prima . Adicione o caldo. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Coza em lume brando por 10 minutos. Transfira o caldo para um jarro. Adicione o óleo. Adicione a cebola e refogue até ficar macia. Adicione a carne, o alho, as ervas e outros legumes e cozinhe durante 5 minutos. Adicione o caldo. Adicione o puré de tomate. Prima  duas vezes para parar o programa. Feche a tampa. Seleccione .

para os dumplings:

Misture todos os ingredientes à mão. Divida a mistura em 6 bolas. Deixe repousar por 20 minutos.

para terminar:


Crie uma pasta suave com a farinha de milho e um pouco de água numa chávena. Abra a tampa 30 minutos antes de a cozedura terminar. Misture a pasta no guisado. Adicione os dumplings. Feche a tampa. Aguarde o programa terminar e sirva em seguida. Uma tigela fabulosa de comida aconchegante!



* Se não tiver borrego cozinhado, poderá usar borrego cru com o programa de cozedura lenta em vez do programa de guisado e, em seguida, continuar a partir do momento dos dumplings.



alcachofra a vapor


 vapor

1 	dentes de alho, descascados e picados	2	alcachofras
	raminhos de ervas (estragão, menta, salsa, tomilho)	1	limão

Corte o limão em fatias. Corte cada alcachofra pelo caule, separando a parte inferior do fruto. Corte o quarto superior de cada alcachofra. Descarte quaisquer folhas danificadas. Esfregue as superfícies cortadas com uma fatia de limão. Coloque as fatias de limão no cesto. Adicione os raminhos de ervas. Adicione o alho. Coloque a alcachofra por cima. Encha com água até ao nível 2 na escala do lado esquerdo, dentro do recipiente. Coloque o cesto por cima do recipiente. Feche a tampa. Selecione  no menu e prima . As alcachofras estão cozidas quando as folhas exteriores forem removidas com facilidade. Sirva quente ou frio com um molho de vinagrete. Fantástico!





refeição num só recipiente de cevada perolada e feijão borlotti

 guisado

1 	de azeite	1 	feijões borlotti
175 g	cevada perolada	1	cebola, picada finamente
1 	tomates aos pedaços	1 	de concentrado de tomate
1000 ml	caldo de legumes	2 	salsa (picada)
125 ml	vinho tinto seco		sal e pimenta


para servir:



óleo de chilli picante (opcional)

Abra a tampa. Selecione  no menu e prima . Adicione o caldo. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Coza em lume brando por 10 minutos. Transfira o caldo para um jarro. Adicione o óleo. Adicione a cebola e refogue até ficar macia. Adicione o vinho e cozinhe durante alguns minutos. Adicione a cevada perolada e misture até começar a adquirir a tonalidade do vinho. Coe os feijões e adicione-os. Adicione os tomates. Adicione o caldo. Prima  duas vezes para parar o programa. Feche a tampa. Selecione . Abra a tampa 30 minutos antes de a cozedura terminar. Verifique a quantidade de líquido no recipiente. Adicione 150 ml de água quente, se necessário. Feche a tampa. Aguarde o programa terminar. Sirva com pão estaladiço fresco e um pouco de óleo de chilli picante.

pudding esponja com xarope




 vapor

115 g	manteiga	2	
100 g	açúcar branco refinado	1/4 	essência de baunilha
175 g	farinha com fermento	2 	leite
4 	golden syrup		

Bata os ovos numa tigela. Bata a manteiga e o açúcar numa tigela até obter um creme. Junte gradualmente os ovos, depois a baunilha e por fim a farinha. Misture o leite. Unte uma tigela de ir ao forno de 1200 ml. Coloque o xarope na parte inferior da tigela de ir ao forno e coloque a mistura por cima. Cubra com papel manteiga e, em seguida, com papel de alumínio e ate o topo com um fio. Abra a tampa. Coloque a tigela de ir ao forno no interior do recipiente no aparelho. Adicione água a ferver o suficiente no recipiente do aparelho para alcançar 3 cm abaixo do limite superior da tigela de ir ao forno. Feche a tampa. Selecione  no menu. Programe o tempo de cozedura para 1 hora e 30 minutos. Prima o botão . Aguarde o programa terminar. Inverta para um prato e sirva quente. Este é um pudim excelente para qualquer altura do ano!!

risotto de beterraba preparado no robot de cozinha

 porridge/risotto

400 g	beterraba	2 	de azeite
250 g	arroz arbori/risotto	1	cebola, picada finamente
2 	dentes de alho, descascados e picados	250 ml	vinho branco
900 ml	caldo de legumes / caldo de galinha	1 	tomilho, picado finamente

para terminar:

100 ml	iogurte	1 	salsa (picada)
1 	manteiga		

Abra a tampa. Selecione ☰ no menu e prima ⬇️. Adicione o caldo. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Coza em lume brando por 10 minutos. Transfira o caldo para um jarro. Prima ⏏️ duas vezes para parar o programa. Selecione ⏏️ no menu e prima ⬇️. Deixe a repousar para aquecer. Descasque a beterraba e corte-a em cubos de 1 cm. Coloque a beterraba, o alho e a cebola no recipiente. Cozinhe até as cebolas ficarem macias. Misture o arroz. Feche a tampa e cozinhe durante 3-4 minutos. Abra a tampa. Misture o vinho. Feche a tampa e cozinhe durante 3-4 minutos. Abra a tampa. Adicione o tomilho. Adicione o caldo. Feche a tampa. Aguarde o programa terminar. Verifique o arroz: não deverá estar nem demasiado cozido nem demasiado duro. Se ainda não estiver cozinhado, adicione um pouco de água e cozinhe durante mais alguns minutos. Misture a manteiga: é o que dá aquele toque especial ao risotto. Sirva com uma colherada de iogurte e polvilhe com salsa. Esta receita é ótima como entrada ou como um almoço leve.

porridge 

2 	aveia	água	
1¼ 	sal	2 	açúcar

para servir:

açúcar amarelo	leite / natas
----------------	---------------

Abra a tampa. Adicione a aveia, o sal e o açúcar. Encha com água até ao nível 1½ na escala do lado direito, dentro do recipiente. Feche a tampa. Selecione ⏏️ no menu e prima ⬇️. Aguarde o programa terminar. Sirva com leite ou natas. Polvilhe com açúcar amarelo escuro. Se desejar, poderá adicionar alperces secos picados ou passas em metades (sem as sementes) 15 minutos antes do final do tempo de cozedura. O porridge que restar poderá ser preservado no frigorífico até 2 dias e reaquecido.

porridge com amêndoas 

½ 	flocos de aveia	água	
120 ml	leite	3 	coco ralado
1 	canela moída		

para servir:

golden syrup	amêndoas picadas
--------------	------------------

Abra a tampa. Adicione a aveia, a canela, o coco e o leite. Encha com água até ao nível ½ na escala do lado direito, dentro do recipiente. Feche a tampa. Selecione ⏏️ no menu e prima ⬇️. Aguarde o programa terminar. Coloque um fio de golden syrup e polvilhe com amêndoas picadas por cima.

pão branco 


1 	golden syrup	1 	manteiga
320 ml	leite	1 	fermento seco
500 g	farinha para pão branco	1 	sal

Abra a tampa. Adicione o leite. Selecione ☰ no menu e prima ⬇️. Deixe o leite aquecer até começar a borbulhar nos rebordos. Transfira o leite para um jarro. Prima ⏏️ duas vezes para parar o programa. Aguarde que o leite arrefeça até se encontrar entre 37°C e 45°C. Derreta a manteiga num tacho em lume brando. Misture a farinha e o sal numa tigela. Adicione o fermento, a manteiga e o xarope. Adicione o leite e bata até formar uma bola. Se a mistura ficar muito peganhenta, adicione um pouco de farinha. Cubra e deixe a repousar num local morno durante 10 minutos. Bata novamente. Cubra e deixe a repousar num local morno durante 10 minutos. Abra a tampa. Selecione ⏏️ no menu e prima ⬇️. Feche a tampa. Abra a tampa 30 minutos antes de a cozedura terminar. Vire o pão ao contrário. Isto ajudará a conferir ao topo do pão um pouco de cor e textura estaladiça. Aguarde o programa terminar. Sirva com manteiga.





pão de bicarbonato

 pão



1  mistura de pão de bicarbonato
350 ml água



manteiga


Abra a tampa. Unte o recipiente com manteiga. Selecione  no menu. Feche a tampa. Programe o tempo de cozedura para 2 horas e 15 minutos. Prima o botão . Deixe a repousar para aquecer. Coloque a mistura de pão de bicarbonato numa tigela. Adicione a água. Misture à mão até formar uma bola. Abra a tampa. Coloque a massa no recipiente. Divida a massa em quartos com uma espátula de plástico. Feche a tampa. Abra a tampa 30 minutos antes de a cozedura terminar. Vire o pão ao contrário. Isto ajudará a conferir ao topo do pão um pouco de cor e textura estaladiça. Aguarde o programa terminar. Arrefeça numa grelha. Sirva com manteiga com sal sozinho ou a acompanhar uma refeição.

arroz saboroso

 arroz



2  arroz
1 cubo de caldo (legumes)
1 pimento vermelho, sem sementes e picado
1  curcuma




água
2 cenouras, picadas
2  aipo, picado
1  ervilhas (opcional)






Abra a tampa. Coloque o arroz no recipiente. Encha com água até ao nível 2 na escala do lado esquerdo, dentro do recipiente. Esmague o cubo de caldo e misture-o na água. Adicione os restantes ingredientes. Feche a tampa. Selecione . Aguarde o programa terminar e sirva em seguida. Se o arroz ainda não estiver bem cozinhado, deixe-o repousar alguns minutos com a tampa fechada, para cozinhar a vapor.

sopa grande de tomate

 sopa




1 cebola, picada
1  tomates aos pedaços
1 pimento vermelho, sem sementes e picado
550 ml caldo de galinha
1  mistura de ervas secas




1  de azeite
2 tomates aos pedaços
2 batatas
1  de concentrado de tomate
1  pimenta preta






Abra a tampa. Adicione o caldo. Selecione  no menu e prima . Deixe ferver, mexendo frequentemente. Coza em lume brando por 10 minutos. Transfira o caldo para um jarro. Prima  duas vezes para parar o programa. Descasque e corte as batatas em cubos. Selecione  no menu e prima . Adicione o óleo. Adicione a cebola e o pimento doce. Cozinhe até as cebolas ficarem macias. Adicione o caldo. Adicione os restantes ingredientes. Feche a tampa. Aguarde o programa terminar. Ajuste os temperos. Sirva com pão estaladiço.

sopa de chouriço, couve e maçã

 sopa

¼ chouriço, picado finamente
1 maçã
2  aipo, picado
¼ repolho, picado finamente
2  dentes de alho, descascados e picados
1  sal
850 ml caldo de legumes

1 cebola, picada finamente
2 cenouras, picadas
2 tomates aos pedaços
1  de concentrado de tomate
1  pimenta de caiena
1  pimenta preta

Abra a tampa. Selecione  no menu e prima . Salteie o chouriço durante 2 minutos. Adicione a cebola e o alho. Cozinhe até as cebolas ficarem macias. Descasque a maçã, retire as sementes e pique-a. Adicione os restantes ingredientes. Prima  duas vezes para parar o programa. Feche a tampa. Selecione  no menu e prima . Aguarde o programa terminar. Esta é uma sopa fantástica e se a deixar no frigorífico durante a noite, o sabor será ainda melhor.

galinha com tomates e cogumelos



2	peitos de frango, desossados e sem pele	1	de azeite
450 g	cogumelos marron, picados	1	tomates aos pedaços
2	dentes de alho, descascados e picados	1	molho de tomate
1	molho Worcestershire	1	orégãos secos

sal e pimenta

Abra a tampa. Selecione no menu e prima . Adicione o óleo. Tempere os peitos de frango com sal e pimenta e coloque-os no recipiente. Vire a carne para revestir ambos os lados. Adicione o alho e os cogumelos. Cozinhe durante 3-4 minutos, virando a galinha uma vez. Adicione os tomates, o molho Worcestershire, o molho de tomate e os orégãos. Continue a cozinhar, virando a galinha mais uma vez. Verifique se a galinha está completamente cozinhada. Sirva com massa, batatas ou arroz. Uma refeição rápida e saborosa com ingredientes que costuma ter na despensa.

costeletas assadas em cerveja preta (stout) com ácer e soja



1 kg	costeletas de porco	1	cebola, picada
350 ml	cerveja Guinness/stout	1	de azeite
140 ml	caldo de carne de vaca/porco	60 ml	xarope de ácer / mel
3	dentes de alho, descascados e picados	2	molho de soja escuro


Abra a tampa. Selecione no menu. Adicione o óleo. Programe o tempo de cozedura para 1 hora e 45 minutos. Prima o botão . Adicione as costeletas e doure-as durante 5 minutos, virando-as ocasionalmente. Remova as costeletas. Adicione a cebola e o alho. Cozinhe até as cebolas ficarem macias. Volte a colocar as costeletas no recipiente. Misture a Guinness, o caldo, o xarope de ácer e o molho de soja. Feche a tampa. Aguarde o programa terminar. Ajuste o tempero e sirva. Uma excelente entrada ou parte de um almoço variado.

refeição num só recipiente: peito de vaca



1 kg	peito de vaca	2	de concentrado de tomate
2	dentes de alho, descascados e picados	2	louro
50 g	chouriço, cortado às rodelas	2	cenouras
2	cebolas vermelhas, picadas	3	aipo
600 ml	caldo de carne de vaca	2	rosmaninho picado
2	mistura de ervas secas	1	tomates aos pedaços
6-8	batatas (pequenas)		sal e pimenta
2	molho Worcestershire		

Deixe a pele nas batatas. Corte as batatas, cenouras e aipo em pedaços. Tempere o peito de vaca com sal e pimenta. Abra a tampa. Selecione no menu e prima . Adicione o caldo. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Coza em lume brando por 10 minutos. Transfira o caldo para um jarro. Salteie o chouriço durante 2 minutos. Adicione a carne. Doure completamente. Adicione as cebolas, o alho, as batatas, o aipo e as cenouras. Se tiver outros legumes de raiz que precise de utilizar, também os poderá adicionar. Cozinhe até as cebolas ficarem macias. Adicione o caldo. Adicione os restantes ingredientes. Prima duas vezes para parar o programa. Selecione . Aguarde o programa terminar e sirva em seguida. Cozinhar durante 8 horas não fará qualquer mal, mas estará provavelmente pronto a comer ao fim de 5 horas.

 Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.


VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- 2 Hvis stik eller ledning er beskadiget, skal de udskiftes med en særlig anordning, som fås hos fabrikanten eller dennes servicecenter.

 Læg ikke apparatet i vand.

 Forkert brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.








 Apparatets overflader kan blive meget varme. Eftervarme holder overfladerne varme efter brug.






 Sørg for at kontakterne altid er tørre.


- 3 Læg ikke frosset kød eller fjerkræ i apparatet – optø helt inden brug.
- 4 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 5 Forsøg ikke at tilberede mad i kogerens base – kun i den aftagelige skål.
- 6 Undgå at fylde skålen til over max.
- 7 Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- 8 Tag stikket ud af stikkontakt, tag derefter apparatets stik ud af dets strømningang.
- 9 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- 10 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 11 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 12 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

SÅDAN VIRKER APPARATET

- Tryk på lågets lås for at åbne det.
- Tilsæt ingredienserne.
- Drej skålen en kvart omgang hver vej for at sikre, at skålens bund har god kontakt med elementet.
- Luk låget.
- Vælg et program med menu  -knappen.
- De tre store knapper nederst –  riskogning  simreretter og  stuvninger – tilsidesætter menuen samt  -knappen.
- Indstil timeren , om nødvendigt.
- Tryk på  -knappen for at igangsætte programmet.


tegninger	 porridge (grød)/risotto	2 filterlåg
 1 menu	 kage	3 filter
 menu	 timer	4 låg
 kød	 ris	5 lågets lås
 suppe	 simreretter	6 indvendigt låg
 yoghurt	 stuvninger	7 målebæger
 brød	 hold varm	8 kurv
 fisk	 stop	9 skål
 damp	 start	10 stik

- Stop apparatet ved at trykke på stop  én gang, hvis displayet ikke tæller ned, eller to gange hvis displayet tæller ned.
- Efter brug skal apparatet hvile i 15 minutter inden det bruges igen.




FORBEREDELSE

- 1 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 2 Brug ikke apparatet i nærheden af eller under gardiner, hylder og skabe eller noget andet som kan tage skade af damp, som slipper ud.
- 3 Hav ovenhandsker (eller et viskestykke) ved hånden og en bordskåner eller en middagstallerken til at stille skålen på efter tilberedning.
- 4 Sæt skålen ned i kogerens.
- 5 Drej skålen en kvart omgang hver vej for at sikre, at skålens bund har god kontakt med elementet.


START

- 6 Luk låget.
- 7 Sæt først stikket i apparatet inden ledningens stik sættes i stikkontakten.
- 8 Displayet vil blinke. -indikatoren vil blinke.

RIS

- 1 Mål ris af i målebægeret og kom ris i skålen.
- 2 Tilsæt ikke mere end 10 kopper ris.
- 3 Brug skalaen længst til venstre, inden i skålen, som har markeringer fra 2 til 10.
- 4 Fyld vand i skålen op til det tal, som svarer til antal kopper af ris, du har tilsat.
- 5 Luk låget.
- 6 Tryk på -knappen. Knappen vil lyse.
- 7 De yderste segmenter på displayet blinker, mens maden varmes op.
- 8 Displayet viser derefter den resterende tilberedningstid (13 minutter) og begynder at tælle ned.
- 9 Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen.  lyset vil lyse.
- 10 Åbn låget.
- 11 Tag skålen op og sæt den på en bordskåner eller en middagstallerken.
- 12 Tryk på -knappen.
- 13 Vend og bland ris med paletkniven, så al dampen slipper væk.
- 14 Nogle gange vil et lag ris, som er i kontakt med skålen lægge sig som en skorpe.
- 15 Hvis du ikke vil have den, kan du tage den op med paletkniven, når du har serveret risen.

SIMRERETTER

- 1 Brun kød og grønsager (se "BRUNE/SAUTERE/BLØDSTEGE/KOGE").
- 2 Bring væsken til retten i kog (se "BRUNE/SAUTERE/BLØDSTEGE/KOGE").
- 3 De faste ingredienserne kommes i skålen og dernæst tilsættes væske til retten.
- 4 Luk låget.
- 5 Tryk på -knappen. Knappen vil lyse.
- 6 Displayet viser nu 8 timer og tæller ned.



- Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen. lyset vil lyse.
- Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.

STUVNINGER

- Brun kød og grønsager (se "BRUNE/SAUTERE/BLØDSTEGE/KOGE").
- Bring væsken til retten i kog (se "BRUNE/SAUTERE/BLØDSTEGE/KOGE").
- De faste ingredienserne kommes i skålen og dernæst tilsættes væske til retten.
- Luk låget.
- Tryk på -knappen. Knappen vil lyse.
- Displayet viser 1 timer og tæller ned.
- Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen. lyset vil lyse.
- Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.

SÅDAN BETJENES MENUEN


	menu	interval	standard
	kød	10 min - 1 h	20 min
	suppe	1 - 5 h	1 h
	yoghurt	6 - 10 h	8 h
	brød	1 - 3 h	3 h
	fisk	10 min - 1 h	20 min
	damp	30 min - 2 h	30 min
	porridge (grød)/risotto	1 - 4 h	1 h
	kage	30 min - 2 h	40 min

KØD






- Maden gnides ind overalt i madlavningsolie.
- Hvis der bruges krydderier, gnides de ind i madens overflade.
- Kom en spiseskefuld madlavningsolie i skålen.
- Læg maden ned i skålen.
- Luk låget.
- Tiden afhænger af stykkernes størrelse.
- Tilbered ikke mere end cirka 500 g mad ad gangen.
- Vi forslår tilberedningstider på 10 minutter + 10 minutter pr. 100 g oksekød.
- Svinekød og fjerkræ skal koges i mindst 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutter.
- Med -knappen vælges i menuen.
- Vælg dernæst tilberedningstiden. Standardtiden er 20 minutter.
- Du kan kun bruge knapperne h og min, mens tiden på displayet blinker.
- Tryk på min-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- Tryk på h-knappen, hvis du ønsker at indstille tilberedningstiden til 1 time.
- For at fortryde 1 times indstillingen trykkes på h-knappen igen, mens displayet blinker.
- Hvis du ikke foretager nogen indstillinger i 2 minutter, går apparatet på standby.
- Tryk på , når du har indstillet tiden.
- Displayet begynder nu at tælle ned.
- Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen. lyset vil lyse.
- Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.

TIMEREN

- Du kan bruge forsinket timer på suppe , yoghurt , brød , damp og porridge -programmerne.
- Gør dette umiddelbart efter indstilling af tilberedningstiden, og inden du trykker på start :
 - Tryk på -knappen. lyset vil lyse.
 - Bestem, hvornår du vil have maden klar.

- 3) Hvis klokken f.eks. er 14:00 nu, og du vil have den klar kl. 21:00, skal tiden indstilles til 7 timer.
- 4) Brug **h** og **min** knapperne til indstilling af korrekt time og minut.
- 5) Tryk på -knappen.

SUPPE

- 1 Brun kød og grønsager (se "BRUNE/SAUTERE/BLØDSTEGE/KOGE").
- 2 De faste ingredienserne kommes i skålen og dernæst tilsættes væske til retten.
- 3 Luk låget.
- 4 Med -knappen vælges  i menuen.
- 5 Vælg dernæst tilberedningstiden. Standardtiden er 1 time.
- 6 Du kan kun bruge knapperne h og min, mens tiden på displayet blinker.
- 7 Tryk på min-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 8 Tryk på h-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (1, 2, 3, 4 og 5).
- 9 For at fortryde 5 times indstillingen trykkes på h-knappen igen, mens displayet blinker.
- * Hvis du ikke foretager nogen indstillinger i 2 minutter, går apparatet på standby.
- 10 Du har mulighed for at bruge timeren på dette program (se TIMER).
- 11 Tryk på -knappen.
- 12 Displayet begynder nu at tælle ned.
- 13 Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen.  lyset vil lyse.
- 14 Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.

YOGHURT

yoghurtkultur

- 1 Du kan bruge 5, 10, 15, 20, 25, 30ml (2 spiseskeer):
 - 1) Yoghurt natural med levende bakteriekulturer – den skal være frisk (lang tid til holdbarhedsdatoen udløber).
 - Forskellige mærker vil give forskellige resultater.
 - 2) Yoghurt du før har lavet.
 - Bakterierne svækkes med tiden, så du kan kun gøre dette 10 gange, inden du skal bruge en ny kultur.
 - 3) Frysetørret yoghurtkultur fra apoteket eller materialisten.
 - Hvis anvisningerne på pakken med kultur modsiger denne vejledning, skal du følge anvisningerne på pakken.





mælk

- 2 Du skal brug 1 liter mælk.
- 3 Sødmælk giver tykkere yoghurt end skummetmælk.
- 4 For at gøre yoghurten endnu tykkere, kan du tilsætte op til 8 spiseskefulde pulverbælg til den flydende mælk.
- 5 Du kan også bruge oprørt pulverbælg, eller langtidsholdbar mælk på dåse.






yoghurtfremstilling

- 6 Du skal dræbe bakterierne i mælken for at undgå, at de konkurrerer med bakterierne i yoghurtkulturen.
- 7 Mens du varmer mælken, skal yoghurtkulturen op på stuetemperatur.
- 8 Åbn låget.
- 9 Opvarm mælken på DAMPE (BRUNE/SAUTERE/BLØDSTEGE/KOGE) -programmet til lige under kogepunktet.
- 10 Lad mælken varme, indtil den begynder at boble i kanterne.
- 11 Lad mælken køle af til mellem 37°C og 45°C.
- 12 Rør yoghurtkulturen i mælken.
- 13 Det skal blandes omhyggeligt, ellers bliver din yoghurt klumpet.








- 14 Luk låget.
- 15 Med -knappen vælges  i menuen.
- 16 Vælg dernæst tilberedningstiden. Standardtiden er 8 timer.
- 17 Du kan kun bruge knapperne h og min, mens tiden på displayet blinker.
- 18 Tryk på min-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 19 Tryk på h-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (6, 7, 8, 9 og 10).
- 20 For at fortryde 10 times indstillingen trykkes på h-knappen igen, mens displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke foretager nogen indstillinger i 2 minutter, går apparatet på standby.
- 21 Du har mulighed for at bruge timeren på dette program (se TIMER).
- 22 Tryk på -knappen.
- 23 Displayet begynder nu at tælle ned.
- 24 Når tilberedningstiden er slut, går apparatet på standby.
- 25 Det holder ikke yoghurten varm.
- 26 Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.

BRØD



- 1 Frossen dej skal tøs helt op inden brug.
- 2 Tilbered ikke mere end cirka 500 g mad ad gangen.
- 3 Skålen pensles med madlavningsolie.
- 4 Dejen lægges i skålen.
- 5 Luk låget.
- 6 Med -knappen vælges  i menuen.
- 7 Vælg dernæst tilberedningstiden. Standardtiden er 3 timer.
- 8 Du kan kun bruge knapperne h og min, mens tiden på displayet blinker.
- 9 Tryk på min-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 10 Tryk på h-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (1, 2, 3, 4, 5 og 6).
- 11 For at fortryde 6 times indstillingen trykkes på h-knappen igen, mens displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke foretager nogen indstillinger i 2 minutter, går apparatet på standby.
- 12 Du har mulighed for at bruge timeren på dette program (se TIMER).
- 13 Tryk på -knappen.
- 14 Displayet begynder nu at tælle ned.
- 15 Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen.  lyset vil lyse.
- 16 Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.

FISK




- 1 Maden gnides ind overalt i madlavningsolie.
- 2 Hvis der bruges krydderier, gnides de ind i madens overflade.
- 3 Kom en spiseskefuld madlavningsolie i skålen.
- 4 Læg maden ned i skålen.
- 5 Luk låget.
- 6 Tiden afhænger af stykkernes størrelse.
- 7 Tilbered ikke mere end cirka 500 g mad ad gangen.
- 8 Vi forslår tilberedningstider på 10 minutter pr. 100 g fisk.
- 9 Med -knappen vælges  i menuen.
- 10 Vælg dernæst tilberedningstiden. Standardtiden er 20 minutter.
- 11 Du kan kun bruge knapperne h og min, mens tiden på displayet blinker.
- 12 Tryk på min-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 13 Tryk på h-knappen, hvis du ønsker at indstille tilberedningstiden til 1 time.
- 14 For at fortryde 1 times indstillingen trykkes på h-knappen igen, mens displayet blinker.

- ✳ Hvis du ikke foretager nogen indstillinger i 2 minutter, går apparatet på standby.
- 15 Tryk på , når du har indstillet tiden.
- 16 Displayet begynder nu at tælle ned.
- 17 Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen.  lyset vil lyse.
- 18 Det er bedst at tage maden af apparatet, så snart den er tilberedt for at undgå, at den tørrer ud.
- 19 Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.


DAMPE

- 1 Fyld koldt vand i skålen, op til 6-markeringen.
- 2 Sæt kurven oven på skålen og læg mad i kurven.
- 3 En ensartet tilberedning opnås ved at skære al maden i cirka samme størrelse.
- 4 Ærter eller andet, som vil gå itu eller falde ned i vandet lægges i en pakke af aluminiumsfolie.
- 5 Vær forsigtig, når du fjerner pakken – brug ovenhandsker eller en plastik pincet/skeer.
- 6 Luk låget.
- 7 Med -knappen vælges  i menuen.
- 8 Vælg dernæst tilberedningstiden. Standardtiden er 30 minutter.
- Følgende ingredienser bør blive tilberedt inden for standardtiden:

mad (fersk)	mængde	mad (fersk)	mængde
grønne bønner	200g	broccoli	200g
rosenkål	200g	kål	kvart
gulerødder (i skiver)	200g	majskolber	2
kartofler (i kvarter)	400g		
- 9 Du kan kun bruge knapperne h og min, mens tiden på displayet blinker.
- 10 Tryk på min-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).

- 11 Tryk på h-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (1 og 2).
- 12 For at fortryde 2 times indstillingen trykkes på h-knappen igen, mens displayet blinker.
- ✳ Hvis du ikke foretager nogen indstillinger i 2 minutter, går apparatet på standby.
- 13 Du har mulighed for at bruge timeren på dette program (se TIMER).
- 14 Tryk på -knappen.
- 15 Displayet begynder nu at tælle ned.
- 16 Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen.  lyset vil lyse.
- 17 Det er bedst at tage maden op af apparatet, så snart den er tilberedt for at undgå, at den bliver svampet.
- 18 Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.

BRUNE/SAUTERE/BLØDSTEGE/KOGE






- 1 Du kan bruge DAMP -programmet på dets standardindstilling, med låget åbent, som en højtemperaturgryde i 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutter, inden tilberedning på et andet program.
- 2 Brug det med en smule olie til brunning af kød og grøntsager, eller til at sautere, blødstege løg, selleri, porrer, etc.
- 3 Brug det med vand eller billion til forvarmning af væske til en ret.
- 4 Når du så skifter til hovedprogrammet, er apparatet varmet op, og nogle af, eller alle ingredienserne, ligger allerede i skålen.
- 5 Du slipper således for at vaske en ekstra gryde af, du ville have brugt til forberedelse.

PORRIDGE (GRØD)/RISOTTO

- 1 Brug målebægeret og kom kornprodukt (ris, havregryn, byg, etc.) i skålen.
- porridge (grød)**
- Brug skalaen længst til højre, inden i skålen, som har markeringer fra ½ til 1½.
 - Undgå at fylde skålen til over max.








congee (asiatisk risgrød)

- Brug den midterste skala, inden i skålen, som har markeringer fra 1 til 3.
 - Undgå at fylde skålen til over max.
- 2 Fyld vand i skålen op til det tal, som svarer til antal kopper af kornprodukt, du har tilsat.
 - 3 Luk låget.
 - 4 Med -knappen vælges  i menuen.
 - 5 Vælg dernæst tilberedningstiden. Standardtiden er 1 time.
 - 6 Du kan kun bruge knapperne h og min, mens tiden på displayet blinker.
 - 7 Tryk på min-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
 - 8 Tryk på h-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (1, 2, 3 og 4).
 - 9 For at fortryde 4 times indstillingen trykkes på h-knappen igen, mens displayet blinker.
 - ★ Hvis du ikke foretager nogen indstillinger i 2 minutter, går apparatet på standby.
 - 10 Du har mulighed for at bruge timeren på dette program (se TIMER).
 - 11 Tryk på -knappen.
 - 12 Displayet begynder nu at tælle ned.
 - 13 Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen.  lyset vil lyse.
 - 14 Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.




risotto

- Følg opskriften, som kommer senere i denne pjece.

KAGE



- 1 Frossen dej skal tøs helt op inden brug.
- 2 Undgå at fylde skålen mere en halvt op.
- 3 Skålen pensles med madlavningsolie.
- 4 Dejen lægges i skålen.
- 5 Luk låget.
- 6 Med -knappen vælges  i menuen.
- 7 Vælg dernæst tilberedningstiden. Standardtiden er 40 minutter.
- 8 Standardtiden er 40 minutter.
- 9 Du kan kun bruge knapperne h og min, mens tiden på displayet blinker.
- 10 Tryk på min-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 11 Tryk på h-knappen for at få displayet til at skifte minuttal (1 og 2).
- 12 For at fortryde 2 times indstillingen trykkes på h-knappen igen, mens displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke foretager nogen indstillinger i 2 minutter, går apparatet på standby.
- 13 Tryk på , når du har indstillet tiden.
- 14 Displayet begynder nu at tælle ned.
- 15 Når tilberedningstiden er slut, slår apparatet over på "hold varm"-funktionen.  lyset vil lyse.
- 16 Det er bedst at tage maden op af apparatet, så snart den er tilberedt for at undgå, at den bliver svampet.
- 17 Tryk på -knappen. Åbn låget. Tag maden af apparatet.

HOLD VARM

- Hvis du ønsker at bruge hold varm-funktionen efter et program, som ikke allerede anvender denne, skal du – når det eneste, der vises på displayet er den blinkende -lampe – trykke på .
- Tryk på  for at forlade denne funktion.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE







- 1 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
- ★ Tag stikket ud af stikkontakten, tag derefter apparatets stik ud af dets strømindgang.
- 2 Med låget lukket, tages fat øverst på filtret og det lirkes ud af låget.

- 3 Vend det om, så markeringerne på forkanten kommer til syne.
- 4 Hold godt fast i filterlåget og drej resten af filtret hen imod den åbne hængelås .
- 5 Tryk på tapperne nederst på det indvendige låg , og tag det af apparatet.
- 6 Vask de aftagelige dele af i hånden.
- 7 Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
- 8 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.
- 9 Saml igen filtret og sæt det tilbage i låget.
- 10 Sæt det indvendige låg tilbage i låget.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

opskrifter

-  spiseskefuld (15ml)
-  teskefuld (5ml)
- g gram
- ml milliliter
-  målebæger
-  stilk/bundt (bladselleri)
-  håndfuld
-  æg, medium (53-63 g)

-  knivspids
-  bundt
-  dusk
-  fed
-  dåse
-  krukke
-  brev (7 g)
-  æg, sort (63-73 g)

hjemmelavet yoghurt


1200 ml mælk






100 ml yoghurt

 yoghurt







smagsvariant

50 g frosne blandede sommerbær

1  honning





Åbn låget. Mælken tilsættes. Vælg  i menuen og tryk på . Lad mælken varme, indtil den begynder at boble i kanterne. Tryk to gange på  for at stoppe programmet. Lad mælken køle af til mellem 37°C og 45°C. Yoghurten røres i mælken. Det skal blandes omhyggeligt, ellers bliver din yoghurt klumpet. Luk låget. Vælg  i menuen og tryk på . Vent indtil programmet er færdigt. Yoghurten stilles i køleskabet til den er kølet helt af. Bærrene opvarmes nænsomt i en gryde. Honningen tilsættes. Når bærrene begynder at falde sammen pga. varmen, køles de af og blandes sammen med yoghurten. Hvis du vil opbevare yoghurten, skal krukkerne, du ønsker at bruge først steriliseres. Varm krukkerne i ovnen ved 100°C i 10 minutter. Yoghurten kan holde sig i op til 2 uger i køleskabet.

fyrig NY chiliret med oksekød

- 450 g oksekød til gryderetter
- 3  hvidløg, pillede og hakkede
- 2  stødt spidskommen
- 1  cayennepeber
- 1  røget paprika/chipotle-pulver
- 1 grøn peberfrugt
- 1  salt
- 1  basilikumblade, grofthakkede

- 1  olivenolie
- 2 løg, hakkede
- 2  chilipulver
- 2  tomatsoauce
- 2  tomater
- 1  laurbærblad
- 1  sort peber
- 1  kidneybønner

 stuvninger

Åbn låget. Tilsæt olien. Vælg  i menuen og tryk på . Oksekød, tomater og peberfrugter skæres i mundrette stykker. Kødet brunes og tages af. Løg, hvidløg og alle krydderurterne tilsættes. Løgene tilberedes indtil de er bløde. Tilsæt kød. Bønnerne stilles til side. Resten af ingredienserne tilsættes. Tryk to gange på  for at stoppe programmet. Luk låget. Vælg . Bønnerne tilsættes 30 minutter, inden tilberedningstiden er slut. Hvis kødet stadig ikke er helt mørt ved slutningen af programmet, tilsættes en kop vand og kødprogrammet køres i yderligere 30 minutter.



chiliret med grønsager og couscous

simreretter

- | | | | |
|------------|---------------------------------------|---|-------------------|
| 1 | rødløg, hakket | 1 | olivenolie |
| 1 | stort løg, hakket | 1 | smørbønner |
| 2 | hvidløg, pillede og hakkede | 1 | cannellini-bønner |
| 1 | rød peberfrugt, udkernet og hakket | 1 | grønne jalapenos |
| 1 | gul peberfrugt, udkernet og hakket | 1 | kidneybønner |
| 1 | orange peberfrugt, udkernet og hakket | 1 | hakkede tomater |
| 1 | stødt koriander | 2 | stødt spidskommen |
| 1 | tomatpuré | 1 | sukker |
| 850 ml | grøntsagsbouillon | 2 | chilipulver |
| 2 | stærk tomatsoauce | 2 | tørret oregano |
| 120-140 ml | couscous | | |

serveres med:

revet ost

creme fraiche

lille bundt koriander, hakket

Åbn låget. Tilsæt olien. Vælg i menuen og tryk på . Tilsæt løg og hvidløg. Løgene tilberedes indtil de er bløde. Bønnerne afdryppes og tilsættes. Couscousen stilles til side. Resten af ingredienserne tilsættes. Tryk to gange på for at stoppe programmet. Luk låget. Vælg . Couscousen tilsættes 30 minutter, inden tilberedningstiden er slut. Hvis tilberedningstiden allerede er slut vælges i menuen og retten tilberedes i yderligere 20 minutter. Serveres i en skål med en håndfuld ost, et stænk cremefraiche og et drys frisk koriander. En klassisk vegetarisk chili opnås ved at udlade at tilsætte couscous.

Marokkansk fisketagine

fisk

- | | | | |
|--------|------------------------------------|---|---------------------|
| 2 | hvidløg, pillede og hakkede | 1 | løg, hakkede |
| 1 | rød peberfrugt, udkernet og hakket | 2 | bladselleri, hakket |
| 2 | hakkede tomater | 1 | stødt spidskommen |
| 1 | stødt ingefær | 1 | gurkemeje |
| 1 | kanelstang | 1 | harissa-pasta |
| 120 ml | hvidvin | 1 | tomatpuré |
| 120 ml | fiskebouillon | 1 | citron |
| 675 g | fisk (torsk/kuller/laksefillet) | 1 | grønne oliven |
| 1 | lille bundt koriander, hakket | | salt og peber |

Koriander lægges til side. Åbn låget. Resten af ingredienserne tilsættes. Luk låget. Vælg i menuen og tryk på . Fisken tilberedes indtil fiskekødet begynder at falde fra hinanden (40-60 minutter). Tryk to gange på for at stoppe programmet. Koriander tilsættes. Smages til og serveres. Couscous passer fremragende til denne ret.

suppe med flækkede ærter og skinkeben

simreretter

- | | | | |
|---------|---------------------|---|------------------|
| 1150 ml | kyllingefond | 1 | løg, fint hakket |
| 225 g | flækkede ærter | 1 | gulerod, hakket |
| 1 | bladselleri, hakket | 2 | hvidløg (knust) |
| 1 | timian, fint hakket | 1 | laurbærblad |
| 1 | skinkeben | | sort peber |

Åbn låget. Tilsæt bouillon. Vælg i menuen og tryk på . Bring i kog, rør rundt. Lad suppen simre i 10 minutter. Resten af ingredienserne tilsættes. Tryk to gange på for at stoppe programmet. Luk låget. Vælg . Vent indtil programmet er færdigt. Skinkebenet tages op. Skin og ben kasseres. Kødet skæres i tern. Laurbærbladet kasseres. De flækkede ærter moses med bagsiden af en træske. Tilsæt kød. Smages til og serveres.

En himmelsk suppe!

laks med krydret overside



2	laksefileter (med skind)	1	olivenolie
1	paprika	1	chilipulver
½	stødt spidskommen	1	salt og peber
1	brun farin	1	citron

Paprika, chilipulver, spidskommen, sukker, salt og peber blandes. Drysses over laksefileterne. Åbn låget. Tilsæt olien. Vælg i menuen og tryk på . Vent et par minutter, indtil olien er varm. Fileterne lægges i olien med skindsiden nedad. Luk låget. Dette er en fantastisk kombination af dampning og stegning af fiskestykker, og så bliver skindet sprødt.. Serveres med en citronbåd. Et lækkert let måltid.

chokoladebrownie-kage



170 g	usaltet smør	3	
340 g	sukker	1	vaniljeessens
170 g	kakaopulver	1	salt
110 g	mælkechokoladedråber	75 g	hvedemel

serveres med:

vaniljeis (valgfrit)

Smelt smørret i en gryde ved lav varme. Skålen fores med stanniol smurt med smør. Smeltet smør, sukker, kakaopulver, mel, æg, vanilje og salt piskes sammen i en skål. Chokoladedråberne vendes i. Dejes hældes ned i stanniolen inden i skålen. Luk låget. Vælg på menuen. Indstil tilberedningstiden til 1 time og 30 minutter. Tryk på -knappen. Kagen skal være fast rundt langs kanterne og en smule klæbrig i midten. Kagen serveres varm med is på toppen.

irsk stew (stuvning) med gedeoste-dumplings



til stew:

1.8 kg	lammeskulder (allerede tilberedt)	1	olivenolie
250 g	stribet bacon	3	hvidløg (knust)
950 ml	lammebouillon		salt og peber
1	stort løg, hakket	2	gulerødder, hakkede
2	bladselleri, hakket	2	rosmarin, hakket
2	tomatpuré	1	majsmel

til dumplings:

100 g	selvhævende mel	1	bagepulver
50 g	flomme	1	salt
75 ml	vand	1	tørret persille
40 g	gedeost (blød)	1	tørret timian
1	tørret merian	1	sort peber

til stew:

Kødet pilles af benet. Kød og bacon skæres i mundrette stykker. Åbn låget. Vælg i menuen og tryk på . Tilsæt bouillon. Bring i kog, rør rundt. Lad suppen simre i 10 minutter. Bouillonon hældes over i en kande. Tilsæt olien. Tilsæt løg og sauter indtil de bliver bløde. Kød, hvidløg, krydderurter og resten af grønsagerne tilsættes og tilberedes i 5 minutter. Tilsæt bouillon. Tomatpuré tilsættes. Tryk to gange på for at stoppe programmet. Luk låget. Vælg .

til dumplings:

Alle ingredienserne blandes med hænderne. Formes til 6 boller. Lad hvile i 200 sekunder.


til slut:


Rør en lind pasta af majsmel og en smule vand i en kop. 30 minutter før tilberedningstiden er slut, åbnes låget. Majspastaen røres i gryderetten. Dumplings tilsættes. Låget lukkes. Vent indtil programmer er færdigt og servér. En fantastisk grydefuld komfort-mad!



Hvis du ikke har allerede tilberedt lammekød, kan du bruge rått lammekød på simreprogrammet i stedet for stuvningsprogrammet - og derefter følge opskriften fra dumplings-punktet.



dampet artiskok

 damp

1  hvidløg, pillede og hakkede 2 artiskokhoveder
Krydderurteduske (estragon, mynte, persille, timian) 1 citron

Citronen skæres i skiver. Artiskokkernes stokke skæres over lige under bunden af hovedet. Den øverste fjerdel af artiskokkerne skæres af. Eventuelt beskadigede blade kasseres. Skærefladerne gnides med en citronskive. Citronskiverne lægges i kurven. Krydderurteduske tilsættes. Hvidløg tilsættes. Artiskok lægges ovenpå. Fyld vand op til niveau 2 på skalaen længst til venstre, inden i skålen. Kurven sættes oven på skålen. Luk låget. Vælg  i menuen og tryk på . Artiskokkerne er færdigtilberedte, når de ydre blade nemt kan trækkes af. Serveres varme eller kolde med vinaigrette. Fantastisk!





perlebyg og borlotti-bønne alt-i-en-gryde

 stuvninger

1  olivenolie 1  borlotti-bønner
175 g perlebyg 1  løg, fint hakket
1  hakkede tomater 1  tomatpuré
1000 ml grøntsagsbouillon 2  persille (hakket)
125 ml tør rødvin salt og peber


serveres med:



stærk chiliolie (valgfrit)

Åbn låget. Vælg  i menuen og tryk på . Tilsæt bouillon. Bring i kog, rør rundt. Lad suppen simre i 10 minutter. Bouillonens hældes over i en kande. Tilsæt olien. Tilsæt løg og sauter indtil de bliver bløde. Vin tilsættes og retten koger videre i et par minutter. Perlebyg tilsættes - rør rundt indtil det begynder at tage farve af vinen. Bønnerne afdrypes og tilsættes. Tomaterne tilsættes. Tilsæt bouillon. Tryk to gange på  for at stoppe programmet. Luk låget. Vælg . 30 minutter før tilberedningstiden er slut, åbnes låget. Hold øje med væskemængden i skålen. Tilsæt om nødvendigt yderligere 150 ml varmt vand. Luk låget. Vent indtil programmet er færdigt. Serveres med friskbagt sprødt brød og et stærk chiliolie.

svampet sirupsbudding

 damp



115 g smør 2  
100 g fintmalet sukker ¼  vaniljeessens
175 g selvhævende mel 2  mælk
4  lys sirup

Æggene piskes sammen i en skål. Smør og sukker piskes cremet i en skål. Tilsæt æggene et efter et, dernæst vanilje og til sidst mel. Mælken røres i. Smør en 1.200 ml ovnfast skål. Siruppen kommer i bunden af den ovnfaste skål og blandingen hældes ovenpå. Dækkes med bagepapir og derefter med stanniol, som strammes til overst med en snor. Åbn låget. Den ovnfaste skål sættes ned i apparatets skål. Hæld vand i apparatets skål, så det når op til 3 cm under den ovnfaste skåls kant. Luk låget. Vælg  på menuen. Indstil tilberedningstiden til 1 time og 30 minutter. Tryk på -knappen. Vent indtil programmet er færdigt. Skålen vendes på hovedet og buddingen serveres varm. En fantastisk budding hele året!!

sodabrød

 brød

1  sodabrød-blanding smør
350 ml vand

Åbn låget. Skålen smøres med smør. Vælg  på menuen. Luk låget. Indstil tilberedningstiden til 2 timer og 15 minutter. Tryk på -knappen. Lad apparatet forvarme. Hæld sodabrød-blandingen i en skål. Tilsæt vandet. Blandes med hænderne til en kugle. Åbn låget. Dejen lægges i skålen. Dejen deles op i kvarte med en plastikspatel. Luk låget. 30 minutter før tilberedningstiden er slut, åbnes låget. Vend brøde. Det vil give brødets overside lidt mere farve og sprødhed. Vent indtil programmet er færdigt. Afkøl på en bagerist. Serveres med saltet smør, alene eller som tilbehør.

hvidt brød



1 lys sirup
320 ml mælk
500 g hvedemel

1 smør
1 tørgær
1 salt

Åbn låget. Mælken tilsættes. Vælg i menuen og tryk på . Lad mælken varme, indtil den begynder at boble i kanterne. Mælken hældes over i en kande. Tryk to gange på for at stoppe programmet. Lad mælken køle af til mellem 37°C og 45°C. Smelt smørret i en gryde ved lav varme. Mel og salt blandes i en skål. Gær, smør og sirup tilsættes. Mælken tilsættes og dejen æltes til en kugle. Hvis blandingen er meget klæbrig tilsættes lidt mere mel. Skal hvile tildækket på et lunt sted i 10 minutter. Æltes igen. Skal hvile tildækket på et lunt sted i 10 minutter. Åbn låget. Vælg i menuen og tryk på . Luk låget. 30 minutter før tilberedningstiden er slut, åbnes låget. Vend brøde. Det vil give brødets overside lidt mere farve og sprødhed. Vent indtil programmet er færdigt. Serveres med et godt lag smør.

porridge (grød)

porridge (grød)/risotto

2 havregryn
1 1/4 salt

vand

2 sukker

serveres med:

farin

mælk / kaffefløde

Åbn låget. Havregryn, salt og sukker tilsættes. Fyld vand op til niveau 1 1/2 på skalaen længst til højre, inden i skålen. Luk låget. Vælg i menuen og tryk på . Vent indtil programmet er færdigt. Serveres med mælk eller fløde. Brødet stænkes med puddersukker. Du kan tilsætte hakkede abrikoser eller halve svesker (uden sten) 15 minutter inden endt tilberedningstid. Porridgerester kan gemmes i køleskabet i 2 dage, og opvarmes.

nøddeagtig grød

porridge (grød)/risotto

1/2 valset havre
120 ml mælk
1 stødt kanel

vand

3 tørret kokos

serveres med:

lys sirup

finthakkede mandler

Åbn låget. Havre, kanel, kokos og mælk tilsættes. Fyld vand op til niveau 1/2 på skalaen længst til højre, inden i skålen. Luk låget. Vælg i menuen og tryk på . Vent indtil programmet er færdigt. Stænkes med lys sirup og drysses med finthakkede mandler.

multi-cooker rødbederisotto

porridge (grød)/risotto

400 g rødbede
250 g arbori/risottori
250 ml hvidvin
900 ml grøntsagsbouillon / kyllingefond

2 olivenolie

1 løg, fint hakket

2 hvidløg, pillede og hakkede

1 timian, fint hakket

til slut:

100 ml yoghurt
1 smør

1 persille (hakket)

Åbn låget. Vælg i menuen og tryk på . Tilsæt bouillon. Bring i kog, rør rundt. Lad suppen simre i 10 minutter. Bouillon hældes over i en kande. Tryk to gange på for at stoppe programmet. Vælg i menuen og tryk på . Lad apparatet forvarme. Rødbeden skrælles og skæres i 1 cm store tern. Rødbede, hvidløg og løg lægges i skålen. Løgene tilberedes indtil de er bløde. Risen røres i. Låget lukkes og retten koger videre i 3-4 minutter. Åbn låget. Vinen røres i. Låget lukkes og retten koger videre i 3-4 minutter. Åbn låget. Timian tilsættes. Tilsæt bouillon. Luk låget. Vent indtil programmet er færdigt. Se til risen – den skal have lidt bid, men må ikke være hård. Hvis den ikke er helt klar, tilsættes lidt vand og den koger videre i et par minutter. Smørret røres i – for at give risottoen glans. Serveres med en klat yoghurt og drysses med persille. Lækker som forret eller let frokost.



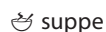
smagfuld ris



2	ris		vand
1	boullionterning (grønsags)	2	gulerødder, hakkede
1	rød peberfrugt, udkernet og hakket	2	bladselleri, hakket
1	gurkemeje	1	ærter (valgfrit)

Åbn låget. Risen hældes i skålen. Fyld vand op til niveau 2 på skalaen længst til venstre, inden i skålen. Boullionterningen knuses og røres i vandet. Resten af ingredienserne tilsættes. Luk låget. Vælg . Vent indtil programmer er færdigt og servér. Hvis risen ikke er helt klar, koges den videre i et par minutter, med låget lukket, for at dampe den.

tomatsuppe



1	løg, hakkede	1	olivenolie
1	hakkede tomater	2	hakkede tomater
1	rød peberfrugt, udkernet og hakket	2	kartofler
550 ml	kyllingefond	1	tomatpuré
1	tørrede krydderurter	1	sort peber

Åbn låget. Tilsæt bouillon. Vælg i menuen og tryk på . Bring i kog, rør rundt. Lad suppen simre i 10 minutter. Boullionen hældes over i en kande. Tryk to gange på for at stoppe programmet. Kartofflerne skrælles og skæres i tern. Vælg i menuen og tryk på . Tilsæt olien. Løg og peberfrugt tilsættes. Løgene tilberedes indtil de er bløde. Tilsæt bouillon. Resten af ingredienserne tilsættes. Luk låget. Vent indtil programmet er færdigt. Smages til med krydderier. Serveres med sprødt brød.

suppe med chorizo, kål æble



¼	chirizopølse, finthakket	1	løg, fint hakket
1	æble	2	gulerødder, hakkede
2	bladselleri, hakket	2	hakkede tomater
¼	grøn kål, finthakket	1	tomatpuré
2	hvidløg, pillede og hakkede	1	cayennepeber
1	salt	1	sort peber
850 ml	grøntsagsbouillon		

Åbn låget. Vælg i menuen og tryk på . Chorizoen sautes i 2 minutter. Tilsæt løg og hvidløg. Løgene tilberedes indtil de er bløde. Æblet skrælles, udkernes og skæres i mindre stykker. Resten af ingredienserne tilsættes. Tryk to gange på for at stoppe programmet. Luk låget. Vælg i menuen og tryk på . Vent indtil programmet er færdigt. En fantastisk suppe, som får endnu mere smag, hvis den stilles i køleskabet natten over.

kylling med tomat og champignon



2	kyllingebryst uden skind og ben	1	olivenolie
450 g	brune champignoner, hakkede	1	hakkede tomater
2	hvidløg, pillede og hakkede	1	tomatsauce
1	Worcestershire sauce	1	tørret oregano

Åbn låget. Vælg i menuen og tryk på . Tilsæt olien. Kyllingebrysterne kryddres med salt og peber og lægges i skålen. Vend kødet for at lukke porerne på begge sider af kødet. Hvidløg og champignoner tilsættes. Tilberedes først i 3-4 minutter, vendes én gang. Tomater, Worcestershiresauce, tomatpure og oregano tilsættes. Fortsæt nu tilberedningen, vend kyllingen en gang mere. Se efter, om kyllingen er gennemstegt. Serveres med pasta, kartofler eller ris. En hurtig og lækker ret med ingredienser, du har i skabet.

stout-braiserede svineribben med ahornsirup og soja



1 kg	svineslagsribben	1	løg, hakkede
350 ml	Guinness / stout	1	olivenolie
140 ml	oksekøds-/svinekødsbouillon	3	hvidløg, pillede og hakkede
60 ml	ahornsirup / honning	2	mørk sojasauce


Åbn låget. Vælg på menuen. Tilsæt olien. Indstil tilberedningstiden til 1 time og 45 minutter. Tryk på -knappen. Ribbenene tilsættes og brunes i 5 minutter – vendes flere gange. Ribbenene tages op. Tilsæt løg og hvidløg. Løgene tilberedes indtil de er bløde. Ribbenene lægges tilbage i skålen. Guinness, bouillon, ahornsirup og sojasauce røres i. Luk låget. Vent indtil programmet er færdigt. Smages til og serveres. En fantastisk forret eller som en del af en frokostbuffet.

spidsbryst alt-i-en-gryde



1 kg	spidsbryst	2	tomatpuré
2	hvidløg, pillede og hakkede	2	laurbærblad
50 g	chorizopølse, skiveskåret	2	gulerødder
2	rødløg, hakkede	3	selleri
600 ml	oksekødsbouillon	2	rosmarin, hakket
2	tørrede krydderurter	1	hakkede tomater
6-8	kartofler (små)		salt og peber
2	Worchestershire sauce		


Lad skrællen være på kartoflerne. Kartofler, gulerødder og bladselleri skæres i stykker. Spidsbrystet krydres med salt og peber. Åbn låget. Vælg i menuen og tryk på . Tilsæt bouillon. Bring i kog, rør rundt. Lad suppen simre i 10 minutter. Boullonen hældes over i en kande. Chorizoen sautes i 2 minutter. Tilsæt kød. Brunes over det hele. Løg, hvidløg, kartofler, bladselleri og gulerødder tilsættes. Hvis du har andre rester af rodfrugter, der skal bruges, kan de også tilsættes. Løgene tilberedes indtil de er bløde. Tilsæt bouillon. Resten af ingredienserne tilsættes. Tryk to gange på for at stoppe programmet. Vælg . Vent indtil programmer er færdigt og servér. Retten smager fint efter 8 timers tilberedning, men den er sikkert klar allerede efter 5 timer.

 Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.


VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- 2 Om kontakten eller sladden är skadad måste den skadade delen bytas ut mot en specialdel från tillverkaren eller serviceombudet.

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

 Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.


 Apparatens utsida blir varm. Eftervärmnen gör att utsidorna fortfarande är varma efter avslutad användning.

 Se till att anslutningarna är torra.

- 3 Lägg inte ned djupfryst kött eller fågel i apparaten – tina ingredienserna fullständigt före tillagningen.
- 4 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är färdigt.
- 5 Tillaga ingenting i apparatens hölje – all mat ska tillagas i den avtagbara skålen.
- 6 Fyll inte över maximal markering (max).
- 7 Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- 8 Dra först ut stickkontakten från vägguttaget och dra därefter ut kontakten på apparaten (efter användning).
- 9 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- 10 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 11 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 12 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

SÅ HÄR GÅR DET TILL

- Öppna locket genom att trycka på locklåset.
- Tillsätt ingredienserna.
- Vrid skålen ett kvarts varv i vardera riktningen för att vara säker på att skålens botten har kontakt med elementet.
- Stäng locket.
- Välj program med knappen menu .

bilder	Porridge (gröt)/risotto	2 filterlock
1 meny	tårta	3 filter
meny	timer	4 lock
kött	ris	5 locklås
soppa	långkok	6 innerlock
yoghurt	sjuda	7 kopp
bröd	varmhållning	8 korg
fisk	stopp	9 skål
ångkoka	start	10 kontakt

- De tre stora knapparna längst ned, ristillagning, långkok och sjudning, åsidosätter menyerna och -knappen.
- Ställ in timern om lämpligt.
- Starta programmet genom att trycka in knappen .
- För att stoppa apparaten, tryck stopp en gång om displayen inte räknar ned, eller två gånger om displayen räknar ned.
- När man har använt apparaten ska man låta den vila i 15 minuter innan man använder den igen.

FÖRBEREDELSE

- 1 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 2 Använd inte apparaten nära eller under gardiner, hyllor, skåp eller något annat som skulle kunna skadas av utströmmande ånga.
- 3 Ha grillvantar eller en handduk i närheten samt ett värmetåligt underlägg eller en tallrik att sätta skålen på.
- 4 Placera skålen inne i apparaten.
- 5 Vrid skålen ett kvarts varv i vardera riktningen för att vara säker på att skålens botten har kontakt med elementet.

STRÖM PÅ




- 6 Stäng locket.
- 7 Anslut först kontakten till apparaten och sätt därefter in stickkontakten i vägguttaget (före användning).
- 8 Displayen blinkar. Signallampan blinkar.

RIS




- 1 Använd koppen för att hälla riset i skålen.
- 2 Använd inte mer än 10 koppar ris.
- 3 Använd skalan till vänster inuti skålen, som är markerad från 2 till 10
- 4 Fyll skålen med vatten upp till det nummer som motsvarar antal koppar ris som används.
- 5 Stäng locket.
- 6 Tryck på -knappen. Knapplampan lyser.
- 7 De yttre segmenten på displayen blinkar medan maten värms upp.
- 8 Displayen kommer sedan att visa återstående tillagningstid (13 minuter) och räkna ned.
- 9 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
- 10 Signallampan tänds.
- 11 Öppna locket.
- 12 Flytta skålen och ställ den på ett värmetåligt underlägg eller en tallrik.
- 13 Tryck på -knappen.
- 14 Använd köksspaden för att röra om och blanda riset så att all ånga avdunstar.
- 15 Ibland får riset i skålens botten en knaprig yta.
- 16 Du kan också välja att ta bort den knapriga ytan med hjälp av köksspaden när du har hållt upp riset.











LÅNGKOK

- 1 Bryn kött och grönsaker (se "BRYNA/FRÄSA/MJUKSTeka/KOKA").
- 2 Koka tillagningsvätskan (se "BRYNA/FRÄSA/MJUKSTeka/KOKA").
- 3 Lägg de fasta ingredienserna i skålen och tillsätt tillagningsvätskan.
- 4 Stäng locket.
- 5 Tryck på -knappen. Knapplampan lyser.
- 6 Displayen kommer att visa 8 timmar och räkna ned.
- 7 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
- 8 Signallampan  tänds.
- 9 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.




SJUDNING



- 1 Bryn kött och grönsaker (se "BRYNA/FRÄSA/MJUKSTeka/KOKA").
- 2 Koka tillagningsvätskan (se "BRYNA/FRÄSA/MJUKSTeka/KOKA").
- 3 Lägg de fasta ingredienserna i skålen och tillsätt tillagningsvätskan.
- 4 Stäng locket.
- 5 Tryck på -knappen. Knapplampan lyser.
- 6 Displayen kommer att visa 1 timme och räkna ned.
- 7 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
- 8 Signallampan  tänds.
- 9 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.

ATT ANVÄNDA MENYN










meny	intervall	standard
 kött	10 min - 1 h	20 min
 soppa	1 - 5 h	1 h
 yoghurt	6 - 10 h	8 h
 bröd	1 - 3 h	3 h
 fisk	10 min - 1 h	20 min
 ångkoka	30 min - 2 h	30 min
 Porridge (gröt)/risotto	1 - 4 h	1 h
 tårta	30 min - 2 h	40 min

KÖTT






- 1 Gnid maten jämnt med matlagningsoljan.
- 2 Gnid in eventuella kryddor över hela matens yta.
- 3 Häll en matsked olja i skålen.
- 4 Lägg maten i skålen.
- 5 Stäng locket.
- 6 Tillagningstiden beror på hur stora delar som tillagas.
- 7 Tillaga inte mer än ca 500 gram mat åt gången.
- 8 Vi föreslår tillagningstider på 10 minuter + 10 minuter per 100 gram kött.
- 9 Tillaga inte fläskkött eller fågel i mindre än 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuter.
- 10 Använd knappen  för att välja  i menyn.
- 11 Välj tillagningstiden. Standardtiden är 20 minuter.
- 12 Du kan bara använda h- och min-knapparna när displaytiden blinkar.
- 13 Använd min-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 och 55).
- 14 Om du vill tillaga i en 1 timme, tryck h-knappen.
- 15 För att ta bort 1-timmeställningen, tryck på h-knappen igen medan displaytiden blinkar.
- * Om du inte gör någonting under 2 minuter kommer apparaten att återgå till standbyläge.
- 16 När du har ställt in tiden, tryck .

- 17 Displayen räknar ned.
- 18 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
- 19 Signallampan  tänds.
- 20 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.

TIMERN

- Du kan använda fördröjningstimern med programmen för soppa , yoghurt , bröd , ångkokning  och porridge (gröt) .
- Gör detta omedelbart efter att du ställt in tillagningstiden och innan du trycker på start :
 - 1) Tryck på -knappen. Signallampan  tänds.
 - 2) Bestäm när du vill att maten ska vara klar.
 - 3) Till exempel om klockan är 14:00 nu och du vill att den ska vara klar klockan 21:00 ska du ställa in tiden på 7 timmar.
 - 4) Ställ in önskad tid med knapparna "h" och "min".
 - 5) Tryck på -knappen.

SOPPA

- 1 Bryn kött och grönsaker (se "BRYNA/FRÄSA/MJUKSTEKA/KOKA").
 - 2 Lägg de fasta ingredienserna i skålen och tillsätt tillagningsvätskan.
 - 3 Stäng locket.
 - 4 Använd knappen  för att välja  i menyn.
 - 5 Välj tillagningstiden. Standardtiden är 1 timme.
 - 6 Du kan bara använda h- och min-knapparna när displaytiden blinkar.
 - 7 Använd min-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 och 55).
 - 8 Använd h-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (1, 2, 3, 4 och 5).
 - 9 För att ta bort 5-timmeställningen, tryck på h-knappen igen medan displaytiden blinkar.
- ★ Om du inte gör någonting under 2 minuter kommer apparaten att återgå till standbyläge.
- 10 Man kan också använda timern med detta program (se TIMER).
 - 11 Tryck på -knappen.
 - 12 Displayen räknar ned.
 - 13 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
 - 14 Signallampan  tänds.
 - 15 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.

YOGHURT

yoghurtkultur





- 1 Man kan använda 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 matskedar) av:
 - 1) Naturell levande yoghurt – det är viktigt att den är färsk, så kontrollera utgångsdatum.
 - Olika märken ger olika resultat.
 - 2) Yoghurt som du gjort tidigare.
 - Man kan använda samma yoghurtkultur 10 gånger. Därefter avtar effekten och man bör använda en ny startkultur.
 - 3) Frystorkad yoghurtkultur från apotek eller hälsokostaffär.
 - Följ instruktionerna för den kultur du köper om de skulle avvika från dessa anvisningar.

mjölk






- 2 Det behövs 1 liter mjölk
- 3 Mjölk med hög fetthalt ger tjockare yoghurt än mjölk med låg fetthalt.
- 4 För att få yoghurten ännu tjockare kan man tillsätta upp till 8 matskedar mjölkpulver i mjölken.
- 5 Man kan också använda en blandning av mjölkpulver och vatten (rekonstituerad mjölk) eller kondenserad mjölk.



göra yoghurt






- 6 Mjölkbakterierna måste förstöras för att de inte ska konkurrera med bakterierna i yoghurtkulturen.
- 7 Se till att yoghurtkulturen har rumstemperatur och värm upp mjölken.
- 8 Öppna locket.
- 9 Använd programmet för ÅNGKOKNING (BRYNA/FRÄSA/MJUKSTEKA/KOKA) för att värma upp mjölken tills den nästa når kokpunkten.
- 10 Värm mjölken tills den börjar bubbla runt kanterna.
- 11 Låt mjölken svalna till mellan 37°C och 45°C.
- 12 Rör ned yoghurtkulturen i mjölken.
- 13 Blanda noggrant för att undvika klumpar.
- 14 Stäng locket.
- 15 Använd knappen  för att välja  i menyn.
- 16 Välj tillagningstiden. Standardtiden är 8 timmar.
- 17 Du kan bara använda h- och min-knapparna när displaytiden blinkar.
- 18 Använd min-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 och 55).
- 19 Använd h-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (6, 7, 8, 9 och 10).
- 20 För att ta bort 10-timmeställningen, tryck på h-knappen igen medan displaytiden blinkar.
- ★ Om du inte gör någonting under 2 minuter kommer apparaten att återgå till standbyläge.
- 21 Man kan också använda timern med detta program (se TIMER).
- 22 Tryck på -knappen.
- 23 Displayen räknar ned.
- 24 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i standbyläge.
- 25 Den kommer inte att hålla yoghurten varm.
- 26 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.

BRÖD



- 1 Tina fryst deg ordentligt innan den används.
- 2 Tillaga inte mer än ca 500 gram mat åt gången.
- 3 Gnid skålen med matlagningsolja.
- 4 Placera degen i skålen.
- 5 Stäng locket.
- 6 Använd knappen  för att välja  i menyn.
- 7 Välj tillagningstiden. Standardtiden är 3 timmar.
- 8 Du kan bara använda h- och min-knapparna när displaytiden blinkar.
- 9 Använd min-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 och 55).
- 10 Använd h-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (1, 2, 3, 4, 5 och 6).
- 11 För att ta bort 6-timmeställningen, tryck på h-knappen igen medan displaytiden blinkar.
- ★ Om du inte gör någonting under 2 minuter kommer apparaten att återgå till standbyläge.
- 12 Man kan också använda timern med detta program (se TIMER).
- 13 Tryck på -knappen.
- 14 Displayen räknar ned.
- 15 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
- 16 Signallampan  tänds.
- 17 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.

FISK

- 1 Gnid maten jämnt med matlagningsoljan.
- 2 Gnid in eventuella kryddor över hela matens yta.
- 3 Häll en matsked olja i skålen.




- 4 Lägg maten i skålen.
- 5 Stäng locket.
- 6 Tillagningstiden beror på hur stora delar som tillagas.
- 7 Tillaga inte mer än ca 500 gram mat åt gången.
- 8 Vi föreslår tillagningstider på 10 minuter per 100 g vikt.
- 9 Använd knappen  för att välja  i menyn.
- 10 Välj tillagningstiden. Standardtiden är 20 minuter.
- 11 Du kan bara använda h- och min-knapparna när displaytiden blinkar.
- 12 Använd min-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 och 55).
- 13 Om du vill tillaga i en 1 timme, tryck h-knappen.
- 14 För att ta bort 1-timmesinställningen, tryck på h-knappen igen medan displaytiden blinkar.
- ★ Om du inte gör någonting under 2 minuter kommer apparaten att återgå till standbyläge.
- 15 När du har ställt in tiden, tryck .
- 16 Displayen räknar ned.
- 17 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
- 18 Signallampan  tänds.
- 19 Det är bäst att ta ut maten när den är tillagad, för att förhindra att den torkar ut.
- 20 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.

ÅNGKOKNING

- 1 Fyll skålen med kallt vatten upp till markeringen 6.
- 2 Placera korgen uppe på skålen och lägg maten i skålen.
- 3 Skär ingredienserna i ungefär lika stora delar så allting blir färdigt samtidigt.
- 4 Gör ett paket av aluminiumfolie och lägg in ärtor och liknande ingredienser som kan mosas sönder eller glida ned i vattnet.
- 5 Var försiktig när du öppnar paketet efter tillagningen – använd grillvantar eller en tång/sked av plast.
- 6 Stäng locket.
- 7 Använd knappen  för att välja  i menyn.
- 8 Välj tillagningstiden. Standardtiden är 30 minuter.


- Dessa bör tillagas inom standardtiden:

mat (färsk)	kvantitet	mat (färsk)	kvantitet
gröna bönor	200g	broccoli	200g
brysselkål	200g	vitkålshuvud	delat i fyra delar
morötter (skivade)	200g	majskolvar	2
potatisar (delade i fyra delar)	400g		

- 9 Du kan bara använda h- och min-knapparna när displaytiden blinkar.
- 10 Använd min-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 och 55).
- 11 Använd h-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (1 och 2).
- 12 För att ta bort 2-timmesinställningen, tryck på h-knappen igen medan displaytiden blinkar.
- ★ Om du inte gör någonting under 2 minuter kommer apparaten att återgå till standbyläge.
- 13 Man kan också använda timern med detta program (se TIMER).
- 14 Tryck på -knappen.
- 15 Displayen räknar ned.
- 16 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
- 17 Signallampan  tänds.
- 18 Det är bäst att ta ut maten så fort den är klar, för att undvika att den blir svampig.
- 19 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.



BRYNA/FRÄSA/MJUKSTEKA/KOKA

- 1 Du kan använda programmet för ÅNGKOKNING  vid dess standardinställning, med locket öppet, som en högttemperaturspanna i 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuter, innan du tillagar med ett annat program.
- 2 Använd det med lite olja för att bryna kött och grönsaker, för att fräsa, för att mjuksteka lök, selleri, purjolök, etc.
- 3 Använd det med vatten eller buljong för att värma tillagningsvätskan i förväg.
- 4 När du byter till huvudprogrammet värms apparaten upp och vissa eller alla ingredienser kommer redan att vara i skålen.
- 5 Då behöver du inte diska pannan som du har använt vid förberedelsen.






PORRIDGE (GRÖT)/RISOTTO

- 1 Använd koppen för att hälla grynen (ris, havregryn, korn etc.) i skålen

porridge (gröt)

- Använd skalan till höger, inuti skålen, som är markerad från ½ till 1½.
- Fyll inte över maximal markering (max).



congee




- Använd skalan på mitten, inuti skålen, som är markerad från 1 till 3.
 - Fyll inte över maximal markering (max).
- 2 Fyll skålen med vatten upp till det nummer som motsvarar antal koppar gryn.
 - 3 Stäng locket.
 - 4 Använd knappen  för att välja  i menyn.
 - 5 Välj tillagningstiden. Standardtiden är 1 timme.
 - 6 Du kan bara använda h- och min-knapparna när displaytiden blinkar.
 - 7 Använd min-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 och 55).
 - 8 Använd h-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (1, 2, 3 och 4).
 - 9 För att ta bort 4-timmesinställningen, tryck på h-knappen igen medan displaytiden blinkar.
- ★ Om du inte gör någonting under 2 minuter kommer apparaten att återgå till standbyläge.
- 10 Man kan också använda timern med detta program (se TIMER).
 - 11 Tryck på -knappen.
 - 12 Displayen räknar ned.
 - 13 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
 - 14 Signallampan  tänds.
 - 15 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.

risotto


- Följ receptet som visas senare i detta häfte.

TÅRTA



- 1 Tina fryst deg ordentligt innan den används.
- 2 Fyll inte skålen mer än till hälften.
- 3 Gnid skålen med matlagningsolja.
- 4 Placera degen i skålen.
- 5 Stäng locket.
- 6 Använd knappen  för att välja  i menyn.
- 7 Välj tillagningstiden. Standardtiden är 40 minuter.
- 8 Standardtiden är 40 minuter.
- 9 Du kan bara använda h- och min-knapparna när displaytiden blinkar.
- 10 Använd min-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 och 55).
- 11 Använd h-knappen för att bläddra mellan alternativen i displayen (1 och 2).

- 12 För att ta bort 2-timmesinställningen, tryck på h-knappen igen medan displaytiden blinkar.
 * Om du inte gör någonting under 2 minuter kommer apparaten att återgå till standbyläge.
 13 När du har ställt in tiden, tryck .
 14 Displayen räknar ned.
 15 Vid slutet av tillagningstiden kommer apparaten att sättas i "varmhållningsläge".
 16 Signallampnan  tänds.
 17 Det är bäst att ta ut maten så fort den är klar, för att undvika att den blir svampig.
 18 Tryck på -knappen. Öppna locket. Ta ut maten.

VARMHÅLLNING

- Om du vill använda varmhållningsfunktionen efter ett program som inte stödjer den, när det enda som visas på displayen är ett blinkande -ljus, tryck .
- Tryck  för att avsluta denna funktion.


SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL









- 1 Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
- * Dra ut stickkontakten från vägguttaget och dra därefter ut kontakten på apparaten.
- 2 Med locket stängt, ta tag i filtrets överdel och lyft det ur locket.
- 3 Vänd på det för att visa markeringarna på framkanten.
- 4 Håll filterlocket stadigt och vrid resten av filtret mot det öppna hänglåset .
- 5 Tryck på flikarna på botten av innerlocket () och dra av det från apparaten.
- 6 Diska avtagbara delar för hand.
- 7 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- 8 Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.
- 9 Sätt ihop filtret igen och sätt tillbaka det i locket.
- 10 Sätt tillbaka innerlocket i locket.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

recept

-  matsked (15 ml)
-  tesked (5 ml)
- g gram
- ml milliliter
-  kopp
-  stjälk (selleri)
-  handfull
-  ägg, medelstort (53-63 g)

-  nypa
-  bunt
-  kvist
-  klyfta/klyftor
-  konservburk/burk
-  burk
-  smaktillsatser av olika slag (7 g)
-  ägg, stort (63-73 g)

hemlagad yoghurt


1200 ml mjölk






100 ml yoghurt

 yoghurt

smakalternativ

50 g frysta blandade sommarbär

1  honung

Öppna locket. Tillsätt mjölken. Välj  i menyn och tryck sedan . Värm mjölken tills den börjar bubbla runt kanterna. Tryck  två gånger för att stoppa programmet. Låt mjölken svalna till mellan 37°C och 45°C. Vänd ned yoghurten i mjölken. Blanda noggrant för att undvika klumpar. Stäng locket. Välj  i menyn och tryck sedan . Vänta tills programmet är avslutat. Ställ in yoghurten i kylskåpet för att kyla den. Värm bären försiktigt i en kastrull. Tillsätt honungen. Ta bort bären från värmen när de börjar falla isär, låt svalna och blanda sedan med yoghurten. Om du vill förvara yoghurten måste du sterilisera de burkar du ska använda. Värm dem i en ugn vid 100°C i 10 minuter. Yoghurten är hållbar i upp till 2 veckor i kylskåp.



chili med grönsaker och couscous

🌿 långkok

- | | | | |
|------------|-------------------------------------|---|--------------------|
| 1 | röd lök, hackad | 1 | 🥄 olivolja |
| 1 | stor lök, hackad | 1 | 🥛 limabönor |
| 2 | 🧄 vitlök, skalad och hackad | 1 | 🥛 cannellini-bönor |
| 1 | röd paprika, urkärnad och hackad | 1 | 🥛 gröna jalapenos |
| 1 | gul paprika, urkärnad och hackad | 1 | 🥛 kidneybönor |
| 1 | orange paprika, urkärnad och hackad | 1 | 🥛 krossade tomater |
| 1 | 🥄 mald koriander | 2 | 🥄 spiskummin |
| 1 | 🥄 tomatpuré | 1 | 🥄 socker |
| 850 ml | buljongtärning (vegetabilisk) | 2 | 🥄 chilipulver |
| 2 | 🥄 stark tomatås | 2 | 🥄 torkad oregano |
| 120-140 ml | couscous | | |

servera:

- riven ost
en liten bunt hackad koriander
gräddfil

Öppna locket. Tillsätt olja. Välj 🍴 i menyn och tryck sedan ⏏. Tillsätt lök och vitlök. Tillaga tills löken är mjuk. Låt bönorna rinna av och tillsätt dem. Ställ couscousen åt sidan. Tillsätt övriga ingredienser. Tryck ⏏ två gånger för att stoppa programmet. Stäng locket. Välj 🍴. Tillsätt couscousen när det återstår 30 minuter av tillagningstiden. Om tillagningen redan är klar, välj 🍴 i menyn och tillaga i ytterligare ca 20 minuter. Serveras i en skål med en handfull ost, en klick gräddfil och en aning färsk koriander. För klassisk vegetarisk chili kan man utesluta couscousen.

kryddstark NY-chili med kött

🍲 sjuda

- | | | | |
|-------|--------------------------------|---|------------------|
| 450 g | kött för bräsering | 1 | 🥄 olivolja |
| 3 | 🧄 vitlök, skalad och hackad | 2 | 🥄 lökar, hackade |
| 2 | 🥄 spiskummin | 2 | 🥄 chilipulver |
| 1 | 🥄 kajennpeppar | 2 | 🥄 tomatsås |
| 1 | 🥄 rökt paprika-/chipotlepulver | 2 | 🥛 tomater |
| 1 | grön paprika | 1 | 🍃 lagerblad |
| 1 | 🥄 salt | 1 | 🥄 svartpeppar |
| 1 | 🍃 basilikablåd, grovhackade | 1 | 🥛 kidneybönor |

Öppna locket. Tillsätt olja. Välj 🍴 i menyn och tryck sedan ⏏. Hacka köttet, tomaterna och paprikan i munsbitsstora bitar. Bryn köttet, ställ det sedan åt sidan. Tillsätt löken, vitlöken och alla kryddor. Tillaga tills löken är mjuk. Tillsätt köttet. Ställ bönorna åt sidan. Tillsätt övriga ingredienser. Tryck ⏏ två gånger för att stoppa programmet. Stäng locket. Välj 🍲. Tillsätt bönorna när 30 minuter återstår av tillagningstiden. Om köttet fortfarande är lite segt när programmet har avslutats kan man tillsätta en kopp vatten och köra köttprogrammet i ytterligare 30 minuter.

Marockansk fisktagine


🐟 fisk





- | | | | |
|--------|----------------------------------|---|------------------------|
| 2 | 🧄 vitlök, skalad och hackad | 1 | lök, hackad |
| 1 | röd paprika, urkärnad och hackad | 2 | 🍄 stjälselleri, hackad |
| 2 | krossade tomater | 1 | 🥄 spiskummin |
| 1 | 🥄 mald ingefära | 1 | 🥄 gurkmeja |
| 1 | kanelstång | 1 | 🥄 harissapasta |
| 120 ml | vitt vin | 1 | 🥄 tomatpuré |
| 120 ml | fiskbuljong | 1 | citron |
| 675 g | fisk (torsk/koljia/laxfilé) | 1 | 🍃 gröna oliver |
| 1 | en liten bunt hackad koriander | | salt och peppar |

Lägg koriandern åt sidan. Öppna locket. Tillsätt övriga ingredienser. Stäng locket. Välj 🐟 i menyn och tryck sedan ⏏. Tillaga tills fisken är skivig (40-60 minuter). Tryck ⏏ två gånger för att stoppa programmet. Tillsätt koriandern. Smaka av kryddningen före servering. Det här passar bra med couscous.

ärtsoppa med fläsklägg

 långkok



1150 ml	kycklingbuljong	1	lök, finhackad
225 g	delade ärtor	1	morot, hackad
1 	stjälkselleri, hackad	2 	vitlök (krossad)
1 	timjan, finhackad	1 	lagerblad
1	fläsklägg		svartpeppar

Öppna locket. Häll på buljongen. Välj  i menyn och tryck sedan . Låt koka under omrörning. Sjud i 10 minuter. Tillsätt övriga ingredienser. Tryck  två gånger för att stoppa programmet. Stäng locket. Välj . Vänta tills programmet är avslutat. Lyft bort fläsklägget. Avlägsna skinnet och benen. Skär köttet i tärningar. Avlägsna lagerbladet. Mosa ärtorna med baksidan på en träslöv. Tillsätt köttet. Smaka av kryddningen före servering. Himmelriket i en skål!

lax med stark kryddblandning

 fisk

2	laxfiléer (med skinn)	1 	olivolja
1 	paprika	1 	chilipulver
½ 	spiskummin	1 	salt och peppar
1 	mjukt farinsocker	1	citron

Blanda paprika, chilipulver, kummin, socker, salt och paprika. Strö över laxfiléerna. Öppna locket. Tillsätt olja. Välj  i menyn och tryck sedan . Vänta i några minuter medan oljan värms upp. Tillsätt filéerna med skinnet nedåt. Stäng locket. Detta är en jättebra kombination av ångtillagning och fritering av fiskbitar, som gör att man får en krispig yta på skinnet. Serveras med en citronklyfta. En underbar, lätt måltid.







irländsk gryta (stew) med getostdumplings

 sjuda





för grytan:

1.8 kg	lambbrog (tillagad)	1 	olivolja
250 g	bacon	3 	vitlök (krossad)
950 ml	lambbuljong		salt och peppar
1	stor lök, hackad	2	morötter, hackade
2 	stjälkselleri, hackad	2 	rosmarin, hackad
2 	tomatpuré	1 	majsmjöl

till dumplings:

100 g	vetemjöl med bakpulver	1 	bakpulver
50 g	talg	1 	salt
75 ml	vatten	1 	torkad persilja
40 g	getost (mjuk)	1 	torkad timjan
1 	torkad mejram	1 	svartpeppar

för grytan:

Avlägsna köttet från benet. Skär kött och bacon i munsbitsstora bitar. Öppna locket. Välj  i menyn och tryck sedan . Häll på buljongen. Låt koka under omrörning. Sjud i 10 minuter. Häll buljongen i en tillbringare. Tillsätt olja. Fräs löken i fett så att den blir mjuk. Tillsätt köttet, vitlök, kryddor och övriga grönsaker och tillaga i 5 minuter. Häll på buljongen. Tillsätt tomatpurén. Tryck  två gånger för att stoppa programmet. Stäng locket. Välj .

till dumplings:

Blanda alla ingredienser för hand. Fördela blandningen i 6 bollar. Låt degen vila 20 minuter.

för att avsluta:

Blanda majsmjölet och lite vatten till en slät smet i en kopp. Öppna locket 30 minuter innan tillagningen är klar. Rör i smeten i grytan. Tillsätt dumplings. Stäng locket. Vänta tills programmet är avslutat och servera sedan. En fantastisk, välgörande måltid i en skål!

* Om du inte har något tillagat lammkött kan du använda rått lammkött med programmet för långsam tillagning, istället för grytprogrammet och sedan fortsätta från dumplingssteget.



browniekaka



170 g	osaltat smör	3	
340 g	socker	1	vaniljsocker
170 g	kakaopulver	1	salt
110 g	mjökchokladdroppar	75 g	vanligt vetemjöl

servera:

vaniljglass (kan uteslutas)

Smält smöret i en kastrull på låg värme. Klä skålen med smörat foliepapper. Vispa det smälta smöret, socker, kakao, mjöl, ägg, vaniljsocker och salt i en skål. Vänd ned chokladdropparna. Häll smeten i foliepappret inuti skålen. Stäng locket. Välj i menyn. Ställ in tillagningstiden till 1 timme och 30 minuter. Tryck på -knappen. Kakan bör vara fast i kanterna och något kladdig i mitten. Servera kakan varm med glass som tillbehör.

ångkockt kronärtskocka



1	vitlök, skalad och hackad	2	kronärtskockor
	örtkvistar (dragon, mynta, persilja, timjan)	1	citron

Skiva citronen. Skär av stjälken tätt intill änden av varje kronärtskocka. Skär av den övre fjärdedelen av varje kronärtskocka. Ta bort skadade blad. Gnid skärytorna med en citronskiva. Lägg citronskivorna i korgen. Tillsätt örtkvistarna. Tillsätt vitlöken. Placera kronärtskockan överst. Fyll på med vatten till nivå 2 på skalan till vänster inuti skålen. Placera korgen ovanpå skålen. Stäng locket. Välj i menyn och tryck sedan . Kronärtskockorna är färdiglagade när de yttre bladen enkelt kan avlägsnas. Serveras varm eller kall med en vinäggrett. Otroligt!

måltidsryta med pärlgryn och borlottibönor



1	olivolja	1	borlottibönor
175 g	pärlgryn	1	lök, finhackad
1	krossade tomater	1	tomatpuré
1000 ml	buljongtärning (vegetabilisk)	2	persilja (hackad)
125 ml	torrt rödvin		salt och peppar

servera:

stark chiliolja (kan uteslutas)

Öppna locket. Välj i menyn och tryck sedan . Häll på buljongen. Låt koka under omrörning. Sjud i 10 minuter. Häll buljongen i en tillbringare. Tillsätt olja. Fräs löken i fett så att den blir mjuk. Tillsätt vinet och tillaga i några minuter. Tillsätt pärlgrynen och rör om tills de tagit färg av vinet. Låt bönorna rinna av och tillsätt dem. Tillsätt tomaterna. Häll på buljongen. Tryck två gånger för att stoppa programmet. Stäng locket. Välj . Öppna locket 30 minuter innan tillagningen är klar. Kontrollera vätskemängden i skålen. Tillsätt 150 ml hett vatten vid behov. Stäng locket. Vänta tills programmet är avslutat. Serveras med nybakat bröd och en skvätt stark chiliolja.

sockerkakspudding med sirap



115 g	smör	2	
100 g	strösocker	¼	vaniljsocker
175 g	vetemjöl med bakpulver	2	mjöl
4	ljus sirap		

Vispa äggen i en annan skål. Rör ihop smöret och sockret i en bunke. Tillsätt ett ägg i taget, sedan vaniljsocker och därefter mjöl. Rör ned mjölken. Smörj en ugnsfast form på 1200 ml. Häll sirapen i botten på den ugnsfasta formen och häll sedan på smeten. Täck med bakpapper och sedan foliepapper och knyt ihop med snöre. Öppna locket. Sätt in den ugnsfasta formen i apparaten. Tillsätt tillräckligt med kokande vatten i apparaten så att det når 3 cm under den övre kanten av den ugnsfasta formen. Stäng locket. Välj i menyn. Ställ in tillagningstiden till 1 timme och 30 minuter. Tryck på -knappen. Vänta tills programmet är avslutat. Vänd pudningen upp och ned på ett fat och servera varm. Detta är en härlig efterrätt som passar året runt!

vitt formbröd



1 ljus sirap
320 ml mjölk
500 g grovt vetemjöl

1 smör
1 torrjäst
1 salt

Öppna locket. Tillsätt mjölken. Välj i menyn och tryck sedan . Värm mjölken tills den börjar bubbla runt kanterna. Häll över mjölken i en tillbringare. Tryck två gånger för att stoppa programmet. Låt mjölken svalna till mellan 37°C och 45°C. Smält smöret i en kastrull på låg värme. Blanda mjöl och salt i en bunke. Tillsätt jäst, smör och sirap. Tillsätt mjölken och knåda till en boll. Om degen är mycket kladdig kan man tillsätta lite mer mjöl. Täck och låt stå på en varm plats i 10 minuter. Knåda igen. Täck och låt stå på en varm plats i 10 minuter. Öppna locket. Välj i menyn och tryck sedan . Stäng locket. Öppna locket 30 minuter innan tillagningen är klar. Vänd brödet upp och ned. Detta ger brödets överdel lite färg och en krispig skorpa. Vänta tills programmet är avslutat. Servera med massor av smör.

bikarbonatbröd

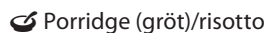


1 mix för bikarbonatbröd
350 ml vatten

smör

Öppna locket. Smörj skålen med smör. Välj i menyn. Stäng locket. Ställ in tillagningstiden till 2 timmar och 15 minuter. Tryck på -knappen. Låt det värmas upp. Häll sodabräds-mixen i en bunke. Tillsätt vatten. Blanda för hand tills en boll formas. Öppna locket. Lägg degen i skålen. Dela upp degen i fyra delar med en degskrapa av plast. Stäng locket. Öppna locket 30 minuter innan tillagningen är klar. Vänd brödet upp och ned. Detta ger brödets överdel lite färg och en krispig skorpa. Vänta tills programmet är avslutat. Låt svalna på bakgaller. Servera med saltat smör som det är eller tillsammans med en måltid.

rödbetsrisotto i köksassistenten



400 g rödbetor
250 g arbori- eller risottoris

2 olivolja

1 lök, finhackad

250 ml vitt vin

2 vitlök, skalad och hackad

900 ml buljongtärning (vegetabilisk) / kycklingbuljong

1 timjan, finhackad

för att avsluta:

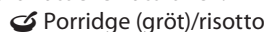
100 ml yoghurt

1 persilja (hackad)

1 smör

Öppna locket. Välj i menyn och tryck sedan . Häll på buljongen. Låt koka under omrörning. Sjud i 10 minuter. Häll buljongen i en tillbringare. Tryck två gånger för att stoppa programmet. Välj i menyn och tryck sedan . Låt det värmas upp. Skala rödbetorna och skär i 1 cm stora tärningar. Lägg rödbetorna, vitlöken och löken i skålen. Tillaga tills löken är mjuk. Rör i riset. Stäng locket och tillaga i 3-4 minuter. Öppna locket. Rör i vinet. Stäng locket och tillaga i 3-4 minuter. Öppna locket. Tillsätt timjan. Häll på buljongen. Stäng locket. Vänta tills programmet är avslutat. Kontrollera riset – det bör ha tuggmotstånd men inte vara hårt. Om det inte är klart kan man tillsätta lite vatten och koka i några minuter till. Rör ned smöret – det ger risotton fin glans. Servera med en klick yoghurt och strö över persilja. Detta är en utsökt förrätt eller lätt lunch.

porridge (gröt)



2 havremjöl

vatten

1 salt

2 socker

servera:

rörsocker

mjölk / kaffegrädd

Öppna locket. Tillsätt havregryn, salt och socker. Fyll med vatten till 1½- nivån på skalan till höger inuti skålen. Stäng locket. Välj i menyn och tryck sedan . Vänta tills programmet är avslutat. Serveras med mjölk eller grädd. Strö över farinsocker. Om man vill kan man också tillsätta torkade aprikoser eller katrinplommon (utan kärnor) när det återstår 15 minuter av tillagningstiden. Överbliven porridge kan förvaras i kylskåp i upp till 2 dagar och värmas upp på nytt.



porridge med nötter

½ havregryn
120 ml mjölk
1 malen kanel

Porridge (gröt)/risotto

vatten
3 torkad kokos

servera:

ljus sirap

hackad mandel

Öppna locket. Tillsätt havregryn, kanel, kokos och mjölk. Fyll med vatten till ½- nivån på skalan till höger inuti skålen. Stäng locket. Välj i menyn och tryck sedan . Vänta tills programmet är avslutat. Ringla över ljus sirap och strö över hackad mandel.

smakfullt ris

2 ris
1 buljongtärning (grönsaksbuljong)
1 röd paprika, urkärnad och hackad
1 gurkmeja

vatten
2 morötter, hackade
2 stjälselleri, hackad
1 ärtor (kan uteslutas)

ris

Öppna locket. Lägg riset i skålen. Fyll på med vatten till nivå 2 på skalan till vänster inuti skålen. Smula buljongtärningen och rör ned den i vattnet. Tillsätt övriga ingredienser. Stäng locket. Välj . Vänta tills programmet är avslutat och servera sedan. Om riset inte är färdigt kan man låta det stå och ånga i några minuter med locket stängt.

tomatsoppa

1 lök, hackad
1 krossade tomater
1 röd paprika, urkärnad och hackad
550 ml kycklingbuljong
1 torkade örterkryddor

1 olivolja
2 krossade tomater
2 potatis
1 tomatpuré
1 svartpeppar

soppa

Öppna locket. Häll på buljongen. Välj i menyn och tryck sedan . Låt koka under omrörning. Sjud i 10 minuter. Häll buljongen i en tillbringare. Tryck två gånger för att stoppa programmet. Skala och tärna potatisen. Välj i menyn och tryck sedan . Tillsätt olja. Tillsätt löken och paprikan. Tillaga tills löken är mjuk. Häll på buljongen. Tillsätt övriga ingredienser. Stäng locket. Vänta tills programmet är avslutat. Smaka av kryddningen. Servera med ett krispigt bröd.

soppa med chorizo, kål och äpple

¼ chorizokorv, fint hackad
1 äpple
2 stjälselleri, hackad
¼ kål, finhackad
2 vitlök, skalad och hackad
1 salt
850 ml buljongtärning (vegetabilisk)

1 lök, finhackad
2 morötter, hackade
2 krossade tomater
1 tomatpuré
1 kajennpeppar
1 svartpeppar

soppa

Öppna locket. Välj i menyn och tryck sedan . Fräs chorizon i två minuter. Tillsätt lök och vitlök. Tillaga tills löken är mjuk. Skala, kärna ur och hacka äpplet. Tillsätt övriga ingredienser. Tryck två gånger för att stoppa programmet. Stäng locket. Välj i menyn och tryck sedan . Vänta tills programmet är avslutat. Detta är en underbar soppa. Om du låter den stå i kylskåpet över natten utvecklas smaken ännu mer.

kyckling med tomater och svamp

2 skinn- och benfria kycklingbröstfiléer
450 g brun svamp, hackad
2 vitlök, skalad och hackad
1 worcestersås
salt och peppar

1 olivolja
1 krossade tomater
1 tomatsås
1 torkad oregano

kött

Öppna locket. Välj i menyn och tryck sedan . Tillsätt olja. Salta och peppra kycklingbrösten och lägg dem i skålen. Vänd på köttet så att det bryns på båda sidor. Tillsätt vitlök och svamp.

Tillaga i 3-4 minuter. Vänd på kycklingen en gång. Tillsätt tomaterna, Worcestershiresås, tomatsås och oregano. Fortsätt tillaga, vänd kycklingen en gång till. Kontrollera att kycklingen är genomstekt. Servera med pasta, potatis eller ris. En snabb och god måltid med ingredienser ur skafferiet.

stoutbrynta revbensspjäll med sirap och sojasås



1 kg	fläskrevben	1	lök, hackad
350 ml	Guinness/stout	1	olivolja
140 ml	köttbuljong/fläskbuljong	3	vitlök, skalad och hackad
60 ml	lönnsirap / honung	2	mörk sojasås


Öppna locket. Välj i menyn. Tillsätt olja. Ställ in tillagningstiden till 1 timme och 45 minuter. Tryck på -knappen. Tillsätt revbenen och bryn i 5 minuter. Vänd några gånger. Ta ut revbenen. Tillsätt lök och vitlök. Tillaga tills löken är mjuk. Lägg tillbaka revbenen i skålen. Rör ned Guinness, buljong, lönnsirap och sojasås. Stäng locket. Vänta tills programmet är avslutat. Smaka av kryddningen före servering. En härlig förrätt eller som del av en plocklunch

allt-i-ett-måltid med bringa



1 kg	bringa	2	tomatpuré
2	vitlök, skalad och hackad	2	lagerblad
50 g	chorizokorv, skivad	2	morötter
2	rödlökar, hackade	3	selleri
600 ml	köttbuljong	2	rosmarin, hackad
2	torkade örterkryddor	1	krossade tomater
6-8	potatis (små)		salt och peppar
2	worcestersås		


Lämna kvar skalet på potatisen. Skär potatisen, morötterna och sellerin i bitar. Salta och peppra bringan. Öppna locket. Välj i menyn och tryck sedan . Häll på buljongen. Låt koka under omrörning. Sjud i 10 minuter. Häll buljongen i en tillbringare. Fräs chorizon i två minuter. Tillsätt köttet. Bryn hela köttet. Tillsätt lök, vitlök, potatis, selleri och morötter. Om du har andra rotsaker som behöver användas kan du tillsätta dem också. Tillaga tills löken är mjuk. Häll på buljongen. Tillsätt övriga ingredienser. Tryck två gånger för att stoppa programmet. Välj . Vänta tills programmet är avslutat och servera sedan. Om man tillagar rätten i 8 timmar kommer den inte att ta skada av det, men den kommer troligen att vara klar att äta efter 5 timmar.

 Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.


VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
- 2 Hvis kontakten eller kableen er ødelagt, må de skiftes ut med en spesiell del som fås fra produsenten eller produsentens servicerepresentant.

 Ikke senk apparatet ned i væske.

 Feil bruk av apparatet kan føre til skader.








 Apparatets overflater vil bli varme. Restvarmen vil holde overflatene varme etter bruk.

 Hold koplingene tørre.

- 3 Ikke legg frossen mat eller fugl i apparatet – tin helt opp før bruk.
- 4 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 5 Ikke forsøk å koke noe i selve apparatet – bruk kun bollen som kan tas ut.
- 6 Ikke fyll den opp over maks.
- 7 Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- 8 Ta ut stikkkontakten og ta deretter ut kontakten fra apparatet.
- 9 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- 10 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 11 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 12 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

SLIK FUNGERER KOKEREN

- Trykk på deksellåsen for å åpne lokket.
- Tilsett ingrediensene.
- Vri bollen en kvart gang til hver side, slik at du sørger for at bunnen av bollen har god kontakt med elementet.
- Lukk dekslet.
- Bruk menyknappen  for å velge et program.
- De tre store knappene nederst –  riskoking,  langsom tilberedning og  stuing – overstyrrer menyen og  knappen.
- Still inn tidsbryteren  hvis dette er hensiktsmessig.
- Trykk på -knappen for å starte programmet.

figurer	grøt/risotto	2 filterlokk
1 meny	kake	3 filter
meny	tidsbryter	4 lokk
kjøtt	ris	5 deksellås
suppe	langsom tilberedning	6 innerlokk
yoghurt	stue	7 målekopp
brød	varmebevaring	8 kurv
fisk	stopp	9 bolle
damp	start	10 plugg

- For å stoppe apparatet trykker du på stopp én gang hvis displayet ikke teller ned, eller to ganger hvis displayet teller ned.
- Etter du har brukt apparatet, må du la det hvile i 15 minutter før du bruker det igjen.

FORBEREDELSE

- 1 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 2 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner, hyller, skap eller noe annet som kan ta skade av dampen som siver ut.
- 3 Bruk ovnsvotter (eller en klut) og en plate eller tallerken som tåler varme som du kan sette bollen på etter koking.
- 4 Sett bollen i kokeren.
- 5 Vri bollen en kvart gang til hver side, slik at du sørger for at bunnen av bollen har god kontakt med elementet.

OPPSTART

- 6 Lukk dekslet.
- 7 Sett kontakten i apparatet før du kobler til stikkkontakten.
- 8 Displayet blinker. Lyset blinker.

RIS

- 1 Bruk målekoppen til å legge ris i bollen.
- 2 Ikke bruk mer enn 10 kopper ris.
- 3 Bruk skalaen til venstre, inne i bollen, som er merket fra 2 til 10.
- 4 Fyll bollen med vann opp til det tallet som svarer til antallet kopper ris som skal brukes.
- 5 Lukk dekslet.
- 6 Trykk på . Knappen vil lyse.
- 7 De ytre delene av displayet vil blinke mens maten varmes opp.
- 8 Displayet vil da vise gjenværende tilberedningstid (13 minutter), og telle ned.
- 9 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus.
- 10 -lyset vil lyse.
- 11 Åpne dekslet.
- 12 Løft ut bollen og sett den på en plate eller tallerken som tåler varme.
- 13 Trykk på .
- 14 Bruk spatelen til å vende og røre i risen, slik at all dampen forsvinner.
- 15 Noen ganger vil det dannes en skorpe der risen er i kontakt med bollen.
- 16 Hvis du ikke ønsker skorpe, kan du fjerne den med spatelen etter at risen er servert.

LANGSOM TILBEREDNING

- 1 Brune kjøtt og grønnsaker (se "BRUNE/SAUTERE/MYKNE/KOKE").
- 2 Kok opp kokevæsken (se "BRUNE/SAUTERE/MYKNE/KOKE").
- 3 Legg de faste ingrediensene i bollen og tilsett deretter kokevæsken.
- 4 Lukk dekslet.
- 5 Trykk på . Knappen vil lyse.
- 6 Displayet vil vise åtte timer og telle ned.



7 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. 🔊-lyset vil lyse.

8 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.

STUING

1 Brune kjøtt og grønnsaker (se "BRUNE/SAUTERE/MYKNE/KOKE").

2 Kok opp kokevæsken (se "BRUNE/SAUTERE/MYKNE/KOKE").

3 Legg de faste ingrediensene i bollen og tilsett deretter kokevæsken.

4 Lukk dekslet.

5 Trykk på . Knappen vil lyse.

6 Displayet vil vise én time og telle ned.

7 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. 🔊-lyset vil lyse.

8 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.

SLIK BRUKER DU MENYEN

	meny	område	standard
	kjøtt	10 min - 1 h	20 min.
	suppe	1 - 5 h	1 h
	yoghurt	6 - 10 h	8 h
	brød	1 - 3 h	3 h
	fisk	10 min - 1 h	20 min
	damp	30 min - 2 h	30 min
	grøt/risotto	1 - 4 h	1 h
	kake	30 min - 2 h	40 min

KJØTT

1 Gni maten helt inn med matolje.

2 Gni eventuelle krydder over matens overflate.

3 Legg en spiseskje med matolje i bollen.

4 Legg maten i bollen.

5 Lukk dekslet.

6 Tid avhenger av størrelsen.

7 Ikke tilbered mer enn ca. 500 g mat på en gang.

8 Vi foreslår koketider på 10 minutter + 10 minutter per 100 g for storfekjøtt.

9 Ikke tilbered svinekjøtt eller fjærfe i kortere tid enn 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutter.

10 Bruk knappen for å velge i menyen.

11 Velg tilberedningstid. Standardtiden er 20 minutter.

12 Du kan bare bruke knappene h og min mens tiden i displayet blinker.

13 Bruk min-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).

14 Hvis du vil tilberede i én time, trykker du på h-knappen.

15 Hvis du vil angre innstillingen på 1 time, trykker du på h-knappen igjen mens tiden i displayet blinker.

★ Hvis du ikke gjør noe i løpet av 2 minutter, vil apparatet gå tilbake til standby-modus.

16 Når du har stilt inn tiden, trykker du på .

17 Displayet teller ned.

18 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. 🔊-lyset vil lyse.

19 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.


TIDSBRYTEREN

• Du kan bruke tidsbryteren med programmene suppe , yoghurt , brød , damp og grøt .






• Gjør dette umiddelbart etter du har stilt inn tilberedningstiden, og før du trykker på start :

1) Trykk på . 🔊-lyset vil lyse.

2) Bestem når du vil at maten skal være ferdig.

- 3) Eksempel: Hvis klokken nå er 2.00 og du vil at maten skal være klar 9.00, må du stille inn tiden til 7 timer.
- 4) Bruk knappene "h" og "min" for å stille inn riktig time og minutter.
- 5) Trykk på .

SUPPE

- 1 Bruke kjøtt og grønnsaker (se "BRUNE/SAUTERE/MYKNE/KOKE").
- 2 Legg de faste ingrediensene i bollen og tilsett deretter kokevæsken.
- 3 Lukk dekslet.
- 4 Bruk  knappen for å velge  i menyen.
- 5 Velg tilberedningstid. Standardtiden er 1 time.
- 6 Du kan bare bruke knappene h og min mens tiden i displayet blinker.
- 7 Bruk min-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 8 Bruk h-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (1, 2, 3, 4 og 5).
- 9 Hvis du vil angre innstillingen på 5 time, trykker du på h-knappen igjen mens tiden i displayet blinker.
- * Hvis du ikke gjør noe i løpet av 2 minutter, vil apparatet gå tilbake til standby-modus.
- 10 Du har muligheten til å bruke tidsbryteren med dette programmet (se under TIDSBRYTER).
- 11 Trykk på .
- 12 Displayet teller ned.
- 13 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. -lyset vil lyse.
- 14 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.

YOGHURT

yoghurtkultur

- 1 Du kan bruke 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 spiseskjeer) med:
 - 1) Yoghurt med levende bakteriekultur og uten smak – den må være fersk (se etter lang utløpsdato).
 - Forskjellige merker vil gi forskjellige resultater.
 - 2) Yoghurt du har laget tidligere.
 - Bakteriene svekkes over tid, så du kan bare gjøre dette ti ganger før du bruker en ny kultur.
 - 3) Frysetørret yoghurtkultur fra apotek eller helsekostbutikk.
 - Hvis instruksjonene på kulturpakken avviker fra denne veiledningen, følger du instruksjonene på pakken.





melk

- 2 Du vil trenge en liter melk.
- 3 Helmelk gir tykkere yoghurt enn lettmelk.
- 4 For å gjøre den enda tykkere kan du tilsette opp til åtte spiseskjeer melkepulver til den flytende melken.
- 5 Du kan også bruke rekonstituert, pulverisert melk eller hermetisert fordampnet melk.






slik lager du yoghurt

- 6 Du må drepe bakteriene i melken slik at de ikke konkurrerer med bakteriene i yoghurtkulturen.
- 7 Mens du varmer melken, lar du yoghurtkulturen komme opp til romtemperatur.
- 8 Åpne dekslet.
- 9 Bruk programmet DAMPING (BRUNE/SAUTERE/MYKNE/KOKE) til å varme melken opp til rett før koking.
- 10 Varm opp melken til den begynner å boble ved kantene.
- 11 La melken avkjøles til mellom 37°C og 45°C.
- 12 Rør yoghurtkultur inn i melken.
- 13 De må blandes godt sammen, ellers blir yoghurten kumpete.








- 14 Lukk dekslet.
- 15 Bruk  knappen for å velge  i menyen.
- 16 Velg tilberedningstid. Standardtiden er 8 timer.
- 17 Du kan bare bruke knappene h og min mens tiden i displayet blinker.
- 18 Bruk min-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 19 Bruk h-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (6, 7, 8, 9 og 10).
- 20 Hvis du vil angre innstillingen på 10 time, trykker du på h-knappen igjen mens tiden i displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke gjør noe i løpet av 2 minutter, vil apparatet gå tilbake til standby-modus.
- 21 Du har muligheten til å bruke tidsbryteren med dette programmet (se under TIDSBRYTER).
- 22 Trykk på .
- 23 Displayet teller ned.
- 24 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i standbymodus.
- 25 Det vil ikke holde yoghurten varm.
- 26 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.

BRØD



- 1 Du må tine frossen deig grundig før bruk.
- 2 Ikke tilbered mer enn ca. 500 g mat på en gang.
- 3 Tørk bollen med matolje.
- 4 Legg deigen i bollen.
- 5 Lukk dekslet.
- 6 Bruk knappen  til å velge  i menyen.
- 7 Velg tilberedningstid. Standardtiden er 3 timer.
- 8 Du kan bare bruke knappene h og min mens tiden i displayet blinker.
- 9 Bruk min-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 10 Bruk h-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (1, 2, 3, 4, 5 og 6).
- 11 Hvis du vil angre innstillingen på 6 time, trykker du på h-knappen igjen mens tiden i displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke gjør noe i løpet av 2 minutter, vil apparatet gå tilbake til standby-modus.
- 12 Du har muligheten til å bruke tidsbryteren med dette programmet (se under TIDSBRYTER).
- 13 Trykk på .
- 14 Displayet teller ned.
- 15 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. -lyset vil lyse.
- 16 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.

FISK

- 1 Gni maten helt inn med matolje.
- 2 Gni eventuelle krydder over matens overflate.
- 3 Legg en spiseskje med matolje i bollen.
- 4 Legg maten i bollen.
- 5 Lukk dekslet.
- 6 Tid avhenger av størrelsen.
- 7 Ikke tilbered mer enn ca. 500 g mat på en gang.
- 8 Vi foreslår koketider på 10 minutter per 100 g vekt.
- 9 Bruk  knappen for å velge  i menyen.
- 10 Velg tilberedningstid. Standardtiden er 20 minutter.
- 11 Du kan bare bruke knappene h og min mens tiden i displayet blinker.
- 12 Bruk min-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).




- 13 Hvis du vil tilberede i én time, trykker du på h-knappen.
- 14 Hvis du vil angre innstillingen på 1 time, trykker du på h-knappen igjen mens tiden i displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke gjør noe i løpet av 2 minutter, vil apparatet gå tilbake til standby-modus.
- 15 Når du har stilt inn tiden, trykker du på .
- 16 Displayet teller ned.
- 17 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. -lyset vil lyse.
- 18 Det er best å ta ut maten så snart den er tilberedt, slik at den ikke tørker ut.
- 19 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.

DAMPING


- 1 Fyll bollen med kaldt vann opp til 6-merket.
- 2 Sett kurven oppå bollen og legg maten i kurven.
- 3 For jevn koking bør du skjære alle matbitene i omtrent like størrelser.
- 4 Erter eller annen mat som kan smuldres opp og falle i vannet, bør du pakke inn i aluminiumsfolie.
- 5 Vær forsiktig når du pakker ut – bruk ovnsvotter og bruk klyper eller skjær av plast.
- 6 Lukk dekslet.
- 7 Bruk  knappen for å velge  i menyen.
- 8 Velg tilberedningstid. Standardtiden er 30 minutter.

- Disse skal tilberedes ferdig innen standardtiden:

mat (fersk)	mengde	mat (fersk)	mengde
grønne bønner	200g	brokkoli	200g
rosenkål	200g	kål	kvart
gulrøtter (skårne)	200g	maiskolber	2
poteter (kvarter)	400g		

- 9 Du kan bare bruke knappene h og min mens tiden i displayet blinker.
- 10 Bruk min-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
- 11 Bruk h-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (1 og 2).
- 12 Hvis du vil angre innstillingen på 2 time, trykker du på h-knappen igjen mens tiden i displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke gjør noe i løpet av 2 minutter, vil apparatet gå tilbake til standby-modus.
- 13 Du har muligheten til å bruke tidsbryteren med dette programmet (se under TIDSBRYTER).
- 14 Trykk på .
- 15 Displayet teller ned.
- 16 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. -lyset vil lyse.
- 17 Det er best å ta ut maten så snart den er tilberedt, slik at den ikke blir for våt.
- 18 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.

BRUNE/SAUTERE/MYKNE/KOKE

- 1 Du kan bruke programmet DAMPING  ved standardinnstillingen og med lokket åpent, som en høytemperaturpanne i 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutter, før du tilbereder med et annet program.
- 2 Bruk det med litt olje til å brune kjøtt og grønnsaker, til å sautere, til å mykne opp løk, selleri, purre osv.
- 3 Bruk det med vann eller kraft til å forvarme kokevæsker.
- 4 Når du bytter til hovedprogrammet, er apparatet varmet opp, og noen eller alle ingrediensene vil allerede være i bollen.
- 5 Du trenger da ikke å vaske pannen du ville ha brukt under forberedelsene.








GRØT/RISOTTO

1 Bruk målekoppen til å legge kornet (ris, havre, bygg osv.) i bollen.

grøt

- Bruk skalaen til høyre, inne i bollen, som er merket fra ½ til 1 ½.
- Ikke fyll den opp over maks.






congee

- Bruk skalaen i midten, inne i bollen, som er merket fra 1 til 3.
 - Ikke fyll den opp over maks.
- 2 Fyll bollen med vann opp til det tallet som svarer til antallet kopper korn.
 - 3 Lukk dekslet.
 - 4 Bruk  knappen for å velge  i menyen.
 - 5 Velg tilberedningstid. Standardtiden er 1 time.
 - 6 Du kan bare bruke knappene h og min mens tiden i displayet blinker.
 - 7 Bruk min-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
 - 8 Bruk h-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (1, 2, 3 og 4).
 - 9 Hvis du vil angre innstillingen på 4 time, trykker du på h-knappen igjen mens tiden i displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke gjør noe i løpet av 2 minutter, vil apparatet gå tilbake til standby-modus.
- 10 Du har muligheten til å bruke tidsbryteren med dette programmet (se under TIDSBRYTER).
 - 11 Trykk på .
 - 12 Displayet teller ned.
 - 13 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. -lyset vil lyse.
 - 14 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.



risotto

- Følg oppskriften som er oppgitt senere i dette heftet.

KAKE



- 1 Du må tine frossen deig grundig før bruk.
 - 2 Ikke fyll bollen mer enn omtrent halvfull.
 - 3 Tørk bollen med matolje.
 - 4 Legg deigen i bollen.
 - 5 Lukk dekslet.
 - 6 Bruk  knappen for å velge  i menyen.
 - 7 Velg tilberedningstid. Standardtiden er 40 minutter.
 - 8 Standardtiden er 40 minutter.
 - 9 Du kan bare bruke knappene h og min mens tiden i displayet blinker.
 - 10 Bruk min-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 og 55).
 - 11 Bruk h-knappen til å ta displayet gjennom alternativene (1 og 2).
 - 12 Hvis du vil angre innstillingen på 2 time, trykker du på h-knappen igjen mens tiden i displayet blinker.
- ★ Hvis du ikke gjør noe i løpet av 2 minutter, vil apparatet gå tilbake til standby-modus.
- 13 Når du har stilt inn tiden, trykker du på .
 - 14 Displayet teller ned.
 - 15 På slutten av tilberedningstiden vil apparatet gå inn i varmebevaringsmodus. -lyset vil lyse.
 - 16 Det er best å ta ut maten så snart den er tilberedt, slik at den ikke blir for våt.
 - 17 Trykk på . Åpne dekslet. Ta maten ut.

VARMEBEVARING

- Hvis du ønsker å bruke varmebevaringsfunksjonen etter et program som ikke støtter denne, trykker du på  når det eneste som vises på skjermen, er det blinkende  lyset.

- Trykk på  for å avslutte denne funksjonen.







STELL OG VEDLIKEHOLD

- 1 Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
- * Ta ut stikkkontakten, og ta deretter ut kontakten av apparatet.
- 2 Med lokket lukket griper du tak i toppen av filteret og vipper det ut av lokket.
- 3 Vri det over slik at merkene på kanten foran vises.
- 4 Hold filterlokket og vri resten av filteret mot den åpne hengelåsen .
- 5 Trykk på tappene nederst på innerlokket () og trekk det av apparatet.
- 6 Vask avtakbare deler for hånd.
- 7 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
- 8 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.
- 9 Sett sammen filteret, og sett det tilbake i lokket.
- 10 Sett innerlokket tilbake i lokket.






MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

oppskrifter

-  spiseskje (15 ml)
-  teskje (5 ml)
- g gram
- ml milliliter
-  målekopp
-  stang (selleri)
-  håndfull
-  egg, medium (53-63 gram)

chili med grønnsaker og kuskus

- 1  rødløk, hakket
- 1 stor løk, hakket
- 2  hvitløk, skrelt og hakket
- 1 rød pepper, uten frø og hakket
- 1 gul paprika, uten frø og hakket
- 1 oransje paprika, uten frø og hakket
- 1  malt koriander
- 1  tomatpuré
- 850 ml grønsakkraft
- 2  sterk tomat saus
- 120-140 ml kuskus






servering:

- revet ost
- liten bunt koriander, hakket

-  klype
-  bunt
-  kvast
-  fedd
-  boks
-  glass
-  pakke (7 g)
-  egg, store (63-73 gram)
-  langsom tilberedning

- 1  olivenolje
- 1  voksbønner
- 1  cannellini bønner
- 1  grønne jalapeno
- 1  snittebønner
- 1  hakkede tomater
- 2  malt spisskarve
- 1  sukker
- 2  chilipulver
- 2  tørket oregano

rømme

Åpne dekslet. Tilsett oljen. Velg  på menyen, og trykk på . Tilsett løk og hvitløk. Kok til løken mykner. La bønnene renne av, og tilsett dem. Legg kuskusen til side. Tilsett de øvrige ingrediensene. Trykk på  to ganger for å stoppe programmet. Lukk dekslet. Velg . Tilsett kuskusen 30 minutter før tilberedningen er ferdig. Hvis tilberedningen allerede er ferdig, velger du  på menyen og lar det koke i ca. 20 minutter til. Serveres i en bolle med en håndfull ost, toppet med rømme og et dryss av frisk koriander. For en klassisk vegetarchili utelater du kuskusen.



hjemmelaget yoghurt

1200 ml melk

100 ml yoghurt



smaksalternativ

50 g frosne blandede skogsbær

1 honning

Åpne dekslet. Ha i melken. Velg på menyen, og trykk på . Varm opp melken til den begynner å boble ved kantene. Trykk på to ganger for å stoppe programmet. La melken avkjøles til mellom 37°C og 45°C. Rør yoghurten inn i melken. De må blandes godt sammen, ellers blir yoghurten kumpete. Lukk dekslet. Velg på menyen, og trykk på . Vent til programmet stopper. Sett yoghurt i kjøleskapet for å avkjøle helt. Varm bærene forsiktig i en panne. Ha i honningen. Når bærene begynner å ødelegges, må du fjerne dem fra varmen og la de avkjøles før de så blandes med yoghurten. Hvis du vil oppbevare yoghurten, må du sterilisere glassene du skal bruke. Varm dem i en ovn ved 100 °C i 10 minutter. Yoghurten holder seg opptil 2 uker i kjøleskapet.

flammende NY chilibiff



450 g grytekjøtt av okse

1 olivenolje

3 hvitløk, skrelt og hakket

2 løk, hakket

2 malt spisskarve

2 chilipulver

1 kajennepepper

2 tomat saus

1 røkt paprika / chipotlepulver

2 tomater

1 grønn paprika

1 laurbærblad

1 salt

1 sort pepper

1 basilikumblader, grovhakket

1 snittebønner

Åpne dekslet. Tilsett oljen. Velg på menyen, og trykk på . Hakk opp kjøttet, tomater og paprika i passe store biter. Brun kjøttet og ta det ut igjen. Tilsett løk, hvitløk og alle urter. Kok til løken mykner. Tilsett kjøttet. Legg bønnene til side. Tilsett de øvrige ingrediensene. Trykk på to ganger for å stoppe programmet. Lukk dekslet. Velg . Tilsett bønnene 30 minutter før tilberedningen er ferdig. Hvis kjøttet fremdeles er litt hardt ved slutten av programmet, kan du tilsette en kopp vann og kjøre kjøttprogrammet i ytterligere 30 minutter

Marokkansk fisketagine



2 hvitløk, skrelt og hakket

1 løk, hakket

1 rød pepper, uten frø og hakket

2 stangselleri, hakket

2 hakkede tomater

1 malt spisskarve

1 malt ingefær

1 gurkemeie

1 kanelstang

1 harissasaus

120 ml hvitvin

1 tomatpuré

120 ml fiskekraft

1 sitron

675 g fisk (torsk/hyse/laksefilet)

1 grønne oliven

1 liten bunt koriander, hakket

salt og pepper

Legg korianderen til side. Åpne dekslet. Tilsett de øvrige ingrediensene. Lukk dekslet. Velg på menyen, og trykk på . Kok til fisken blir flakete (40–60 minutter). Trykk på to ganger for å stoppe programmet. Tilsett koriander. Tilpass med krydder, og server. Dette er flott med couscous.

krydret laks



2 laksefileter (med skinn)

1 olivenolje

1 paprika

1 chilipulver

½ malt spisskarve

1 salt og pepper


1 mykt brunt sukker





1 sitron

Bland paprika, chilipulver, spisskummen, sukker, salt og pepper. Dryss alt over laksefiletene. Åpne dekslet. Tilsett oljen. Velg på menyen, og trykk på . Vent et par minutter til oljen er varm. Ha i filetene med skinnen ned. Lukk dekslet. Dette er en flott kombinasjon av damp og biter av fisk, men skinnen blir sprøtt. Server med en sitronbåt. En flott, lett måltid.

suppe med gule erter og skinkeknoke


1150 ml buljongterning av kylling
225 g gule erter
1 stangselleri, hakket
1 timian, finhakket
1 skinkeknoke

 langsom tilberedning
1 løk, finhakket
1 gulrot, hakket
2 hvitløk (knust)
1 laurbærblad
sort pepper

Åpne dekslet. Ha i ingrediensene. Velg  på menyen, og trykk på . Kok opp under omrøring. La det småkoke i 10 minutter. Tilsett de øvrige ingrediensene. Trykk på  to ganger for å stoppe programmet. Lukk dekslet. Velg . Vent til programmet stopper. Fjern skinkeknoken. Kast skinn og bein. Skjær kjøttet i terninger. Kast laurbærbladene. Mos ertene med baksiden av en tresleiv. Tilsett kjøttet. Tilpass med krydder, og server. Himmell i bolle!



sjokolade brownie

170 g usaltet smør
340 g sukker
170 g kakao
110 g melkesjokoladedråper

3 
1 vaniljeessens
1 salt
75 g hvetemel

 kake

servering: vaniljeis (valgfritt)

Smelt smøret i en gryte over lav varme. Dekk bollen med smurt folie. Visp smeltet smør, sukker, kakaopulver, mel, egg, vanilje og salt sammen i en skål. Vend inn sjokoladedråpene. Legg røren i folien i bollen. Lukk dekslet. Velg  på menyen. Sett steketiden til 1 time og 30 minutter. Trykk på . Kaken skal være fast rundt kantene og litt klissete i midten. Kaken serveres varm, toppet med is krem.

irsk sting (stew) med innbakt geitost

til stuingen:

1.8 kg lammeskulder (kokt)
250 g stripe bacon
950 ml lammekraft
1 stor løk, hakket
2 stangselleri, hakket
2 tomatpuré

1 olivenolje
3 hvitløk (knust)
salt og pepper
2 gulrøtter, hakket
2 rosmarin, hakket
1 maismel





til fyllet (dumplings):

100 g selvhevende mel
50 g nyrefett
75 ml vann
40 g geitost (myk)
1 tørket merian

1 bakepulver
1 salt
1 tørket persille
1 tørket timian
1 sort pepper

 stue

til stuingen:

Fjern kjøttet fra benet. Skjær kjøttet og baconet i passe store biter. Åpne dekslet. Velg  på menyen, og trykk på . Ha i ingrediensene. Kok opp under omrøring. La det småkoke i 10 minutter. Hell kraften over i en mugge. Tilsett oljen. Tilsett løk og sauter til de er myke. Tilsett kjøtt, hvitløk, urter og andre grønnsaker, og la alt koke i 5 minutter. Ha i ingrediensene. Tilsett tomatpuré. Trykk på  to ganger for å stoppe programmet. Lukk dekslet. Velg .

til fyllet (dumplings):

Bland alle ingrediensene for hånd. Fordel blandingen på 6 baller. La det stå i ro i 20 minutter.

til slutt:

Lag en jevn saus av maismel og litt vann i en kopp. Åpne lokket 30 minutter før tilberedningen er ferdig. Rør sausen inn i stuingen. Ha i fyllet. Lukk lokket. Vent til programmet stopper, og server. En deilig bolle med utsøkt mat!

* Hvis du ikke har kokt lam, kan du bruke rått lam i stedet med programmet for langsom tilberedning i stedet for stuingprogrammet. Følg deretter oppskriften fra fyllet og ut.



dampet artisjokk



- | | | | |
|-----|-------------------------------------------------|---|-------------|
| 1 🍷 | hvitløk, skrelt og hakket | 2 | artisjokker |
| | urtekvaster (estragon, mynte, persille, timian) | 1 | sitron |

Skjær opp sitronen. Skjær av stilken ved bunnen av hver artisjokk. Skjær av den øvre fjerdedelen på hver artisjokk. Kast eventuelle ødelagte blader. Gni snittflatene med en skive citron. Legg sitronskivene i kurven. Tilsett urtekvaster. Tilsett hvitløk. Legg artisjokken på toppen. Fyll opp med vann til nivå 2 på skalaen til venstre inne i bollen. Sett kurven oppå bollen. Lukk dekslet.

Velg 🍷 på menyen, og trykk på ⬇️. Artisjokkene er kokt når de ytterste bladene kan fjernes enkelt. Serveres varm eller kald med en vinaigrettesaus. Utrolig!

gryte med perlegryn og borlottibønner



- | | | | |
|---------|-----------------|-----|-------------------|
| 1 🍷 | olivenolje | 1 🍷 | borlottibønner |
| 175 g | perlegryn | 1 | løk, finhakket |
| 1 🍷 | hakkede tomater | 1 🍷 | tomatpuré |
| 1000 ml | grønnsakskraft | 2 🍷 | persille (hakket) |
| 125 ml | tørr rødvin | | salt og pepper |

servering:

sterk chiliolje (valgfritt)

Åpne dekslet. Velg 🍷 på menyen, og trykk på ⬇️. Ha i ingrediensene. Kok opp under omrøring. La det småkoke i 10 minutter. Hell kraften over i en mugge. Tilsett oljen. Tilsett løk og sauter til de er myke. Tilsett vin og la det koke i noen minutter. Tilsett perlegryn og rør til det begynner å ta vinens farge. La bønnene renne av, og tilsett dem. Ha i tomatene. Ha i ingrediensene. Trykk på ⏏️ to ganger for å stoppe programmet. Lukk dekslet. Velg 🍷. Åpne lokket 30 minutter før tilberedningen er ferdig. Sjekk væskemengden i bollen. Tilsett 150 ml varmt vann om nødvendig. Lukk dekslet. Vent til programmet stopper. Serveres med ferskt brød og en skvett varm chiliolje.

sukkerbrøduppuding med sirup



- | | | | |
|-------|------------------|-----|---------------|
| 115 g | smør | 2 | 🕒 |
| 100 g | finkornet sukker | ¼ 🍷 | vaniljeessens |
| 175 g | selvhvevende mel | 2 🍷 | melk |
| 4 🍷 | sirup | | |

Pisk eggene i en bolle. Rør smør og sukker sammen i en bolle. Gradvis tilsett eggene, deretter vanilje, deretter melet. Rør inn melken. Smør en 1200 ml ildfast bolle. Legg sirupen i bunnen av den ildfaste bolle og blandingen på toppen. Dekk med bakepapir og deretter med folie, og knyt toppen med hyssing. Åpne dekslet. Sett den ildfaste bollen inn i bollen på apparatet. Tilsett nok kokevann i bollen på apparatet til at det når opp til 3 cm under toppen av den ildfaste bollen. Lukk dekslet. Velg 🍷 på menyen. Sett steketiden til 1 time og 30 minutter. Trykk på ⬇️. Vent til programmet stopper. Hell alt over på en tallerken. Serveres varmt. En flott pudding til alle årstider!!

hvitt loff



- | | | | |
|--------|----------------------|-----|----------|
| 1 🍷 | sirup | 1 🍷 | smør |
| 320 ml | melk | 1 🗲 | tørrgjær |
| 500 g | sterkt hvitt brødmel | 1 🍷 | salt |

Åpne dekslet. Ha i melken. Velg 🍷 på menyen, og trykk på ⬇️. Varm opp melken til den begynner å boble ved kantene. Hell melken over i en mugge. Trykk på ⏏️ to ganger for å stoppe programmet. La melken avkjøles til mellom 37°C og 45°C. Smelt smøret i en gryte over lav varme. Sikt melet og saltet i en bolle. Tilsett gjær, smør og sirup. Tilsett melken og elt alt sammen til en ball. Hvis blandingen er veldig klissete, kan du tilsette litt ekstra mel. Dekk til og la det stå på et lunt sted i 10 minutter. Elt igjen. Dekk til og la det stå på et lunt sted i 10 minutter. Åpne dekslet. Velg 🍷 på menyen, og trykk på ⬇️. Lukk dekslet. Åpne lokket 30 minutter før tilberedningen er ferdig. Snu brødet over. Dette vil bidra til å gi toppen av brødet noe farge og skorpe. Vent til programmet stopper. Serveres med masse smør.

sodabrød



1 sodabrødblanding
350 ml vann

smør

Åpne dekslet. Smør bollen med smør. Velg på menyen. Lukk dekslet. Sett steketiden til 2 timer og 15 minutter. Trykk på . La den varmes opp. Ha sodabrødblandingen i en bolle. Tilsett vann. Bland sammen for hånd til en ball. Åpne dekslet. Legg deigen i bollen. Del deigen i kvarte deler med en slikkepott. Lukk dekslet. Åpne lokket 30 minutter før tilberedningen er ferdig. Snu brødet over. Dette vil bidra til å gi toppen av brødet noe farge og skorpe. Vent til programmet stopper. Avkjøl på en rist. Serveres med saltet smør separat eller med et måltid.

porridge (grøt)



2 havre
1 1/4 salt

vann

2 sukker

servering:

mørkebrunt sukker
melk / fløte

Åpne dekslet. Tilsett havremel, salt og sukker. Fyll opp med vann til nivå 1 1/2 på skalaen til høyre inne i bollen. Lukk dekslet. Velg på menyen, og trykk på . Vent til programmet stopper. Serveres med melk eller fløte. Dryss med mørk brunt sukker. Hvis du vil, kan du tilsette hakkede tørkede aprikoser eller halve svsker (uten stener) 15 minutter før tilberedningen er ferdig. Porridge som blir til overs, kan oppbevares i kjøleskapet i opptil to dager før den varmes opp på nytt.

nøtteporridge



1/2 havregryn
120 ml melk
1 malt kanel

vann

3 kokosflak

servering:

sirup
hakkede mandler

Åpne dekslet. Tilsett havre, kanel, kokos og melk. Fyll opp med vann til nivå 1/2 på skalaen til høyre inne i bollen. Lukk dekslet. Velg på menyen, og trykk på . Vent til programmet stopper. Dryss over med sirup og strø hakkede mandler på toppen.

rødbeter risotto



400 g rødbeter
250 g arbori/risotto ris
250 ml hvitvin
900 ml grønnsakkraft / buljongterning av kylling

2 olivenolje

1 løk, finhakket

2 hvitløk, skrelt og hakket

1 timian, finhakket

til slutt:

100 ml yoghurt
1 smør

1 persille (hakket)

Åpne dekslet. Velg på menyen, og trykk på . Ha i ingrediensene. Kok opp under omrøring. La det småkoke i 10 minutter. Hell kraften over i en mugge. Trykk på to ganger for å stoppe programmet. Velg på menyen, og trykk på . La den varmes opp. Skrell rødbetene, og skjær de i 1 cm terninger. Legg rødbeter, hvitløk og løk i bollen. Kok til løken mykner. Rør inn risen. Lukk lokket og la det koke i 3–4 minutter. Åpne dekslet. Rør inn vinen. Lukk lokket og la det koke i 3–4 minutter. Åpne dekslet. Ha i timian. Ha i ingrediensene. Lukk dekslet. Vent til programmet stopper. Sjekk risen – den skal ha en svak mostand, men ikke være hard. Hvis den ikke er helt ferdig, må du tilsett litt vann og la det koke i noen minutter til. Rør inn smøret – dette gir risottoen glans. Server med en klatt yoghurt og persilledryss. Dette er en virkelig god forrett eller som en lett lunsj.



smakfull ris



2	ris		vann
1	suppeterning (grønnsaker)	2	gulrøtter, hakket
1	rød pepper, uten frø og hakket	2	stangselleri, hakket
1	gurkemeie	1	erter (valgfritt)

Åpne dekslet. Legg risen i bollen. Fyll opp med vann til nivå 2 på skalaen til venstre inne i bollen. Knus buljongterningen og rør den ut i vannet. Tilsett de øvrige ingrediensene. Lukk dekslet. Velg . Vent til programmet stopper, og server. Hvis risen ikke er helt ferdig, lar du den stå i et par minutter og dampe med lokket på.

stor tomatsuppe



1	løk, hakket	1	olivenolje
1	hakkede tomater	2	hakkede tomater
1	rød pepper, uten frø og hakket	2	poteter
550 ml	buljongterning av kylling	1	tomatpuré
1	tørkede blandede urter	1	sort pepper

Åpne dekslet. Ha i ingrediensene. Velg på menyen, og trykk på . Kok opp under omrøring. La det småkoke i 10 minutter. Hell kraften over i en mugge. Trykk på to ganger for å stoppe programmet. Skrell potetene og skjær dem i terninger. Velg på menyen, og trykk på . Tilsett oljen. Tilsett løk og paprika. Kok til løken mykner. Ha i ingrediensene. Tilsett de øvrige ingrediensene. Lukk dekslet. Vent til programmet stopper. Tilpass med krydder. Server med ferskt brød.

suppe med chorizo, kål og eple



¼	chorizo, finhakket	1	løk, finhakket
1	eple	2	gulrøtter, hakket
2	stangselleri, hakket	2	hakkede tomater
¼	nykål, finhakket	1	tomatpuré
2	hvitløk, skrelt og hakket	1	kajennepepper
1	salt	1	sort pepper
850 ml	grønnsakkraft		

Åpne dekslet. Velg på menyen, og trykk på . Sautere chorizoen i 2 minutter. Tilsett løk og hvitløk. Kok til løken mykner. Skrell eplet, ta ut kjernen, og skjær det opp. Tilsett de øvrige ingrediensene. Trykk på to ganger for å stoppe programmet. Lukk dekslet. Velg på menyen, og trykk på . Vent til programmet stopper. Dette er en herlig suppe, og hvis du la den over natten i kjøleskapet, vil smaken utvikle seg videre.

kylling med tomater og sopp





2	kyllingbryst, uten skinn og ben	1	olivenolje
450 g	brune sopp, hakket	1	hakkede tomater
2	hvitløk, skrelt og hakket	1	tomatsaus
1	Worcestershire-saus	1	tørket oregano
	salt og pepper		

Åpne dekslet. Velg på menyen, og trykk på . Tilsett oljen. Krydre kyllingbrystene med salt og pepper, og legg dem i bollen. Snu kjøttet for å dekke begge sider. Tilsett hvitløk og sopp. Kok i 3–4 minutter og snu kyllingen én gang. Tilsett tomater, worcestersaus, tomat saus og oregano. Fortsett tilberedningen og snu kyllingen igjen. Sjekk at kyllingen er gjennomstekt. Serveres med pasta, poteter eller ris. Et raskt og velsmakende måltid fra matskapet.




stout-kokt ribbe med lønnesirup og soya





 kjøtt


1 kg	svineribbe	1	løk, hakket
350 ml	Guinness/stout	1	olivenolje
140 ml	oksekraft/svinekraft	3	hvitløk, skrelt og hakket
60 ml	lønnesirup / honning	2	mørk soyasaus

Åpne dekslet. Velg  på menyen. Tilsett oljen. Sett steketiden til 1 time og 45 minutter. Trykk på . Tilsett ribben og brun i 5 minutter – vend av og til. Ta ut ribben. Tilsett løk og hvitløk. Kok til løken mykner. Legg ribben tilbake i bollen. Rør inn Guinness, kraft, lønnesirup og soyasaus. Lukk dekslet. Vent til programmet stopper. Tilpass med krydder, og server. En flott forrett eller som en del av en blandet lunsj.

oksebrystgryte

1 kg	oksebryst	2	 tomatpuré	 langsom tilberedning
2	hvitløk, skrelt og hakket	2	 laurbærblad	
50 g	chorizo, skiver	2	gulrøtter	
2	rødløk, hakket	3	selleri	
600 ml	oksekraft	2	rosmarin, hakket	
2	tørkede blandede urter	1	hakkede tomater	
6-8	poteter (små)		salt og pepper	
2	Worcestershire-saus			

La skinnet være på potetene. Skjær poteter, gulrøtter og selleri i biter. Krydre brystet med salt og pepper. Åpne dekslet. Velg  på menyen, og trykk på . Ha i ingrediensene. Kok opp under omrøring. La det småkoke i 10 minutter. Hell kraften over i en mugge. Sautere chorizoen i 2 minutter. Tilsett kjøttet. Brun hele stykket. Tilsett løk, hvitløk, poteter, selleri og gulrøtter. Hvis du har andre rotgrønnsaker som du vil bruke opp, kan du ha i disse også. Kok til løken mykner. Ha i ingrediensene. Tilsett de øvrige ingrediensene. Trykk på  to ganger for å stoppe programmet. Velg . Vent til programmet stopper, og server. En tilberedningstid på 8 timer vil ikke skade, men gryten vil trolig være klar etter 5 timer.

 Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.


TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- 2 Jos liitin tai johto vaurioituu, se pitää vaihtaa erityisosaan, joka on saatavilla valmistajalta tai sen huoltoliikkeestä.

 Älä upota laitetta nesteeseen.

 Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.








 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi. Jälkilämpö pitää pinnat kuumina käytön jälkeen.

 Pidä liittimet kuivina.

- 3 Älä laita jäässä olevaa lihaa tai siipikarjan lihaa laitteeseen – ne tulee sulattaa täysin ennen valmistamista.
- 4 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 5 Älä valmista mitään keittimen runko-osassa – käytä valmistamiseen ainoastaan irrotettavaa kulhoa.
- 6 Älä täytä yli maksimi tason.
- 7 Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- 8 Irrota pistoke pistorasiasta ja irrota vasta sitten virtaliitin laitteen liitännästä.
- 9 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 10 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- 11 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 12 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

vain kotikäyttöön

NÄIN LAITE TOIMII

- Avaa kansi painamalla kannen lukkoa.
- Lisää ainekset.
- Käännä kulhoa neljänneskierroksen verran kumpaankin suuntaan, jotta varmistat kulhon pohjan kontaktin elementtiin.
- Sulje kansi.
- Käytä valikko  -painiketta ohjelman valitsemiseen.
- Kolme alaosassa olevaa isoa painiketta  riisin keittäminen,  hidas valmistus ja  haudutus ohittavat valikon ja  -painikkeen.
- Aseta ajastin , mikäli tarpeen.
- Käynnistä ohjelma painamalla painiketta .

piirroksat	puuro/risotto	2 suodattimen kansi
1 valikko	kakku	3 suodatin
valikko	ajastin	4 kansi
liha	riisi	5 kannen lukitus
keitto	hidas valmistus	6 sisäkansi
jogurtti	haudutus	7 mittakuppi
leipä	pidä lämpimänä	8 kori
kala	pysäytys	9 kulho
höyry	käynnistys	10 liitin

- Pysäytä laite painamalla yhden kerran, jos näytössä ei näy pienenevää numerosarjaa tai kaksi kertaa, jos näytössä näkyy pienenevä numerosarja.
- Anna laitteen levätä 15 minuuttia käytön jälkeen ennen kuin käytät sitä uudelleen.

VALMISTELU

- 1 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 2 Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai hyllyjen, kaappien tai minkään muun nousevasta vesihöyrystä vahingoittuvan alla.
- 3 Käytä patakinnasta (tai liinaa) käsissä ja lämpöä kestäväää alustaa tai ruokalautasta, jonka päälle laitat kulhon valmistuksen jälkeen.
- 4 Laita kulho keittimen sisälle.
- 5 Käännä kulhoa neljänneskierroksen verran kumpaankin suuntaan, jotta varmistat kulhon pohjan kontaktin elementtiin.

KÄYNNISTÄMINEN

- 6 Sulje kansi.
- 7 Kiinnitä virtaliitin laitteeseen ennen kuin kytket pistokkeen pistorasiaan.
- 8 Näyttö vilkkuu. -valo vilkkuu.

RIISI

- 1 Käytä mittakuppia riisiin mittaamisessa kulhoon.
- 2 Älä laita enempää kuin 10 kupillista riisiä.
- 3 Käytä kulhon sisällä olevaa vasemmanpuolista asteikkoa, joka on merkitty 2–10.
- 4 Täytä kulho vedellä vastaamaan käytettävien riisikupillisten määrää.
- 5 Sulje kansi.
- 6 Paina -painiketta. Nappiin syttyy valo.
- 7 Näytön uloimmat segmentit vilkkuvat kun ruoka lämpiää.
- 8 Näytössä näkyy silloin jäljellä oleva valmistusaika (13 minuuttia), joka pienenee.
- 9 Valmistusajan lopussa laite siirtyy ”pidä lämpimänä”-tilaan.
- 10 Valo palaa.
- 11 Avaa kansi.
- 12 Nosta kulho pois ja aseta se lämmönkestävän alustan tai ruokalautasen päälle.
- 13 Paina -painiketta.
- 14 Käytä lastaa riisiin kääntämiseen ja sekoittamiseen, jotta kaikki jäljellä oleva höyry haihtuu.
- 15 Joskus kulhoon kosketuksissa olevaan riisikerrokseen muodostuu kuorta.
- 16 Jos et halua sitä, voit poistaa sen lastalla sen jälkeen, kun olet tarjoillut riisin.

HIDAS VALMISTUS

- 1 Ruskista liha ja vihannekset (katso ”RUSKISTA/KUULLOTA/PEHMENNÄ/KEITÄ”).
- 2 Keitä valmistusneste (katso ”RUSKISTA/KUULLOTA/PEHMENNÄ/KEITÄ”).
- 3 Laita kiinteät ainesosat kulhoon, lisää sitten valmistusneste.
- 4 Sulje kansi.
- 5 Paina -painiketta. Nappiin syttyy valo.
- 6 Näytössä näkyy 8 tuntia, joka pienenee.



7 Valmistusajan lopussa laite siirtyy "pidä lämpimänä"-tilaan. Valo ☹ palaa.

8 Paina ⏏-painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

🍲 HAUDUTUS

1 Ruskista liha ja vihannekset (katso "RUSKISTA/KUULLOTA/PEHMENNÄ/KEITÄ").

2 Keitä valmistusneste (katso "RUSKISTA/KUULLOTA/PEHMENNÄ/KEITÄ").

3 Laita kiinteät ainesosat kulhoon, lisää sitten valmistusneste.

4 Sulje kansi.

5 Paina 🍲-painiketta. Nappiin syttyy valo.

6 Näytössä näkyy 1 tunti, joka pienenee.

7 Valmistusajan lopussa laite siirtyy "pidä lämpimänä"-tilaan. Valo ☹ palaa.

8 Paina ⏏-painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

❓ VALIKON KÄYTTÄMINEN

	valikko	alue	oletus
🍖	liha	10 min - 1 h	20 min
🍲	keitto	1 - 5 h	1 h
🥛	jogurtti	6 - 10 h	8 h
🍞	leipä	1 - 3 h	3 h
🐟	kala	10 min - 1 h	20 min
🌫	höyry	30 min - 2 h	30 min
🍲	puuro/risotto	1 - 4 h	1 h
🍰	kakku	30 min - 2 h	40 min

🍖 LIHA

1 Hiero ruoan pintaan ruokaöljyä.

2 Hiero kaikki mausteet ruoan pintaan.

3 Laita ruokalusikallinen ruokaöljyä kulhoon.

4 Laita ruoka kulhoon.

5 Sulje kansi.

6 Aika riippuu ruokakappaleen koosta.

7 Älä valmista enempää kuin 500 g ruokaa kerralla.

8 Valmistusajaksi ehdotamme 10 minuuttia + 10 minuuttia jokaista 100 g lihan painoa kohden.

9 Älä valmista sianlihaa tai siipikarjanlihaa alle 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuuttia.

10 Käyttämällä ❓ -painiketta valitse 🍖 valikosta

11 Valitse valmistusaika. Oletusaika on 20 minuuttia.

12 Voit käyttää painikkeita h ja min, kun näytön aika vilkkuu.

13 Käytä painiketta min siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ja 55).

14 Jos haluat valmistusajaksi 1 tunnin, paina painiketta h.

15 Jos haluat peruuttaa 4 tunnin asetuksen, paina painiketta h uudelleen, kun näytön aika vilkkuu.

★ Jos et tee mitään 2 minuuttiin, laite palautuu valmiustilaan.

16 Kun olet asettanut ajan, paina ⏏

17 Näytön aika alkaa pienetä.

18 Valmistusajan lopussa laite siirtyy "pidä lämpimänä"-tilaan. Valo ☹ palaa.

19 Paina ⏏-painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

⏏ AJASTIN

• Voit käyttää viiveajastinta ohjelmissa keitto 🍲, jogurtti 🥛, leipä 🍞, höyry 🌫 ja puuro 🍲.


• Tee tämä välittömästi, kun olet asettanut valmistusajan, ja ennen kuin painat käynnistys ⏏:

1) Paina ⏏-painiketta. Valo ☹ palaa.






2) Päätä milloin haluat ruoan olevan valmis.

3) Esimerkiksi jos nyt on 14.00 ja haluat ruoan olevan valmis klo 21.00, ajaksi tulee asettaa 7 tuntia.

4) Käytä valitsimia **h** ja **min** säätääksesi oikean tunnin ja minuutin.

5) Paina -painiketta.

KEITTO

- 1 Ruskista liha ja vihannekset (katso "RUSKISTA/KUULLOTA/PEHMENNÄ/KEITÄ").
- 2 Laita kiinteät ainesosat kulhoon, lisää sitten valmistusneste.
- 3 Sulje kansi.
- 4 Käyttämällä  -painiketta valitse  valikosta
- 5 Valitse valmistusaika. Oletusaika on 1 tunti.
- 6 Voit käyttää painikkeita **h** ja **min**, kun näytön aika vilkkuu.
- 7 Käytä painiketta **min** siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ja 55).
- 8 Käytä painiketta **h** siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (1, 2, 3, 4 ja 5).
- 9 Jos haluat peruuttaa 4 tunnin asetuksen, paina painiketta **h** uudelleen, kun näytön aika vilkkuu.
- * Jos et tee mitään 2 minuuttiin, laite palautuu valmiustilaan.
- 10 Voit käyttää tässä ohjelmassa ajastinta (katso AJASTIN).
- 11 Paina -painiketta.
- 12 Näytön aika alkaa pienetä.
- 13 Valmistusajan lopussa laite siirtyy "pidä lämpimänä"-tilaan. Valo  palaa.
- 14 Paina -painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

JOGURTTI



jogurtin siemen

- 1 Voit käyttää 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 ruokalusikallista):
 - 1) Maustamatonta jogurttia – täytyy olla tuoretta (viimeiseen myyntipäivään pitkä aika).
 - Eri tuotemerkit antavat erilaisen lopputuloksen.
 - 2) Aikaisemmin tekemäsi jogurttia.
 - Bakteri heikkenee ajan myötä, joten voit tehdä tämän vain 10 kertaa ennen kuin vaihdat uuden siemenen.
 - 3) Pakastekuivattua jogurtin siementä apteekista tai luontaistuotekaupasta.
 - Jos pakkauksen ohjeet eroavat tästä käyttöohjeesta, noudata pakkauksen ohjeita.



maito

- 2 Tarvitset 1 litran maitoa.
- 3 Kulutusmaidosta saat paksumpaa jogurttia kuin kevytmaidosta.
- 4 Voit tehdä vielä paksumpaa jogurttia lisäämällä nestemäisen maidon joukkoon enintään 8 ruokalusikallista maitojauhetta.
- 5 Voit myös käyttää iskukuumennettua maitojauhetta tai makeuttamatonta maitotiivistettä.






jogurtin valmistaminen

- 6 Sinun täytyy tappaa maidon bakteerit, jotta estät niiden kilpailun jogurtin siemenen bakteerien kanssa.
- 7 Samalla kun lämmität maitoa, anna jogurtin siemenen lämmetä huonelämpötilaan.
- 8 Avaa kansi.
- 9 Käytä ohjelmaa HÖYRYTYS (RUSKISTA/KUULLOTA/PEHMENNÄ/KEITÄ) maidon kuumentamiseen melkein kiehumiseen asti.
- 10 Anna maidon kuumentua, kunnes se alkaa kuplia reunoilta.
- 11 Anna maidon jäähtyä 37°C - 45°C lämpötilaan.
- 12 Sekoita jogurtin siemen maitoon.
- 13 Sekoita ne kunnolla, muuten jogurtista ei tule tasaista.
- 14 Sulje kansi.
- 15 Käyttämällä  -painiketta valitse  valikosta
- 16 Valitse valmistusaika. Oletusaika on 8 tuntia.
- 17 Voit käyttää painikkeita **h** ja **min**, kun näytön aika vilkkuu.







- 18 Käytä painiketta min siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ja 55).
- 19 Käytä painiketta h siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (6, 7, 8, 9 ja 10).
- 20 Jos haluat peruuttaa 4 tunnin asetuksen, paina painiketta h uudelleen, kun näytön aika vilkkuu.
- ✳ Jos et tee mitään 2 minuuttiin, laite palautuu valmiustilaan.
- 21 Voit käyttää tässä ohjelmassa ajastinta (katso AJASTIN).
- 22 Paina -painiketta.
- 23 Näytön aika alkaa pienetä.
- 24 Valmistusajan lopussa laite siirtyy valmiustilaan.
- 25 Se ei pidä jogurttia lämpimänä.
- 26 Paina -painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

LEIPÄ

- 1 Pakastettu taikina täytyy sulattaa täysin ennen käyttöä.
- 2 Älä valmista enempää kuin 500 g ruokaa kerralla.
- 3 Voitele kulho ruokaöljyllä.
- 4 Laita taikina kulhoon.
- 5 Sulje kansi.
- 6 Käyttämällä  -painiketta valitse  valikosta.
- 7 Valitse valmistusaika. Oletusaika on 3 tuntia.
- 8 Voit käyttää painikkeitä h ja min, kun näytön aika vilkkuu.
- 9 Käytä painiketta min siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ja 55).
- 10 Käytä painiketta h siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (1, 2, 3, 4, 5 ja 6).
- 11 Jos haluat peruuttaa 4 tunnin asetuksen, paina painiketta h uudelleen, kun näytön aika vilkkuu.
- ✳ Jos et tee mitään 2 minuuttiin, laite palautuu valmiustilaan.
- 12 Voit käyttää tässä ohjelmassa ajastinta (katso AJASTIN).
- 13 Paina -painiketta.
- 14 Näytön aika alkaa pienetä.
- 15 Valmistusajan lopussa laite siirtyy "pidä lämpimänä"-tilaan. Valo  palaa.
- 16 Paina -painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

KALA

- 1 Hiero ruoan pintaan ruokaöljyä.
- 2 Hiero kaikki mausteet ruoan pintaan.
- 3 Laita ruokalusikallinen ruokaöljyä kulhoon.
- 4 Laita ruoka kulhoon.
- 5 Sulje kansi.
- 6 Aika riippuu ruokakappaleen koosta.
- 7 Älä valmista enempää kuin 500 g ruokaa kerralla.
- 8 Valmistusajoiksi ehdotamme 10 minuuttia 100 g painoa kohden.
- 9 Käyttämällä  -painiketta valitse  valikosta
- 10 Valitse valmistusaika. Oletusaika on 20 minuuttia.
- 11 Voit käyttää painikkeitä h ja min, kun näytön aika vilkkuu.
- 12 Käytä painiketta min siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ja 55).
- 13 Jos haluat valmistusajaksi 1 tunnin, paina painiketta h.
- 14 Jos haluat peruuttaa 4 tunnin asetuksen, paina painiketta h uudelleen, kun näytön aika vilkkuu.
- ✳ Jos et tee mitään 2 minuuttiin, laite palautuu valmiustilaan.
- 15 Kun olet asettanut ajan, paina .
- 16 Näytön aika alkaa pienetä.
- 17 Valmistusajan lopussa laite siirtyy "pidä lämpimänä"-tilaan. Valo  palaa.

18 On parasta poistaa ruoka heti kun se on valmistunut, jotta vältetään sen kuivuminen.

19 Paina -painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

HÖYRYTYS

1 Täytä kulho kylmällä vedellä merkkiin 6 asti.

2 Aseta kori kulhon päälle ja laita ruoka koriin.

3 Leikkaa kaikki ruoka-aineet suunnilleen samankokoisiksi tasaisen kypsytymisen varmistamiseksi.

4 Kääri kaikki ainekset, jotka voivat päästä veteen, kuten herneet, alumiinifolioon.

5 Ole varovainen poistaessasi paketin – käytä patakinnasta ja muovisia pihtejä/lusikoita.

6 Sulje kansi.

7 Käyttämällä  -painiketta valitse  valikosta

8 Valitse valmistusaika. Oletusaika on 30 minuuttia.

• Seuraavien pitäisi valmistua oletusajassa:

ruoka (tuore)	määrä	ruoka (tuore)	määrä
vihreät pavut	200g	parsakaali	200g
ruusukaali	200g	keräkaali	neljännes
porkkanat (viipaleina)	200g	maissintähkät	2
perunoita (lohkottu neljään)	400g		

9 Voit käyttää painikkeita h ja min, kun näytön aika vilkkuu.


10 Käytä painiketta min siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ja 55).

11 Käytä painiketta h siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (1 ja 2).


12 Jos haluat peruuttaa 4 tunnin asetuksen, paina painiketta h uudelleen, kun näytön aika vilkkuu.

★ Jos et tee mitään 2 minuuttiin, laite palautuu valmiustilaan.

13 Voit käyttää tässä ohjelmassa ajastinta (katso AJASTIN).

14 Paina -painiketta.


15 Näytön aika alkaa pienetä.

16 Valmistusajan lopussa laite siirtyy ”pidä lämpimänä”-tilaan. Valo  palaa.

17 On parasta poistaa ruoka heti kun se on valmistunut, jotta vältetään sen tuleminen vetiseksi.

18 Paina -painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

RUSKISTA/KUULLOTA/PEHMENNÄ/KEITÄ

1 Voit käyttää ohjelmaa HÖYRYTYS  sen oletusasetuksella ja kansi avoinna kuuman pannun tavoin ennen valmistusta toisella ohjelmalla.

2 Käytä hieman öljyä lihan ja vihannesten ruskistamiseen sekä sipulien, sellerien, purjon ym. kuullottamiseen tai pehmentämiseen.

3 Käytä vettä tai lientä valmistusnesteiden esikuumentamiseen.

4 Kun kytket pääohjelmaan, laite on jo lämmennyt ja osa aineksista tai kaikki ainekset on jo kulhossa.

5 Sinun ei tarvitse pestä pannua, kuten tavallisen valmistuksen jälkeen.

PUURO/RISOTTO

1 Käytä mittakuppia viljan (riisin, kauran, ohran jne.) lisäämisessä kulhoon.

puuro

• Käytä kulhon sisällä olevaa oikeanpuolista asteikkoa, joka on merkitty ½–1½.

• Älä täytä yli maksimi tason.

congee

• Käytä kulhon sisällä olevaa keskimmäistä asteikkoa, joka on merkitty 1–3.




• Älä täytä yli maksimi tason.

2 Täytä kulho vedellä vastaamaan käytettävien viljakupillisten määrää.

3 Sulje kansi.

4 Käyttämällä  -painiketta valitse  valikosta








- 5 Valitse valmistusaika. Oletusaika on 1 tunti.
- 6 Voit käyttää painikkeita h ja min, kun näytön aika vilkkuu.
- 7 Käytä painiketta min siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ja 55).
- 8 Käytä painiketta h siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (1, 2, 3 ja 4).
- 9 Jos haluat peruuttaa 4 tunnin asetuksen, paina painiketta h uudelleen, kun näytön aika vilkkuu.
- ✳ Jos et tee mitään 2 minuuttiin, laite palautuu valmiustilaan.
- 10 Voit käyttää tässä ohjelmassa ajastinta (katso AJASTIN).
- 11 Paina -painiketta.
- 12 Näytön aika alkaa pienetä.
- 13 Valmistusajan lopussa laite siirtyy "pidä lämpimänä"-tilaan. Valo  palaa.
- 14 Paina -painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.




risotto

- Noudata tässä vihkosessa jäljempänä olevaa reseptiä.



KAKKU

- 1 Pakastettu taikina täytyy sulattaa täysin ennen käyttöä.
- 2 Älä täytä kulhoa yli puolen välin.
- 3 Voitele kulho ruokaöljyllä.
- 4 Laita taikina kulhoon.
- 5 Sulje kansi.
- 6 Käyttämällä  -painiketta valitse  valikosta
- 7 Valitse valmistusaika. Oletusaika on 40 minuuttia.
- 8 Oletusaika on 40 minuuttia.
- 9 Voit käyttää painikkeita h ja min, kun näytön aika vilkkuu.
- 10 Käytä painiketta min siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ja 55).
- 11 Käytä painiketta h siirtyäksesi näytössä eri vaihtoehtoihin (1 ja 2).
- 12 Jos haluat peruuttaa 4 tunnin asetuksen, paina painiketta h uudelleen, kun näytön aika vilkkuu.
- ✳ Jos et tee mitään 2 minuuttiin, laite palautuu valmiustilaan.
- 13 Kun olet asettanut ajan, paina .
- 14 Näytön aika alkaa pienetä.
- 15 Valmistusajan lopussa laite siirtyy "pidä lämpimänä"-tilaan. Valo  palaa.
- 16 On parasta poistaa ruoka heti kun se on valmistunut, jotta vältetään sen tuleminen vetiseksi.
- 17 Paina -painiketta. Avaa kansi. Poista ruoka.

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

- Jos haluat käyttää pidä lämpimänä ominaisuutta sellaisen ohjelman jälkeen, joka ei tue sitä, voit tehdä sen, kun näytössä näkyy ainoastaan vilkkuva , paina silloin .
- Painamalla  poistut tästä ominaisuudesta.

HOITO JA HUOLTO







- 1 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
- ✳ Irrota ensin pistoke pistorasiasta ja irrota sitten virtaliitin laitteen liitännästä.
- 2 Kun kansi on kiinni, tartu suodattimen yläosaan ja käännä se pois kannesta.
- 3 Käännä se ylösalaisin paljastaaksesi etureunan merkit.
- 4 Pidä suodattimen kansi kiinni ja käännä loput suodattimesta kohti avoimen lukon kuvaa .
- 5 Paina sisäkannen alareunassa olevia ulokkeita () ja vedä se irti laitteesta.
- 6 Pese käsin irrotettavat osat.
- 7 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 8 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.
- 9 Kokoa suodatin uudelleen ja laita takaisin kanteen.
- 10 Vaihda kannen sisäkansi.



YMPÄRISTÖN SUOJELU






Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.



reseptejä

-  ruokalusikka (15ml)
-  teelusikka (5ml)
- g** grammaa
- ml** millilitraa
-  mittakuppi
-  tanko/pala (selleriä)
-  kourallinen
-  kananmuna, keskikokoinen (53-63 g)

-  hyppysellinen
-  nippu
-  oksa
-  kynsi(kynttä)
-  tölkki/säilykepurkki
-  purkki
-  pussi (7 g)
-  kananmuna, iso (63-73 g)
-  **hidas valmistus**






kasvis-kuskuschili

- 1 punasipuli pilkottuna
- 1 iso sipuli pilkottuna
- 2  valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna
- 1  vihreitä jalopenoja
- 1  jauhettua korianteria
- 1  tomaattipyreetä
- 850 ml vihanneslientä
- 2  tulista tomaattikastiketta
- 120-140 ml kuskusta
- 1 punainen paprika, siemenet poistettuina ja pilkottuna
- 1 keltainen paprika, siemenet poistettuina ja pilkottuna
- 1 keltainen paprika, siemenet poistettuina ja pilkottuna

- 1  oliiviöljyä
- 1  voipapuja
- 1  cannellini-papuja
- 1  punaisia papuja
- 2  jauhettu kumina
- 1  sokeria
- 2  chili-jauhetta
- 2  kuivattua oreganoa
- 1  kuutioituja tomaatteja

tarjoilu:

- juustoraastetta smetanaa
- pieni nippu korianteria, pilkottuna






Avaa kansi. Lisää öljy. Valitse  valikosta ja paina . Lisää sipuli ja valkosipuli. Keitä, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Valuta pavut ja lisää ne seokseen. Pidä kuskus valmiina. Lisää loput ainekset. Lopeta ohjelma painamalla  kaksi kertaa. Sulje kansi. Valitse . Lisää kuskus 30 minuuttia ennen ruoan valmistumista. Jos ruoka on jo valmista, valitse valikosta  ja lisää valmistusaikaa 20 minuuttia. Tarjoile kulhosta, ripottele päälle kourallinen juustoa, ripaus smetanaa sekä tuoretta korianteria. Jos haluat valmistaa perinteistä kasvischiliä, jätä kuskus pois.

kotitekoinen jogurtti

- 1200 ml maitoa 100 ml jogurttia 


makuvaihtoehto














- 50 g pakastettuja kesämarjoja 1  Hunajaa





Avaa kansi. Lisää maito. Valitse  valikosta ja paina . Anna maidon kuumentua, kunnes se alkaa kuplia reunoilta. Lopeta ohjelma painamalla  kaksi kertaa. Anna maidon jäähtyä 37°C - 45°C lämpötilaan. Sekoita jogurtti maitoon. Sekoita ne kunnolla, muuten jogurtista ei tule tasaista. Sulje kansi. Valitse  valikosta ja paina . Odota kunnes ohjelma päättyy. Laita jogurtti jääkaappiin jäähtymään. Lämmitä marjoja hieman pannussa. Lisää hunajaa. Kun marjat alkavat hajota, lopeta lämmittäminen, anna niiden jäähtyä ja sekoita sitten jogurttiin. Jos haluat säilyttää jogurtin, sinun täytyy steriloida purkit, joita aiot käyttää. Kuumenna niitä uunissa 100 °C:essa 10 minuuttia. Jogurtti säilyy jopa 2 viikkoa jääkaapissa.



tulinen NY-naudanlihachili









 haudutus




450 g	haudutettavaa naudanlihaa	1 	oliiviöljyä
3 	valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna	2	sipulia pilkottuna
2 	jauhettu kumina	2 	chili-jauhetta
1 	cayenne-pippuri	2 	tomaattikastiketta
1 	savustettu paprika/chipotle-jauhetta	2 	tomaatteja
1	vihreä paprika	1 	laakerinlehti
1 	suolaa	1 	mustapippuria
1 	basilikan lehtiä, karkeaksi pilkottuna	1 	punaisia papuja

Avaa kansi. Lisää öljy. Valitse  valikosta ja paina . Pilko liha, tomaatit ja paprika suupalan kokoisiksi lohkoiksi. Ruskista liha ja ota se sitten pois. Lisää sipulit, valkosipuli ja kaikki yrtit. Keitä, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Lisää liha. Pidä pavut valmiina. Lisää loput ainekset. Lopeta ohjelma painamalla  kaksi kertaa. Sulje kansi. Valitse . Lisää pavut 30 minuuttia ennen ruoan valmistumista. Jos liha on ohjelman loputtua vielä sitkeää, lisää kupillinen vettä ja käynnistä lihaohjelma vielä 30 minuutiksi.

Marokkolainen kalatagine





 kala





2 	valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna	1	sipuli pilkottuna
2 	varsiselleri, pilkottuna	2	kuutioituja tomaatteja
1 	jauhettu kumina	1 	jauhetta inkivääriä
1 	kurkumaa	1	kanelitanko
1 	harissa-tahnaa	120 ml	valkoviiniä
1 	tomaattipyreettä	120 ml	kalalientä
675 g	kala (turskaa/koljaa/lohifilee)	1	sitruuna
1	pieni nippu korianteria, pilkottuna	1 	vihreitä oliiveja
	suolaa ja pippuria		
1	punainen paprika, siemenet poistettuina ja pilkottuna		

Pidä korianteri valmiina. Avaa kansi. Lisää loput ainekset. Sulje kansi. Valitse  valikosta ja paina . Keitä kalaa, kunnes se hajoaa (40–60 minuuttia). Lopeta ohjelma painamalla  kaksi kertaa. Lisää korianteri. Mausta ja tarjoile. Erittäin hyvää kuskusin kanssa.

Keitto halkaistuista herneistä ja sianpotkasta

 hidas valmistus


1150 ml	kanalientä	1	sipuli hienoksi pilkottuna
225 g	halkaistuja herneitä	1	porkkana pilkottuna
1 	varsiselleri, pilkottuna	2 	valkosipulia (murskattuna)
1 	timjama hienoksi pilkottuna	1 	laakerinlehti
1	sianpotka		mustapippuria



Avaa kansi. Lisää liemi. Valitse  valikosta ja paina . Kiehuta sekoittaen samalla. Hauduta 10-30 minuuttia. Lisää loput ainekset. Lopeta ohjelma painamalla  kaksi kertaa. Sulje kansi. Valitse . Odota kunnes ohjelma päättyy. Poista sianpotka. Heitä nahka ja luut pois. Kuutioi liha. Heitä laakerinlehti pois. Survo halkaistut herneet puukauhalla. Lisää liha. Mausta ja tarjoile.

Ihana kulhollinen!

mausteilla hierottu lohi

 kala

2	lohiflettä (nahallisia)	1 	oliiviöljyä
1 	paprika	1 	chili-jauhetta
½ 	jauhettu kumina	1 	suolaa ja pippuria
1 	fariinisokeria	1	sitruuna

Sekoita paprika, chilijauhe, kumina, sokeri, suola ja pippuri. Ripottele lohifileiden päälle. Avaa kansi. Lisää öljy. Valitse  valikosta ja paina . Odota muutama minuutti, kunnes öljy on kuumentunut. Lisää fileet nahkapuoli alaspäin. Sulje kansi. Tämä on loistava kalanpalojen höyrytyksen ja paistamisen yhdistelmä ja samalla saat rapean nahan. Tarjoile sitruunalohkojen kanssa. Erinomainen kevyt ateria.

suklaabrowniekakku



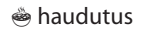
170 g	suolatonta voita	3	70
340 g	sokeria	1	✓ vaniljauutetta
170 g	kaakaojauhetta	1	✓ Suolaa
110 g	maitosuklaarakeita	75 g	tavallisia jauhoja

tarjoilu:

vaniljajäätelöä (valinnainen)

Sulata voi pannussa pienellä lämmöllä. Vuoraa kulho voidellulla leivinpaperilla. Vatkaa sulatettu voi, sokeri, kaakaojauho, vehnäjauhot, munat, vanilja ja suola. Sekoita joukkoon suklaarakeet. Kaada taikina paperiin kulhon sisälle. Sulje kansi. Valitse valikosta. Aseta valmistusajaksi 1 tunti 30 minuuttia. Paina -painiketta. Kakun pitäisi olla kiinteä reunoilta ja hieman tahmea keskeltä. Tarjoile kakku lämpimänä jäätelön kanssa.

irlantilainen pata vuohenjuustonyyttien kanssa



pataan:

1.8 kg	lampaanlapaa (keitettynä)	1	✓ oliiviöljyä
250 g	pekonia	3	✓ valkosipulia (murskattuna)
950 ml	lampaanlientä		suolaa ja pippuria
1	iso sipuli pilkottuna	2	porkkanaa pilkottuna
2	✓ varsiselleri, pilkottuna	2	✓ rosmariinia silputtuna
2	✓ tomaattipyreetä	1	✓ maissijauhoa

nyytteihin:

100 g	itsestään nousevia jauhoja	1	✓ leivinjauhetta
50 g	rasvaa	1	✓ Suolaa
75 ml	vettä	1	✓ kuivattua persiljaa
40 g	vuohenjuustoa (pehmeää)	1	✓ kuivattua timjamia
1	✓ kuivattua meiramia	1	✓ mustapippuria

pataan:

Irrota liha luista. Paloittele liha ja pekoni suupalan kokoisiksi paloiksi. Avaa kansi. Valitse valikosta ja paina . Lisää liemi. Kiehuta sekoittaen samalla. Hauduta 10-30 minuuttia. Siirrä liemi astiaan. Lisää öljy. Lisää sipuli ja paista pehmeäksi. Lisää liha, valkosipuli, yrtit ja muut vihannekset, keitä 5 minuuttia. Lisää liemi. Lisää tomaattisose. Lopeta ohjelma painamalla kaksi kertaa. Sulje kansi. Valitse .

nyytteihin:

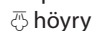
Sekoita kaikki ainekset käsin. Jaa seos 6 palloksi. Anna levätä 20 minuuttia.

viimeistely:

Tee kuppiin pehmeä seos maissijauhosta ja tilkasta vettä. Avaa kansi 30 minuuttia ennen ruoan valmistumista. Sekoita tahna muhennokseen. Lisää nytyt. Sulje kansi. Odota kunnes ohjelma päättyy, tarjoile. Ihana kulhollinen lohturuokaa!

✳ Jos sinulla ei ole keitettyä lammasta, voit käyttää raakaa lampaanlihaa ja valmistaa sen hitaan valmistuksen ohjelmalla haudutusohjelman sijasta. Jatka sitten nytytien kohdasta eteenpäin.

höyrytetty artisokat






1	✓ valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna	2	latva-artisokkaa
	yrttien oksia (rakuuna, minttu, persilja, timjami)	1	sitruuna




Viipaloi sitruuna. Leikkaa jokaisen artisokan varsi tasan kannan kanssa. Leikkaa jokaisen artisokan yläosasta neljannes pois. Heitä vaurioituneet lehdet pois. Hiero leikattuja pintoja sitruunaviipaleella. Laita sitruunaviipaleet koriin. Lisää yrttien oksat. Lisää valkosipuli. Laita päälle artisokat. Täytä vettä kulhon sisäpuolella olevan vasemmanpuoleisen asteikon kohtaan 2 asti. Aseta kori kulhon päälle. Sulje kansi. Valitse valikosta ja paina . Artisokat ovat valmiita, kun uloimmat lehdet voidaan irrottaa helposti. Tarjoile lämpimänä tai kylmänä vinaigretten kanssa. Erinomaista!



pata-ateria ohraryneistä ja borlottipavuista





 haudutus

1  oliiviöljyä
175 g ohraryynejä
1  kuutioituja tomaatteja
1000 ml vihanneslientä
125 ml kuivaa punaviiniä

1  borlottipapuja
1 sipuli hienoksi pilkottuna
1  tomaattipyreetä
2  persilja (silputtuna)
suolaa ja pippuria


tarjoilu:

tulista chiliöljyä (valinnainen)



Avaa kansi. Valitse  valikosta ja paina . Lisää liemi. Kiehuta sekoittaen samalla. Hauduta 10-30 minuuttia. Siirrä liemi astiaan. Lisää öljy. Lisää sipuli ja paista pehmeäksi. Lisää viini ja keitä muutama minuutti. Lisää ohraryynit ja sekoita, kunnes ohra sekoittuu viiniin. Valuta pavut ja lisää ne seokseen. Lisää tomaatit. Lisää liemi. Lopeta ohjelma painamalla  kaksi kertaa. Sulje kansi. Valitse . Avaa kansi 30 minuuttia ennen ruoan valmistumista. Tarkista kulhossa olevan nesteen määrä. Lisää tarvittaessa 150 ml kuumaa vettä. Sulje kansi. Odota kunnes ohjelma päättyy. Tarjoile tuoreen rapean leivän ja tulisen chiliöljyn kanssa.

pehmeä siirappivanukas

 höyry


115 g voita
100 g hienoa sokeria
175 g itsestään nousevia jauhoja
4  vaaleaa siirappia




2  
¼  vaniljauutetta
2  maitoa






Vatkaa munat kulhossa. Vaahdota voi ja sokeri kulhossa. Lisää asteittain kanamunat sitten vanilja ja lopuksi jauhot. Sekoita joukkoon maito. Voitele 1200 ml:n uuninkestävä kulho. Laita siirappi uuninkestävän vuonan pohjalle ja seos sen päälle. Peitä leivinpaperilla, sitten foliolla ja sido päältä narulla. Avaa kansi. Aseta uuninkestävä kulho laitteen kulhon sisälle. Lisää kiehuva vettä laitteen kulhoon 3 cm alle uuninkestävän kulhon yläreunan. Sulje kansi. Valitse  valikosta. Aseta valmistusajaksi 1 tunti 30 minuuttia. Paina -painiketta. Odota kunnes ohjelma päättyy. Käännä ylösalaisin astiaan ja tarjoile lämpimänä. Tämä vanukas sopii erinomaisesti kaikkiin vuodenaikoihin!!

valkoinen leipä

 leipä


1  vaaleaa siirappia
320 ml maitoa
500 g valkoisia leipäjauhoja

1  voita
1  kuivattua hiivaa
1  suolaa



Avaa kansi. Lisää maito. Valitse  valikosta ja paina . Anna maidon kuumentua, kunnes se alkaa kuplia reunoilta. Siirrä maito astiaan. Lopeta ohjelma painamalla  kaksi kertaa. Anna maidon jäähtyä 37°C - 45°C lämpötilaan. Sulata voi pannussa pienellä lämmöllä. Sekoita vehnäjauho ja suola kulhossa. Lisää hiiva, voi ja siirappi. Lisää maito ja vaivaa taikina palloksi. Jos seos on hyvin tarttuvaa, lisää hieman jauhoja. Peitä ja jätä lämpimään paikkaan 10 minuutiksi. Vaivaa uudelleen. Peitä ja jätä lämpimään paikkaan 10 minuutiksi. Avaa kansi. Valitse  valikosta ja paina . Sulje kansi. Avaa kansi 30 minuuttia ennen ruoan valmistumista. Käännä leipä toisinpäin. Tämä antaa hieman väriä ja rapeutta leivän päällyksosaan. Odota kunnes ohjelma päättyy. Tarjoile voim kanssa.



soodaleipä

 leipä

1  leipäsoodaseosta
350 ml vettä

voita

Avaa kansi. Voitele kulho voilla. Valitse  valikosta. Sulje kansi. Aseta valmistusajaksi 2 tuntia 15 minuuttia. Paina -painiketta. Jätä lämpimään. Laita leipäsoodaseos kulhoon. Lisää vesi. Sekoita käsin palloksi. Avaa kansi. Laita taikina kulhoon. Jaa taikina neljään osaan muovisella lastalla. Sulje kansi. Avaa kansi 30 minuuttia ennen ruoan valmistumista. Käännä leipä toisinpäin. Tämä antaa hieman väriä ja rapeutta leivän päällyksosaan. Odota kunnes ohjelma päättyy. Anna jäähtyä rutilällä. Tarjoile yksinään suolatun voim kanssa tai aterian yhteydessä.



puuro puuro/risotto2  kaurahiutaleita



vettä

1¼  Suolaa2  sokeria**tarjoilu:**

fariinisokeria

maitoa / hapankermaa

Avaa kansi. Lisää kauraryynit, suola ja sokeri. Täytä vettä kulhon sisällä olevan oikeanpuoleisen asteikon kohtaan 1½ asti. Sulje kansi. Valitse  valikosta ja paina . Odota kunnes ohjelma päättyy. Tarjoile maidon tai kerman kanssa. Sirottele päälle tummaa sokeria. Jos haluat voit lisätä pilkottuja kuivattuja aprikooseja tai luumunpuolikkaita (ilman kiviä) 15 minuuttia ennen valmistumista. Jäljelle jäänyt puuro säilyy jääkaapissa jopa 2 päivää ja voidaan lämmitellä uudelleen.

pähkinäinen puuro puuro/risotto½  kaurahiutaleita



vettä

120 ml maitoa

3  kookoshiutaleita1  jauhettua kanelia**tarjoilu:**

vaaleaa siirappia

mantelirouhetta


Avaa kansi. Lisää kaurahiutaleet, kaneli, kookos ja maito. Täytä vettä kulhon sisällä olevan oikeanpuoleisen asteikon kohtaan ½ asti. Sulje kansi. Valitse  valikosta ja paina . Odota kunnes ohjelma päättyy. Pirskota päälle vaaleaa siirappia ja ripottele pinnalle mantelirouhetta.

monitoimikeittimen punajuuririsotto puuro/risotto


400 g punajuurta

2  oliiviöljyä

250 g arborio-/risottoriisiä

1  timjamia hienoksi pilkottuna

1 sipuli hienoksi pilkottuna

2  valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna






250 ml valkoviiniä

900 ml vihanneslientä / kanalientä

viimeistely:

100 ml jogurttia

1  persilja (silputtuna)1  voita


Avaa kansi. Valitse  valikosta ja paina . Lisää liemi. Kiehuta sekoittaen samalla. Hauduta 10-30 minuuttia. Siirrä liemi astiaan. Lopeta ohjelma painamalla  kaksi kertaa. Valitse  valikosta ja paina . Jätä lämpiämään. Kuori punajuuret ja leikkaa 1 cm kuutioiksi. Laita punajuuret, valkosipuli ja sipuli kulhoon. Keitä, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Sekoita joukkoon riisi. Sulje kansi ja keitä 3–4 minuuttia. Avaa kansi. Sekoita joukkoon viini. Sulje kansi ja keitä 3–4 minuuttia. Avaa kansi. Lisää timjami. Lisää liemi. Sulje kansi. Odota kunnes ohjelma päättyy. Tarkista riisi – sen pitäisi hieman karkeaa suussa, mutta ei kovaa. Jos se ei ole valmista, lisää hieman vettä ja keitä muutama minuutti lisää. Sekoita joukkoon voi. Tämä antaa risotolle kiiltoa. Lisää tarjoiltaessa loraus jogurttia ja sirottele persiljaa pinnalle. Tämä on hyvä alkupala tai kevyt lounas.

maustettu riisi riisi2  riisiä


vettä

1 liemikuutio (kasvis)

2 porkkanaa pilkottuna

2  varsiselleri, pilkottuna1  kurkumaa1  herne valinnainen)

1 punainen paprika, siemenet poistettuina ja pilkottuna

Avaa kansi. Laita riisi kulhoon. Täytä vettä kulhon sisäpuolella olevan vasemmanpuoleisen asteikon kohtaan 2 asti. Murskaa lihaliemikuutio ja sekoita veteen. Lisää loput ainekset. Sulje kansi. Valitse . Odota kunnes ohjelma päättyy, tarjoile. Jos riisi ei ole valmista, jätä se vielä muutamaksi minuutiksi höyryntymään kansi suljettuna.



runsas tomaattikeitto

☺ keitto

- | | | | |
|---|-------------------------------------------------------|---|------------------------|
| 1 | sipuli pilkottuna | 1 | oliiviöljyä |
| 1 | kuutioituja tomaatteja | 2 | kuutioituja tomaatteja |
| 2 | perunoita | | 550 ml kanalientä |
| 1 | tomaattipyreetä | 1 | kuivattuja yrtejä |
| 1 | mustapippuria | | |
| 1 | punainen paprika, siemenet poistettuina ja pilkottuna | | |

Avaa kansi. Lisää liemi. Valitse ☹ valikosta ja paina ⬇. Kiehuta sekoittaen samalla. Hauduta 10-30 minuuttia. Siirrä liemi astiaan. Lopeta ohjelma painamalla ⏏ kaksi kertaa. Kuori ja kuutio perunat. Valitse ☺ valikosta ja paina ⬇. Lisää öljy. Lisää sipuli ja paprika. Keitä, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Lisää liemi. Lisää loput ainekset. Sulje kansi. Odota kunnes ohjelma päättyy. Mausta mieleiseksesi. Tarjoile rapean leivän kanssa.

chorizo-kaali-omenakeitto

☺ keitto

- | | | | |
|--------|----------------------------------------|---|----------------------------|
| ¼ | chorizo hienoksi pilkottuna | 1 | sipuli hienoksi pilkottuna |
| 1 | omena | 2 | porkkanaa pilkottuna |
| 2 | varsiselleri, pilkottuna | 2 | kuutioituja tomaatteja |
| ¼ | varhaiskaalia hienoksi pilkottuna | 1 | tomaattipyreetä |
| 2 | valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna | 1 | cayenne-pippuria |
| 1 | suolaa | 1 | mustapippuria |
| 850 ml | vihanneslientä | | |

Avaa kansi. Valitse ☹ valikosta ja paina ⬇. Ruskista chorizoa 2 minuuttia. Lisää sipuli ja valkosipuli. Keitä, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Kuori omena, poista keskusta ja pilko. Lisää loput ainekset. Lopeta ohjelma painamalla ⏏ kaksi kertaa. Sulje kansi. Valitse ☺ valikosta ja paina ⬇. Odota kunnes ohjelma päättyy. Tämä on maukas keitto, ja jos jätät sen jääkaappiin päiväksi, sen maku paranee entisestään.

kanaa, tomaatteja ja sieniä

🍖 liha

- | | | | |
|-------|----------------------------------------|---|------------------------|
| 2 | broilerinrintaa | 1 | oliiviöljyä |
| 450 g | ruskista sienet pilkottuina | 1 | kuutioituja tomaatteja |
| 2 | valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna | 1 | tomaattikastiketta |
| 1 | Worcestershire-kastiketta | 1 | kuivattua oreganoa |
| | suolaa ja pippuria | | |

Avaa kansi. Valitse 🍖 valikosta ja paina ⬇. Lisää öljy. Mausta kanan rintapalat suolalla ja pippurilla ja laita ne kulhoon. Kääntelee lihaa, jotta kumpikin puoli maustuu. Lisää valkosipuli ja sienet. Keitä 3–4 minuuttia, käännä kana kerran. Lisää tomaatit, Worcestershiren kastike, tomaattikastike ja oregano. Jatka keittämistä, käännä kana vielä kerran. Tarkista, että kana on riittävän kypsä. Tarjoile pastan, perunoiden tai riisin kanssa. Nopea ja maukas ateria aineksista mitä kaapista löytyy.

stoutissa haudutetut kylkiluut vaahterasiirapilla ja soijalla

🍖 liha

- | | | | |
|--------|----------------------------------------|-------|-----------------------------|
| 1 kg | possun kylkiluita (ribsejä) | 1 | sipuli pilkottuna |
| 350 ml | Guinnessia/stoutia | 1 | oliiviöljyä |
| 140 ml | naudanlihaliemä/sianlihaliemä | 2 | tummaa soijakastiketta |
| 3 | valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna | 60 ml | vaahterasiirappia / hunajaa |

Avaa kansi. Valitse 🍖 valikosta. Lisää öljy. Aseta valmistusajaksi 1 tunti 45 minuuttia. Paina ⬇-painiketta. Lisää kylkiluut ja ruskista 5 minuuttia – kääntelee silloin tällöin. Poista kylkiluut. Lisää sipuli ja valkosipuli. Keitä, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Laita kylkiluut takaisin kulhoon. Sekoita joukkoon Guinness, lihaliemi, vaahterasiirappi ja soijakastike. Sulje kansi. Odota kunnes ohjelma päättyy. Mausta ja tarjoile. Hyvä alkuruoka tai käsinsyötävä lounas.


naudanrintapata

🕒 hidas valmistus

- 1 kg naudanrintaa
- 2 🍅 valkosipulia, kuorittuna ja pilkottuna
- 50 g chorizo-makkaraa viipaloituna
- 2 punasipulia silputtuna
- 600 ml naudanlihalientä
- 2 🍷 kuivattuja yrttejä
- 6-8 perunat (pienet)
- 2 🍷 Worcestershire-kastiketta





- 2 🍷 tomaattipyreetä
- 2 🍃 laakerinlehti
- 2 porkkanat
- 3 🌿 selleri
- 2 🌿 rosmariinia silputtuna
- 1 🍷 kuutioituja tomaatteja suolaa ja pippuria

Jätä perunoihin kuoret. Paloittele perunat, porkkanat ja selleri. Mausta naudanrinta suolalla ja pippurilla. Avaa kansi. Valitse 🍷 valikosta ja paina ⬇️. Lisää liemi. Kiehuta sekoittaen samalla. Hauduta 10-30 minuuttia. Siirrä liemi astiaan. Ruskista chorizoa 2 minuuttia. Lisää liha. Ruskista joka puolelta. Lisää sipulit, valkosipuli, perunat, selleri ja porkkanat. Jos sinulla on muita juureksia, voit lisätä myös ne. Keitä, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Lisää liemi. Lisää loput ainekset. Lopeta ohjelma painamalla 🔄 kaksi kertaa. Valitse 🕒. Odota kunnes ohjelma päättyy, tarjoile. Jopa 8 tunnin valmistusaika ei ole pahaksi, mutta ruoka on todennäköisesti valmis 5 tunnin kuluttua.

















 Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ









Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
 - 2 В случае повреждения соединительного разъема или провода произведите их замену, используя специальный комплект деталей, поставляемый производителем или его представителем по обслуживанию.
-  Не погружайте прибор в жидкость.
-  Неправильное использование прибора может привести к травме.
-  Поверхности прибора нагреваются. За счет остаточного тепла поверхности будут оставаться горячими после использования.
-  Разъемы должны всегда быть сухими.
- 3 Не кладите в устройство замороженное мясо или птицу – перед использованием полностью размораживайте.
 - 4 Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
 - 5 Не пытайтесь приготовить пищу в корпусе электрокастрюли – готовьте только в съемной чаше.
 - 6 Не заполняйте чашу выше максимальной отметки (max).
 - 7 Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
 - 8 Отключите устройство от сети, а затем извлеките соединительный разъем из входного гнезда устройства.
 - 9 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
 - 10 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
 - 11 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
 - 12 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

иллюстрации	 каша/ризотто	2 крышка фильтра
1 меню	 пирог	3 фильтр
 меню	 таймер	4 крышка
 мясо	 рис	5 фиксатор крышки
 суп	 медленное приготовление	6 внутренняя крышка
 йогурт	 тушение	7 мерная чашка
 хлеб	 поддержание температуры	8 корзина
 рыба	 стоп	9 чаша
 пар	 пуск	10 соединительный разъем


КАК ЭТО РАБОТАЕТ

- Нажмите на фиксатор крышки, чтобы ее открыть.
- Добавьте ингредиенты.
- Поверните чашу на четверть оборота поочередно в каждую сторону, чтобы ее дно вошло в плотный контакт с элементом.
- Закройте крышку.
- Для выбора программы используйте кнопку меню .
- Три большие кнопки внизу:  — приготовление риса,  — медленное приготовление и  — тушение, отменить программу меню и кнопка .
- Установите таймер , если это необходимо.
- Для запуска программы нажмите кнопку .
- Чтобы остановить прибор, нажмите кнопку «стоп»  один раз, если на дисплее не отображается обратный отсчет времени, или два раза, если на дисплее отображается обратный отсчет времени.
- После использования прибора подождите 15 минут, прежде чем включать его снова.


ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 2 Не помещайте устройство рядом или под занавесками, полками или стенными шкафчиками, а также поблизости от любых предметов, которые могут быть повреждены выбросом пара.
- 3 Извлекая чашу с приготовленным блюдом, используйте кухонные рукавицы (тряпку), и ставьте ее на термостойкую подставку или тарелку.
- 4 Поставьте чашу в электрокастрюлю.
- 5 Поверните чашу на четверть оборота поочередно в каждую сторону, чтобы ее дно вошло в плотный контакт с элементом.



ВКЛЮЧЕНИЕ

- 6 Закройте крышку.
- 7 Перед включением устройства в сеть подключите к нему соединительный разъем.
- 8 Экран замигает. Индикатор «» будет мигать.




РИС

- 1 Используйте мерную чашку, чтобы поместить рис в чашу.
- 2 Не используйте больше, чем 10 чашек риса.
- 3 Пользуйтесь левой шкалой с отметками от 2 до 10 на внутренней стороне чаши.
- 4 Наполните чашу водой до отметки, соответствующей количеству чашек используемого риса.
- 5 Закройте крышку.
- 6 Нажмите кнопку . Кнопка засветится.
- 7 Наружные сегменты дисплея будут мигать, пока пища нагревается.
- 8 Затем на дисплее отобразится оставшееся время приготовления (13 минут) и обратный отсчет.






- 9 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
- 10 Откройте крышку.
- 11 Извлеките чашу и поставьте ее на термостойкую подставку или тарелку.
- 12 Нажмите кнопку .
- 13 Перемешайте рис лопаткой, так чтобы вышел весь оставшийся пар.
- 14 Иногда слой риса, контактирующий с чашей, образует корку.
- 15 Если не хотите, вы можете удалить ее с помощью лопатки после подачи риса.









МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Обжаривание мяса и овощей (см. «ОБЖАРИВАНИЕ/ПАССЕРОВАНИЕ/ТУШЕНИЕ/ВАРКА»).
- 2 Закипятите жидкость, необходимую для приготовления блюда (см. «ОБЖАРИВАНИЕ/ПАССЕРОВАНИЕ/ТУШЕНИЕ/ВАРКА»).
- 3 Положите твердые ингредиенты в чашу, затем добавьте жидкость для приготовления.
- 4 Закройте крышку.
- 5 Нажмите кнопку . Кнопка засветится.
- 6 На дисплее отобразится 8 часов и обратный отсчет.
- 7 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
- 8 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.

ТУШЕНИЕ






- 1 Обжаривание мяса и овощей (см. «ОБЖАРИВАНИЕ/ПАССЕРОВАНИЕ/ТУШЕНИЕ/ВАРКА»).
- 2 Закипятите жидкость, необходимую для приготовления блюда (см. «ОБЖАРИВАНИЕ/ПАССЕРОВАНИЕ/ТУШЕНИЕ/ВАРКА»).
- 3 Положите твердые ингредиенты в чашу, затем добавьте жидкость для приготовления.
- 4 Закройте крышку.
- 5 Нажмите кнопку . Кнопка засветится.
- 6 На дисплее отобразится 1 час и обратный отсчет.
- 7 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
- 8 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ










меню	диапазон	по умолчанию
 мясо	10 min - 1 h	20 min
 суп	1 - 5 h	1 h
 йогурт	6 - 10 h	8 h
 хлеб	1 - 3 h	3 h
 рыба	10 min - 1 h	20 min
 пар	30 min - 2 h	30 min
 каша/ризотто	1 - 4 h	1 h
 пирог	30 min - 2 h	40 min

МЯСО






- 1 Натрите мясо со всех сторон растительным маслом.
- 2 Посыпьте со всех сторон приправами.
- 3 Положите столовую ложку растительного масла в чашу.
- 4 Поместите мясо в чашу.
- 5 Закройте крышку.
- 6 Время зависит от размера порции.
- 7 Не готовьте больше, чем 500 г мяса за один прием.

- 8 Для говядины мы рекомендуем устанавливать время приготовления из расчета 10 минут + 10 минут на каждые 100 г мяса.
- 9 Свинину или птицу готовьте не менее 5, 10, 15, 20, 25, 30 минут.
- 10 С помощью кнопки  установите программу  в меню.
- 11 Выберите время приготовления. По умолчанию время приготовления составляет 20 минут.
- 12 Пока время на дисплее мигает, вы можете использовать только кнопки **h** и **min**.
- 13 Используйте кнопку **min**, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 14 Если вы хотите готовить более 1 часа, нажмите кнопку **h**.
- 15 Чтобы отменить установку 1 час, снова нажмите кнопку **h**, пока время на дисплее мигает.
- * Если в течение 2 минут вы ничего не делаете, прибор перейдет в дежурный режим.
- 16 Когда вы установите время, нажмите .
- 17 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- 18 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
- 19 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.

ТАЙМЕР

- Вы можете использовать таймер задержки для программ супа , йогурта , хлеба , пара  и каши .
- Сразу же после установки времени приготовления и до нажатия кнопки пуск  сделайте следующее:
 - 1) Нажмите кнопку . Загорится индикатор .
 - 2) Определите, к которому часу вы хотите иметь готовое блюдо.
 - 3) Например: если сейчас 14:00, а вы хотите, чтобы блюдо было готово в 21:00, вы должны установить время 7 часов.
 - 4) Для выставления правильных показателей часов и минут используйте кнопки **h** и **min** соответственно.
 - 5) Нажмите кнопку .

СУП

- 1 Обжаривание мяса и овощей (см. «ОБЖАРИВАНИЕ/ПАССЕРОВАНИЕ/ТУШЕНИЕ/ВАРКА»).
- 2 Положите твердые ингредиенты в чашу, затем добавьте жидкость для приготовления.
- 3 Закройте крышку.
- 4 С помощью кнопки  установите программу  в меню.
- 5 Выберите время приготовления. По умолчанию время приготовления составляет 1 час.
- 6 Пока время на дисплее мигает, вы можете использовать только кнопки **h** и **min**.
- 7 Используйте кнопку **min**, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 8 Используйте кнопку **h**, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 1, 2, 3, 4 и 5).
- 9 Чтобы отменить установку 1 час, снова нажмите кнопку **h**, пока время на дисплее мигает.
- * Если в течение 2 минут вы ничего не делаете, прибор перейдет в дежурный режим.
- 10 У вас есть возможность использования таймера для этой программы (см. ТАЙМЕР).
- 11 Нажмите кнопку .
- 12 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- 13 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
- 14 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.



ЙОГУРТ





Йогуртная закваска

- 1 Вы можете использовать 5, 10, 15, 20, 25, 30 мл (2 столовых ложки):
 - 1) неароматизированного «живого» йогурта — он должен быть свежим (ищите йогурт с большим сроком годности).
 - Разные торговые марки дадут разные результаты.
 - 2) йогурта, приготовленного вами ранее;
 - Со временем жизненные силы бактерий ослабевают, поэтому вы можете делать это только 10 раз до использования другой новой закваски.
 - 3) йогуртной закваски сублимационной сушки, приобретенной в аптеке или в магазине по продаже диетических продуктов.
 - В случае если инструкция на упаковке с закваской отличается от этого руководства, следуйте инструкции на упаковке.






МОЛОКО

- 2 Вам понадобится 1 литр молока.
- 3 Из цельного молока получается более густой йогурт, чем из обезжиренного молока.
- 4 Для того чтобы сделать его более густым, вы можете добавить в питьевое молоко до 8 столовых ложек сухого молока.
- 5 Вы также можете использовать восстановленное сухое молоко или консервированное сгущенное молоко.






приготовление йогурта

- 6 Вам необходимо убить бактерии в молоке для того, чтобы они не соперничали с бактериями в йогуртной закваске.
- 7 Пока вы нагреваете молоко, дайте йогуртной закваске нагреться до комнатной температуры.
- 8 Откройте крышку.
- 9 Используйте программу ПРОПАРИВАНИЕ (ОБЖАРИВАНИЕ/ПАССЕРОВАНИЕ/ТУШЕНИЕ/ВАРКА), чтобы подогреть молоко, немного не доводя до кипения.
- 10 Нагревайте молоко, пока по краям не начнут идти пузырьки.
- 11 Охладите молоко до температуры 37—45° С.
- 12 Размешайте йогуртную закваску в молоке.
- 13 Они должны быть тщательно перемешаны, в противном случае йогурт получится комковатым.
- 14 Закройте крышку.
- 15 С помощью кнопки  установите программу  в меню.
- 16 Выберите время приготовления. По умолчанию время приготовления составляет 8 часов.
- 17 Пока время на дисплее мигает, вы можете использовать только кнопки h и min.
- 18 Используйте кнопку min, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 19 Используйте кнопку h, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 6, 7, 8, 9 и 10).
- 20 Чтобы отменить установку 1 час, снова нажмите кнопку h, пока время на дисплее мигает.
- ★ Если в течение 2 минут вы ничего не делаете, прибор перейдет в дежурный режим.
- 21 У вас есть возможность использования таймера для этой программы (см. ТАЙМЕР).
- 22 Нажмите кнопку .
- 23 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- 24 В конце времени приготовления прибор перейдет в дежурный режим.
- 25 При этом теплая температура йогурта поддерживаться не будет.
- 26 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.

ХЛЕБ


- 1 Разморозьте замороженное тесто перед использованием.
- 2 Не готовьте больше, чем 500 г мяса за один прием.
- 3 Смажьте чашу растительным маслом.
- 4 Поместите тесто в чашу.
- 5 Закройте крышку.
- 6 С помощью кнопки  установите программу  в меню.
- 7 Выберите время приготовления. По умолчанию время приготовления составляет 3 часов.
- 8 Пока время на дисплее мигает, вы можете использовать только кнопки h и min.
- 9 Используйте кнопку min, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 10 Используйте кнопку h, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 1, 2, 3, 4, 5 и 6).
- 11 Чтобы отменить установку 1 час, снова нажмите кнопку h, пока время на дисплее мигает.
- ★ Если в течение 2 минут вы ничего не делаете, прибор перейдет в дежурный режим.
- 12 У вас есть возможность использования таймера для этой программы (см. ТАЙМЕР).
- 13 Нажмите кнопку .
- 14 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- 15 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
- 16 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.

РЫБА




- 1 Натрите мясо со всех сторон растительным маслом.
- 2 Посыпьте со всех сторон приправами.
- 3 Положите столовую ложку растительного масла в чашу.
- 4 Поместите мясо в чашу.
- 5 Закройте крышку.
- 6 Время зависит от размера порции.
- 7 Не готовьте больше, чем 500 г мяса за один прием.
- 8 Мы рекомендуем устанавливать время приготовления из расчета 10 минут на каждые 100 г рыбы.
- 9 С помощью кнопки  установите программу  в меню.
- 10 Выберите время приготовления. По умолчанию время приготовления составляет 20 минут.
- 11 Пока время на дисплее мигает, вы можете использовать только кнопки h и min.
- 12 Используйте кнопку min, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 13 Если вы хотите готовить более 1 часа, нажмите кнопку h.
- 14 Чтобы отменить установку 1 час, снова нажмите кнопку h, пока время на дисплее мигает.
- ★ Если в течение 2 минут вы ничего не делаете, прибор перейдет в дежурный режим.
- 15 Когда вы установите время, нажмите .
- 16 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- 17 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
- 18 Лучше всего извлечь продукт сразу после приготовления, чтобы рыба не стала слишком сухой.
- 19 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.




ПРОПАРИВАНИЕ

- 1 Заполните чашу холодной водой до отметки б.
- 2 Поставьте корзину в чашу и положите продукты в корзину.
- 3 Для равномерной готовки нарежьте продукты на куски примерно одинакового размера.
- 4 Для гороха, фасоли и аналогичных продуктов сделайте конверт из алюминиевой фольги.
- 5 Извлекая конверт, соблюдайте осторожность – надевайте кухонные рукавицы и используйте пластмассовые щипцы/ложки.
- 6 Закройте крышку.
- 7 С помощью кнопки  установите программу  в меню.
- 8 Выберите время приготовления. По умолчанию время приготовления составляет 30 минут.
- Они должны готовиться в течение времени, установленного по умолчанию.

продукты (свежие)	количество	продукты (свежие)	количество
зеленая фасоль	200g	брокколи	200g
брюссельская капуста	200g	капуста	четверть
морковь (ломтиками)	200g	кукурузные початки	2
картофель (четвертями)	400g		

- 9 Пока время на дисплее мигает, вы можете использовать только кнопки h и min.
- 10 Используйте кнопку min, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 11 Используйте кнопку h, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 1 и 2).
- 12 Чтобы отменить установку 1 час, снова нажмите кнопку h, пока время на дисплее мигает.
- ★ Если в течение 2 минут вы ничего не делаете, прибор перейдет в дежурный режим.
- 13 У вас есть возможность использования таймера для этой программы (см. ТАЙМЕР).
- 14 Нажмите кнопку .
- 15 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- 16 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры».
- 17 Загорится индикатор .
- 18 Лучше всего извлечь продукт сразу после приготовления, чтобы блюдо не впитало излишнюю влагу.
- 19 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.

ОБЖАРИВАНИЕ/ПАССЕРОВАНИЕ/ТУШЕНИЕ/ВАРКА

- 1 Программу ПРОПАРИВАНИЯ  с ее настройкой по умолчанию и открытой крышкой можно использовать как сковороду на большом огне в течение 5, 10, 15, 20, 25, 30 минут перед тем, как включить другую программу для приготовления пищи.
- 2 Используйте ее, добавляя небольшое количество растительного масла для обжаривания мяса и овощей, пассерования лука, сельдерея, лука-порея и т. д.
- 3 Используйте этот режим для предварительного нагрева воды или бульона, необходимых для последующего приготовления блюда.
- 4 При переключении на основную программу прибор будет разогрет и некоторые или все ваши ингредиенты уже будут в чаше.
- 5 В этом случае вам не надо будет мыть кастрюлю, которую вы бы использовали во время приготовления.






КАША/РИЗОТТО

- 1 Используйте мерную чашку, чтобы поместить крупу (рис, овсяные хлопья, перловая крупа и т. д.) в чашу.

Каша

- Пользуйтесь правой шкалой с отметками от ½ до 1½ на внутренней стороне чаши.
- Не заполняйте чашу выше максимальной отметки (max).






Конджи (рисовая каша)

- Пользуйтесь центральной шкалой с отметками от 1 до 3 на внутренней стороне чаши.
 - Не заполняйте чашу выше максимальной отметки (max).
- 2 Наполните чашу водой до отметки, соответствующей количеству чашек используемой крупы.
 - 3 Закройте крышку.
 - 4 С помощью кнопки  установите программу  в меню.
 - 5 Выберите время приготовления. По умолчанию время приготовления составляет 1 час.
 - 6 Пока время на дисплее мигает, вы можете использовать только кнопки h и min.
 - 7 Используйте кнопку min, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
 - 8 Используйте кнопку h, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 1, 2, 3 и 4).
 - 9 Чтобы отменить установку 1 час, снова нажмите кнопку h, пока время на дисплее мигает.
- ★ Если в течение 2 минут вы ничего не делаете, прибор перейдет в дежурный режим.
- 10 У вас есть возможность использования таймера для этой программы (см. ТАЙМЕР).
 - 11 Нажмите кнопку .
 - 12 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
 - 13 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
 - 14 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.

Ризотто




- Следуйте рецепту, представленному в конце этой брошюры.

ПИРОГ



- 1 Разморозьте замороженное тесто перед использованием.
 - 2 Не заполняйте чашу более чем наполовину.
 - 3 Смажьте чашу растительным маслом.
 - 4 Поместите тесто в чашу.
 - 5 Закройте крышку.
 - 6 С помощью кнопки  установите программу  в меню.
 - 7 Выберите время приготовления. По умолчанию время приготовления составляет 40 минут.
 - 8 По умолчанию время приготовления составляет 40 минут.
 - 9 Пока время на дисплее мигает, вы можете использовать только кнопки h и min.
 - 10 Используйте кнопку min, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
 - 11 Используйте кнопку h, чтобы изменить время приготовления на дисплее (возможные варианты: 1 и 2).
 - 12 Чтобы отменить установку 1 час, снова нажмите кнопку h, пока время на дисплее мигает.
- ★ Если в течение 2 минут вы ничего не делаете, прибор перейдет в дежурный режим.
- 13 Когда вы установите время, нажмите .
 - 14 На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
 - 15 В конце времени приготовления прибор перейдет в режим «поддержания температуры». Загорится индикатор .
 - 16 Лучше всего извлечь продукт сразу после приготовления, чтобы блюдо не впитало излишнюю влагу.
 - 17 Нажмите кнопку . Откройте крышку. Извлеките пищевые продукты.



👁 ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Если вы хотите использовать функцию поддержания температуры после программы, в которой она не предусмотрена, — нажмите , когда единственной индикацией на дисплее будет мигающий значок .
- Нажмите , чтобы выйти из этого режима.







👁 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ









- 1 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
- * Отключите устройство от сети, а затем извлеките соединительный разъем из входного гнезда устройства.
- 2 При закрытой крышке возьмите фильтр за верхнюю часть и выньте его из крышки.
- 3 Переверните его, чтобы была видна маркировка на переднем крае.
- 4 Удерживая фиксатор крышки фильтра, поверните остальную часть фильтра в сторону открытого висячего замка .
- 5 Нажмите на выступы в нижней части внутренней крышки () и вытащите ее из прибора.
- 6 Съемные детали следует мыть вручную.
- 7 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 8 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.
- 9 Соберите фильтр и вставьте его в крышку.
- 10 Установите внутреннюю крышку в крышку.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ







Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.








рецепты


	столовая ложка (15 мл)
	чайная ложка (5 мл)
g	граммы
ml	миллилитры
	мерная чашка
	стебель/черешок (сельдерея)
	горсть
	яйцо, среднее (53-63г)





	щепотка
	пучок
	веточка
	зубок(-ки)
	консервная банка
	банка
	пакетик (7 г)
	яйцо, большое (63-73г)

огненное чили из говядины по-нью-йоркски





450 g	тушеной говядины
3 	чеснок, очищенный и нарезанный
2 	молотый кумин
1 	кайенский перец
1 	копченой паприки / порошка чипотле
1	зеленый перец
1 	соль
1 	листья базилика, крупно нарезанные












1 	оливковое масло
2	нарезанных луковичы
2 	молотый перец чили
2 	томатного соуса
2 	помидоров
1 	лавровый лист
1 	черный перец
1 	фасоль

 тушение

Откройте крышку. Добавить масло. Выберите в меню программу  и нажмите . Порезьте говядину, помидоры и перец на маленькие кусочки. Мясо обжарьте, затем выньте. Добавьте лук, чеснок и все травы. Готовьте, пока лук не станет мягким. Добавьте мясо. Отложите бобы. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Закройте крышку. Выберите программу . Добавьте бобы за 30 минут до конца приготовления. Если мясо в конце программы все еще жестковатое, добавьте стакан воды и запустите программу для приготовления мяса еще на 30 минут.






чили из кускуса с овощами

- 1 нарезанный красный лук
- 1 нарезанный большой репчатый лук
- 2  чеснок, очищенный и нарезанный
- 1 красный перец, без семян, нарезанный
- 1 желтый перец, без семян, нарезанный
- 1  помидоры кусками
- 2  молотый кумин
- 850 ml овощной бульон
- 2  молотый перец чили
- 120-140 ml кускуса
- 1 оранжевый сладкий перец, без семян, нарезанный

-  медленное приготовление
- 1  оливковое масло
- 1  лимской фасоли
- 1  белой фасоли каннеллини
- 1  зеленого перца халапеньо
- 1  фасоль
- 1  молотого кориандра
- 1  томатная паста
- 1  сахар
- 2  острого томатного соуса
- 2  сушеный орегано

для подачи:

- тертый сыр
- сметана
- небольшой пучок кориандра, нарезанный

Откройте крышку. Добавить масло. Выберите в меню программу  и нажмите . Соединить лук и чеснок. Готовьте, пока лук не станет мягким. Слейте фасоль и добавьте. Отложите кускус. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Закройте крышку. Выберите программу . Добавьте кускус за 30 минут до конца приготовления. Если процесс приготовления уже завершен, выберите в меню программу  и готовьте еще примерно 20 минут. Подавайте в пиале, добавив горсть сыра, немного сметаны и посыпав свежим кориандром. Для классического вегетарианского чили кускус не добавляйте.






йогурт собственного приготовления

- 1200 ml молоко
- 100 ml йогурт







 йогурт





вкус по своему усмотрению

- 50 g замороженных летних ягод разных видов
- 1  мед

Откройте крышку. Налейте молоко. Выберите в меню программу  и нажмите . Нагревайте молоко, пока по краям не начнут идти пузырьки. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Охладите молоко до температуры 37—45° C. Смешайте йогурт с молоком. Они должны быть тщательно перемешаны, в противном случае йогурт получится комковатым. Закройте крышку. Выберите в меню программу  и нажмите . Дождитесь окончания выполнения программы. Поместите йогурт в холодильник до полного охлаждения. Слегка подогрейте ягоды в кастрюле. Добавьте мед. Когда ягоды начнут развариваться, снимите с огня, дайте остыть, затем смешайте с йогуртом. Если вы хотите хранить йогурт, банки для него необходимо простерилизовать. Прогрейте их в духовке при 100° C в течение 10 минут. В холодильнике йогурт будет храниться до 2 недель.

гороховый суп с голяшкой

- 1150 ml куриный бульон
- 225 g сушеного гороха половинками
- 1  корень сельдерея, нарезанный
- 1  мелко нарезанного тимьяна
- 1 голяшка
-  медленное приготовление
- 1 мелко нарезанный лук
- 1 нарезанная морковь
- 2  чеснока (измельченного)
- 1  лавровый лист
- 1  черный перец

Откройте крышку. Добавьте ингредиенты. Выберите в меню программу  и нажмите . Доведите до кипения, помешивая. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Закройте крышку. Выберите программу . Дождитесь окончания выполнения программы. Выньте голяшку. Удалите кожу и кости. Нарезьте кубиками мясо. Не добавляйте лавровый лист. Разомните горох обратной стороной деревянной ложки. Добавьте мясо. Добавьте приправы и подавайте. Блаженство в чаше!



тажин из рыбы по-мароккански



2	чеснок, очищенный и нарезанный	1	нарезанный лук
1	красный перец, без семян, нарезанный	2	помидоры кусками
2	корень сельдерея, нарезанный	1	молотый кумин
1	молотого имбиря	1	куркумы
1	палочка корицы	1	пасты харисса
120 ml	белого вина	1	томатная паста
120 ml	рыбного бульона	1	лимон
675 g	рыба (треска/пикша/филе лосося)	1	зеленых оливок
1	небольшой пучок кориандра, нарезанный		соль и перец

Отложите кориандр. Откройте крышку. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Закройте крышку. Выберите в меню программу и нажмите . Готовьте, пока рыба не будет легко расслаиваться (40-60 минут). Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Добавьте кориандр. Добавьте приправы и подавайте. Великолепно сочетается с кускусом.

Лосось с острой корочкой



2	филе лосося (с кожей)	1	оливковое масло
1	паприка	1	молотый перец чили
½	молотый кумин	1	соль и перец
1	мягкого коричневого сахара	1	лимон

Смешайте паприку, порошок чили, кумин, сахар, соль и перец. Посыпьте этой смесью филе лосося. Откройте крышку. Добавьте масло. Выберите в меню программу и нажмите . Подождите пару минут, чтобы растительное масло разогрелось. Добавьте филе кожей вниз. Закройте крышку. Отличное сочетание: пропаренная и жареная рыба с хрустящей корочкой! Подавайте с долькой лимона. Великолепное легкое блюдо.

шоколадный торт «Брауни»



170 g	несоленное сливочное масло	3	
340 g	сахар	1	ванильная эссенция
170 g	порошок какао	1	соль
110 g	капель молочного шоколада	75 g	мука

для подачи:

ванильное мороженое (не обязательно)

Расплавьте в кастрюле масло на медленном огне. Выстелите чашу фольгой, смазанной сливочным маслом. Взбейте в миске растопленное масло, сахар, какао-порошок, муку, яйца, ваниль и соль. Добавьте шоколадные капли. Поместите тесто в фольгу внутри чаши. Закройте крышку. Выберите в меню программу . Установите время приготовления: 1 час 30 минут. Нажмите кнопку . Торт должен быть твердым по краям и слегка клейким в центре. Подавайте торт теплым, положив сверху шарик мороженого.

приготовленные на пару артишоки



1	чеснок, очищенный и нарезанный	2	артишока
	веточки трав (эстрагон, мята, петрушка, тимьян)	1	лимон

Нарежьте лимон. Обрежьте стебель каждого артишока на уровне нижней части плода. Отрежьте верхнюю четверть от каждого артишока. Удалите все поврежденные листья. Натрите срезанные поверхности ломтиком лимона. Поместите ломтики лимона в корзину. Добавьте веточки трав. Добавьте чеснок. Поместите сверху артишок. Залейте водой до уровня 2 по шкале, размеченной внутри чаши (слева). Поставьте корзину на чашу. Закройте крышку. Выберите в меню программу и нажмите . Когда внешние листья можно легко удалить, артишоки готовы. Подавайте теплым или холодным с приправой из уксуса. Потрясающе!

ирландское жаркое (stew) с клецками из козьего сыра



для жаркого:

1.8 kg	лопатки ягненка (приготовленной)	1	оливковое масло
250 g	бекон с прослойками жира	3	чеснока (измельченного)
950 ml	бараньего бульона		соль и перец
1	нарезанный большой репчатый лук	2	нарезанных моркови
2	корень сельдерея, нарезанный	2	розмарин, нарезанный
2	томатная паста	1	кукурузной муки

для клецок:

100 g	блинная мука	1	пекарский порошок
50 g	нутряного сала	1	соль
75 ml	вода	1	сушеная петрушка
40 g	козий сыр (мягкий)	1	сушеный чабрец
1	высушенного майорана	1	черный перец

для жаркого:

Отделите мясо от костей. Нарежьте мясо и бекон маленькими кусочками. Откройте крышку. Выберите в меню программу и нажмите . Добавьте ингредиенты. Доведите до кипения, помешивая. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Слейте бульон в кувшин. Добавить масло. Добавить лук и тушить до мягкости. Добавьте мясо, чеснок, травы и другие овощи и варите в течение 5 минут. Добавьте ингредиенты. Добавьте томатное пюре. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Закройте крышку. Выберите программу .

для клецок:

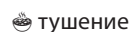
Смешайте все ингредиенты вручную. Сформируйте из смеси 6 шариков. Оставьте на 20 минуты.

в конце:

смешайте в чашке кукурузную муку и небольшое количество воды до однородного состояния. За 30 минут до конца приготовления откройте крышку. Смешайте массу с жарким. Добавьте клецки. Закройте крышку. Дождитесь окончания выполнения программы и подавайте на стол. Превосходное традиционное блюдо!

★ Если у вас нет уже готовой баранины, можно использовать сырую, установив программу медленного приготовления вместо программы для тушения, затем продолжить с момента добавления клецок.

айнтопф из перловки с фасолью борлотти («все в одном горшке»)



1	оливковое масло	1	фасоли борлотти
175 g	перловой крупы	1	мелко нарезанный лук
1	помидоры кусками	1	томатная паста
1000 ml	овощной бульон	2	петрушка (нарезанная)
125 ml	красного сухого вина		соль и перец

для подачи:

масло чили (не обязательно)

Откройте крышку. Выберите в меню программу и нажмите . Добавьте ингредиенты. Доведите до кипения, помешивая. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Слейте бульон в кувшин. Добавить масло. Добавить лук и тушить до мягкости. Налейте вино и варите в течение нескольких минут. Добавьте перловую крупу и перемешивайте, пока она не приобретет цвет вина. Слейте фасоль и добавьте. Добавьте помидоры. Добавьте ингредиенты. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Закройте крышку. Выберите программу . За 30 минут до конца приготовления откройте крышку. Проверьте количество жидкости в чаше. Если необходимо, добавьте 150 мл горячей воды. Закройте крышку. Дождитесь окончания выполнения программы. Подавайте со свежим хрустящим хлебом, сбрызнув маслом чили.



пудинг, пропитанный сиропом

пар

115 g	масло	2	
100 g	мелкий сахарный песок	¼	ванильная эссенция
175 g	блинная мука	2	молоко
4	золотого сиропа		

Разбейте в миску яйца. Смешайте в чаше сливочное масло и сахар. Постепенно добавляйте яйца, потом ваниль, потом муку. Смешайте с молоком. Смажьте маслом жаропрочную миску объемом 1200 мл. Вылейте сироп на дно жаропрочной миски и выложите смесь сверху. Накройте пергаментом для выпечки, затем фольгой и обвяжите верх шпагатом. Откройте крышку. Поместите жаропрочную миску в чашу в приборе. Добавьте в чашу в приборе кипящей воды до уровня 3 см ниже верха жаропрочной миски. Закройте крышку. Выберите в меню программу . Установите время приготовления: 1 час 30 минут. Нажмите кнопку . Дождитесь окончания выполнения программы. Переверните на блюдо и подавайте теплым. Это отличный пудинг в любое время года!

ризотто со свеклой в мультиварке

каша/ризотто

400 g	свеклы	2	оливковое масло
250 g	риса арборио / другого сорта для ризотто	1	мелко нарезанный лук
2	чеснок, очищенный и нарезанный	250 ml	белого вина
900 ml	овощной бульон / куриный бульон	1	мелко нарезанного тимьяна

в конце:

100 ml	йогурт	1	петрушка (нарезанная)
1	масло		

Откройте крышку. Выберите в меню программу и нажмите . Добавьте ингредиенты. Доведите до кипения, помешивая. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Слейте бульон в кувшин. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Выберите в меню программу и нажмите . Оставьте ее нагреться. Очистите свеклу и нарежьте кубиками размером 1 см. Поместите свеклу, чеснок и лук в чашу. Готовьте, пока лук не станет мягким. Смешайте с рисом. Закройте крышку и варите в течение 3-4 минут. Откройте крышку. Добавьте вино и перемешайте. Закройте крышку и варите в течение 3-4 минут. Откройте крышку. Добавьте тимьян. Добавьте ингредиенты. Закройте крышку. Дождитесь окончания выполнения программы. Проверьте рис: он должен быть слегка упругим, но не твердым. Если рис не совсем готов, добавьте немного воды и варите еще несколько минут. Смешайте со сливочным маслом — это придаст ризотто блеск. Подавайте с небольшим количеством йогурта, посыпав зеленью петрушки. Это блюдо отлично подходит в качестве закуски или легкого обеда.

белый батон


хлеб

1	золотого сиропа	1	масло
320 ml	молоко	1	сухие дрожжи
500 g	белая хлебная мука	1	соль



Откройте крышку. Налейте молоко. Выберите в меню программу и нажмите . Нагревайте молоко, пока по краям не начнут идти пузырьки. Слейте молоко в кувшин. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Охладите молоко до температуры 37—45° С. Расплавьте в кастрюле масло на медленном огне. Смешайте муку и соль в чаше. Добавьте дрожжи, сливочное масло и сироп. Добавьте молоко и замесите в шар. Если смесь очень липкая, добавьте немного муки. Накройте и оставьте в теплом месте на 10 минут. Вымесите снова. Накройте и оставьте в теплом месте на 10 минут. Откройте крышку. Выберите в меню программу и нажмите . Закройте крышку. За 30 минут до конца приготовления откройте крышку. Переверните хлеб. Это поможет подрумянить верх батона, чтобы корочка была хрустящей. Дождитесь окончания выполнения программы. Подавайте со сливочным маслом.

хлеб из пресного теста

 хлеб


1  смеси для пресного хлеба
350 ml вода

масло

Откройте крышку. Смажьте чашу сливочным маслом. Выберите в меню программу . Закройте крышку. Установите время приготовления: 2 часа 15 минут. Нажмите кнопку . Оставьте ее нагреться. Высыпьте смесь для пресного хлеба в чашу. Добавьте воды. Вымесите руками в шар. Откройте крышку. Поместите тесто в чашу. Разделите тесто на четыре части пластиковой лопаткой. Закройте крышку. За 30 минут до конца приготовления откройте крышку. Переверните хлеб. Это поможет подрумянить верх батона, чтобы корочка была хрустящей. Дождитесь окончания выполнения программы. Остужайте на решетке. Подавайте с соленым сливочным маслом как отдельное блюдо или с другой едой.

овсяная каша

 каша/ризотто



2  овсяные хлопья
1 $\frac{1}{4}$  соль

вода

2  сахар



для подачи:

жженный сахар
молоко / сливки

Откройте крышку. Добавьте овсяные хлопья, соль и сахар. Залейте водой до уровня $1\frac{1}{2}$ по шкале, размеченной внутри чаши (справа). Закройте крышку. Выберите в меню программу  и нажмите . Дождитесь окончания выполнения программы. Подавайте с молоком или сливками. Посыпьте жженым сахаром. Если хотите, за 15 минут до конца приготовления можно добавить нарезанную курагу или половинки чернослива (без косточек). Остатки каши можно хранить в холодильнике до 2 дней. Перед подачей нужно разогреть.

овсяная каша с орехами

 каша/ризотто



$\frac{1}{2}$  овсяных хлопьев
120 ml молоко
1  молотая корица

вода

3  кокосовой стружки




для подачи:

золотого сиропа
очищенный миндаль

Откройте крышку. Добавьте овсяные хлопья, корицу, кокосовую стружку и молоко. Залейте водой до уровня $\frac{1}{2}$ по шкале, размеченной внутри чаши (справа). Закройте крышку. Выберите в меню программу  и нажмите . Дождитесь окончания выполнения программы. Полейте слегка золотым сиропом и посыпьте сверху миндалем.

суп из чоризо, капусты и яблок

 суп

$\frac{1}{4}$ мелко нарезанной колбасы чоризо
1 яблоко
2  корень сельдерея, нарезанный
 $\frac{1}{4}$ мелко нарезанной ранней капусты
2  чеснок, очищенный и нарезанный
1  соль
850 ml овощной бульон

1 мелко нарезанный лук






2 нарезанных моркови

2 помидоры кусками

1  томатная паста

1  кайенский перец

1  черный перец

Откройте крышку. Выберите в меню программу  и нажмите . Обжарьте чоризо в течение 2 минут. Соединить лук и чеснок. Готовьте, пока лук не станет мягким. Яблоко очистите, удалите сердцевину и нарежьте. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Закройте крышку. Выберите в меню программу  и нажмите . Дождитесь окончания выполнения программы. Это отличный суп, и, если вы оставите его на ночь в холодильнике, его вкус станет еще насыщеннее.



суп из помидоров



1	нарезанный лук	1	оливковое масло
1	помидоры кусками	2	помидоры кусками
1	красный перец, без семян, нарезанный	2	картофель
550 ml	куриный бульон	1	томатная паста
1	смесь сушеных трав	1	черный перец

Откройте крышку. Добавьте ингредиенты. Выберите в меню программу и нажмите . Доведите до кипения, помешивая. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Слейте бульон в кувшин. Дважды нажмите , чтобы остановить программу. Очистите и нарежьте кубиками картошку. Выберите в меню программу и нажмите . Добавьте масло. Добавьте лук и сладкий перец. Готовьте, пока лук не станет мягким. Добавьте ингредиенты. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Закройте крышку. Дождитесь окончания выполнения программы. Добавьте приправы. Подавайте с хрустящим хлебом.

аппетитный рис



2	риса		вода
1	бульонный кубик (овощной)	2	нарезанных моркови
1	красный перец, без семян, нарезанный	1	куркумы
2	корень сельдерея, нарезанный	1	горох (не обязательно)

Откройте крышку. Поместите рис в чашу. Залейте водой до уровня 2 по шкале, размеченной внутри чаши (слева). Раздавите бульонный кубик и размешайте его в воде. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Закройте крышку. Выберите программу . Дождитесь окончания выполнения программы и подавайте на стол. Если рис не совсем готов, оставьте его на несколько минут при закрытой крышке пропариться.

курица с помидорами и грибами



2	куриные грудки, без кожи и костей	1	оливковое масло
450 g	нарезанных коричневых шампиньонов	1	помидоры кусками
2	чеснок, очищенный и нарезанный	1	томатного соуса
1	Вустерширский соус	1	сушеный орегано

соль и перец

Откройте крышку. Выберите в меню программу и нажмите . Добавьте масло. Приправьте куриные грудки солью и перцем и положите их в чашу. Переверните мясо, чтобы оно «схватилось» с обеих сторон. Добавьте чеснок и грибы. Готовьте в течение 3-4 минут, перевернув курицу еще раз. Добавьте помидоры, вурчестерский соус, томатный соус и орегано. Продолжайте готовить, перевернув курицу еще раз. Проверьте готовность мяса. Подавайте с макаронами, картофелем или рисом. Быстрое и вкусное блюдо из доступных продуктов.

ребрышки, тушеные в пиве с кленовым сиропом и соевым соусом



1 kg	свиной грудинки с ребрышками	1	нарезанный лук
350 ml	пива «Гиннес» или другого крепкого пива	1	оливковое масло
140 ml	свиного или говяжьего бульона	60 ml	кленового сиропа / мед
3	чеснок, очищенный и нарезанный	2	темного соевого соуса


Откройте крышку. Выберите в меню программу . Добавьте масло. Установите время приготовления: 1 час 45 минут. Нажмите кнопку . Добавьте ребрышки и обжаривайте в течение 5 минут, время от времени переворачивая. Выньте ребрышки. Соедините лук и чеснок. Готовьте, пока лук не станет мягким. Положите ребрышки обратно в чашу. Добавьте пиво, бульон, кленовый сироп и соевый соус. Закройте крышку. Дождитесь окончания выполнения программы. Добавьте приправы и подавайте. Отличный вариант для закуски или для обеда из нескольких блюд.

айнтопф из говяжьей грудинки («все в одном горшке»)

☼ медленное приготовление

1 kg	говяжьей грудинки	2 🍷	томатная паста
2 🧄	чеснок, очищенный и нарезанный	2 🌿	лавровый лист
50 g	нарезанной ломтиками колбасы чоризо	2	морковь
2	нарезанных красных луковицы	3 🥕	сельдерей
600 ml	говяжьего бульона	2 🌿	розмарин, нарезанный
2 🍷	смесь сушеных трав	1 🍅	помидоры кусками
6-8	картофель (небольшой)		соль и перец
2 🍷	Вустерширский соус		

Картофель не чистить. Нарезьте картофель, морковь и сельдерей на кусочки. Приправьте грудинку солью и перцем. Откройте крышку. Выберите в меню программу ☼ и нажмите ⬇. Добавьте ингредиенты. Доведите до кипения, помешивая. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Слейте бульон в кувшин. Обжарьте чоризо в течение 2 минут. Добавьте мясо. Обжарьте со всех сторон. Добавьте лук, чеснок, картофель, сельдерей и морковь. Если у вас есть какие-либо другие корнеплоды, которые необходимо использовать, добавьте их тоже. Готовьте, пока лук не станет мягким. Добавьте ингредиенты. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Дважды нажмите ⬇, чтобы остановить программу. Выберите программу ☼. Дождитесь окончания выполнения программы и подавайте на стол. Готовить в течение 8 часов, но, возможно, блюдо будет готово к употреблению через 5 часов.

 Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.


DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- 2 Pokud dojde k poškození konektoru nebo kabelu, musí být nahrazeny speciální sadou, která je k dispozici u výrobce nebo v jeho servisním středisku.

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

 Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.








 Povrchy přístroje budou pálit. Zbytkové teplo zajistí, že povrchy po použití zůstanou horké.

 Kontakty udržujte v suchu.

- 3 Do přístroje nevkládejte zmrazené maso či drůbež – napřed tyto potraviny zcela rozmrazte.
- 4 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- 5 V těle hrnce se nepokoušejte nic vařit, čili vařte pouze ve vyjímatelné míse.
- 6 Neplňte nad max.
- 7 Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- 8 Vytáhněte zástrčku ze sítě a potom vypojte konektor ze zdířky v přístroji.
- 9 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- 10 Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
- 11 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 12 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

jen pro domácí použití

JAK TO FUNGUJE

- Pro otevření víčka stiskněte zámek poklice.
- Vložte ingredience.
- Mísou pootočte o čtvrt otáčky do obou směrů, abyste se ujistili, že je mezi spodkem mísy a topným tělesem dobrý kontakt.
- Víko uzavřete.
- Pro výběr programu použijte tlačítko .
- Velká tři tlačítka ve spodní části,  vaření rýže,  pomalé vaření a  dušení mají přednost před menu a tlačítkem .
- Nastavte časovač , pokud je to potřeba.
- Stiskněte tlačítko  a program se spustí.

nákresy	kaše/rizoto	2 víko filtru
1 menu	dort	3 filtr
menu	časovač	4 poklice
maso	rýže	5 zámek poklice
polévka	pomalé vaření	6 vnitřní strana poklice
jogurt	dušení	7 odměrka
chléb	stále teplé	8 koš
ryba	stop	9 mísa
pára	start	10 konektor

- Přístroj vypnete tak, že jednou stisknete tlačítko stop , pokud displej neodpočítává, nebo dvakrát, pokud displej odpočítává.
- Po použití nechte přístroj 15 minut odpočinout, než jej znovu použijete.

PŘÍPRAVA

- 1 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
- 2 Přístroj nepoužívejte blízko záclon a závěsů nebo pod policemi či skříňkami nebo blízko něčeho, co se může působením unikající páry poškodit.
- 3 Mějte vždy připravené rukavice na pečení (nebo utěrku) a tepelně odolnou podložku nebo mělký talíř, na který po skončení vaření mísu položíte.
- 4 Vložte mísu do hrnce.
- 5 Mísou pootočte o čtvrt otáčky do obou směrů, abyste se ujistili, že je mezi spodkem mísy a topným tělesem dobrý kontakt.

ZAPÍNÁNÍ

- 6 Víko uzavřete.
- 7 Prvně zapojte konektor do přístroje, a až potom zapojte přívodní kabel do sítě.
- 8 Displej bude blikat. Kontrolka bude blikat.



RÝŽE

- 1 Rýži nasypete do mísy pomocí odměrky.
- 2 Nedávejte více než 10 šálků rýže.
- 3 Použijte stupnici na levé straně uvnitř mísy, je označena čísly 2 až 10.
- 4 Mísu naplňte vodou až k číslu, které odpovídá počtu nasypaných šálků rýže.
- 5 Víko uzavřete.
- 6 Stiskněte tlačítko. Tlačítko se rozsvítí.
- 7 Vnější části displeje budou během nahřívání potravin blikat.
- 8 Na displeji se následně zobrazí zbývající čas vaření (13 minut), a začne odpočítávání.
- 9 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.
- 10 Rozsvítí se kontrolka .
- 11 Otevřete víko.
- 12 Vyjměte mísu a položte ji na tepelně odolnou podložku nebo mělký talíř.
- 13 Stiskněte tlačítko.
- 14 Lopatkou rýži prokypřete a promíchejte, aby unikla zbývající pára.
- 15 Občas se stane, že na vrstvě rýže, která je v kontaktu s mísou, se utvoří křusta.
- 16 Pokud ovšem o křustu zájem nemáte, můžete ji odstranit pomocí lopatky hned poté, co rýži nabere na talíř.




POMALÉ VAŘENÍ

- 1 Maso a zeleninu opečte dozlatova (viz "DOZLATOVA/NA PRUDKO/DO ZMĚKNUTÍ/DO VARU").
- 2 Tekutou část uveďte do varu (viz "DOZLATOVA/NA PRUDKO/DO ZMĚKNUTÍ/DO VARU").
- 3 Vložte do mísy pevné ingredience, potom přidejte tekutou část.
- 4 Víko uzavřete.
- 5 Stiskněte tlačítko. Tlačítko se rozsvítí.











- 6 Na displeji se zobrazí 8 hodin a začne odpočítávání.
- 7 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.
- 8 Rozsvítí se kontrolka .
- 9 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.






DUŠENÍ

- 1 Maso a zeleninu opečte dozlatova (viz “DOZLATOVA/NA PRUDKO/DO ZMĚKNUTÍ/DO VARU”).
- 2 Tekutou část uveďte do varu (viz “DOZLATOVA/NA PRUDKO/DO ZMĚKNUTÍ/DO VARU”).
- 3 Vložte do mísy pevné ingredience, potom přidejte tekutou část.
- 4 Víko uzavřete.
- 5 Stiskněte  tlačítko. Tlačítko se rozsvítí.
- 6 Na displeji se zobrazí 1 hodina a začne odpočítávání.
- 7 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.
- 8 Rozsvítí se kontrolka .
- 9 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.

POUŽÍVÁNÍ MENU

	menu	rozsah	původní nastavení
	maso	10 min - 1 h	20 min
	polévka	1 - 5 h	1 h
	jogurt	6 - 10 h	8 h
	chléb	1 - 3 h	3 h
	ryba	10 min - 1 h	20 min
	pára	30 min - 2 h	30 min
	kaše/rizoto	1 - 4 h	1 h
	dort	30 min - 2 h	40 min

MASO

- 1 Maso potřete ze všech stran olejem na vaření.
- 2 Na povrchu maso potřete kořením.
- 3 Do mísy dejte jednu polévkovou lžici oleje na vaření.
- 4 Maso vložte do mísy.
- 5 Víko uzavřete.
- 6 Čas se odvíjí od velikosti jídla.
- 7 Nevařte najednou více než asi 500 g masa.
- 8 Navrhujeme čas pečení 10 minut + 10 minut na 100 g váhy hovězího.
- 9 Vepřové či drůbež pečte minimálně 5, 10, 15, 20, 25, 30 minut.
- 10 Pomocí tlačítka  zvolte v menu .
- 11 Zvolte čas pečení. Původní nastavení je 20 minut.
- 12 Tlačítka h a min lze použít pouze tehdy, když čas na displeji bliká.
- 13 Pomocí tlačítka min procházejte možnosti na displeji (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 14 Pokud chcete vařit/péct 1 hodinu, stiskněte tlačítko h.
- 15 Nastavení 1 hodiny zrušíte tak, že opětovně stisknete tlačítko h, a to tehdy, když čas na displeji bliká.
- ★ Pokud nebudete dělat nic po dobu 2 minut, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
- 16 Po nastavení času stisknete .
- 17 Na displeji začne odpočítávání.
- 18 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.
- 19 Rozsvítí se kontrolka .
- 20 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.

⌚ ČASOVAČ

- U programů polévka 🍲, jogurt 🍶, chléb 🍞, pára 🍵 a kaše 🥣 můžete použít časovač zpoždění.
- Tento krok provedte ihned po nastavení času vaření a před stisknutím tlačítka start ⬇:
 - 1) Stiskněte ⌚ tlačítko. Rozsvítí se kontrolka 📺.
 - 2) Rozhodněte se, na kdy chcete mít jídlo připravené.
 - 3) Příklad: Nyní jsou 14:00 a vy chcete mít jídlo připravené na 21:00, čili musíte nastavit čas na 7 hodin.
 - 4) Pro nastavení správného času použijte tlačítka **h** a **min**.
 - 5) Stiskněte ⏸ tlačítko.

🍲 POLÉVKA

- 1 Maso a zeleninu opečte dozlatova (viz "DOZLATOVA/NA PRUDKO/DO ZMĚKNUTÍ/DO VARU").
 - 2 Vložte do mísy pevné ingredience, potom přidejte tekutou část.
 - 3 Víko uzavřete.
 - 4 Pomocí tlačítka ⌚ zvolte v menu 🍲.
 - 5 Zvolte čas pečení. Původní nastavení je 1 hodina.
 - 6 Tlačítka h a min lze použít pouze tehdy, když čas na displeji bliká.
 - 7 Pomocí tlačítka min procházejte možnosti na displeji (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
 - 8 Pomocí tlačítka h procházejte možnosti na displeji (1, 2, 3, 4 a 5).
 - 9 Nastavení 5 hodiny zrušíte tak, že opětovně stisknete tlačítko h, a to tehdy, když čas na displeji bliká.
- ★ Pokud nebudete dělat nic po dobu 2 minut, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
- 10 U tohoto programu máte možnost použít časovač (viz ČASOVAČ).
 - 11 Stiskněte ⬇ tlačítko.
 - 12 Na displeji začne odpočítávání.
 - 13 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.
 - 14 Rozsvítí se kontrolka 📺.
 - 15 Stiskněte ⏸ tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.

🍶 JOGURT

jogurtová kultura





- 1 Můžete použít 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 polévkové lžíce):
 - 1) Neochuceného živého jogurtu – musí být čerstvý (hledejte jogurt s dlouhou dobou spotřeby).
 - S různými značkami docílíte různých výsledků.
 - 2) Jogurtu, který jste dělali předtím.
 - Bakterie se časem oslabí, čili takto můžete postupovat jen 10krát a pak musíte použít novou kulturu.
 - 3) Sublimačně sušené jogurtové kultury z lékárny nebo z obchodu se zdravým jídlem
 - Pokud pokyny na balení s kulturou jsou jiné než v tomto návodu, řiďte se podle pokynů na balení.

mléko






- 2 Budete potřebovat 1 litr mléka.
- 3 Z plnotučného mléka získáte hustší jogurt než z polotučného mléka.
- 4 Aby byl jogurt ještě hustší, můžete do tekutého mléka přidat až 8 polévkových lžic mléka v prášku.
- 5 Také můžete použít mléko namíchané z prášku nebo kondenzované mléko z konzervy.








výroba jogurtu

- 6 Bakterii v mléku musíte zabít, aby nereagovala s bakterií v jogurtové kultuře.
- 7 Zatímco budete ohřívat mléko, nechte jogurtovou kulturu zahřát na pokojovou teplotu.
- 8 Otevřete víko.
- 9 Pomocí programu VAŘENÍ V PÁŘE (DOZLATOVA/NA PRUDKO/DO ZMĚKNUTÍ/DO VARU) ohřejte mléko na teplotu přesně před varem.
- 10 Mléko ohřívejte tak dlouho, dokud se nezačnou u krajů tvořit bublinky.
- 11 Mléko nechte vychladnout na teplotu mezi 37°C a 45°C.
- 12 Jogurtovou kulturu vmíchejte do mléka.
- 13 Musí dojít k dokonalému promíchání, jinak by byly v jogurtu hrudky.
- 14 Víko uzavřete.
- 15 Pomocí tlačítka  zvolte v menu .
- 16 Zvolte čas pečení. Původní nastavení je 8 hodin.
- 17 Tlačítka h a min lze použít pouze tehdy, když čas na displeji bliká.
- 18 Pomocí tlačítka min procházejte možnosti na displeji (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 19 Pomocí tlačítka h procházejte možnosti na displeji (6, 7, 8, 9 a 10).
- 20 Nastavení 10 hodiny zrušíte tak, že opětovně stisknete tlačítko h, a to tehdy, když čas na displeji bliká.
- ★ Pokud nebudete dělat nic po dobu 2 minut, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
- 21 U tohoto programu máte možnost použít časovač (viz ČASOVAČ).
- 22 Stiskněte  tlačítko.
- 23 Na displeji začne odpočítávání.
- 24 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do pohotovostního režimu.
- 25 Jogurt se teplý udržovat nebude.
- 26 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.



CHLĚB


- 1 Před použitím mražené těsto zcela rozmrazte.
- 2 Nevařte najednou více než asi 500 g masa.
- 3 Mísu vymažte olejem na vaření.
- 4 Vložte těsto do mísy.
- 5 Víko uzavřete.
- 6 Pomocí tlačítka  zvolte v menu .
- 7 Zvolte čas pečení. Původní nastavení je 3 hodin.
- 8 Tlačítka h a min lze použít pouze tehdy, když čas na displeji bliká.
- 9 Pomocí tlačítka min procházejte možnosti na displeji (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 10 Pomocí tlačítka h procházejte možnosti na displeji (1, 2, 3, 4, 5 a 6).
- 11 Nastavení 6 hodiny zrušíte tak, že opětovně stisknete tlačítko h, a to tehdy, když čas na displeji bliká.
- ★ Pokud nebudete dělat nic po dobu 2 minut, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
- 12 U tohoto programu máte možnost použít časovač (viz ČASOVAČ).
- 13 Stiskněte  tlačítko.
- 14 Na displeji začne odpočítávání.
- 15 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.
- 16 Rozsvítí se kontrolka .
- 17 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.

RYBA

- 1 Maso potřete ze všech stran olejem na vaření.
- 2 Na povrchu maso potřete kořením.
- 3 Do mísy dejte jednu polévkovou lžící oleje na vaření.
- 4 Maso vložte do mísy.
- 5 Víko uzavřete.
- 6 Čas se odvíjí od velikosti jídla.
- 7 Nevařte najednou více než asi 500 g masa.
- 8 Navrhujeme čas pečení 10 minut na 100 g váhy.
- 9 Pomocí tlačítka  zvolte v menu .
- 10 Zvolte čas pečení. Původní nastavení je 20 minut.
- 11 Tlačítka h a min lze použít pouze tehdy, když čas na displeji bliká.
- 12 Pomocí tlačítka min procházejte možnosti na displeji (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 13 Pokud chcete vařit/péct 1 hodinu, stiskněte tlačítko h.
- 14 Nastavení 1 hodiny zrušíte tak, že opětovně stisknete tlačítko h, a to tehdy, když čas na displeji bliká.
- ✳ Pokud nebudete dělat nic po dobu 2 minut, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
- 15 Po nastavení času stiskněte .
- 16 Na displeji začne odpočítávání.
- 17 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.
- 18 Rozsvítí se kontrolka .
- 19 Nejlepší je jídlo vytáhnout, jakmile je hotové, abychom zabránili jeho vysušení.
- 20 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.


VAŘENÍ V PÁŘE

- 1 Do mísy nalijte studenou vodu po značku 6.
- 2 Koš umístěte na horní část mísy, do koše pak umístěte jídlo.
- 3 Aby se potraviny udělaly stejnoměrně, nakrájejte je přibližně na stejně veliké kousky.
- 4 Potraviny, které by se mohly rozpadnout a propadnout do vody, či potraviny malých rozměrů (např. hrášek), zabalte do alobalu.
- 5 Při vyjímání zabalených potravin buďte opatrní – používejte rukavice na pečení a plastové kleště/lžíce.
- 6 Víko uzavřete.
- 7 Pomocí tlačítka  zvolte v menu .
- 8 Zvolte čas pečení. Původní nastavení je 30 minut.
- Tyto ingredience by se měly vařit v původně nastaveném čase:

potraviny (čerstvé)	množství	potraviny (čerstvé)	množství
zelené fazolky	200g	brokolice	200g
růžičková kapusta	200g	zelí	čtvrťka
mrkev (na plátky)	200g	kukuřičné klasy	2
brambory (na čtvrtky)	400g		
- 9 Tlačítka h a min lze použít pouze tehdy, když čas na displeji bliká.
- 10 Pomocí tlačítka min procházejte možnosti na displeji (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 11 Pomocí tlačítka h procházejte možnosti na displeji (1 a 2).
- 12 Nastavení 2 hodiny zrušíte tak, že opětovně stisknete tlačítko h, a to tehdy, když čas na displeji bliká.
- ✳ Pokud nebudete dělat nic po dobu 2 minut, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
- 13 U tohoto programu máte možnost použít časovač (viz ČASOVAČ).
- 14 Stiskněte  tlačítko.
- 15 Na displeji začne odpočítávání.




16 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.

17 Rozsvítí se kontrolka .

18 Nejlepší je dort vytáhnout, jakmile je hotový, abychom zabránili jeho rozbřednutí.

19 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.

DOZLATOVA/NA PRUDKO/DO ZMĚKNUTÍ/DO VARU

1 Program VAŘENÍ V PÁŘE  můžete v původním nastavení používat s otevřenou poklicí jako vysokoteplotní pánev po dobu 5, 10, 15, 20, 25, 30 minut, než použijete další program.

2 V tomto režimu při pečení masa a zeleniny dozlatova, pečení na prudko či do změknutí (cibule, celer, pórek atd.) používejte jen trochu oleje.

3 V tomto režimu lze přístroj používat i k predehřátí tekutin, čili s vodou nebo vývarem.

4 Po přepnutí na hlavní program už bude přístroj zahřátý a některé nebo všechny ingredience již v míse.

5 Pak není třeba umývat pánev, kterou byste během vaření jinak museli použít.

KAŠE/RIZOTO

1 Nasypete do mísy pomocí odměrky obilovinu (rýže, oves, ječmen atd.).

kaše

- Použijte stupnici na pravé straně uvnitř mísy, je označena od ½ do 1½.
- Neplňte nad max.

congee

- Použijte prostřední stupnici uvnitř mísy, je označena od 1 do 3.
- Neplňte nad max.

2 Mísu naplňte vodou až k číslu, které odpovídá počtu nasýpaných šálků s obilovinou.

3 Víko uzavřete.

4 Pomocí tlačítka  zvolte v menu .

5 Zvolte čas pečení. Původní nastavení je 1 hodina.

6 Tlačítka h a min lze použít pouze tehdy, když čas na displeji bliká.


7 Pomocí tlačítka min procházejte možnosti na displeji (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).

8 Pomocí tlačítka h procházejte možnosti na displeji (1, 2, 3 a 4).

9 Nastavení 4 hodiny zrušíte tak, že opětovně stisknete tlačítko h, a to tehdy, když čas na displeji bliká.


★ Pokud nebudete dělat nic po dobu 2 minut, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.

10 U tohoto programu máte možnost použít časovač (viz ČASOVAČ).

11 Stiskněte  tlačítko.

12 Na displeji začne odpočítávání.

13 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.

14 Rozsvítí se kontrolka .

15 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.

rizoto

- Postupujte podle receptu uvedeného v další části tohoto návodu.

DORT

1 Před použitím mražené těsto zcela rozmrazte.

2 Mísu neplňte více než asi z poloviny.

3 Mísu vymažte olejem na vaření.

4 Vložte těsto do mísy.

5 Víko uzavřete.




6 Pomocí tlačítka  zvolte v menu .

7 Zvolte čas pečení. Původní nastavení je 40 minut.




8 Původní nastavení je 40 minut.

9 Tlačítka h a min lze použít pouze tehdy, když čas na displeji bliká.



10 Pomocí tlačítka min procházejte možnosti na displeji (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).

- 11 Pomocí tlačítka h procházejte možnosti na displeji (1 a 2).
- 12 Nastavení 2 hodiny zrušíte tak, že opětovně stisknete tlačítko h, a to tehdy, když čas na displeji bliká.
- ✳ Pokud nebudete dělat nic po dobu 2 minut, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
- 13 Po nastavení času stisknete .
- 14 Na displeji začne odpočítávání.
- 15 Po skončení nastaveného času vaření se přístroj přepne do režimu „stále teplé“.
- 16 Rozsvítí se kontrolka .
- 17 Nejlepší je dort vytáhnout, jakmile je hotový, abychom zabránili jeho rozbřednutí.
- 18 Stiskněte  tlačítko. Otevřete víko. Jídlo vyjměte.

STÁLE TEPLÉ

- Pokud si přejete použít funkci „stále teplé“ po programu, který ji nepodporuje, potom, pokud je na displeji zobrazena pouze blikající kontrolka , stiskněte .
- Stisknutím  funkci zrušíte.







PÉČE A ÚDRŽBA









- 1 Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
- ✳ Vytáhněte zástrčku ze sítě a potom vypojte konektor ze zdíčky v přístroji.
- 2 Přiklopte poklici a uchopte filtr za jeho horní část a z poklice jej vyjměte pákovým pohybem.
- 3 Otočte jej, abyste viděli značky na předním okraji.
- 4 Pevně uchopte víko filtru a druhou částí filtru pootočte k symbolu otevřeného zámku .
- 5 Stiskněte západky na spodní straně vnitřní části poklice () a z přístroje ji vyjměte.
- 6 Ručně umyjte snímatelné díly.
- 7 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
- 8 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.
- 9 Filtr složte zpátky a znovu jej vložte do poklice.
- 10 Vložte vnitřní část poklice zpět do poklice.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.




recepty





-  polévková lžíce (15 ml)
-  čajová lžička (5 ml)
- g gramy
- ml mililitry
-  odměrka
-  stonky (celeru)
-  hrst
-  vejce, střední (53-63 g)

-  špetka
-  trs
-  snítka
-  stroužek (stroužky)
-  plechovka
-  sklenice
-  sáček (7 g)
-  vejce, velké (63-73 g)

hrachová polévka s vepřovým kolenem

- 1150 ml kuřecí vývar
- 225 g loupaný hrách
- 1  celer, nakrájený
- 1  tymián, nejmenno nasekaný
- 1 vepřové koleno

-  pomalé vaření
- 1 cibule, nejmenno nakrájená
- 1 mrkev, na kostičky
- 2  česnek (rozdrcený)
- 1  bobkový list
- černý pepř

Otevřete víko. Přidejte vývar. V menu zvolte  a stiskněte . Přiveďte k varu za stálého míchání. Zvolna vařte 10 minut. Přidejte zbývající ingredience. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Víko uzavřete. Zvolte . Počkejte, až program doběhne. Vepřové koleno vyjměte. Zbavte jej kůže a kostí. Maso nakrájejte na kostky. Odstraňte bobkový list. Loupaný hrách rozmačkejte zadní stranou vařečky. Přidejte maso. Dochutěte kořením a podávejte. Je to delikatesa!



zeleninové chilli s kuskusem

pomalé vaření

1	červená cibule, na kostičky	1	olivový olej
1	velká cibule, na kostičky	1	máslové fazole
2	česnek, oloupaný a nakrájený	1	fazole cannellini
1	červená paprika, zbavená semen a nakrájená	1	zelené jalapeños
1	žlutá paprika, zbavená semen a nakrájená	1	fazole
1	oranžová paprika, zbavená semen a nakrájená	1	rajčata na kousky
1	mletý koriandr	2	mletý římský kmín
1	rajský protlak	1	cukr
850 ml	zeleninový bujón	2	mletá chilli paprika
2	pálivá rajčatová omáčka	2	sušené oregáno
120-140 ml	kuskus		

podávání:

nastrouhaný sýr

zakysaná smetana

malý trs koriandru, nakrájený

Otevřete víko. Přidejte olej. V menu zvolte a stiskněte . Přidejte cibuli a česnek. Cibuli vařte do změknutí. Slijte fazole a přidejte je do mísy. Kuskus si nachystejte stranou. Přidejte zbývající ingredience. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Víko uzavřete. Zvolte . Kuskus přidejte 30 minut před koncem vaření. Pokud čas vaření již uplynul, zvolte v menu a vařte dalších asi 20 minut. Podávejte v misce, nahoru dejte hrst sýra, pokapejte zakysanou smetanou a poprašte čerstvým koriandrem. U klasického vegetariánského chilli kuskus vynechejte.

domácí jogurt

1200 ml mléko

100 ml jogurt

jogurt

různé příchutě

50 g mražená směs ovocných bobulí

1 med

Otevřete víko. Přidejte mléko. V menu zvolte a stiskněte . Mléko ohřívajte tak dlouho, dokud se nezačnou u krajů tvořit bublinky. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Mléko nechte vychladnout na teplotu mezi 37°C a 45°C. Vmíchejte jogurt do mléka. Musí dojít k dokonalému promíchání, jinak by byly v jogurtu hrudky. Víko uzavřete. V menu zvolte a stiskněte . Počkejte, až program doběhne. Jogurt dejte do lednice zcela vychladit. Bobule jemně ohřejte na pánvi. Přidejte med. Když se bobule začnou rozpadat, odstavte je a nechte vychladnout, pak smíchejte s jogurtem. Pokud chcete jogurt uskladnit, musíte sklenice, které chcete použít, sterilizovat. Dejte je do trouby na 10 minut nahřát na 100°C. Jogurt v lednici vydrží až 2 týdny.

pálivé hovězí chilli á la New York

dušení

450 g	hovězí maso na dušení	1	olivový olej
3	česnek, oloupaný a nakrájený	2	cibule, na kostičky
2	mletý římský kmín	2	mletá chilli paprika
1	kajenský pepř	2	rajčatová omáčka
1	uzená paprika/mletá paprička chipotle	2	rajčata
1	zelená paprika	1	bobkový list
1	sůl	1	černý pepř
1	lístky bazalky, nahrubo nakrájené	1	fazole

Otevřete víko. Přidejte olej. V menu zvolte a stiskněte . Hovězí, rajčata a papriku nakrájejte na takové kousky, které se dají dobře jíst. Maso opečte dozlatova a potom vyndejte. Přidejte cibuli, česnek a všechny bylinky. Cibuli vařte do změknutí. Přidejte maso. Fazole si nachystejte stranou. Přidejte zbývající ingredience. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Víko uzavřete. Zvolte . Fazole přidejte 30 minut před skončením vaření. Pokud se maso na konci programu zdá být pořád ještě tuhé, přidejte sklenici vody a program k přípravě masa nastavte ještě na dalších 30 minut.

marocký rybí tažin



2	česnek, oloupaný a nakrájený	1	cibule, na kostičky
1	červená paprika, zbavená semen a nakrájená	2	celer, nakrájený
2	rajčata na kousky	1	mletý římský kmín
1	mletý zázvor	1	kurkuma
1	celá skořice	1	pasta harissa
120 ml	bílé víno	1	rajský protlak
120 ml	rybí vývar	1	citron
675 g	ryba (treska/lososa)	1	zelené olivy
1	malý trs koriandru, nakrájený		sůl a pepř

Koriandr si nachystejte stranou. Otevřete víko. Přidejte zbývající ingredience. Víko uzavřete. V menu zvolte a stiskněte . Vařte, dokud nepůjde ryba snadno rozebrat (40-60 minut). Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Přidejte koriandr. Dochutěte kořením a podávejte. Výborně se k tomu hodí kuskus.

losos na ostrém koření



2	filety z lososa (s kůží)	1	olivový olej
1	paprika	1	mletá chilli paprika
½	mletý římský kmín	1	sůl a pepř
1	jemný hnědý cukr	1	citron

Smíchejte papriku, chilli koření, římský pepř, cukr, sůl a pepř. Filety z lososa posypte kořením. Otevřete víko. Přidejte olej. V menu zvolte a stiskněte . Počkejte několik minut, aby se olej rozehrál. Filety vložte kůží dolů. Víko uzavřete. Jde o skvělou kombinaci, kdy se ryba vaří v páře a smaží, čili kůžička je pak krásně křupavá. Podávejte s měsíčkem citronu. Je to výborné lehké jídlo.

čokoládový dort brownie



170 g	neosolené máslo	3	70
340 g	cukr	1	esence vanilky
170 g	kakaový prášek	1	sůl
110 g	kousky mléčné čokolády (dropsy)	75 g	jemná pšeničná mouka

podávání:

vanilková zmrzlina (volitelné)

Na malém plameni rozpustíte v hrnci máslo. Mísu vyložte alobalem a vymažte máslem. V talíři rozkvedlejte rozpuštěné máslo, cukr, kakaový prášek, mouku, vejce, vanilku a sůl. Přimíchejte čokoládové kousky. Těsto nalijte na alobal v míse. Víko uzavřete. V menu zvolte . Čas pečení nastavte na 1 hodinu a 30 minut. Stiskněte tlačítko. Dort by měl být na okrajích pevný a uprostřed lehce mazlavý. Dort podávejte teplý a nahoru dejte zmrzlinu.

bílý chléb



1	zlatý sirup	1	máslo
320 ml	mléko	1	sušené kvasnice
500 g	silná bílá chlebová mouka	1	sůl

Otevřete víko. Nalijte mléko. V menu zvolte a stiskněte . Mléko ohřívejte tak dlouho, dokud se nezačnou u krajů tvořit bublinky. Mléko přelijte do džbánu. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Mléko nechte vychladnout na teplotu mezi 37°C a 45°C. Na malém plameni rozpustíte v hrnci máslo. V misce smíchejte mouku se solí. Přidejte droždí, máslo a sirup. Přidejte mléko a uhněte bochník. Pokud se směs příliš lepí, přidejte trochu více mouky. Přikryjte a nechte odpočívat v teple 10 minut. Znovu hněte. Přikryjte a nechte odpočívat v teple 10 minut. Otevřete víko. V menu zvolte a stiskněte . Víko uzavřete. 30 minut před ukončením nastaveného času vaření poklici otevřete. Chléb otočte z druhé strany. To proto, aby se horní část bochníku také trochu zabarvila a byla křupavá. Počkejte, až program doběhne. Podávejte potřené máslem.



sodový chléb



1 směs na sodový chléb
350 ml voda

máslo

Otevřete víko. Mísu vymažte máslem. V menu zvolte . Víko uzavřete. Čas pečení nastavte na 2 hodiny a 15 minut. Stiskněte tlačítko. Nechte přístroj zahřát. Do misky vložte směs na sodový chléb. Nalijte vodu. Ručně hnětte, až vytvoříte bochník. Otevřete víko. Těsto vložte do mísy. Pomocí plastové stěrky těsto rozdělte na čtvrtiny. Víko uzavřete. 30 minut před ukončením nastaveného času vaření poklici otevřete. Chléb otočte z druhé strany. To proto, aby se horní část bochníku také trochu zabarvila a byla křupavá. Počkejte, až program doběhne. Nechte vychladnout na kovové mřížce. Podávejte potřené slaným máslem samostatně nebo jako přílohu k jídlu.

irská stew (dušená) směs s knedlíky z kozího sýra



na dušenou směs:

1.8 kg	jehněčí plec (vařená)	1	olivový olej
250 g	prorostlá slanina	3	česnek (rozdrcený)
950 ml	jehněčí vývar		sůl a pepř
1	velká cibule, na kostičky	2	mrkev, na kostičky
2	celer, nakrájený	2	rozmarýn, nasekaný
2	rajský protlak	1	kukuřičná mouka

na knedlíky:

100 g	samokynoucí mouka	1	prášek do pečiva
50 g	lůj	1	sůl
75 ml	voda	1	sušená petržel
40 g	kozí sýr (jemný)	1	sušený tymián
1	sušená majoránka	1	černý pepř

na dušenou směs:

Maso oberte od kosti. Maso a slaninu nakrájejte na takové kousky, které se dají dobře jíst. Otevřete víko. V menu zvolte a stiskněte . Přidejte vývar. Přiveďte k varu za stálého míchání. Zvolna vařte 10 minut. Vývar přelijte do nějakého džbánu. Přidejte olej. Přidejte cibuli a lehce osmažte. Přidejte maso, česnek, bylinky a další zeleninu a nechte 5 minut vařit. Přidejte vývar. Přidejte rajčatový protlak. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Víko uzavřete. Zvolte .

na knedlíky:

Všechny ingredience rukou promíchejte. Ze směsi uválejte 6 knedlíků. Nechte 20 minut odpočívat.

na závěr:

Z kukuřičné mouky a trochy vody udělejte v hrnku jemnou pastu. 30 minut před ukončením nastaveného času vaření poklici otevřete. Pastu vmíchejte do dušené směsi. Přidejte knedlíky. Poklici zavřete. Počkejte, až program doběhne, a potom podávejte. Čeká vás velký nášup skvělého jídla!

✳ Pokud nemáte žádné jehněčí uvařené, můžete použít i syrové jehněčí, ovšem v programu pomalého vaření namísto programu pro dušení. Od knedlíků je potom postup už stejný.

artyčok v páře








1	česnek, oloupaný a nakrájený	2	artyčoky kardové
	snítky bylinek (estragon, máta, petržel, tymián)	1	citron

Citron nakrájejte na plátky. Vespod každého artyčoku odřežte rovně stonk. Odřežte horní čtvrtinu každého artyčoku. Poškozené listy odstraňte. Plochy po ořezu potřete plátkem citronu. Plátky citronu vložte do koše. Přidejte snítky bylinek. Přidejte česnek. Pak na to vložte artyčok. Naplňte vodou po úroveň 2 na stupnici vlevo uvnitř mísy. Koš položte nahoru na mísu. Víko uzavřete. V menu zvolte a stiskněte . Artyčoky jsou uvařené, jakmile je možné vnější listy snadno oddělit. Podávejte teplé nebo studené s octovým dresinkem. Je to úžasné!

eintopf s kroupami a fazolemi borlotti





 dušení

1  olivový olej
175 g kroupy
1  rajčata na kousky
1000 ml zeleninový bujón
125 ml suché červené víno

1  fazole borlotti
1 cibule, nejmenno nakrájená
1  rajský protlak
2  petržel (nasekaná)
sůl a pepř


podávání:

pálivý chilli olej (volitelné)



Otevřete víko. V menu zvolte  a stiskněte . Přidejte vývar. Přiveďte k varu za stálého míchání. Zvolna vařte 10 minut. Vývar přelijte do nějakého džbánu. Přidejte olej. Přidejte cibuli a lehce osmažte. Nalijte víno a vařte několik minut. Přidejte kroupy a míchejte, dokud nezačnou získávat barvu vína. Slijte fazole a přidejte je. Přidejte rajčata. Přidejte vývar. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Víko uzavřete. Zvolte . 30 minut před ukončením nastaveného času vaření poklici otevřete. Zkontrolujte množství tekutiny v míse. Přidejte 150 ml horké vody, pokud je to nutné. Víko uzavřete. Počkejte, až program dobehne. Podávejte s čerstvým křupavým chlebem a postříkejte pálivým chilli olejem.

piškotový dezert se sirupem

 pára



115 g másto
100 g moučkový cukr
175 g samokynoucí mouka
4  zlatý sirup


2 
¼  esence vanilky
2  mléko

V další míse rozšlehejte vejce. V míse zpěňte másto s cukrem. Postupně přidávejte vejce, pak vanilku a potom mouku. Vmíchejte mléko. Vymažte 1200 ml zapékací mísu. Sirup nalijte na dno této zapékací mísy a na to nalijte směs. Přikryjte pečícím papírem a potom alobalem, nahoře obvažte provázkem. Otevřete víko. Tuto zapékací mísu vložte do mísy v přístroji. Do mísy v přístroji nalijte dostatek vroucí vody, aby sahala 3 cm pod horní okraj zapékací mísy. Víko uzavřete. V menu zvolte . Čas pečení nastavte na 1 hodinu a 30 minut. Stiskněte  tlačítko. Počkejte, až program dobehne. Překlopte na talíř a podávejte teplé. Je to skvělý dezert pro každou příležitost!!

porridge (ovesná kaše)

 kaše/rizoto



2  ovesná mouka
1¼  sůl

voda
2  cukr

podávání:



tmavě hnědý cukr


mléko / 18% smetana

Otevřete víko. Nasypte ovesné vločky, sůl a cukr. Nalijte vodu po úroveň 1½ na stupnici vpravo uvnitř mísy. Víko uzavřete. V menu zvolte  a stiskněte . Počkejte, až program dobehne. Podávejte s mlékem nebo smetanou. Posypte tmavě hnědým cukrem. Pokud chcete, 15 minut před ukončením nastaveného času vaření můžete do kaše dát i na kostičky nakrájené sušené meruňky či napůl rozkrojené sušené švestky (bez pecek). Zbylou kaši je možné uložit až na 2 dny do lednice, a potom znovu ohřát.

nutty porridge (kaše s mandlemi)

 kaše/rizoto



½  ovesné vločky
120 ml mléko
1  mletá skořice

voda
3  strouhaný kokos

podávání:

zlatý sirup

drcené mandle





Otevřete víko. Nasypte ovesné vločky, skořici, kokos a mléko. Nalijte vodu po úroveň ½ na stupnici vpravo uvnitř mísy. Víko uzavřete. V menu zvolte  a stiskněte . Počkejte, až program dobehne. Nahoře pokapejte zlatým sirupem a posypte drcenými mandlemi.




rizoto z červené řepy v multicookeru

 kaše/rizoto






400 g červená řepa
250 g rýže arborio/rýže na rizoto
250 ml bílé víno
900 ml zeleninový bujón / kuřecí vývar

2  olivový olej
1  cibule, nejmenno nakrájená
2  česnek, oloupaný a nakrájený
1  tymián, nejmenno nasekaný

na závěr:

100 ml jogurt
1  máslo

1  petržel (nasekaná)

Otevřete víko. V menu zvolte  a stiskněte . Přidejte vývar. Přiveďte k varu za stálého míchání. Zvolna vařte 10 minut. Vývar přelijte do nějakého džbánu. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. V menu zvolte  a stiskněte . Nechte přístroj zahřát. Červenou řepu oloupejte a nakrájejte na 1 cm kostky. Do mísy dejte červenou řepu, česnek a cibuli. Cibuli vařte do změknutí. Vmíchejte rýži. Přiklopte poklici a vařte 3-4 minuty. Otevřete víko. Vmíchejte víno. Přiklopte poklici a vařte 3-4 minuty. Otevřete víko. Přidejte tymián. Přidejte vývar. Víko uzavřete. Počkejte, až program doběhne. Zkontrolujte rýži – měla by být al dente, avšak ne tvrdá. Pokud ještě není hotová, přidejte trochu vody a vařte ještě několik minut. Vmíchejte máslo – dodá to rizotu lesk. Podávejte s trochou jogurtu a posypte petrželí. Je to skvělé jako předkrm nebo lehký oběd.

lahodná rýže

 rýže

2  rýže


1 bujón (zeleninový)

1 červená paprika, zbavená semen a nakrájená


1  kurkuma

voda

2 mrkev, na kostičky

2  celer, nakrájený

1  hrášek (volitelné)

Otevřete víko. Rýži nasypete do mísy. Naplňte vodou po úroveň 2 na stupnici vlevo uvnitř mísy. Rozdrtěte kostku vývaru a vmíchejte do vody. Přidejte zbývající ingredience. Víko uzavřete. Zvolte . Počkejte, až program doběhne, a potom podávejte. Pokud rýže ještě není zcela hotová, nechte ji ještě několik minut vařit v páře s přiklopenou poklicí.

rajčatová hutná polévka

 polévka

1 cibule, na kostičky

1  rajčata na kousky

1 červená paprika, zbavená semen a nakrájená

550 ml kuřecí vývar

1  sušená směs bylin






1  olivový olej

2 rajčata na kousky

2 brambory

1  rajský protlak

1  černý pepř

Otevřete víko. Přidejte vývar. V menu zvolte  a stiskněte . Přiveďte k varu za stálého míchání. Zvolna vařte 10 minut. Vývar přelijte do nějakého džbánu. Dvakrát stiskněte , čímž se program zastaví. Rajčata oloupejte a nakrájejte na kostky. V menu zvolte  a stiskněte . Přidejte olej. Přidejte cibuli a sladkou papriku. Cibuli vařte do změknutí. Přidejte vývar. Přidejte zbývající ingredience. Víko uzavřete. Počkejte, až program doběhne. Dochuťte kořením. Podávejte s křupavým chlebem.

kuře s rajčaty a houbami

 maso

2 kuřecí prsa bez kůže a vykostěná

450 g hnědé žampiony, nakrájené na kostičky


2  česnek, oloupaný a nakrájený

1  Worcesterová omáčka



sůl a pepř

1  olivový olej

1  rajčata na kousky

1  rajčatová omáčka

1  sušené oregáno

Otevřete víko. V menu zvolte  a stiskněte . Přidejte olej. Kuřecí prsa osolte a opepřete a dejte je do mísy. Maso otočte, aby se udělalo z obou stran. Přidejte česnek a houby. Pečte 3-4 minuty s tím, že kuře jednou otočíte. Přidejte rajčata, worchestrovou omáčku, rajčatovou omáčku a oregano. Pečte dál, kuře pak ještě jednou otočte. Podívejte se, zda je kuře dobře propečené. Podávejte s těstovinami, bramborami nebo rýží. Je to rychlé a chutné jídlo z běžných surovin.

jablečná polévka s chorizem a kapustou

☞ polévka

¼	chorizo, najemno nakrájené	1	cibule, najemno nakrájená
1	jablko	2	mrkev, na kostičky
2	celer, nakrájený	2	rajčata na kousky
¼	kapusta, najemno nakrájená	1	rajský protlak
2	česnek, oloupaný a nakrájený	1	kajenský pepř
1	sůl	1	černý pepř
850 ml	zeleninový bujón		

Otevřete víko. V menu zvolte ☞ a stiskněte ⬇. Na prudko osmažte chorizo, asi 2 minuty. Přidejte cibuli a česnek. Cibuli vařte do změknutí. Jablko zbavte slupky a jádřince a nakrájejte. Přidejte zbývající ingredience. Dvakrát stiskněte ⬇, čímž se program zastaví. Víko uzavřete. V menu zvolte ☞ a stiskněte ⬇. Počkejte, až program doběhne. Polévka je opravdu výborná, a jestli ji necháte přes noc v lednici, chuť se ještě lépe rozvine.

dušená žebra na pivě s javorovým sirupem a sójovou omáčkou

☞ maso

1 kg	vepřová žebra	1	cibule, na kostičky
350 ml	Guinness / černé pivo	1	olivový olej
140 ml	hovězí vývar / vepřový vývar	3	česnek, oloupaný a nakrájený
60 ml	javorový sirup / med	2	tmavá sójová omáčka


Otevřete víko. V menu zvolte ☞. Přidejte olej. Čas pečení nastavte na 1 hodinu a 45 minut. Stiskněte ⬇ tlačítko. Vložte žebra a nechte péct 5 minut dozlatova – občas otočte. Žebra vyndejte. Přidejte cibuli a česnek. Cibuli vařte do změknutí. Žebra vložte zpět do misky. Vmíchejte Guinness, vývar, javorový sirup a sójovou omáčku. Víko uzavřete. Počkejte, až program doběhne. Dochutěte kořením a podávejte. Je to výborný předkrm nebo jako součást pestrého oběda.

eintopf z hovězích žeber

☞ pomalé vaření

1 kg	hovězí žebra	2	rajský protlak
2	česnek, oloupaný a nakrájený	2	bobkový list
50 g	chorizo, na plátky	2	mrkev
2	červená cibule, na kostičky	3	celer
600 ml	hovězí vývar	2	rozmarýn, nasekaný
2	sušená směs bylin	1	rajčata na kousky
6-8	brambory (malé)		sůl a pepř
2	Worcesterová omáčka		

Brambory neloupejte. Brambory, mrkev a celer nakrájejte na větší kousky. Hovězí žebra osolte a opepřete. Otevřete víko. V menu zvolte ☞ a stiskněte ⬇. Přidejte vývar. Přiveďte k varu za stálého míchání. Zvolna vařte 10 minut. Vývar přelijte do nějakého džbánu. Na prudko osmažte chorizo, asi 2 minuty. Přidejte maso. Opečte dozlatova. Přidejte cibuli, česnek, brambory, celer a mrkev. Pokud máte ještě nějakou další kořenovou zeleninu, kterou chcete spotřebovat, přidejte ji také. Cibuli vařte do změknutí. Přidejte vývar. Přidejte zbývající ingredience. Dvakrát stiskněte ⬇, čímž se program zastaví. Zvolte ☞. Počkejte, až program doběhne, a potom podávejte. Vůbec nebude na škodu, když necháte vařit 8 hodin, ale jídlo bude pravděpodobně připravené již po 5 hodinách.

 Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA


Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučením a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

2 Ak je konektor alebo kábel poškodený, musia byť vymenené za špeciálnu zostavu od výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.

 Neponárajte spotrebič do tekutiny.

 Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

 Povrchy spotrebiča budú horúce. Zvyškové teplo bude po použití udržiavať povrchy teplé.

 Konektory udržiavajte v suchu.

3 Nedávajte do spotrebiča mrazené mäso alebo hydinu – pred použitím ich úplne rozmrazte.

4 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.

5 Nepokúšajte sa čokoľvek variť v tele hrnca – varte iba v odnímateľnej nádobe.

6 Nenapĺňajte nad max.

7 Spotrebič neprikrývajte ani nedávajte žiadne predmety na jeho vrchnú časť.

8 Vyberte zástrčku z elektrickej zásuvky a potom vyberte konektor z otvoru na prístroji.

9 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.








10 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.

11 Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.

12 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

len na domáce použitie

AKO TO FUNGUJE

- Stlačte zámok veka a veko otvorte.
- Pridajte prísady.
- Otočte nádobou o štvrt otočky v každom smere, aby ste zabezpečili dobrý kontakt dna nádoby s ohrievacím telesom.
- Zatvorte veko.
- Pomocou tlačidla menu  vyberte program.
- Tri veľké tlačidlá v spodnej časti,  varenie ryže,  pomalé varenie a  dusenie, rušia menu a tlačidlo .
- Nastavte časovač , ak je to potrebné.
- Stlačením tlačidla  spustíte program.

nákresy	ovsená kaša/rizoto	2 vrchnák filtra
1 menu	koláč	3 filter
menu	časovač	4 vrchnák
mäso	ryža	5 tlačidlo na uvoľnenie viečka
polievka	pomalé varenie	6 vnútorný vrchnák
jogurt	dusenie	7 odmerka
chlieb	udržiavať teplé	8 košík
ryba	zastaviť	9 nádoba
para	zapnúť	10 konektor

- Na zastavenie prístroja stlačte jedenkrát , ak displej neodpočítava, alebo dvakrát, ak displej odpočítava.
- Po použití prístroja ho nechajte pred opätovným použitím 15 minút oddychnúť.

PRÍPRAVA

- 1 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 2 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami, poličkami, skrinkami alebo čímkoliek, čo sa dá ľahko poškodiť unikajúcou parou.
- 3 Majte poruke kuchynské chňapky (alebo utierku) a tepelne odolnú podložku alebo plytký tanier, na ktoré položíte nádobu po varení.
- 4 Nádobu vložte do parného hrnca.
- 5 Otočte nádobou o štvrt otočky v každom smere, aby ste zabezpečili dobrý kontakt dna nádoby s ohrievacím telesom.

ZAPNUTIE

- 6 Zatvorte veko.
- 7 Konektor pripojte na prístroj pred zapojením kábla do elektrickej zásuvky.
- 8 Displej bude blikať. Svetelná kontrolka bude blikať.

RYŽA


- 1 Na pridanie ryže do nádoby použite odmerku.
- 2 Nepoužívajte viac ako 10 odmeriek ryže.
- 3 Použite stupnicu vľavo vo vnútri nádoby, ktorá je označená od 2 do 10.
- 4 Naplňte nádobu vodou až po číslo, ktoré sa zhoduje s počtom odmeriek pridanej ryže.
- 5 Zatvorte veko.
- 6 Stlačte tlačidlo . Tlačidlo bude svietiť.
- 7 Vonkajšie časti displeja budú počas zohrievania jedla blikať.
- 8 Displej potom ukáže zostávajúci čas varenia (13 minút), a bude odpočítavať.
- 9 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko .
- 10 Otvorte veko.
- 11 Nádobu vyberte a položte ju na tepelne odolnú podložku alebo plytký tanier.
- 12 Stlačte tlačidlo .
- 13 Vareškou prevráťte a zamiešajte ryžu, aby ste uvoľnili všetku paru.
- 14 Niekedy sa na vrstve ryže, ktorá je v kontakte so stenami nádoby vytvorí kôra.
- 15 Ak ju nechcete, môžete ju po naservírovaní ryže odstrániť vareškou.

POMALÉ VARENIE

- 1 Rýchlo opečte mäso a zeleninu (pozri „OPIEČŤ/OPRAŽIŤ/ZMÄKNÚŤ/VARIŤ“).
- 2 Prevarite vývar (pozri „OPIEČŤ/OPRAŽIŤ/ZMÄKNÚŤ/VARIŤ“).
- 3 Do nádoby vložte pevné prísady, potom pridajte vývar.
- 4 Zatvorte veko.
- 5 Stlačte tlačidlo . Tlačidlo bude svietiť.
- 6 Displej bude zobrazovať 8 hodín, a bude odpočítavať čas.



7 Na konci času varenia prejde prístroj do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko .

8 Stlačte tlačidlo . Otvorte veko. Jedlo vyberte.

DUSENIE

1 Rýchlo opečte mäso a zeleninu (pozri „OPIECŤ/OPRAŽIŤ/ZMÄKNÚŤ/VARIŤ“).

2 Prevarte vývar (pozri „OPIECŤ/OPRAŽIŤ/ZMÄKNÚŤ/VARIŤ“).

3 Do nádoby vložte pevné prísady, potom pridajte vývar.

4 Zatvorte veko.









5 Stlačte tlačidlo . Tlačidlo bude svietiť.

6 Displej bude zobrazovať 1 hodinu, a bude odpočítavať čas.

7 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko .

8 Stlačte tlačidlo . Otvorte veko. Jedlo vyberte.

POUŽÍVANIE MENU

	menu	rozsah	prednastavené
	mäso	10 min - 1 h	20 min
	polievka	1 - 5 h	1 h
	jogurt	6 - 10 h	8 h
	chlieb	1 - 3 h	3 h
	ryba	10 min - 1 h	20 min
	para	30 min - 2 h	30 min
	ovsená kaša/rizoto	1 - 4 h	1 h
	koláč	30 min - 2 h	40 min

MÄŠO

1 Jedlo potrite z každej strany olejom na varenie.

2 Povrch jedla potrite korením a prísadami.

3 Do nádoby pridajte polievkovú lyžicu oleja na varenie.

4 Vložte do nádoby jedlo.



5 Zatvorte veko.

6 Čas závisí od veľkosti jedla.

7 Nepripravujte viac ako 500 g jedla naraz.

8 Odporúčame čas prípravy 10 min + 10 minút na každých 100 g hmotnosti hovädzieho mäsa.

9 Bravčové alebo hydinu nevarte menej ako 5, 10, 15, 20, 25, 30 minút.

10 Vyberte  v menu pomocou tlačidla .

11 Vyberte si čas varenia/prípravy. Prednastavený čas je 20 minút.


12 Tlačidlá h a min môžete používať len vtedy, keď bliká čas na displeji.

13 Pomocou tlačidla min posúvajte displej po možnostiach (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).

14 Ak chcete variť 1 hodinu, stlačte tlačidlo h.


15 Ak chcete zrušiť nastavenie 1 hodiny, stlačte znovu tlačidlo h, pričom čas na displeji bliká.

* Ak 2 minúty nič nespravíte, prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.

16 Po nastavení času stlačte .

17 Displej bude odpočítavať.



18 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko .

19 Stlačte tlačidlo . Otvorte veko. Jedlo vyberte.


ČASOVAC

• Pri programoch polievka , jogurt , chlieb , para  a ovsená kaša  môžete využiť odloženie časovača.






• Urobte tak hneď po nastavení času varenia a pred stlačením tlačidla zapnúť  :

1) Stlačte tlačidlo . Zasvieti svetielko .

2) Rozhodnite sa, kedy chcete mať jedlo hotové.

- 3) Napríklad, ak je teraz 14:00, a chcete, aby bolo hotové o 21:00, musíte nastaviť čas na 7 hodín.
- 4) Pomocou tlačidiel **h** a **min** nastavíte správnu hodinu a minútu.
- 5) Stlačte tlačidlo .

POLIEVKA

- 1 Rýchlo opečte mäso a zeleninu (pozri „OPIECŤ/OPRAŽIŤ/ZMÄKNÚŤ/VARIŤ“).
- 2 Do nádoby vložte pevné prísady, potom pridajte vývar.
- 3 Zatvorte veko.
- 4 Vyberte  v menu pomocou tlačidla .
- 5 Vyberte si čas varenia/prípravy. Prednastavený čas je 1 hodina.
- 6 Tlačidlá **h** a **min** môžete používať len vtedy, keď bliká čas na displeji.
- 7 Pomocou tlačidla **min** posúvajte displej po možnostiach (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 8 Pomocou tlačidla **h** posúvajte displej po možnostiach (1, 2, 3, 4 a 5).
- 9 Ak chcete zrušiť nastavenie 5 hodiny, stlačte znovu tlačidlo **h**, pričom čas na displeji bliká.
- * Ak 2 minúty nič nespravíte, prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.
- 10 S týmto programom máte možnosť použiť časovač (pozri ČASOVAČ).
- 11 Stlačte tlačidlo .
- 12 Displej bude odpočítavať.
- 13 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko .
- 14 Stlačte tlačidlo . Otvorte veko. Jedlo vyberte.

JOGURT

jogurtová kultúra

- 1 Môžete použiť 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 polievkové lyžice):
 - 1) Neochuteného živého jogurtu – musí byť čerstvý (hľadajte jogurt s dlhou dobou spotreby).
 - Výsledok bude závisieť od značky.
 - 2) Jogurtu, ktorý ste urobili predtým.
 - Baktérie sa časom oslabujú, takže to môžete urobiť iba 10 krát, a potom treba použiť novú kultúru.
 - 3) Sušenej jogurtovej kultúry z lekárne alebo obchodu so zdravými potravinami.
 - Ak sa návod na prípravu na obale kultúry líši od tohto návodu, postupujte podľa návodu na obale.





mlieko

- 2 Budete potrebovať 1 liter mlieka.
- 3 Z plnotučného mlieka vyrobíte hustejší jogurt ako z nízkotučného.
- 4 Na dosiahnutie ešte hustejšieho jogurtu môžete pridať do tekutého mlieka až 8 polievkových lyžíc sušeného mlieka.
- 5 Môžete tiež použiť rozriedené sušené mlieko, alebo zahustené mlieko z konzervy.






výroba jogurtu

- 6 Potrebujete zabiť baktérie v mlieku, aby ste zabránili ich konkurovaniu baktériám v jogurtovej kultúre.
- 7 Počas zahrievania mlieka nechajte jogurtovú kultúru dosiahnuť izbovú teplotu.
- 8 Otvorte veko.
- 9 Použite program VARENIE V PARE (OPIECŤ/OPRAŽIŤ/ZMÄKNÚŤ/VARIŤ) na zohriatie mlieka pod bod varu.
- 10 Nechajte mlieko zohriať, až kým sa na okrajoch netvorí bubliny.
- 11 Nechajte mlieko vychladnúť na 37°C až 45°C.
- 12 Vmiešajte do mlieka jogurtovú kultúru.
- 13 Musia byť riadne zamiešané, inak bude jogurt hrudkovitý.
- 14 Zatvorte veko.





- 15 Vyberte  v menu pomocou tlačidla .
- 16 Vyberte si čas varenia/prípravy. Prednastavený čas je 8 hodín.
- 17 Tlačidlá h a min môžete používať len vtedy, keď bliká čas na displeji.
- 18 Pomocou tlačidla min posúvajte displej po možnostiach (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 19 Pomocou tlačidla h posúvajte displej po možnostiach (6, 7, 8, 9 a 10).
- 20 Ak chcete zrušiť nastavenie 10 hodiny, stlačte znovu tlačidlo h, pričom čas na displeji bliká.
- ★ Ak 2 minúty nič nespravíte, prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.
- 21 S týmto programom máte možnosť použiť časovač (pozri ČASOVAČ).
- 22 Stlačte tlačidlo .
- 23 Displej bude odpočítavať.
- 24 Na konci času varenia sa prístroj prepne do pohotovostného režimu.
- 25 Nebude udržiavať jogurt teplý.
- 26 Stlačte tlačidlo . Otvorte veko. Jedlo vyberte.

CHLIEB

- 1 Pred použitím zmrazené cesto úplne rozmrazte.
- 2 Nepripravujte viac ako 500 g jedla naraz.
- 3 Nádobu vytrite olejom na varenie.
- 4 Vložte cesto do nádoby.
- 5 Zatvorte veko.
- 6 Pomocou tlačidla  vyberte v menu .
- 7 Vyberte si čas varenia/prípravy. Prednastavený čas je 3 hodín.
- 8 Tlačidlá h a min môžete používať len vtedy, keď bliká čas na displeji.
- 9 Pomocou tlačidla min posúvajte displej po možnostiach (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 10 Pomocou tlačidla h posúvajte displej po možnostiach (1, 2, 3, 4, 5 a 6).
- 11 Ak chcete zrušiť nastavenie 6 hodiny, stlačte znovu tlačidlo h, pričom čas na displeji bliká.
- ★ Ak 2 minúty nič nespravíte, prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.
- 12 S týmto programom máte možnosť použiť časovač (pozri ČASOVAČ).
- 13 Stlačte tlačidlo .
- 14 Displej bude odpočítavať.
- 15 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko .
- 16 Stlačte tlačidlo . Otvorte veko. Jedlo vyberte.

RYBY

- 1 Jedlo potrite z každej strany olejom na varenie.
- 2 Povrch jedla potrite korením a prísadami.
- 3 Do nádoby pridajte polievkovú lyžicu oleja na varenie.
- 4 Vložte do nádoby jedlo.
- 5 Zatvorte veko.
- 6 Čas závisí od veľkosti jedla.
- 7 Nepripravujte viac ako 500 g jedla naraz.
- 8 Navrhujeme čas varenia 10 minút na 100 g hmotnosti.
- 9 Vyberte  v menu pomocou tlačidla .
- 10 Vyberte si čas varenia/prípravy. Prednastavený čas je 20 minút.
- 11 Tlačidlá h a min môžete používať len vtedy, keď bliká čas na displeji.
- 12 Pomocou tlačidla min posúvajte displej po možnostiach (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 13 Ak chcete variť 1 hodinu, stlačte tlačidlo h.
- 14 Ak chcete zrušiť nastavenie 1 hodiny, stlačte znovu tlačidlo h, pričom čas na displeji bliká.
- ★ Ak 2 minúty nič nespravíte, prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.

- 15 Po nastavení času stlačte ◊.
- 16 Displej bude odpočítavať.
- 17 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko ☹.
- 18 Najlepšie je vybrať jedlo hneď, ako sa uvarilo, aby sa zabránilo jeho vysušeniu.
- 19 Stlačte tlačidlo Ⓞ. Otvorte veko. Jedlo vyberte.

☞ VARENIE V PARE

- 1 Naplňte nádobu studenou vodou až po značku 6.
- 2 Košík vložte do vrchnej časti nádoby a vložte do neho jedlo.
- 3 Kvôli rovnomernému vareniu pokrájajte všetky kúsky potraviny na približne rovnakú veľkosť.
- 4 Na hrášok, alebo čokoľvek, čo sa rozpadne alebo popadá do vody, použite balíček zlobalu.
- 5 Pri vyberaní balíčka si dávajte pozor – použite kuchynské chňapky a plastové kliešte/lyžice.
- 6 Zatvorte veko.
- 7 Vyberte Ⓞ v menu pomocou tlačidla Ⓞ.
- 8 Vyberte si čas varenia/prípravy. Prednastavený čas je 30 minút.
- Tieto by sa mali uvariť v rámci prednastaveného času:

potravina (čerstvá)	množstvo	potravina (čerstvá)	množstvo
zelená fazuľka	200g	brokolica	200g
ružičkový kel	200g	kapusta	štvrtka
mrkva (plátky)	200g	kukurličné struky	2
zemiaky (štvrtky)	400g		

- 9 Tlačidlá h a min môžete používať len vtedy, keď bliká čas na displeji.
- 10 Pomocou tlačidla min posúvajte displej po možnostiach (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 11 Pomocou tlačidla h posúvajte displej po možnostiach (1 a 2).
- 12 Ak chcete zrušiť nastavenie 2 hodiny, stlačte znovu tlačidlo h, pričom čas na displeji bliká.
- ★ Ak 2 minúty nič nespravíte, prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.
- 13 S týmto programom máte možnosť použiť časovač (pozri ČASOVAČ).
- 14 Stlačte tlačidlo ◊.
- 15 Displej bude odpočítavať.
- 16 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko ☹.
- 17 Najlepšie je vybrať jedlo hneď po uvarení, aby sa zabránilo jeho nasiaknutiu.
- 18 Stlačte tlačidlo Ⓞ. Otvorte veko. Jedlo vyberte.

☞ OPIEČŤ/OPRAŽIŤ/ZMÄKNÚŤ/VARIŤ

- 1 Pred varením v inom programe môžete použiť program VARENIE V PARE ☞ pri jeho prednastavenom nastavení, s otvoreným vrchnákom, ako pekáč s vysokou teplotou, po dobu 5, 10, 15, 20, 25, 30 minút.
- 2 Použite ho s trochou oleja, aby ste opiekli mäso a zeleninu, na popraženie, na zmäknutie cibule, zeleru, póru atď.
- 3 Používajte ho s vodou alebo bujónom na predhriatie vývaru.
- 4 Keď prepnete na hlavný program, prístroj je zohriaty, a niektoré alebo všetky vaše prísady už budú v nádobe.
- 5 Nemusíte potom umývať pekáč, ktorý ste použili pri príprave.






☞ OVSENÁ KAŠA/RIZOTO

- 1 Pomocou odmerky pridajte do nádoby obilniny (ryžu, ovsené vločky, raž atď.).
- ovsená kaša**
- Použite stupnicu vpravo vo vnútri nádoby, ktorá je označená od ½ to 1½.
 - Nenaplnajte nad max.

ryžová kaša

- Použite stupnicu v strede vo vnútri nádoby, ktorá je označená od 1 do 3.
 - Nenaplnajte nad max.
- 2 Naplňte nádobu vodou po číslo, ktoré je zhodné s počtom odmeriek obilnín.








- 3 Zatvorte veko.
- 4 Vyberte  v menu pomocou tlačidla .
- 5 Vyberte si čas varenia/prípravy. Prednastavený čas je 1 hodina.
- 6 Tlačidlá h a min môžete používať len vtedy, keď bliká čas na displeji.
- 7 Pomocou tlačidla min posúvajte displej po možnostiach (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 8 Pomocou tlačidla h posúvajte displej po možnostiach (1, 2, 3 a 4).
- 9 Ak chcete zrušiť nastavenie 4 hodiny, stlačte znovu tlačidlo h, pričom čas na displeji bliká.
- ★ Ak 2 minúty nič nespravíte, prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.
- 10 S týmto programom máte možnosť použiť časovač (pozri ČASOVAČ).
- 11 Stlačte tlačidlo .
- 12 Displej bude odpočítavať.
- 13 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko .
- 14 Stlačte tlačidlo . Otvorte veko. Jedlo vyberte.




rizoto

- Postupujte podľa receptu, ktorý je uvedený ďalej v tejto brožúrke.



KOLÁČ

- 1 Pred použitím zmrazené cesto úplne rozmrazte.
- 2 Nenaplnajte nádobu viac, ako do polovice.
- 3 Nádobu vytrite olejom na varenie.
- 4 Vložte cesto do nádoby.
- 5 Zatvorte veko.
- 6 Vyberte  v menu pomocou tlačidla .
- 7 Vyberte si čas varenia/prípravy. Prednastavený čas je 40 minút.
- 8 Prednastavený čas je 40 minút.
- 9 Tlačidlá h a min môžete používať len vtedy, keď bliká čas na displeji.
- 10 Pomocou tlačidla min posúvajte displej po možnostiach (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 a 55).
- 11 Pomocou tlačidla h posúvajte displej po možnostiach (1 a 2).
- 12 Ak chcete zrušiť nastavenie 2 hodiny, stlačte znovu tlačidlo h, pričom čas na displeji bliká.
- ★ Ak 2 minúty nič nespravíte, prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.
- 13 Po nastavení času stlačte .
- 14 Displej bude odpočítavať.
- 15 Na konci času varenia sa prístroj prepne do režimu „udržiavať teplé“. Zasvieti svetielko .
- 16 Najlepšie je vybrať jedlo hneď po uvarení, aby sa zabránilo jeho nasiaknutiu.
- 17 Stlačte tlačidlo . Otvorte veko. Jedlo vyberte.

UDRŽIAVANIE V TEPLE

- Ak chcete použiť funkciu udržiavať teplé po programe, ktorý ju nepodporuje, potom, keď zostane na displeji len blikajúca svetelná kontrolka , stlačte .
- Na zrušenie tejto funkcie stlačte .







STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 1 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- ★ Zástrčku vyberte zo zásuvky, potom vyberte konektor z otvoru na prístroji.
- 2 Keď je vrchnák zatvorený, chyťte vrchnú časť filtra a vypäčte ho z vrchnáka.
- 3 Otočte ho naopak, aby ste obnažili značky na prednej strane.
- 4 Vrchnák filtra pevne držte a otočte zvyšok filtra smerom k otvorenej zámke .
- 5 Stlačte ušká v spodnej časti vnútorného vrchnáka () a vytiahnite ho z prístroja.
- 6 Odnímateľné časti umývajte ručne.
- 7 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- 8 Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.
- 9 Filter poskladajte naspäť a vráťte ho do vrchnáka.
- 10 Vnútorný vrchnák založte späť do vrchnáka.









OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.






-  polievková lyžica (15ml)
-  čajová lyžička (5ml)
- g** gramov
- ml** mililitrov
-  odmerka
-  stonka/tyčka (zeler)
-  za hrst'
-  vajce, stredné (53-63 g)

zeleninovo-kuskusové čili

- 2  cesnak, ošúpaný a pokrájaný
- 1 červená paprika, bez semien a pokrájaná
- 1  jalapenos (zelené stredne veľké čili papriky)
- 1 žltú papriku, bez semien a pokrájaná
- 1 oranžová paprika, bez semien a pokrájaná
- 1  krájaných paradajok
- 1  mletý koriander
- 1  paradajkové pyré
- 850 ml zeleninový bujón
- 2  ostrá paradajková omáčka
- 120-140 ml kuskus

porcií:









- strúhaný syr
- malý trs koriandra, pokrájaný




Otvorte veko. Pridajte olej. Zvoľte na menu  a stlačte . Pridajte cibuľu a cesnak. Varte, pokiaľ cibuľa nezmäkne. Fazulu precedte a pridajte. Kuskus si odložte. Pridajte zostávajúce prísady. Na zastavenie programu stlačte  dvakrát. Zatvorte veko. Zvoľte . Pridajte kuskus 30 minút pred skončením varenia. Ak je varenie už ukončené, zvoľte na menu  a varte ďalších 20 minút.

Podávajte v nádobe s hrstou syra, pokropené kyslou smotanou a poprásené čerstvým koriandrom. Pri klasickom vegetariánskom čili vynechajte kuskus.






Marocká rybacia tagine (pomaly dusené jedlo)











- 2  cesnak, ošúpaný a pokrájaný
- 1 červená paprika, bez semien a pokrájaná
- 2 krájaných paradajok
- 1  mletý zázvor
- 1  pasta z harissy – štiplavej čili papričky
- 120 ml biele víno
- 120 ml rybací vývar
- 675 g ryba (treska/lososa)
- 1 malý trs koriandra, pokrájaný
- 1 cibuľa, pokrájaná
- 2  stopkový zeler, pokrájaný
- 1  mletá rasca
- 1  kurkuma
- 1 škoricová tyčinka
- 1  paradajkové pyré
- 1 citrón
- 1  zelené olivy
- sol' a čierne korenie

Koriander si odložte. Otvorte veko. Pridajte zostávajúce prísady. Zatvorte veko. Zvoľte na menu  a stlačte . Varte, kým jedlo nezačne byť vložkovité (40 – 60 min). Na zastavenie programu stlačte  dvakrát. Pridajte koriander. Pridajte korenie a podávajte. Chutí výborne v kombinácii s kuskusom.

recepty

-  štipka
-  trs, strapec
-  vetvička
-  strúčik (ov)
-  plechovka
-  pohár
-  vrecúško (7g)
-  vajce, veľké (63-73)



- 1  cannellini (veľká biela fazuľa)
- 1 veľká cibuľa, nakrájaná
- 1 červená cibuľa, nakrájaná
- 1  fazuľa
- 1  olivový olej
- 1  veľká biela fazuľa
- 2  mletá rasca
- 1  cukor
- 2  práškového čili
- 2  sušeného oregana



domáci jogurt

1200 ml mlieko

100 ml jogurt



výber príchute

50 g mrazená zmes lesného ovocia

1 med

Otvorte veko. Pridajte mlieko. Zvoľte na menu a stlačte . Nechajte mlieko zohriať, až kým sa na okrajoch netvorí bubliny. Na zastavenie programu stlačte dvakrát. Nechajte mlieko vychladnúť na 37°C až 45°C. Zamiešajte do mlieka jogurt. Musia byť riadne zamiešané, inak bude jogurt hrudkovitý. Zatvorte veko. Zvoľte na menu a stlačte . Počkajte, kým program skončí. Jogurt vložte do chladničky, aby úplne vychladol. Lesné ovocie jemne zohrejte v hrnci. Pridajte med. Keď sa bobule začínajú rozpadávať, stiahnite ich z tepla, nechajte ich vychladnúť a potom zmiešajte s jogurtom. Ak chcete jogurt uskladniť, musíte sterilizovať poháre, ktoré použijete. Zohrejte ich v rúre na 100°C počas 10 minút. Jogurt vydrží v chladničke až 2 týždne.

ohnivé hovädzie čili z NY

450 g prírodná hovädzia pečienka

1 olivový olej

3 cesnak, ošúpaný a pokrájaný

2 cibula, nakrájaná

2 mletá rasca

2 práškového čili

1 cayenské korenie

2 paradajková omáčka

2 paradajky

1 zelenej papriky

1 bobkový list

1 soľ

1 na hrubo nakrájané listy bazalky

1 čierne korenie

1 fazule

1 údená mletá paprika/prášok zo sušeného zeleného čili



Otvorte veko. Pridajte olej. Zvoľte na menu a stlačte . Hovädzie, paradajky a papriku nakrájajte na malé kúsky na zjedenie. Mäso opečte, potom ho vyberte. Pridajte cibule, cesnak a všetky bylinky. Varte, pokým cibula nezmäkne. Pridajte mäso. Fazulu si odložte. Pridajte zostávajúce prísady. Na zastavenie programu stlačte dvakrát. Zatvorte veko. Zvoľte . Pridajte fazulu 30 minút pred ukončením varenia. Ak je mäso stále na konci programu trochu tvrdé, pridajte odmerku vody a spustíte program mäsa na ďalších 30 minút.

hrachová polievka z lúpaného hrachu s bravčovým kolienkom



1150 ml kuracieho vývaru

1 cibula, nakrájaná na jemno

225 g lúpaný hrach polený

1 mrkva, nakrájaná

1 stopkový zeler, pokrájaný

2 cesnak (pretlačený)

1 tymián, nakrájaný na jemno

1 bobkový list

1 bravčové kolienko

čierne korenie

Otvorte veko. Pridajte bujón. Zvoľte na menu a stlačte . Privedte do varu, za stáleho miešania. Varte na miernom ohni 10 minút. Pridajte zostávajúce prísady. Na zastavenie programu stlačte dvakrát. Zatvorte veko. Zvoľte . Počkajte, kým program skončí. Bravčové kolienko vyberte. Kožu a kosti vyhodte. Mäso nakrájajte na kocky. Vyhodte bobkový list. Lúpaný hrach popuňte zadnou časťou drevenej varešky. Pridajte mäso. Pridajte korenie a podávajte. Nebíčko v nádobe!

losos na pikantný spôsob

2 lososové filety (s kožou)

1 olivový olej

1 paprika

1 práškového čili

½ mletá rasca

1 soľ a čierne korenie

1 mäkký hnedý cukor

1 citrón



Zmiešajte červenú papriku, čili, rascu, cukor, soľ a čierne korenie. Pokropte lososové filety. Otvorte veko. Pridajte olej. Zvoľte na menu a stlačte . Počkajte niekoľko minút, aby sa zohrial olej. Pridajte filety s kožou nadol. Zatvorte veko. Toto je výborná kombinácia varenia v pare a praženia kúskov ryby, a získate chrumkavú kožu. Podávajte s mesiačikom citróna. Vynikajúce ľahké jedlo.

čokoládový koláč „brownie“



170 g	nesolené maslo	3	70
340 g	cukor	1	☞ vanilková esencia
170 g	kakaový prášok	1	☞ soľ
110 g	kúsky mliečnej čokolády	75 g	čistá múka

porcií:

vanilková zmrzlina (nemusí byť)

V panvici na miernom ohni rozpustíte maslo. Nádobu vyložte fóliou vymastenou maslom. V miske vyšľahajte zmäknuté maslo, cukor, kakaový prášok, múku, vajíčka, vanilku a soľ. Zapracujte do zmesi kúsky mliečnej čokolády. Cesto vložte do fólie v nádobe. Zatvorte veko. Zvoľte v menu ☞. Nastavte čas prípravy na 1 hodinu 30 minút. Stlačte tlačidlo ◊. Koláč by mal byť pevný okolo okrajov a trochu poddajný v strede. Koláč podávajte teplý, ozdobený zmrzlinou.

irish stew s knedlíkmi z kozieho syra



na stew:

1.8 kg	jahňacie plece (uvarené)	1	☞ olivový olej
250 g	prerastanej slaniny	3	☞ cesnak (pretlačený)
950 ml	jahňací vývar		soľ a čierne korenie
1	veľká cibuľa, nakrájaná	2	mrkva, nakrájaná
2	stopkový zeler, pokrúpaný	2	☞ rozmarín, nasekaný
2	paradajkové pyré	1	☞ kukuričná múka

na knedlíky:

100 g	múka s prísadou kypriaceho prášku	1	☞ prášok do pečiva
50 g	hovádzí loj	1	☞ soľ
75 ml	voda	1	☞ sušený petržlen
40 g	kozí syr (mäkký)	1	☞ sušeného tymiánu
1	☞ sušený majorán	1	☞ čierne korenie

na stew:

Mäso oddelíte od kosti. Nakrájajte mäso a slaninu na menšie kúsky. Otvorte veko. Zvoľte na menu ☞ a stlačte ◊. Pridajte bujón. Privedte do varu, za stáleho miešania. Varte na miernom ohni 10 minút. Vývar prelejte do krčaha. Pridajte olej. Pridajte cibuľu a opražte do mäčka. Pridajte mäso, cesnak, bylinky a inú zeleninu a varte 5 minút. Pridajte bujón. Pridajte paradajkové pyré. Na zastavenie programu stlačte ☹ dvakrát. Zatvorte veko. Zvoľte ☞.

na knedlíky:

Všetky prísady ručne premiešajte. Zmes rozdeľte do 6 guliek. Nechajte 20 minúty odležať.

na dokončenie:

Pripravte v šálke hladkú pastu z kukuričnej múky a trochy vody. 30 minút pred ukončením varenia otvorte vrchnák. Zamiešajte pastu do stew. Pridajte knedlíky. Vrchník zatvorte. Počkajte, kým program skončí, potom podávajte. Senzačná nádoba pohodlného jedla!

☼ Ak nemáte žiadne varené jahňacie, môžete použiť surové jahňacie, a program pomalého varenia namiesto programu na dusenie, potom pokračujte od bodu s knedlíkmi.

artičoký varené v pare



1	☞ cesnak, ošúpaný a pokrúpaný	2	artičoký typu Globe
	vetvičky byliniek (estragón, mäta, petržlen, tymián)	1	citrón

Nakrájajte citrón na kolieska. Odkrojte stonku zároveň so spodnou časťou každého artičoku. Odkrojte vrchnú štvrtinu z každého artičoku. Zahodte všetky poškodené listy. Odrezané plochy potrite plátkom citróna. Plátky citróna poukladajte do košíka. Pridajte vetvičky byliniek. Pridajte cesnak. Artičok položte navrch. Naplňte vodou po úroveň 2 na stupnici vľavo vo vnútri nádoby. Košík položte na vrchnú časť nádoby. Zatvorte veko. Zvoľte na menu ☞ a stlačte ◊. Artičoký sú uvarené vtedy, keď sa dajú vonkajšie listy ľahko odtrhnúť. Podávajte teplé alebo studené so zálievkou. Neskutočné!



hrniec z jačmenných krúpov a fazule borlotti

dusenie

1 olivový olej
175 g jačmenné krúpy
1 krájaných paradajok
1000 ml zeleninový bujón
125 ml suché červené víno

1 fazuľa borlotti
1 cibula, nakrájaná na jemno
1 paradajkové pyré
2 petržlen (nasekaný)
soľ a čierne korenie

porcií:

olej s ostrým čili (nemusí byť)

Otvorte veko. Zvoľte na menu a stlačte . Pridajte bujón. Privedte do varu, za stáleho miešania. Varte na miernom ohni 10 minút. Vývar prelejte do krčaha. Pridajte olej. Pridajte cibuľu a opražte do mäkka. Pridajte víno a niekoľko minút varte. Pridajte jačmenné krúpy a miešajte, až kým nezačnú naberať farbu vína. Fazuľu sceďte a pridajte. Pridajte paradajky. Pridajte bujón. Na zastavenie programu stlačte dvakrát. Zatvorte veko. Zvoľte . 30 minút pred ukončením varenia otvorte vrchnák. Skontrolujte množstvo tekutiny v nádobe. Pridajte 150 ml teplej vody, ak je to potrebné. Zatvorte veko. Počkajte, kým program skončí. Podávajte s čerstvým chrumkavým chlebom a trochou oleja s ostrým čili.

sirupový sponge pudding (koláčik)

para

115 g maslo
100 g práškový cukor
175 g múka s prísadou kypriaceho prášku
4 golden sirup (zlatý - trstinový sirup)

2
¼ vanilková esencia
2 mlieko

V miske rozšľahajte vajcia. V nádobe vymiešajte maslo s cukrom. Postupne pridávajte vajčká, potom vanilku, potom múku. Vmiešajte mlieko. Vymastite ohňovzdornú misu s objemom 1200 ml. Sirup nalejte na dno ohňovzdornej nádoby a položte naň zmes. Prikryte papierom na pečenie, potom alobalom a vrchnú časť stiahnite šnúrkou. Otvorte veko. Ohňovzdornú nádobu vložte do nádoby v prístroji. Do nádoby v prístroji pridajte dostatok vriacej vody, aby siahala 3 cm pod vrchnú časť ohňovzdornej nádoby. Zatvorte veko. Zvoľte v menu . Nastavte čas prípravy na 1 hodinu 30 minút. Stlačte tlačidlo . Počkajte, kým program skončí. Prevráťte na tanier a podávajte teplé. Toto je vynikajúci koláč kedykoľvek v roku.

ovsená kaša

ovsená kaša/rizoto

2 ovsená múka
1¼ soľ

voda
2 cukor

porcií:

tmavohnedý cukor

mlieko / smotana na varenie

Otvorte veko. Pridajte ovsenú múku, soľ a cukor. Naplňte vodou po úroveň 1½ na stupnici vpravo vo vnútri nádoby. Zatvorte veko. Zvoľte na menu a stlačte . Počkajte, kým program skončí. Podávajte s mliekom alebo smotanou. Posypte tmavým hnedým cukrom. Ak chcete, môžete 15 minút pred ukončením času varenia pridať nakrájané sušené marhule alebo polovičky sušených sliviek (odkôstkované). Nedojedaná ovsená kaša vydrží v chladničke až 2 dni, potom sa zohreje.

orechová kaša

ovsená kaša/rizoto

½ ovsené vločky
120 ml mlieko
1 mletej škorice

voda
3 sušený kokos

porcií:

golden sirup (zlatý - trstinový sirup)




posekané mandle

Otvorte veko. Pridajte vločky, škoricu, kokos a mlieko. Naplňte vodou po úroveň ½ na stupnici vpravo vo vnútri nádoby. Zatvorte veko. Zvoľte na menu a stlačte . Počkajte, kým program skončí. Pokropte sirupom golden a povrch posypte posekanými mandľami.


cviklové rizoto v multivarnom hrnci

400 g cvikla
250 g ryža arbori na rizoto
250 ml biele víno
900 ml zeleninový bujón / kuracieho vývaru






 ovsená kaša/rizoto

2  olivový olej
1 cibula, nakrájaná na jemno
2  cesnak, ošúpaný a pokrájaný
1  tymián, nakrájaný na jemno

na dokončenie:

100 ml jogurt
1  maslo

1  petržlen (nasekaný)

Otvorte veko. Zvoľte na menu  a stlačte . Pridajte bujón. Privedte do varu, za stáleho miešania. Varte na miernom ohni 10 minút. Vývar prelejte do krčaha. Na zastavenie programu stlačte  dvakrát. Zvoľte na menu  a stlačte . Nechajte ju zohriať. Ošúpte cviklu a nakrájajte na 1 cm kocky. Cviklu, cesnak a cibuľu vložte do nádoby. Varte, pokým cibuľa nezmäkne. Vmiešajte ryžu. Zatvorte vrchnák a varte 3-4 minúty. Otvorte veko. Vmiešajte víno. Zatvorte vrchnák a varte 3-4 minúty. Otvorte veko. Pridajte tymián. Pridajte bujón. Zatvorte veko. Počkejte, kým program skončí. Skontrolujte ryžu – mala by ísť trochu na zub, ale nemala by byť príliš tvrdá. Ak ešte nie je celkom hotová, pridajte trocha vody a varte niekoľko minút dlhšie. Vmiešajte maslo – to dodá rizotu jeho lesk. Podávajte s kôpkou jogurtu a posypte petržlenom. Toto je naozaj dobré ako predjedlo alebo ľahký obed.



rýchly chlieb (so sódou bikarbónou)

 chlieb

maslo


350 ml voda




1  zmes na výrobu rýchleho chleba (so sódou bikarbónou)






Otvorte veko. Nádoby vymastite maslom. Zvoľte v menu . Zatvorte veko. Nastavte čas prípravy na 2 hodiny 15 minút. Stlačte tlačidlo . Nechajte ju zohriať. Vložte do nádoby zmes na rýchly chlieb. Pridajte vodu. Rukou vymiešajte do gule. Otvorte veko. Cesto vložte do nádoby. Rozdeľte cesto na štvrtiny plastovou vareškou. Zatvorte veko. 30 minút pred ukončením varenia otvorte vrchnák. Otočte chlieb naopak. To pomôže dodať vrchnej časti bochníka trochu farby a chrumkavosti. Počkejte, kým program skončí. Nechajte vychladnúť vyklopené na mriežke. Podávajte samostatne so soleným maslom alebo s iným jedlom.

biely bochník

 chlieb



1  golden syrup (zlatý - trstinový sirup)
320 ml mlieko
500 g múka na chlieb



1  maslo
1  sušené droždie
1  soľ


Otvorte veko. Pridajte mlieko. Zvoľte na menu  a stlačte . Nechajte mlieko zohriať, až kým sa na okrajoch netvorí bubliny. Prelejte mlieko do džbána. Na zastavenie programu stlačte  dvakrát. Nechajte mlieko vychladnúť na 37°C až 45°C. V panvici na miernom ohni rozpustite maslo. Zmiešajte v miske múku a soľ. Pridajte kvasnice, maslo a sirup. Pridajte mlieko a vymiešajte do gule. Ak je zmes veľmi lepkavá, pridajte trochu viac múky. Prikrýte a nechajte 10 minút na teplom mieste. Znovu premiešajte. Prikrýte a nechajte 10 minút na teplom mieste. Otvorte veko. Zvoľte na menu  a stlačte . Zatvorte veko. 30 minút pred ukončením varenia otvorte vrchnák. Otočte chlieb naopak. To pomôže dodať vrchnej časti bochníka trochu farby a chrumkavosti. Počkejte, kým program skončí. Podávajte s nádielkou masla.

chutná ryža

 ryža

2  ryža
1 bujón (zeleninový)
1 červená paprika, bez semien a pokrájaná
1  kurkuma

voda
2 mrkva, nakrájaná
2  stopkový zeler, pokrájaný
1  hrášok (nemusí byť)






Otvorte veko. Ryžu dajte do nádoby. Naplňte vodou po úroveň 2 na stupnici vľavo vo vnútri nádoby. Rozmrvte kocku bujónu a vmiešajte ju do vody. Pridajte zostávajúce prísady. Zatvorte veko. Zvoľte . Počkejte, kým program skončí, potom podávajte. Ak ryža nie je celkom urobená, nechajte ju niekoľko minút pod zatvoreným vrchnákom pariť.



paradajková veľká polievka

 polievka






1	cibuľa, pokrájaná	1	olivový olej
1	krájaných paradajok	2	krájaných paradajok
1	červená paprika, bez semien a pokrájaná	2	zemiaky
550 ml	kuracieho vývaru	1	paradajkové pyré
1	sušenej bylinkovej zmesi	1	čierne korenie

Otvorte veko. Pridajte bujón. Zvoľte na menu  a stlačte . Privedte do varu, za stáleho miešania. Varte na miernom ohni 10 minút. Vývar prelejte do krčaha. Na zastavenie programu stlačte  dvakrát. Ošúpte paradajky a nakrájajte ich na kocky. Zvoľte na menu  a stlačte . Pridajte olej. Pridajte cibuľu a sladkú papriku. Varte, pokým cibuľa nezmäkne. Pridajte bujón. Pridajte zostávajúce prísady. Zatvorte veko. Počkejte, kým program skončí. Ochuťte podľa vlastnej chuti. Podávajte s chrumkavým chlebom.

kapustovo-jablková polievka s klobásou chorizo

 polievka



¼	klobása chorizo, nakrájaná na jemno	1	cibuľa, nakrájaná na jemno
1	jablko	2	mrkva, nakrájaná
2	stopkový zeler, pokrájaný	2	krájaných paradajok
¼	jarná kapusta, nakrájaná na jemno	1	paradajkové pyré
2	cesnak, ošúpaný a pokrájaný	1	cayenské korenie
1	soľ	1	čierne korenie
850 ml	zeleninový bujón		

Otvorte veko. Zvoľte na menu  a stlačte . Klobásu chorizo opekajte 2 minúty. Pridajte cibuľu a cesnak. Varte, pokým cibuľa nezmäkne. Jablko ošúpte, zbavte jadrovníka a nakrájajte. Pridajte zostávajúce prísady. Na zastavenie programu stlačte  dvakrát. Zatvorte veko. Zvoľte na menu  a stlačte . Počkejte, kým program skončí. Toto je vynikajúca polievka a ak ju necháte cez noc v chladničke, chuť sa ešte rozvinie.

kurča s paradajkami a hubami

 mäso




2	kuracie prsia, bez kosti a kože	1	olivový olej
450 g	hnedé huby, nakrájané	1	krájaných paradajok
2	cesnak, ošúpaný a pokrájaný	1	paradajková omáčka
1	worcestrovej omáčky soľ a čierne korenie	1	sušeného oregana

Otvorte veko. Zvoľte na menu  a stlačte . Pridajte olej. Kuracie prsia ochuťte soľou a čiernym korením a vložte ich do nádoby. Mäso otočte, aby ste uzavreli obe strany. Pridajte cesnak a huby. Pripravujte 3 – 4 minúty, kurča raz otočte. Pridajte paradajky, Worcestrovú omáčku, paradajkovú omáčku a oregano. Pokračujte vo varení, kurča znovu otočte. Skontrolujte, či je kurča prepečené. Podávajte s cestovinami, zemiakmi alebo ryžou. Rýchle a chutné jedlo zo surovín v skrini.




rebiečka na tmavom pive stout s javorovým sirupom a sójovou omáčkou







 mäso





1 kg	bravčové rebierka	1	cibuľa, pokrájaná
350 ml	pivo Guinness / stout	1	olivový olej
140 ml	Hovädzí vývar / bravčový vývar	3	cesnak, ošúpaný a pokrájaný
60 ml	javorový sirup / med	2	tmavá sójová omáčka


Otvorte veko. Zvoľte v menu  a stlačte . Pridajte olej. Nastavte čas prípravy na 1 hodinu 45 minút. Stlačte tlačidlo . Pridajte rebierka a opekajte 5 minút – občas otočte. Rebiečka vyberte. Pridajte cibuľu a cesnak. Varte, pokým cibuľa nezmäkne. Vráťte rebierka do nádoby. Vmiešajte Guinness, vývar, javorový sirup a sójovú omáčku. Zatvorte veko. Počkejte, kým program skončí. Pridajte korenie a podávajte. Vynikajúce predjedlo alebo ako súčasť obeda s viacerými možnosťami.

hrniec s hovädzím bôčikom

1 kg	hovädzí bôčik
2 	cesnak, ošúpaný a pokrájaný
50 g	klobása chorizo, nakrájaná na kolieska
2	červené cibule, nakrájané
600 ml	hovädzí vývar
2 	sušenej bylinkovej zmesi
6-8	zemiaky (malé)
2 	worcestrovej omáčky

	 pomalé varenie
2 	paradajkové pyré
2 	bobkový list
2	mrkva
3 	zeler
2 	rozmarín, nasekaný
1 	krájaných paradajok soľ a čierne korenie

Zemiaky nechajte v šupke. Nakrájajte zemiaky, mrkvy a zeler na kúsky. Bôčik ochuťte soľou a čiernym korením. Otvorte veko. Zvoľte na menu  a stlačte . Pridajte bujón. Privedte do varu, za stáleho miešania. Varte na miernom ohni 10 minút. Vývar prelejte do krčaha. Klobásu chorizo opekajte 2 minúty. Pridajte mäso. Opečte z každej strany. Pridajte cibule, cesnak, zemiaky, zeler a mrkvy. Ak máte akúkoľvek inú koreňovú zeleninu, ktorú potrebujete spotrebovať, pridajte ju tiež. Varte, pokým cibuľa nezmäkne. Pridajte bujón. Pridajte zostávajúce prísady. Na zastavenie programu stlačte  dvakrát. Zvoľte . Počkajte, kým program skončí, potom podávajte. Varenie 8 hodín tomu neublíži, ale pravdepodobne to bude pripravené na jedenie po 5 hodinách.


 Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.


WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli odbywa się to pod nadzorem / z instruktążem, oraz są świadome istniejących zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i obsługiwać urządzenia, o ile nie są starsze niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- 2 Jeśli złączka lub kabel są uszkodzone, można je zastąpić tylko poprzez specjalny zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

 Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się. Resztkowe ciepło powoduje, że powierzchnie jeszcze pozostają gorące po użyciu.

 Styki powinny być suche.

- 3 Nie wkładaj zamrożonego mięsa lub drobiu w urządzenie - przed użyciem trzeba je całkowicie rozmrozić.
- 4 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- 5 Nie staraj się gotować czegokolwiek w korpusie urządzenia – gotuj tylko w wyjmowanej misie.
- 6 Nie napełniaj ponad max.
- 7 Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- 8 Wyjmij wtyczkę z gniazdka, a następnie wyjmij złączkę zasilania urządzenia.
- 9 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 10 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 11 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 12 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

JAK TO DZIAŁA

- Naciśnij przycisk blokady pokrywy, aby otworzyć pokrywę.
- Dodaj składniki.
- Obróć miskę ćwierć obrotu w każdą stronę, aby dno miski lepiej przylegało do grzałki.

ryunki	owsianka/risotto	2 pokrywa filtra
1 menu	ciasto	3 filtr
menu	regulator czasowy	4 pokrywa
mięso	ryż	5 blokada pokrywy
zupa	wolne gotowanie	6 pokrywa wewnętrzna
jogurt	duszenie	7 miarka
chleb	potrzymywanie temperatury	8 kosz
ryby	stop	9 miska
para	start	10 złączka

- Zamknij pokrywę.
- Za pomocą przycisku MENU wybierz żądany program.
- Trzy duże przyciski w dolnej części, ryż gotowanie, wolne gotowanie i duszenie, są nadrzędne nad menu i przyciskiem .
- Ustaw regulatora czasowy , jeżeli potrzebujesz.
- Naciśnij przycisk aby uruchomić program.
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij stop jeden raz, jeśli wyświetlacz nie odlicza czasu, albo dwa razy, jeśli wyświetlacz odlicza czas.
- Przed ponownym użyciem, urządzenie powinno stygnąć przez 15 minut.

PRZYGOTOWANIE

- 1 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 2 Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu zasłon, pod półkami lub szafkami ani w pobliżu czegokolwiek, co mogłoby zostać uszkodzone przez uciekającą parę.
- 3 Zakładaj żaroodporne lub tkaninowe rękawice kuchenne oraz żaroodporne podkładki lub talerze do ustawienia miski po ugotowaniu.
- 4 Umieść miskę wewnątrz szybkowaru.
- 5 Obróć miskę ćwierć obrotu w każdą stronę, aby dno miski lepiej przylegało do grzałki.

WŁĄCZANIE




- 6 Zamknij pokrywę.
- 7 Podłącz złączkę do urządzenia przed podłączeniem kabla do gniazda.
- 8 Wyświetlacz będzie migać. Lampka będzie migać.

RYŻ




- 1 Użyj miarki do wsypywania ryżu do miski.
- 2 Nie należy wsypać więcej niż 10 filiżanek ryżu.
- 3 Zastosuj skalę po lewej stronie, wewnątrz miski, na której są oznaczenia od 2 do 10
- 4 Napełnij miskę wodą w ilości odpowiadającej liczbie filiżanek, wsypanego ryżu.
- 5 Zamknij pokrywę.
- 6 Naciśnij przycisk . Podświetli się przycisk.
- 7 W czasie podgrzewania produktów migają zewnętrzne segmenty wyświetlacza.
- 8 Wyświetlacz będzie wyświetlać pozostały czas gotowania (13 minut) i odliczać czas.
- 9 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Potrzymywanie temperatury".
- 10 Będzie się świecić lampka .
- 11 Otwórz pokrywę.
- 12 Podnieś miskę i ustaw na żaroodpornej podkładce lub talerzu.
- 13 Naciśnij przycisk .
- 14 Przemieszaj ryż łyżką, aż wyleci cała para.
- 15 Niekiedy warstwa przylegająca do miski utworzy skórkę.
- 16 Jeśli jednak nie lubisz takiej skórki, usuń ją łyżką służącą do nakładania ryżu.











WOLNE GOTOWANIE

- 1 Zrumienianie mięsa i warzyw (patrz "ZRUMIENIANIE/PODSMAŻANIE/ZMIĘKCCZANIE/GOTOWANIE").
- 2 Zagotuj płyn (patrz "ZRUMIENIANIE/PODSMAŻANIE/ZMIĘKCCZANIE/GOTOWANIE").
- 3 Włóż składniki stałe w miskę, a następnie zlej płynem.
- 4 Zamknij pokrywę.
- 5 Naciśnij przycisk . Podświetli się przycisk.
- 6 Na wyświetlaczu wyświetli się 8 godzin i zacznie się odliczanie.
- 7 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "podtrzymywanie temperatury".
- 8 Będzie się świecić lampka .
- 9 Naciśnij przycisk . Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.



DUSZENIE

- 1 Zrumienianie mięsa i warzyw (patrz "ZRUMIENIANIE/PODSMAŻANIE/ZMIĘKCCZANIE/GOTOWANIE").
- 2 Zagotuj płyn (patrz "ZRUMIENIANIE/PODSMAŻANIE/ZMIĘKCCZANIE/GOTOWANIE").
- 3 Włóż składniki stałe w miskę, a następnie zlej płynem.
- 4 Zamknij pokrywę.
- 5 Naciśnij przycisk . Podświetli się przycisk.
- 6 Na wyświetlaczu wyświetli się 1 godzina i rozpocznie się odliczanie.
- 7 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Podtrzymywanie temperatury".
- 8 Będzie się świecić lampka .
- 9 Naciśnij przycisk . Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.

UŻYCIE MENU

menu	zakres	ustawienie domyślne
 mięso	10 min - 1 h	20 min
 zupa	1 - 5 h	1 h
 jogurt	6 - 10 h	8 h
 chleb	1 - 3 h	3 h
 ryby	10 min - 1 h	20 min
 para	30 min - 2 h	30 min
 owsianka/risotto	1 - 4 h	1 h
 ciasto	30 min - 2 h	40 min

MIĘSO

- 1 Natrzyj mięso olejem kuchennym.
- 2 Natrzyj mięso przyprawami.
- 3 Wlej łyżkę oleju kuchennego do miski.
- 4 Włóż mięso do miski.
- 5 Zamknij pokrywę.
- 6 Czas zależy od wielkości potrawy.
- 7 Gotuj nie więcej niż około 500 g składników na raz.
- 8 Sugerowany czas obróbki cieplnej to 10 minut + 10 minut na każde 100 g wołowiny.
- 9 Mięso wieprzowe i drobiowe powinno być obrabiane ciepłonie nie krócej jak przez 5, 10, 15, 20, 25, 30 minut.
- 10 Przy pomocy przycisku  wybierz  w menu .
- 11 Wybór czasu gotowania. Domyślny czas wynosi 20 minut.
- 12 Przyciski h i min działają tylko wtedy, gdy miga czas na wyświetlaczu.
- 13 Użyj przycisku min, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 14 Jeśli gotowanie ma trwać 1 godzinę, naciśnij przycisk h.

15 Aby cofnąć ustawienie 1-godzinne, ponownie naciśnij przycisk h, a na wyświetlaczu czas zacznie ponownie migać.

✳️ Jeśli przez 2 minuty nic się nie dzieje, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

16 Po ustawieniu czasu, naciśnij przycisk ◊.

17 Wyświetlacz zacznie odliczać.

18 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Podtrzymywanie temperatury".

19 Będzie się świecić lampka 🏠.

20 Naciśnij przycisk ⌂. Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.

⊕ REGULATOR CZASOWY

- Użytkownik może wykorzystywać regulator czasowy w programach zupa 🍲, jogurt 🥛, chleb 🍞, para 🍲 i owsianka 🥣.
- Należy to zrobić od razu po ustawieniu czasu gotowania, przed naciśnięciem przycisku start ◊:
 - 1) Naciśnij przycisk ⊕. Będzie się świecić lampka 🏠.
 - 2) Określ, kiedy jedzenie ma być gotowe.
 - 3) Na przykład, jeśli teraz jest godzina 2:00, jedzenie ma być gotowe godz. 9:00, należy ustawić czas na 7 godzin.
 - 4) Użyj **h** i **min**, aby ustawić właściwą godzinę i minutę.
 - 5) Naciśnij przycisk ⌂.

🍲 ZUPA

- 1 Zrumienianie mięsa i warzyw (patrz "ZRUMIENIANIE/PODSMAŻANIE/ZMIĘKCZANIE/GOTOWANIE").
- 2 Włóż składniki stałe w miskę, a następnie zlej płynem.
- 3 Zamknij pokrywę.
- 4 Przy pomocy przycisku ? wybierz 🍲 w menu.
- 5 Wybór czasu gotowania. Domyślny czas wynosi 1 godzinę.
- 6 Przyciski h i min działają tylko wtedy, gdy miga czas na wyświetlaczu.
- 7 Użyj przycisku min, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 8 Użyj przycisku h, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (1, 2, 3, 4 i 5).
- 9 Aby cofnąć ustawienie 5-godzinne, ponownie naciśnij przycisk h, a na wyświetlaczu czas zacznie ponownie migać.

✳️ Jeśli przez 2 minuty nic się nie dzieje, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

10 W programie istnieje opcja ustawiania regulatora czasowego (patrz REGULATOR CZASOWY).

11 Naciśnij przycisk ◊.

12 Wyświetlacz zacznie odliczać.

13 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Podtrzymywanie temperatury".

14 Będzie się świecić lampka 🏠.

15 Naciśnij przycisk ⌂. Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.

🥛 JOGURT

kultura bakterii jogurtu





- 1 Możesz użyć 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 łyżki):
 - 1) Żywego jogurtu bez dodatku substancji smakowych - musi być świeży (sprawdź termin przydatności do spożycia).
 - Różne marki dadzą różne wyniki.
 - 2) Jogurtu zrobionego wcześniej.
 - Bakterie osłabiają się w czasie, te same można wykorzystać tylko 10 razy, później trzeba użyć nowej kultury bakterii.
 - 3) Liofilizowana kultura bakterii jogurtu z apteki lub sklepu ze zdrową żywnością.
 - Jeżeli wskazówki na etykiecie opakowania różnią się od podanych w tej instrukcji, postępuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.






mleko



- 2 Jest potrzebny 1 litr mleka.
- 3 Mleko pełne daje jogurt pełniejszy niż otrzymany z mleka o niskiej zawartości tłuszczu.
- 4 Aby jogurt jeszcze bardziej zagęścić, do mleka można dodać do 8 łyżek mleka w proszku.
- 5 Można również zastosować odtworzone mleko w proszku lub mleko zagęszczone z puszki.

robienie jogurtu






- 6 Bakterie w mleku trzeba zabić, aby zapobiec ich konkutowaniu z kulturami bakterii jogurtu.
 - 7 Niech kultura bakterii jogurtu osiągnie temperaturę pokojową w czasie, gdy podgrzewasz mleko.
 - 8 Otwórz pokrywę.
 - 9 W programie GOTOWANIE NA PARZE (ZRUMIENIANIE/PODSMAŻANIE/ZMIĘKCZANIE/ GOTOWANIE) można zagrzać mleko nieco poniżej temperatury wrzenia.
 - 10 Niech mleko się podgrzeje do chwili, gdy zaczną tworzyć się bańki na krawędziach.
 - 11 Ostudź mleko do temperatury między 37°C a 45°C.
 - 12 Wmieszaj kulturę bakterii jogurtu w mleko.
 - 13 Musisz dokładnie mieszać, inaczej jogurt będzie gładki.
 - 14 Zamknij pokrywę.
 - 15 Przy pomocy przycisku  wybierz  w menu .
 - 16 Wybór czasu gotowania. Domyślny czas wynosi 8 godzin.
 - 17 Przyciski h i min działają tylko wtedy, gdy miga czas na wyświetlaczu.
 - 18 Użyj przycisku min, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
 - 19 Użyj przycisku h, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (6, 7, 8, 9 i 10).
 - 20 Aby cofnąć ustawienie 10-godzinne, ponownie naciśnij przycisk h, a na wyświetlaczu czas zacznie ponownie migać.
- ✳ Jeśli przez 2 minuty nic się nie dzieje, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
- 21 W programie istnieje opcja ustawiania regulatora czasowego (patrz REGULATOR CZASOWY).
 - 22 Naciśnij przycisk .
 - 23 Wyświetlacz zacznie odliczać.
 - 24 Na koniec czasu przyrządzania, urządzenie przejdzie do trybu gotowości.
 - 25 Nie będzie podtrzymywana temperatura jogurtu.
 - 26 Naciśnij przycisk . Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.

CHLEB



- 1 Należy bezpośrednio przez użyciem rozmrozić zamrożone ciasto.
 - 2 Gotuj nie więcej niż około 500 g składników na raz.
 - 3 Natrzyj miskę olejem kuchennym.
 - 4 Przełóż ciasto do miski.
 - 5 Zamknij pokrywę.
 - 6 Przy pomocy przycisku  wybierz  w Menu.
 - 7 Wybór czasu gotowania. Domyślny czas wynosi 3 godzin.
 - 8 Przyciski h i min działają tylko wtedy, gdy miga czas na wyświetlaczu.
 - 9 Użyj przycisku min, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
 - 10 Użyj przycisku h, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (1, 2, 3, 4, 5 i 6).
 - 11 Aby cofnąć ustawienie 6-godzinne, ponownie naciśnij przycisk h, a na wyświetlaczu czas zacznie ponownie migać.
- ✳ Jeśli przez 2 minuty nic się nie dzieje, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
- 12 W programie istnieje opcja ustawiania regulatora czasowego (patrz REGULATOR CZASOWY).
 - 13 Naciśnij przycisk .
 - 14 Wyświetlacz zacznie odliczać.

- 15 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Podtrzymywanie temperatury".
- 16 Będzie się świecić lampka .
- 17 Naciśnij przycisk . Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.

RYBY




- 1 Natrzyj mięso olejem kuchennym.
- 2 Natrzyj mięso przyprawami.
- 3 Wlej łyżkę oleju kuchennego do miski.
- 4 Włóż mięso do miski.
- 5 Zamknij pokrywę.
- 6 Czas zależy od wielkości potrawy.
- 7 Gotuj nie więcej niż około 500 g składników na raz.
- 8 Sugerowany czas obróbki cieplnej to 10 minut + 10 minut na każde 100 g wagi.
- 9 Przy pomocy przycisku  wybierz  w menu .
- 10 Wybór czasu gotowania. Domyślny czas wynosi 20 minut.
- 11 Przyciski h i min działają tylko wtedy, gdy miga czas na wyświetlaczu.
- 12 Użyj przycisku min, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 13 Jeśli gotowanie ma trwać 1 godzinę, naciśnij przycisk h.
- 14 Aby cofnąć ustawienie 1-godzinne, ponownie naciśnij przycisk h, a na wyświetlaczu czas zacznie ponownie migać.
- ★ Jeśli przez 2 minuty nic się nie dzieje, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
- 15 Po ustawieniu czasu, naciśnij przycisk .
- 16 Wyświetlacz zacznie odliczać.
- 17 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Podtrzymywanie temperatury".
- 18 Będzie się świecić lampka .
- 19 Po przyrządzeniu, jedzenie najlepiej od razu wyjąć z urządzenia, aby nie wysuszyło.
- 20 Naciśnij przycisk . Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.

GOTOWANIE NA PARZE


- 1 Napełnij miskę zimną wodą do oznaczenia 6.
- 2 Nałóż kosz na miskę i włóż do niego produkty.
- 3 Aby produkty gotowały się równomiernie, potnij je na w przybliżeniu tej samej wielkości kawałki.
- 4 W przypadku grochu, czy innych produktów, które mogą się rozpadać lub wpadać do wody, zawiąć je w folię aluminiową.
- 5 Przy wyjmowaniu jedzenia zawiniętego w folię, należy zachować ostrożność - założyć rękawice kuchenne i używać plastikowych szczypców/łyżek.
- 6 Zamknij pokrywę.
- 7 Przy pomocy przycisku  wybierz  w menu .
- 8 Wybór czasu gotowania. Domyślny czas wynosi 30 minut.
- Te składniki powinny być gotowane w czasie domyślnym:

jedzenie (świeże)	ilość	jedzenie (świeże)	ilość
zielona fasola	200g	brokuł	200g
brukselka	200g	kapusta	ćwiartka
marchew (w plastrach)	200g	kukurydza w kolbach	2
ziemniaki (ćwiartki)	400g		
- 9 Przyciski h i min działają tylko wtedy, gdy miga czas na wyświetlaczu.
- 10 Użyj przycisku min, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 11 Użyj przycisku h, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (1 i 2).



- 12 Aby cofnąć ustawienie 2-godzinne, ponownie naciśnij przycisk h, a na wyświetlaczu czas zacznie ponownie migać.
- ✳ Jeśli przez 2 minuty nic się nie dzieje, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
- 13 W programie istnieje opcja ustawiania regulatora czasowego (patrz REGULATOR CZASOWY).
- 14 Naciśnij przycisk .
- 15 Wyświetlacz zacznie odliczać.
- 16 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Podtrzymywanie temperatury".
- 17 Będzie się świecić lampka .
- 18 Po przyrządzeniu, jedzenie najlepiej od razu wyjąć z urządzenia, aby nie było papkowane.
- 19 Naciśnij przycisk . Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.

ZRUMIENIANIE/PODSMAŻANIE/DUSZENIE/GOTOWANIE

- 1 Można wykorzystać program GOTOWANIE NA PARZE  w ustawieniu domyślnym, przy otwartej pokrywie, jako gorącą patelnię, przez 5, 10, 15, 20, 25, 30 minut, przed obróbką cieplną w innym programie.
- 2 Można stosować po wlaniu niewielkiej ilości oliwy do przyrumienienia mięsa i warzyw, podsmażania, aby zmiękczyć cebulę, seler, pory, ...
- 3 Można wykorzystywać do wstępnego podgrzewania płynów jak woda lub bulion.
- 4 Po włączeniu programu głównego, urządzenie jest już rozgrzane, a niektóre lub wszystkie składniki już są w misce.
- 5 Nie ma wtedy potrzeby mycia patelni użytej w przygotowywaniu produktów.



OWSIANKA/RISOTTO

- 1 Stosując miarkę wsyp ziarna (ryżu, owsa, jęczmienia, itp.) do miski.




owsianka

- Zastosuj skalę po prawej stronie, wewnątrz miski, na której są oznaczenia od ½ do 1½.
- Nie napełniaj ponad max.

kaszka

- Zastosuj skalę znajdującą się w środku, wewnątrz miski, na której są oznaczenia od 1 do 3.
 - Nie napełniaj ponad max.
- 2 Napełnij miskę wodą w ilości odpowiadającej liczbie filiżanek wsypanej kaszy.
 - 3 Zamknij pokrywę.
 - 4 Przy pomocy przycisku  wybierz  w menu .
 - 5 Wybór czasu gotowania. Domyślny czas wynosi 1 godzinę.
 - 6 Przyciski h i min działają tylko wtedy, gdy miga czas na wyświetlaczu.
 - 7 Użyj przycisku min, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
 - 8 Użyj przycisku h, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (1, 2, 3 i 4).
 - 9 Aby cofnąć ustawienie 4-godzinne, ponownie naciśnij przycisk h, a na wyświetlaczu czas zacznie ponownie migać.






- ✳ Jeśli przez 2 minuty nic się nie dzieje, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

- 10 W programie istnieje opcja ustawiania regulatora czasowego (patrz REGULATOR CZASOWY).
- 11 Naciśnij przycisk .
- 12 Wyświetlacz zacznie odliczać.
- 13 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Podtrzymywanie temperatury".
- 14 Będzie się świecić lampka .
- 15 Naciśnij przycisk . Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.




risotto

- Postępuj według przepisu w tej książce.



CIASTO

- 1 Należy bezpośrednio przez użyciem rozmrozić zamrożone ciasto.
- 2 Nie napełniaj miski więcej niż w połowie.
- 3 Natrzyj miskę olejem kuchennym.
- 4 Przełóż ciasto do miski.
- 5 Zamknij pokrywę.
- 6 Przy pomocy przycisku  wybierz  w menu .
- 7 Wybór czasu gotowania. Domyślny czas wynosi 40 minut.
- 8 Domyślny czas wynosi 40 minut.
- 9 Przyciski h i min działają tylko wtedy, gdy miga czas na wyświetlaczu.
- 10 Użyj przycisku min, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 11 Użyj przycisku h, aby przechodzić na wyświetlaczu przez opcje (1 i 2).
- 12 Aby cofnąć ustawienie 2-godzinne, ponownie naciśnij przycisk h, a na wyświetlaczu czas zacznie ponownie migać.
- * Jeśli przez 2 minuty nic się nie dzieje, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
- 13 Po ustawieniu czasu, naciśnij przycisk .
- 14 Wyświetlacz zacznie odliczać.
- 15 Na koniec czasu gotowania, urządzenie przejdzie do trybu "Podtrzymywanie temperatury".
- 16 Będzie się świecić lampka .
- 17 Po przyrządzeniu, jedzenie najlepiej od razu wyjąć z urządzenia, aby nie było papkowane.
- 18 Naciśnij przycisk . Otwórz pokrywę. Wyjmij jedzenie.


PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

- Jeśli chcesz używać funkcji podtrzymywania temperatury po programie, który jej nie przewiduje, wtedy, jeśli na wyświetlaczu miga  naciśnij przycisk .
- Naciśnij przycisk , aby wyjść z tej funkcji.

KONSERWACJA I OBSŁUGA







- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
- * Wyjmij wtyczkę z gniazdka, a następnie wyjmij złączkę zasilania urządzenia.
- 2 Przy pokrywie zamkniętej, chwyć górną część filtra i wyjmij go z pokrywy.
- 3 Obróć go, aby odsłonić znaki na przedniej krawędzi.
- 4 Przytrzymaj pokrywę filtra i obróć resztę filtra w kierunku otwartej kłódki .
- 5 Naciśnij na zaczepy na dole pokrywy wewnętrznej  i wyciągnij go z urządzenia.
- 6 Inne części należy myć ręcznie.
- 7 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
- 8 Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.
- 9 Złóż filtr, i ponownie go załóż w pokrywę.
- 10 Ponownie wstaw pokrywę wewnętrzną w pokrywę.






OCHRONA ŚRODOWISKA

 Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.
















przepisy kulinarne

-  łyżka stołowa (15ml)
-  łyżeczka (5 ml)
- g** gramy
- ml** mililitry
-  miarka
-  łodyga (s selera)
-  garść
-  jajo, średnie (53-63 g)





-  szczypta
-  pęczek
-  gałązka
-  ząbek(ki)
-  puszka
-  słoik
-  torebka (7g)
-  jajo, duże (63-73 g)

ogniste chili z wołowiny nowojorskiej



- 450 g duszona wołowina
- 3  czosnek, obrany i posiekany
- 2  zmielony kminek
- 1  pieprz cayenne
- 1  wędzona papryka/Chipotle w proszku
- 1 zielony pieprz
- 1  sól
- 1  liście bazylii, grubo posiekane







- 1  oliwa z oliwek
- 2 cebula, drobno posiekana
- 2  chilli w proszku
- 2  sos pomidorowy
- 2  pomidory
- 1  liść lauowy
- 1  czarny pieprz
- 1  fasola

 duszenie




Otwórz pokrywę. Dodaj oliwę. Wybierz opcję  w menu, a następnie naciśnij . Posiekaj wołowinę, pomidory i paprykę na kawałki wielkości kęsów. Zrumień mięso i je wyjmij. Dodaj cebulę, czosnek i wszystkie przyprawy. Gotuj aż cebula zmięknie. Dodaj mięso. Odstaw fasolę. Włącz pozostałe składniki. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję . Dodaj fasolę i gotuj jeszcze przez 30 minut. Jeśli pod koniec programu mięso jest jeszcze trochę twarde, dolej wody i uruchom program mięsa na 30 minut

marokańskie tagine z ryb



- 2  czosnek, obrany i posiekany
- 1 czerwona papryka, bez nasion i posiekana
- 2 krojone pomidory
- 1  mielony imbir
- 1 laska cynamonu
- 120 ml białe wino
- 120 ml bulion rybny
- 675 g ryba (dorsz/karmazyn/łososia)
- 1 mały pęczek kolendry, posiekanej




- 1 cebula, drobno posiekana
- 2  seler naciowy, posiekany
- 1  zmielony kminek
- 1  kurkuma
- 1  pasta harissa
- 1  przecier pomidorowy
- 1 cytryna
- 1  zielone oliwki
- sól i pieprz





 ryby

Odstaw kolendrę. Otwórz pokrywę. Włącz pozostałe składniki. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję  w menu, a następnie naciśnij . Gotuj, aż ryba zacznie się rozpadać (40-60 minut). Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Dodaj kolendrę. Przypraw i podawaj. Wspaniale smakuje z kuskusem.

grochówka z golonką

- 1150 ml kostka rosółowa z kurczaka
- 225 g groch
- 1  seler naciowy, posiekany
- 1  tymianek, drobno posiekany
- 1 golonka

-  wolne gotowanie
- 1 cebula, drobno posiekana
- 1 marchew, drobno pokrojona
- 2  czosnek (zgnieciony)
- 1  liść lauowy
- czarny pieprz

Otwórz pokrywę. Dodaj bulion. Wybierz opcję  w menu, a następnie naciśnij . Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Włącz pozostałe składniki. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję . Poczekaj, aż program się skończy. Wyjmij golonkę. Zdejmij skórę i wyjmij kości. Pokrój mięso w kostkę. Wyjmij liście lauowe. Ugnieć groch drewnianą łyżką. Dodaj mięso. Przypraw i podawaj. Niebo w gbie!

Irlandzki gulasz (stew) z pierożkami z kozim serem

duszenie

na gulasz:

1.8 kg	łopatka jagnięca (ugotowana)	1	oliwa z oliwek
250 g	wędzony boczek	3	czosnek (zgnieciony)
950 ml	bulion z jagnięciny		sól i pieprz
1	duża cebula, drobno posiekana	2	marchew, drobno pokrojona
2	seler naciowy, posiekany	2	rozmaryn, posiekany
2	przecier pomidorowy	1	mąka kukurydziana

na pierożki:

100 g	mąka samo-rośnąca	1	proszek do pieczenia
50 g	tłuszcz barani	1	sól
75 ml	woda	1	suszona pietruszka
40 g	ser kozii (miękkie)	1	suszony tymianek
1	suszony majeranek	1	czarny pieprz

na gulasz:

Zdejmij mięso z kości. Pokrój mięso i boczek na nieduże kawałki. Otwórz pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Dodaj bulion. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Przelej bulion do dzbanka. Dodaj oliwę. Dodaj cebulę i duś do miękkości. Dodaj mięso, czosnek, zioła i inne warzywa i gotuj przez 5 minut. Dodaj bulion. Dodaj przecier pomidorowy. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję .

na pierożki:

Wymieszaj wszystkie składniki. Podziel masę na 6 kulek. Pozostaw na 20 minut.

na zakończenie:

W kubku zrób gładkie ciasto z mąki kukurydzianej i odrobiny wody. 30 minut przed końcu gotowania, otwórz pokrywę. Wmieszaj ciasto do gulaszu. Dodaj pierożki. Zamknij pokrywę. Poczekaj, aż program się skończy i podawaj. Wspaniały półmisek ze smacznym daniem!

Jeśli nie masz mięsa jagnięcego gotowanego, możesz zastosować jagnięcinę surową w programie wolnego gotowania, zamiast w programie duszenia. Potem kontynuuj od pierożków.

chili w warzywach i kuskus

wolne gotowanie

1	czerwona cebula, drobno posiekana	1	oliwa z oliwek
1	duża cebula, drobno posiekana	1	fasola jaś
2	czosnek, obrany i posiekany	1	fasolka cannellini
1	czerwona papryka, bez nasion i posiekana	1	zielony jalapenos
1	żółta papryka, bez nasion i posiekana	1	fasola
1	krojone pomidory	1	mielona kolendra
2	zmielony kminek	1	przecier pomidorowy
850 ml	wywar z warzyw	1	cukier
2	chilli w proszku	2	pikantny sos pomidorowy
120-140 ml	kuskus	2	suszone oregano
1	pomarańczowa papryka, bez nasion i posiekana		

podawanie:

tarty ser

kwaśna śmietana

mały pęczek kolendry, posiekanej

Otwórz pokrywę. Dodaj oliwę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Dodaj cebulę i czosnek. Gotuj aż cebula zmięknie. Odcedź fasolę i ją dodaj. Odstaw kuskus. Włącz pozostałe składniki. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję . Dodaj kuskus, gotuj jeszcze przez 30 minut. Jeśli gotowanie jest skończone, wybierz opcję w menu i gotuj przez dalsze 20 minut. Podawaj w misce z garścią sera, polane śmietaną i posypane świeżą kolendrą. Klasyczne chili wegetariańskie, bez kuskus.



jogurt domowej roboty

1200 ml mleko

100 ml jogurt



opcja smakowa

50 g Latem mrożona mieszanka jagód

1 1/2 miód

Otwórz pokrywę. Wlej mleko. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Niech mleko się podgrzeje do chwili, gdy zaczną tworzyć się bańki na krawędziach. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Ostudź mleko do temperatury między 37°C a 45°C. Wmieszaj jogurt w mleko. Musisz dokładnie wmieszać, inaczej jogurt będzie grudkowaty. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Poczekaj, aż program się skończy. Wstaw jogurt do lodówki celem schłodzenia. Jagody delikatnie podgrzej na patelni. Dodaj miód. Gdy owoce zaczną pękać, zdejmij z ognia, ostudź, a następnie wymieszaj z jogurtem. Jeśli chcesz przechować jogurt, najpierw należy wysterylizować słoiki do jogurtu. Ogrzewać je w piecu w temperaturze 100°C przez 10 minut. Jogurt można przechowywać w lodówce do 2 tygodni.

łosoś natarty przyprawami

2 filety z łososia (ze skórą)

1 oliwa z oliwek

1 papryka

1 chilli w proszku

1/2 zmielony kminek

1 sól i pieprz

1 jasnobrązowy cukier

1 cytryna



Wymieszaj paprykę, chili w proszku, kminek, cukier, sól i pieprz. Posyp na filety z łososia. Otwórz pokrywę. Dodaj oliwę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Odczekaj kilka minut, aż oliwa będzie gorąca. Włóż filety skórą w dół. Zamknij pokrywę. Dzięki doskonałemu połączeniu gotowania na parze i smażenia kawałków ryb, otrzymujemy chrupiącą skórę. Podawaj z plasterkiem cytryny. Bardzo lekkie danie.

pudding nasączony syropem

115 g masło

2

100 g cukier puder

1/4 esencja waniliowa

175 g mąka samo-rosnąca

2 mleko

4 złoty syrop



Wbij jajka do miski. W misce utrzyj masło i cukier. Stopniowo dodawaj jajka, następnie wanilię i mąkę. Wlej wino i mieszaj. Nasmaruj naczynie żaroodporne 1200ml. Wlej syrop na dół naczynia żaroodpornego, a na wierzchu ułóż ubitą mieszankę. Przykryj papierem do pieczenia a następnie folią aluminiową i zawiąż na górze za pomocą sznurka. Otwórz pokrywę. Wstaw naczynie żaroodporne w miskę urządzenia. Wlej do miski tyle wrzącej wody, aby doszła na 3 cm poniżej górnej części naczynia żaroodpornego. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję w menu. Ustaw czas pieczenia na 1 godzinę 30 minut. Naciśnij przycisk . Poczekaj, aż program się skończy. Przewróć na półmisek i podawaj ciepły. Znakomity pudding na każdą porę roku!!

jasny chleb

1 złoty syrop

1 masło

320 ml mleko

1 suszone drożdże

500 g mąka pszenna typ 600-650

1 sól



Otwórz pokrywę. Dodaj mleko. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Niech mleko się podgrzeje do chwili, gdy zaczną tworzyć się bańki na krawędziach. Wlej mleko do dzbanka. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Ostudź mleko do temperatury między 37°C a 45°C. Roztopić masło na patelni na małym ogniu. Przesiej mąkę i sól do miski. Dodaj drożdże, masło, syrop cukrowy. Dodaj mleko i zagniatą ciasto w kulę. Jeżeli ciasto jest zbyt rzadkie, dodaj trochę mąki. Przykryj i pozostaw w ciepłym miejscu na 10 minut. Ponownie zagnieć. Przykryj i pozostaw w ciepłym miejscu na 10 minut. Otwórz pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Zamknij pokrywę. 30 minut przed końcu gotowania, otwórz pokrywę. Obróć chleb. Spowoduje to, że chleb na wierzchu się ubrązowi i będzie mieć kruchą skórę. Poczekaj, aż program się skończy. Podawaj posmarowany masłem.

ciasto czekoladowe brownie



170 g	masło niesolone	3	70
340 g	cukier	1	esencja waniliowa
170 g	kakao w proszku	1	sól
110 g	dropsy z mlecznej czekolady	75 g	mąka pszenna

podawanie:

lody waniliowe (opcja)

Roztopić masło na patelni na małym ogniu. Wyłóż miskę folią posmarowaną masłem. Ubij w naczyniu roztopione masło, cukier, kakao w proszku, mąkę, jaja, wanilię i sól. Wymieszaj razem z czekoladą. Włóż ciasto w folię wewnątrz miski. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję w menu. Ustaw czas pieczenia na 1 godzinę 30 minut. Naciśnij przycisk . Ciasto powinno być twarde na krawędziach i lekko lepzące się w środku. Ciasto podawaj ciepłe, zwieńczone lodami.

karczochy gotowane na parze



1	czosnek, obrany i posiekany
2	karczochy
	gałązki ziół (estragon, mięta, pietruszka, tymianek)
1	cytryna

Pokrój cytrynę w plasterki. Równo odetnij rdzenie w dolnej części każdego karczocha. Odetnij górną ćwiartkę każdego karczocha. Wyrzuć wszystkie uszkodzone liście. Przetrzyj powierzchnie cięcia plasterkiem cytryny. Ułóż plasterki cytryny w koszu. Dodaj po gałązce świeżych ziół. Dodaj czosnek. Połóż karczocha na górze. Napełnij wodą do poziomu 2 na lewej podziałce, wewnątrz miski. Kosz przykryj pokrywą Zamknij pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Karczochy są ugotowane, gdy zewnętrzne liście łatwo odchodzą. Podawaj ciepłe lub zimne w winogret. Niesamowite!

jednodaniowy jęczmień perłowy i fasola borlotti.



1	oliwa z oliwek	1	fasola borlotti
175 g	jęczmień perłowy	1	cebula, drobno posiekana
1	krojone pomidory	1	przecier pomidorowy
1000 ml	wywar z warzyw	2	pietruszka (posiekana)
125 ml	wytrawne czerwone wino		sól i pieprz

podawanie:

olej z ostrego chili (opcja)

Otwórz pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Dodaj bulion. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Przelej bulion do dzbanka. Dodaj oliwę. Dodaj cebulę i duś do miękkości. Wlej wino i gotuj przez kilka minut. Dodaj jęczmień perłowy i mieszaj, aż uzyska kolor wina. Odcedź fasolę i ją dodaj. Dodaj pomidory. Dodaj bulion. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję . 30 minut przed końcu gotowania, otwórz pokrywę. Sprawdź ilość płynu zebranego w misce. W razie potrzeby dodaj 150 ml gorącej wody. Zamknij pokrywę. Poczekaj, aż program się skończy. Podawaj ze świeżym chrupkim chlebem i spryskaj olejem z ostrego chili.

chleb sodowy



1	mieszanka chleba sodowego	masło
350 ml	woda	

Otwórz pokrywę. Posmaruj miskę masłem. Wybierz opcję w menu. Zamknij pokrywę. Ustaw czas pieczenia na 2 godziny 15 minut. Naciśnij przycisk . Pozostaw do ostygnięcia. Mieszankę chleba sodowego włóż do miski. Dodaj wodę. Wymieszaj ręcznie w kulę. Otwórz pokrywę. Przełóż ciasto do miski. Podziel ciasto na ćwiartki za pomocą plastikowej szpachelki. Zamknij pokrywę. 30 minut przed końcu gotowania, otwórz pokrywę. Obróć chleb. Spowoduje to, że chleb na wierzchu się ubrązowi i będzie mieć kruchą skórę. Poczekaj, aż program się skończy. Ostudź na stojaku z drutu. Podawaj z solonym masłem sam lub do posiłku.



porridge (owsianka)

2 owsianka
1 1/4 sól

2 woda
2 cukier

owsianka/risotto

podawanie:

ciemny brązowy cukier

mleko / śmietanka

Otwórz pokrywę. Dodaj płatki owsiane, sól oraz cukier. Napełnij wodą do poziomu 1 1/2 na prawej podziałce, wewnątrz miski. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Poczekaj, aż program się skończy. Podawaj z mlekiem lub śmietaną. Posyp ciemno-brązowym cukrem. Jeśli zechcesz, na 15 minut przed końcem gotowania możesz dodać posiekane suszone morele i połówki śliwek (bez pestek). Porridge można przechować w lodówce do 2 dni, po wyjęciu podgrzać.

porridge o smaku orzechowym

1/2 płatki owsiane
120 ml mleko
1 mielony cynamon

3 woda
3 wiórki kokosowe

owsianka/risotto

podawanie:

złoty syrop

posiekane migdały

Otwórz pokrywę. Dodaj płatki owsiane, cynamon, wiórki kokosowe i mleko. Napełnij wodą do poziomu 1/2 na prawej podziałce, wewnątrz miski. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Poczekaj, aż program się skończy. Skrop je złotym syropem i posyp migdałami.

risotto z burakiem ćwikłowym z multicookera

400 g burak ćwikłowy
250 g ryż arbori/risotto
250 ml białe wino
900 ml wywar z warzyw / kostka rosółowa z kurczaka

2 oliwa z oliwek
1 cebula, drobno posiekana
2 czosnek, obrany i posiekany
1 tymianek, drobno posiekany

owsianka/risotto

na zakończenie:

100 ml jogurt
1 masło

1 pietruszka (posiekana)

Otwórz pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Dodaj bulion. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Przelej bulion do dzbanka. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Pozostaw do ostygnięcia. Obierz buraki i pokrój na 1 cm kostki. Włóż buraki, czosnek i cebulę w miskę. Gotuj aż cebula zmięknie. Wmieszaj ryż. Zamknij pokrywę i gotuj przez 3-4 minut. Otwórz pokrywę. Wlej wino i mieszaj. Zamknij pokrywę i gotuj przez 3-4 minut. Otwórz pokrywę. Dodaj tymianek. Dodaj bulion. Zamknij pokrywę. Poczekaj, aż program się skończy. Sprawdź ryż - powinien być akurat, nie twardy. Jeśli ryż nie jest gotowy, dodaj trochę wody i gotuj przez następne kilka minut. Wmieszaj masło - to dodaje risotto blasku. Podawaj z odrobiną jogurtu i posyp pietruszką. Znakomicie nadaje się na przystawkę lub lekkie lunch.

kurczak z pomidorami i grzybami

2 piersi z kurczaka bez kości i skóry
450 g pieczarki brunatne, posiekane
2 czosnek, obrany i posiekany
1 sos Worcestershire
sól i pieprz

1 oliwa z oliwek
1 krojone pomidory
1 sos pomidorowy
1 suszone oregano

mięso

Otwórz pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Dodaj oliwę. Posmaruj piersi kurczaka solą i pieprzem i włóż je do miski. Posmaruj mięso po drugiej stronie. Dodaj czosnek i pieczarki. Piecz przez 3-4 minut, obracając kurczaka. Dodaj pomidory, sos Worcestershire, sos pomidorowy i oregano. Dalej piecz, obracając kurczaka. Sprawdź, czy kurczak jest upieczony. Podawaj z makaronem, ziemniakami lub ryżem. Szybkie i smaczne danie gotowe.

peklowane żeberka z syropem klonowym i soją



1 kg	żeberka wieprzowe	1	cebula, drobno posiekana
350 ml	Guinness / stout	1	oliwa z oliwek
140 ml	bulion wołowy / bulion wieprzowy	3	czosnek, obrany i posiekany
60 ml	syrop klonowy / miód	2	ciemny sos sojowy

Otwórz pokrywę. Wybierz opcję w menu. Dodaj oliwę. Ustaw czas pieczenia na 1 godzinę 45 minut. Naciśnij przycisk . Dodaj żeberka i zrumieniać przez 5 minut - obracając od czasu do czasu. Wyjąć żeberka. Dodaj cebulę i czosnek. Gotuj aż cebula zmięknie. Z powrotem włożyć żeberka do miski. Wymieszać Guinness, bulion, syrop klonowy i sos sojowy Zamknij pokrywę. Poczekaj, aż program się skończy. Przypraw i podawaj. Świetna przystawka i danie mieszane go lunchu.

aromatyczny ryż



2	ryż		woda
1	kostka (warzywa)	2	marchew, drobno pokrojona
1	czerwona papryka, bez nasion i posiekana	2	seler naciowy, posiekany
1	kurkuma	1	groszek (opcja)

Otwórz pokrywę. Włóż ryż do miski. Napełnij wodą do poziomu 2 na lewej podziałce, wewnątrz miski. Rozdrobni kostkę rosołową i wymieszaj w wodzie. Włącz pozostałe składniki. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję . Poczekaj, aż program się skończy i podawaj. Jeśli ryż nie jest jeszcze gotowy, pozostaw na kilka minut pod zamkniętą pokrywą, aby doszedł w parze.

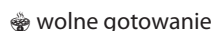
zupa pomidorowa



1	cebula, drobno posiekana	1	oliwa z oliwek
1	krojone pomidory	2	krojone pomidory
1	czerwona papryka, bez nasion i posiekana	2	ziemniaki
550 ml	kostka rosołowa z kurczaka	1	przecier pomidorowy
1	suszone zioła	1	czarny pieprz

Otwórz pokrywę. Dodaj bulion. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Przelej bulion do dzbanka. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Obierz ziemniaki i pokrój. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Dodaj oliwę. Dodaj cebulę i słodką paprykę. Gotuj aż cebula zmięknie. Dodaj bulion. Włącz pozostałe składniki. Zamknij pokrywę. Poczekaj, aż program się skończy. Przypraw. Podawaj z chrupkim chlebem.

szponder jednodaniowy



1 kg	szponder	2	przecier pomidorowy
2	czosnek, obrany i posiekany	2	liść laurowy
50 g	kiełbasa chorizo pokrojona w plasterki	2	marchew
2	czerwona cebula, drobno posiekana	3	seler zwyczajny
600 ml	bulion wołowy	2	rozmaryn, posiekany
2	suszone zioła	1	krojone pomidory
6-8	ziemniaki (małe)		sól i pieprz
2	sos Worcestershire		

Na ziemniakach pozostaw łupiny. Pokrój na kawałki ziemniaki, marchew i seler. Nasmaruj szponder solą i pieprzem. Otwórz pokrywę. Wybierz opcję w menu, a następnie naciśnij . Dodaj bulion. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Przelej bulion do dzbanka. Podsmaż chorizo w małej ilości tłuszczu przez 2 minuty. Dodaj mięso. Zrumieniaj cały szponder. Dodaj cebulę, czosnek, ziemniaki, seler i marchew. Jeśli masz do wykorzystania jakieś inne warzywa korzeniowe, dodaj je również. Gotuj aż cebula zmięknie. Dodaj bulion. Włącz pozostałe składniki. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby zatrzymać. Wybierz opcję . Poczekaj, aż program się skończy i podawaj. Gotowanie przez 8 godzin nie zaszkodzi, ale danie będzie prawdopodobnie gotowe do jedzenia po 5 godzinach.




zupa z kiełbasy chorizo, kapusty i jabłek

🍲 zupa

¼	kiełbasa chorizo, drobno posiekana	1	cebula, drobno posiekana
1	jabłko	2	marchew, drobno pokrojona
2	seler naciowy, posiekany	2	krojone pomidory
¼	wiosenna kapusta, drobno szatkowana	1	przecier pomidorowy
2	czosnek, obrany i posiekany	1	pieprz cayenne
1	sól	1	czarny pieprz
850 ml	wywar z warzyw		

Otwórz pokrywę. Wybierz opcję 🍲 w menu, a następnie naciśnij ⏏. Podsmaż chorizo w małej ilości tłuszczu przez 2 minuty. Dodaj cebulę i czosnek. Gotuj aż cebula zmięknie. Obierz i posiekaj jabłko. Włącz pozostałe składniki. Naciśnij dwukrotnie przycisk ⏏, aby zatrzymać. Zamknij pokrywę. Wybierz opcję 🍲 w menu, a następnie naciśnij ⏏. Poczekaj, aż program się skończy. Wspaniała zupa. Jeszcze lepiej smakuje, jeśli pozostanie na noc w lodówce, zyska na smaku.


 Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.


VAŽNE SIGURNOSNE MJERE


Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.
- 2 Ako su konektor ili kabel oštećeni, moraju se zamijeniti specijalnim sklopom koji je dostupan kod proizvođača ili njegovog ovlaštenog servisera.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

 Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.








 Površine uređaja će postati vruće. Preostala toplina održavat će površine toplim nakon uporabe.

















 Održavajte sve priključke suhim.


- 3 Nemojte stavljati zamrznuto meso ili perad u uređaj; odmrznite ga potpuno prije uporabe.
- 4 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- 5 Nemojte pokušavati da kuhate bilo šta u tijelu kuhala; kuhajte samo u odvojivoj posudi.
- 6 Nemojte ju napuniti preko oznake max.
- 7 Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- 8 Izvucite utikač iz električne utičnice, potom izvucite konektor iz ulaznog priključka uređaja.
- 9 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- 10 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 11 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 12 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

NAČIN RADA

- Da biste otvorili poklopac, pritisnite zapor poklopca.
- Dodajte sastojke.
- Okrenite posudu na četvrtinu okreta u oba pravca, kako biste bili sigurni da dno posude ima dobar kontakt s elementom.
- Zatvorite poklopac.
- Za odabir programa, koristite se tipkom izbornika .
- Tri velika gumba na dnu prikaza,  kuhanje riže,  sporo kuhanje i  pravljenje gulaša imaju prednost pred gumbom izbornika i gumbom .
- Prema potrebi postavite tajmer .
- Za početak programa pritisnite tipku .

crteži	 porridge (zobena kaša) / rižoto	2 poklopac filtra
1 izbornik	 kolač	3 filtar
 izbornik	 tajmer	4 poklopac
 meso	 riža	5 zapor poklopca
 juha	 sporo kuhanje	6 unutarnji poklopac
 jogurt	 gulaš	7 mjerica
 kruh	 održavanje toplim	8 košara
 riba	 stop	9 posuda
 para	 start	10 konektor

- Za zaustavljanje uređaja pritisnite jednom na stop  ako display ne odbrojava odnosno dvaput ako display odbrojava.
- Nakon korištenja uređaja, pustite ga da se ohladi 15 minuta prije ponovne uporabe.




PRIPREMA:

- 1 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 2 Nemojte postavljati uređaj u blizini zavjesa, ispod polica, ormarića ili blizu bilo čega što se može oštetiti izlaznom parom.
- 3 Držite rukavice za pećnicu pri ruci, kao i podlošku otpornu na toplinu ili ploču na koju ćete postaviti posudu poslije kuhanja.
- 4 Stavite posudu u kuhalo.
- 5 Okrenite posudu na četvrtinu okreta u oba pravca, kako biste bili sigurni da dno posude ima dobar kontakt s elementom.


POVEĆANJE SNAGE

- 6 Zatvorite poklopac.
- 7 Prije nego što ukopčate kabel u električnu utičnicu povežite konektor na uređaj.
- 8 Zaslom će treperiti. Indikatorsko svjetlo  će treptati.



RIŽA

- 1 Koristite mjericu za stavljanje riže u posudu.
- 2 Nemojte koristiti više od 10 mjerica riže.
- 3 Koristite ljestvicu baždarenu od 2 do 10, koja se nalazi s lijeve strane unutar posude.
- 4 Napunite posudu vodom do broja koji odgovara broju mjerica riže.
- 5 Zatvorite poklopac.
- 6 Pritisnite  gumb. Gumb će zasvijetliti.
- 7 Vanjski će dijelovi displaya treperiti tijekom zagrijavanja hrane.
- 8 Zatim će se na displayu prikazati preostalo vrijeme kuhanja (13 minuta) i odbrojanje.
- 9 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
- 10 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.
- 11 Otvorite poklopac.
- 12 Podignite posudu i postavite je na podlošku otpornu na toplinu ili ploču.
- 13 Pritisnite  gumb.
- 14 Uz pomoć lopatice promiješajte rižu kako bi para izašla van.
- 15 Ponekad će se na sloju riže koji je u kontaktu sa zdjelom pojaviti korica.
- 16 Ako je ne želite, možete je skinuti uz pomoć lopatice, pošto ste poslužili rižu.




SPORO KUHANJE

- 1 Popecite meso i povrće (vidi „POPEĆI/POPRŽITI/OMEKŠATI/PROKUHATI“).
- 2 Prokuhajte tekućinu za kuhanje (vidi „POPEĆI/POPRŽITI/OMEKŠATI/PROKUHATI“).
- 3 Stavite čvrste sastojke u posudu, zatim dodajte tekućinu za kuhanje.
- 4 Zatvorite poklopac.
- 5 Pritisnite  gumb. Gumb će zasvijetliti.
- 6 Na displayu će se prikazati 8 sati i započet će odbrojanje.











- 7 Nakon isteka vremena kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
- 8 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.
- 9 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.






PRAVLJENJE GULAŠA

- 1 Poperite meso i povrće (vidi „POPEĆI/POPRŽITI/OMEKŠATI/PROKUHATI“).
- 2 Prokuhajte tekućinu za kuhanje (vidi „POPEĆI/POPRŽITI/OMEKŠATI/PROKUHATI“).
- 3 Stavite čvrste sastojke u posudu, zatim dodajte tekućinu za kuhanje.
- 4 Zatvorite poklopac.
- 5 Pritisnite  gumb. Gumb će zaszvijetliti.
- 6 Na displayu će se prikazati 1 sat i započet će odbrojavanje.
- 7 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
- 8 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.
- 9 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.

KORIŠTENJE IZBORNIKA

izbornik	opseg	zadana vrijednost
 meso	10 min - 1 h	20 min
 juha	1 - 5 h	1 h
 jogurt	6 - 10 h	8 h
 kruh	1 - 3 h	3 h
 riba	10 min - 1 h	20 min
 para	30 min - 2 h	30 min
 porridge (zobena kaša) / rižoto	1 - 4 h	1 h
 kolač	30 min - 2 h	40 min

MESO

- 1 Hranu sa svih strana premažite jestivim uljem.
- 2 Utrljajte začine po površini hrane.
- 3 Stavite žlicu jestivog ulja u posudu.
- 4 Stavite hranu u posudu.
- 5 Zatvorite poklopac.
- 6 Vrijeme ovisi o veličini hrane.
- 7 Nemojte kuhati više od otprilike 500 g hrane u isto vrijeme.
- 8 Preporučujemo vrijeme kuhanja od 10 minuta + 10 minuta po 100 g težine za govedinu.
- 9 Nemojte kuhati svinjetinu ili perad manje od 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuta.
- 10 Koristite gumb  za odabir  u izborniku.
- 11 Odaberite vrijeme kuhanja. Zadano vrijeme je 20 minuta.
- 12 Gumb h i min možete koristiti samo kada treperi vrijeme prikazano na displayu.
- 13 Koristite gumb min za kretanje kroz mogućnosti displaya (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 14 Ako želite kuhati za 1 sat, pritisnite gumb h.
- 15 Za poništavanje postavke od 1 sat, ponovno pritisnite gumb h dok na displayu treperi vrijeme.
- ★ Ako uređaj ne koristite duže od 2 minute, isti će se prebaciti u stanje čekanja.
- 16 Kada ste postavili vrijeme, pritisnite .
- 17 Na displayu će otpočeti odbrojavanje.
- 18 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
- 19 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.
- 20 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.

⌚ TAJMER

- Kod programa juha 🍲, jogurt 🍲, kruh 🍞, para 🍷 i porridge (zobena kaša) 🍲 možete koristiti tajmer odgode.
- Uradite to odmah nakon postavljanja vremena kuhanja i prije pritiska na start ⏏:
 - 1) Pritisnite ⌚ gumb. Indikatorsko svjetlo 🍷 će se upaliti.
 - 2) Odlučite kada želite da hrana bude spremna.
 - 3) Na primjer, ako je sada 2:00 sata, a želite da hrana bude spremna u 9:00 sati, vrijeme morate postaviti na 7 sati.
 - 4) Da biste namjestili točno vrijeme u satima i minutama, koristite tipke **h** i **min**.
 - 5) Pritisnite ⏏ gumb.

🍲 JUHA

- 1 Popecite meso i povrće (vidi „POPEĆI/POPRŽITI/OMEKŠATI/PROKUHATI“).
 - 2 Stavite čvrste sastojke u posudu, zatim dodajte tekućinu za kuhanje.
 - 3 Zatvorite poklopac.
 - 4 Koristite gumb 🍷 za odabir 🍲 u izborniku.
 - 5 Odaberite vrijeme kuhanja. Zadano vrijeme je 1 sat.
 - 6 Gumb h i min možete koristiti samo kada treperi vrijeme prikazano na displayu.
 - 7 Koristite gumb min za kretanje kroz mogućnosti displaya (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
 - 8 Koristite gumb h za kretanje kroz mogućnosti displaya (1, 2, 3, 4 i 5).
 - 9 Za poništavanje postavke od 5 sat, ponovno pritisnite gumb h dok na displayu treperi vrijeme.
- ★ Ako uređaj ne koristite duže od 2 minute, isti će se prebaciti u stanje čekanja.
- 10 Kod ovog programa imate mogućnost korištenja tajmera (vidi TAJMER).
 - 11 Pritisnite ⏏ gumb.
 - 12 Na displayu će otpočeti odbrojanje.
 - 13 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
 - 14 Indikatorsko svjetlo 🍷 će se upaliti.
 - 15 Pritisnite ⏏ gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.

🍲 JOGURT

jogurtna kultura

- 1 Možete koristiti 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 žlice):
 - 1) Nearomatiziranog jogurta sa živom kulturom – mora biti svjež (tražite onaj s najduljim datumom isteka valjanosti).
 - Različite marke dat će različite rezultate.
- 2) Jogurta kojeg ste napravili prethodno.
- Tijekom vremena dolazi do slabljenja bakterija, tako da to možete činiti samo 10 puta prije korištenja druge nove kulture.
- 3) Jogurtne kulture u suho-smrznutom stanju koju možete kupiti u ljekarni ili trgovini zdrave hrane.
 - Ako se upute na pakiranju kulture razlikuju od ovog vodiča, slijedite upute na pakiranju.





mlijeko

- 2 Bit će Vam potreban 1 litar mljeka.
- 3 Punomasno mljeko dat će gušći jogurt u odnosu na manje masno mljeko.
- 4 Kako biste ga učinili još gušćim, možete dodati do 8 žlica mljeka u prahu u tečno mljeko.
- 5 Isto tako možete koristiti rekonstituirano mljeko u prahu ili ishlapljelo konzervirano mljeko.






pravljenje jogurta

- 6 Potrebno je uništiti bakterije u mljeku, da se ne bi suprotstavile bakterijama jogurtne kulture.
- 7 Dok grijete mljeko, ostavite da jogurtna kultura dostigne sobnu temperaturu.








- 8 Otvorite poklopac.
- 9 Koristite program NA PARI (POPEĆI/POPRŽITI/OMEKŠATI/PROKUHATI) za zagrijavanje mlijeka do razine neposredno ispod točke ključanja.
- 10 Pustite da se mlijeko ugrije dok se na rubovima ne počnu stvarati mjehurići.
- 11 Ostavite mlijeko da se ohladi na temperaturi između 37°C i 45°C.
- 12 Umiješajte jogurtnu kulturu u mlijeko.
- 13 Moraju biti dobro promiješani, jer će u protivnom jogurt biti grudast.
- 14 Zatvorite poklopac.
- 15 Koristite gumb  za odabir  u izborniku.
- 16 Odaberite vrijeme kuhanja. Zadano vrijeme je 8 sati.
- 17 Gumb h i min možete koristiti samo kada treperi vrijeme prikazano na displayu.
- 18 Koristite gumb min za kretanje kroz mogućnosti displaya (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 19 Koristite gumb h za kretanje kroz mogućnosti displaya (6, 7, 8, 9 i 10).
- 20 Za poništavanje postavke od 10 sat, ponovno pritisnite gumb h dok na displayu treperi vrijeme.
- ✳️ Ako uređaj ne koristite duže od 2 minute, isti će se prebaciti u stanje čekanja.
- 21 Kod ovog programa imate mogućnost korištenja tajmera (vidi TAJMER).
- 22 Pritisnite  gumb.
- 23 Na displayu će otpočeti odbrojavanje.
- 24 Nakon isteka vremena kuhanja, uređaj će se prebaciti u stanje čekanja.
- 25 To jogurt neće držati toplim.
- 26 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.

KRUH



- 1 Prije uporabe potpuno odmrznite smrznuto tijesto.
- 2 Nemojte kuhati više od otprilike 500 g hrane u isto vrijeme.
- 3 Posudu premažite jestivim uljem.
- 4 Stavite tijesto u posudu.
- 5 Zatvorite poklopac.
- 6 Koristite gumb  za odabir  u izborniku.
- 7 Odaberite vrijeme kuhanja. Zadano vrijeme je 3 sati.
- 8 Gumb h i min možete koristiti samo kada treperi vrijeme prikazano na displayu.
- 9 Koristite gumb min za kretanje kroz mogućnosti displaya (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 10 Koristite gumb h za kretanje kroz mogućnosti displaya (1, 2, 3, 4, 5 i 6).
- 11 Za poništavanje postavke od 6 sat, ponovno pritisnite gumb h dok na displayu treperi vrijeme.
- ✳️ Ako uređaj ne koristite duže od 2 minute, isti će se prebaciti u stanje čekanja.
- 12 Kod ovog programa imate mogućnost korištenja tajmera (vidi TAJMER).
- 13 Pritisnite  gumb.
- 14 Na displayu će otpočeti odbrojavanje.
- 15 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
- 16 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.
- 17 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.

RIBA




- 1 Hranu sa svih strana premažite jestivim uljem.
- 2 Utrljajte začine po površini hrane.
- 3 Stavite žlicu jestivog ulja u posudu.
- 4 Stavite hranu u posudu.

- 5 Zatvorite poklopac.
- 6 Vrijeme ovisi o veličini hrane.
- 7 Nemojte kuhati više od otprilike 500 g hrane u isto vrijeme.
- 8 Preporučujemo vrijeme kuhanja od 10 minuta po 100 g težine.
- 9 Koristite gumb  za odabir  u izborniku.
- 10 Odaberite vrijeme kuhanja. Zadano vrijeme je 20 minuta.
- 11 Gumb h i min možete koristiti samo kada treperi vrijeme prikazano na displayu.
- 12 Koristite gumb min za kretanje kroz mogućnosti displaya (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 13 Ako želite kuhati za 1 sat, pritisnite gumb h.
- 14 Za poništavanje postavke od 1 sat, ponovno pritisnite gumb h dok na displayu treperi vrijeme.
- ★ Ako uređaj ne koristite duže od 2 minute, isti će se prebaciti u stanje čekanja.
- 15 Kada ste postavili vrijeme, pritisnite .
- 16 Na displayu će otpočeti odbrojavanje.
- 17 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
- 18 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.
- 19 Najbolje je izvaditi hranu čim se skuha kako se ne bi osušila.
- 20 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.

NA PARI (STEAMING)


- 1 Posudu napunite hladnom vodom do oznake 6.
- 2 Stavite košaru na vrh posude i stavite hranu u košaru.
- 3 Za ravnomjerno kuhanje, izrežite sve komade hrane otprilike na istu veličinu.
- 4 Ukoliko kuhate grašak ili bilo šta što može prsnuti ili upasti u vodu, napravite paketić od aluminijske folije.
- 5 Budite pažljivi kod skidanja paketića: stavite rukavice za pećnicu i koristite se plastičnim hvataljkama/žlicama.
- 6 Zatvorite poklopac.
- 7 Koristite gumb  za odabir  u izborniku.
- 8 Odaberite vrijeme kuhanja. Zadano vrijeme je 30 minuta.
- Sljedeće bi trebalo kuhati unutar zadanog vremena:

hrana (svježa)	količina	hrana (svježa)	količina
mahune	200g	brokule	200g
prokulice	200g	kupus	četvrt
mrkve (rezane)	200g	klipovi kukuruza	2
krumpiri (rezani)	400g		

- 9 Gumb h i min možete koristiti samo kada treperi vrijeme prikazano na displayu.
- 10 Koristite gumb min za kretanje kroz mogućnosti displaya (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 11 Koristite gumb h za kretanje kroz mogućnosti displaya (1 i 2).
- 12 Za poništavanje postavke od 2 sat, ponovno pritisnite gumb h dok na displayu treperi vrijeme.
- ★ Ako uređaj ne koristite duže od 2 minute, isti će se prebaciti u stanje čekanja.
- 13 Kod ovog programa imate mogućnost korištenja tajmera (vidi TAJMER).
- 14 Pritisnite  gumb.
- 15 Na displayu će otpočeti odbrojavanje.
- 16 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
- 17 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.
- 18 Najbolje je izvaditi hranu čim se skuha kako ne bi postala gnjecava.
- 19 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.



POPEĆI/POPRŽITI/OMEKŠATI/PROKUHATI (BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL)

- 1 Program NA PARI  (STEAMING) možete koristiti s njegovim zadanim postavkama, što podrazumijeva kuhanje u tavi za visoku temperaturu s otvorenim poklopcem u trajanju od 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuta, prije korištenja nekog drugog programa.
- 2 Koristite s malo ulja za popeći ili popržiti meso i povrće, omekšati luk, celer, poriluk itd.
- 3 Koristite s vodom ili temeljcem za podgrijavanje tekućine za kuhanje.
- 4 Kada se prebacite na glavni program, uređaj se zagrijava pod pretpostavkom da su neki ili svi sastojci već u posudi.
- 5 Tada ne morate prati tavu koju biste koristili tijekom pripreme.



PORRIDGE (ZOBENA KAŠA) / RIŽOTO

- 1 Koristite mjericu za stavljanje žitarica (riža, zob, ječam itd.) u posudu.

porridge (zobena kaša)

- Koristite ljestvicu baždarenu od ½ do 1½, koja se nalazi s desne strane unutar posude.
- Nemojte ju napuniti preko oznake max.

congee (kaša od riže)

- Koristite ljestvicu baždarenu od 1 do 3, koja se nalazi po sredini unutar posude.
 - Nemojte ju napuniti preko oznake max.
- 2 Napunite posudu vodom do broja koji odgovara broju mjerica žitarice.
 - 3 Zatvorite poklopac.
 - 4 Koristite gumb  za odabir  u izborniku.
 - 5 Odaberite vrijeme kuhanja. Zadano vrijeme je 1 sat.
 - 6 Gumb h i min možete koristiti samo kada treperi vrijeme prikazano na displayu.
 - 7 Koristite gumb min za kretanje kroz mogućnosti displaya (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
 - 8 Koristite gumb h za kretanje kroz mogućnosti displaya (1, 2, 3 i 4).
 - 9 Za poništavanje postavke od 4 sat, ponovno pritisnite gumb h dok na displayu treperi vrijeme.

★ Ako uređaj ne koristite duže od 2 minute, isti će se prebaciti u stanje čekanja.

10 Kod ovog programa imate mogućnost korištenja tajmera (vidi TAJMER).

11 Pritisnite  gumb.

12 Na displayu će otpočeti odbrojanje.

13 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.



14 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.

15 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.




rižoto

- Slijedite upute u receptu prikazanom u nastavku ove knjižice.




KOLAČ

- 1 Prije uporabe potpuno odmrznite smrznuto tijesto.
- 2 Nemojte puniti posudu više od polovice.
- 3 Posudu premažite jestivim uljem.
- 4 Stavite tijesto u posudu.
- 5 Zatvorite poklopac.
- 6 Koristite gumb  za odabir  u izborniku.
- 7 Odaberite vrijeme kuhanja. Zadano vrijeme je 40 minuta.
- 8 Zadano vrijeme je 40 minuta.
- 9 Gumb h i min možete koristiti samo kada treperi vrijeme prikazano na displayu.
- 10 Koristite gumb min za kretanje kroz mogućnosti displaya (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 i 55).
- 11 Koristite gumb h za kretanje kroz mogućnosti displaya (1 i 2).
- 12 Za poništavanje postavke od 2 sat, ponovno pritisnite gumb h dok na displayu treperi vrijeme.



★ Ako uređaj ne koristite duže od 2 minute, isti će se prebaciti u stanje čekanja.

- 13 Kada ste postavili vrijeme, pritisnite .
- 14 Na displayu će otpočeti odbrojavanje.
- 15 Na kraju postupka kuhanja, uređaj će se prebaciti u način „održavanje toplim“.
- 16 Indikatorsko svjetlo  će se upaliti.
- 17 Najbolje je izvaditi hranu čim se skuha kako ne bi postala gnjecava.
- 18 Pritisnite  gumb. Otvorite poklopac. Izvadite hranu.

ODRŽAVANJE TOPLIM (KEEP WARM)

- Ako želite koristiti značajku održavanje toplim nakon programa koji to ne podržava, tada, kada je jedino što je prikazano na displayu trepereće svjetlo , pritisnite .
- Pritisnite  kako biste deaktivirali tu značajku.















ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 1 Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- * Izvucite utikač iz električne utičnice, potom izvucite konektor iz ulaznog priključka uređaja.
- 2 Uz zatvoren poklopac, uhvatite vrh filtra i izvucite ga iz poklopca.
- 3 Okrenite ga kako bi se vidjele oznake na prednjem rubu.
- 4 Brzo pridržite poklopac filtra i okrenite ostali dio filtra prema otvorenom lokotu .
- 5 Pritisnite na spojke na dnu unutarnjeg poklopca () i skinite ga s uređaja.
- 6 Operite ručno odvojive dijelove.
- 7 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 8 Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.
- 9 Ponovno sklopite filter i vratite ga u poklopac.
- 10 Zamijenite unutarnji poklopac u poklopcu.







ZAŠTITA OKOLIŠA








Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

recepti





	žlica (15 ml)		prstohvat
	čajna žličica (5 ml)		vezica
g	grami		grančica
ml	mililitri		režanj (režnjevi)
	mjerica		limenka
	štapić/rebro (celera)		staklenka
	pregrišt		vrećica (7 g)
	jaje, srednje (53-63 g)		jaje, veliko (63-73 g)

izrazito ljuta govedina s čilijem na njujorški način

- 450 g pirjanje govedine
- 3  češnja, oguljenog i nasjeckanog
- 2  mljeveni kumin
- 1  cayenne paprike
- 1  dimljena paprika / čili chipotle prah
- 1 zelene paprike
- 1  soli
- 1  lišća bosiljka, grubo nasjeckanog

- 1  maslinovog ulja
- 2 sjeckani luk
- 2  čilija u prahu
- 2  umak od rajčice
- 2  rajčica
- 1  lovorov list
- 1  crnog papra
- 1  graha

 gulaš





Otvorite poklopac. Dodajte ulje. U izborniku odaberite  i pritisnite . Nasjeckajte govedinu, rajčice i paprike na komadiće veličine zalogaja. Popecite meso te ga izvadite. Dodajte luk, češnjak i sve bilje. Kuhajte dok luk ne omekša. Dodajte meso. Ostavite grah sa strane. Dodajte ostale sastojke. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Zatvorite poklopac. Odaberite . Grah dodajte 30 minuta prije završetka kuhanja. Ako je na kraju programa meso i dalje žilavo, dodajte šalicu vode i pustite da program za meso radi dodatnih 30 minuta.









irski stew (pirjana janjetina) s okruglicama od kozjeg sira

 gulaš

za stew (pirjana janjetina):

1.8 kg	janjeća lopatica (kuhana)	1 	maslinovog ulja
250 g	slanine u trakicama	3 	češnjaka (zgnječenih)
950 ml	janjeći temeljac		sol i papar
1	veliki sjeckani luk	2	sjeckana mrkva
2 	štapić celera, nasjeckan	2 	ružmarin, nasjeckan
2 	pirea od rajčice	1 	kukuruzna krupica

za okruglice:



100 g	brašna s dodatkom praška za pecivo	1 	praška za pecivo
50 g	salo	1 	sol
75 ml	vode	1 	sušenog peršina
40 g	kozji sir (meki)	1 	sušenog timijana
1 	suhog majorana	1 	crnog papra

za stew (pirjana janjetina):

Odvojite meso s kosti. Isijecite meso i slaninu na komadiće veličine zalogaja. Otvorite poklopac.

U izborniku odaberite  i pritisnite . Dodajte temeljac. Pustite da proključa, uz miješanje.

Kuhajte 10 minuta. Prelijte temeljac u vrč. Dodajte ulje. Dodajte luk i pirjajte dok ne omekša.

Dodajte meso, češnjak, bilje i ostalo povrće te kuhajte 5 minuta. Dodajte temeljac. Dodajte pire od rajčice. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Zatvorite poklopac. Odaberite .

za okruglice:

Ručno umijesite sve sastojke. Smjesu podijelite na 6 okruglica. Ostavite da miruje 20 minuta.















za kraj:

U šalici napravite glatku pastu od kukuruzne krupice i malo vode. Otvorite poklopac 30 minuta prije kraja kuhanja. U stew (pirjana janjetina) umijesite pastu. Dodajte okruglice. Zatvorite poklopac. Sačekajte dok se program ne završi, potom služite. Nevjerojatna zdjela omiljene domaće delicije!

✳️ Ako nemate kuhane janjetine, umjesto u programu za pirjanje janjetine možete koristiti svježju janjetinu u programu za sporo kuhanje te nastaviti od točke vezane uz okruglice.

povrće i kus-kus s čilijem

 sporo kuhanje



1	crveni sjeckani luk	1 	maslinovog ulja
1	veliki sjeckani luk	1 	lima grah
2 	češnja, oguljenog i nasjeckanog	1 	grah cannellini
1	crvena paprika, bez sjemenki i nasjeckana	1 	zeleni jalapenos
1	žuta paprika, bez sjemenki i nasjeckana	1 	graha
1	narančasta paprika, bez sjemenki i nasjeckana	1 	nasjeckanih rajčica
1 	mljeveni korijander	2 	mljeveni kumin
1 	pirea od rajčice	1 	šećera
850 ml	temeljca od povrća	2 	čilija u prahu
2 	ljuti umak od rajčice	2 	sušenog origana
120-140 ml	kus-kus		




za služenje:

ribani sir

kiselo vrhnje

mala vezica korijandera, nasjeckanog

Otvorite poklopac. Dodajte ulje. U izborniku odaberite  i pritisnite . Dodajte luk i češnjak.

Kuhajte dok luk ne omekša. Iscijedite grah te ga dodajte. Ostavite kus-kus sa strane. Dodajte ostale sastojke. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Zatvorite poklopac. Odaberite . Kus-kus dodajte 30 minuta prije završetka kuhanja. Ako je kuhanje već završeno, u izborniku odaberite  i kuhajte za dodatnih 20-ak minuta. Poslužite u zdjeli s pregršt sira, pokapajte kiselim vrhnjem i pospite svjež korijander. Za klasičan vegetarijanski čili, izostavite kus-kus.

domaći jogurt

1200 ml mlijeka

100 ml jogurta



mogućnost okusa

50 g mješavina smrznutih ljetnih bobica

1 meda

Otvorite poklopac. Dodajte mlijeko. U izborniku odaberite i pritisnite . Pustite da se mlijeko ugrije dok se na rubovima ne počnu stvarati mjehurići. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Ostavite mlijeko da se ohladi na temperaturi između 37°C i 45°C. Umiješajte jogurt u mlijeko. Moraju biti dobro promiješani, jer će u protivnom jogurt biti grudast. Zatvorite poklopac. U izborniku odaberite i pritisnite . Sačekajte dok se program ne završi. Stavite jogurt u hladnjak da se potpuno ohladi. Blago zagrijte bobice u tavi. Dodajte med. Kada se bobice počnu raspadati, uklonite ih s vatre, pustite da se ohlade te ih pomiješajte s jogurtom. Ako jogurt želite pohraniti, staklenke koje ćete za to koristiti morate sterilizirati. Zagrijte ih u pećnici na temperaturi od 100 °C u trajanju od 10 minuta. Jogurt možete držati u hladnjaku do 2 tjedna.

Marokanski riblji tagine

2 češnja, oguljenog i nasjeckanog

1 sjeckani luk

1 crvena paprika, bez sjemenki i nasjeckana

2 štapić celera, nasjeckan

2 nasjeckanih rajčica

1 mljeveni kumin

1 mljeveni đumbir

1 kurkuma

1 štapić cimeta

1 harissa pasta

120 ml bijelog vina

1 pirea od rajčice

120 ml riblji temeljac

1 limun

675 g riba (bakalar/koljak/lososa)

1 zelene masline

1 mala vezica korijandera, nasjeckanog

sol i papar



Ostavite korijander sa strane. Otvorite poklopac. Dodajte ostale sastojke. Zatvorite poklopac. U izborniku odaberite i pritisnite . Kuhajte dok riba ne dobije pahuljastu teksturu (40 - 60 minuta). Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Dodajte korijander. Začinite po želji i poslužite. Ovo ide odlično s kus-kusom.

juha sa suhim graškom i svinjskom koljenicom

1150 ml pilećeg temeljca

1 sitno sjeckani luk

225 g suhi grašak

1 sjeckana mrkva

1 štapić celera, nasjeckan

2 češnjaka (zgnječenih)

1 sitno sjeckana majčina dušica

1 lovorov list

1 svinjska koljenica

crnog papra



Otvorite poklopac. Dodajte temeljac. U izborniku odaberite i pritisnite . Pustite da proključa, uz miješanje. Kuhajte 10 minuta. Dodajte ostale sastojke. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Zatvorite poklopac. Odaberite . Sačekajte dok se program ne završi. Izvadite svinjsku koljenicu. Odvojite kožu i kosti. Isjeckajte meso na kockice. Izvadite lovorov list. Napravite pire od suhog graška koristeći stražnji dio drvene žlice. Dodajte meso. Začinite po želji i poslužite. Raj u zdjeli!

losos s mješavinom pikantnih začina

2 fileti lososa (s kožom)

1 maslinovog ulja

1 paprike

1 čilija u prahu

1/2 mljeveni kumin

1 sol i papar

1 mekani smeđi šećer

1 limun



Pomiješajte mljevenu papriku, čili u prahu, kumin, šećer, sol i papar. Pospite preko fileta lososa. Otvorite poklopac. Dodajte ulje. U izborniku odaberite i pritisnite . Sačekajte nekoliko minuta da se zagrije ulje. Dodajte filete s kožom okrenutom prema dolje. Zatvorite poklopac. To je odlična kombinacija kuhanja na pari i prženja komada ribe, pri čemu koža postaje hrskava. Poslužite s kriškom limuna. Odličan lagani obrok.



čokoladni brownie kolač



170 g	neslani maslac	3	70
340 g	šećera	1	☞
170 g	kakao praha	1	☞
110 g	kapljice mliječne čokolade	75 g	običnog brašna

za služenje:

sladoleda od vanilije (opcionalno)

Istopite maslac u tavi na laganoj vatri. U posudu postavite foliju premazanu maslacem. U posudi umutite rastopljeni maslac, šećer, kakao u prahu, brašno, jaja, vaniliju i sol. Čokoladne kapljice umiješajte laganim pokretima. Stavite tijesto na foliju u posudi. Zatvorite poklopac. U izborniku odaberite 🍰. Postavite vrijeme kuhanja na 1 sat i 30 minuta. Pritisnite ◊ gumb. Kolač treba biti čvrst na rubovima i blago gnjecav u sredini. Kolač poslužite toplim sa sladoledom odozgo.

artičoka kuhana na pari



1	☞	češnja, oguljenog i nasjeckanog	2	globus artičoke
		grančice bilja (estragon, metvica, peršin, majčina dušica)	1	limun

Isijecite limun. Odrežite dršku do dna svake artičoke. Odrežite gornju četvrtinu svake artičoke. Uklonite oštećene listove. Utrljajte izrezane površine kriškom limuna. Stavite kriške limuna u košaru. Dodajte grančice bilja. Dodajte češnjak. Stavite artičoku na vrh. Nalijte vodu do razine 2 na ljestvici s lijeve strane unutar posude. Stavite košaru odozgo na posudu. Zatvorite poklopac. U izborniku odaberite ☞ i pritisnite ◊. Artičoke su kuhane kada se vanjski listovi mogu lako odvojiti. Poslužite ih tople ili hladne s vinaigrette umakom. Oduševljavajuće!

ječmena prekupa i grah borlotti kao obrok u jednom loncu



1	☞	maslinovog ulja	1	☞	grah borlotti
175 g		ječmena prekupa	1	☞	sitno sjeckani luk
1	☞	nasjeckanih rajčica	1	☞	pirea od rajčice
1000 ml		temeljca od povrća	2	☞	peršin (nasjeckan)
125 ml		suho crveno vino			sol i papar

za služenje:

ulje od ljutog čilija (opcionalno)

Otvorite poklopac. U izborniku odaberite ☞ i pritisnite ◊. Dodajte temeljac. Pustite da proključa, uz miješanje. Kuhajte 10 minuta. Prelijte temeljac u vrč. Dodajte ulje. Dodajte luk i pirjajte dok ne omekša. Dodajte vino i kuhajte nekoliko minuta. Dodajte ječmenu prekupu i miješajte dok ne počne pokazivati boju crvenog vina. Iscijedite grah te ga dodajte. Dodajte rajčice. Dodajte temeljac. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na ⏏. Zatvorite poklopac. Odaberite 🍲. Otvorite poklopac 30 minuta prije kraja kuhanja. Provjerite količinu tekućine u posudi. Ako je potrebno, dolijte 150 ml vruće vode. Zatvorite poklopac. Sačekajte dok se program ne završi. Poslužite sa svježim kruhom s hrskavom koricom i pokapajte uljem od ljutog čilija.

sponge pudding (meki biskvit) sa sirupom







115 g	maslaca	2	60
100 g	finog šećera u prahu	¼	☞
175 g	brašna s dodatkom praška za pecivo	2	☞
4	☞	zlatni sirup	

Istucite jaja u zdjeli. U posudi kremasto istucite maslac i šećer. Postepeno dodajte jaja, pa vaniliju i na kraju brašno. Umiješajte mlijeko. Podmažite vatrostanu zdjelu zapremine 1200 ml. Na dno vatrostalne zdjele nalijte sirup i preko njega smjesu. Prekrijte pergament papirom i potom folijom te vrh svežite vezicom. Otvorite poklopac. Vatrostanu zdjelu stavite u posudu uređaja. U posudu uređaja dolijte dovoljno ključajuće vode tako da bude 3 cm ispod vrha vatrostalne zdjele. Zatvorite poklopac. U izborniku odaberite ☞. Postavite vrijeme kuhanja na 1 sat i 30 minuta. Pritisnite ◊ gumb. Sačekajte dok se program ne završi. Preokrenite na tanjur i poslužite toplim. Ovo je odličan pudding (meki biskvit) za bilo koje doba godine!


rižoto s ciklom u višenamjenskom kuhu

400 g cikla
250 g riža arborio / riža za rižoto
250 ml bijelog vina
900 ml temeljca od povrća / pilećeg temeljca






 porridge (zobena kaša) / rižoto

2  maslinovog ulja
1  sitno sjeckani luk
2  češnja, oguljenog i nasjeckanog
1  sitno sjeckana majčina dušica



za kraj:


100 ml jogurta
1  maslaca


1  peršin (nasjeckan)

Otvorite poklopac. U izborniku odaberite  i pritisnite . Dodajte temeljac. Pustite da proključa, uz miješanje. Kuhajte 10 minuta. Prelijte temeljac u vrč. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . U izborniku odaberite  i pritisnite . Ostavite da se ugrije. Ogulite ciklu i isijecite ju u kockice veličine 1 cm. U posudu stavite ciklu, češnjak i luk. Kuhajte dok luk ne omekša. Umiješajte rižu. Zatvorite poklopac i kuhajte 3 - 4 minute. Otvorite poklopac. Umiješajte vino. Zatvorite poklopac i kuhajte 3 - 4 minute. Otvorite poklopac. Dodajte majčinu dušicu. Dodajte temeljac. Zatvorite poklopac. Sačekajte dok se program ne završi. Provjerite rižu. Trebalo bi da ne bude raskuhana, ali ne bi smjela biti pretvrda. Ako nije dovoljno kuhana, dodajte malo vode i kuhajte još nekoliko minuta. Umiješajte maslac. To će rižotu dati sjaj. Poslužite sa žlicom jogurta i pospite peršinom. Ovo je savršeno kao predjelo ili lagani ručak.

porridge (zobena kaša)

2  zobene kaše
1 1/4  soli



 porridge (zobena kaša) / rižoto
vode

2  šećera



za služenje:


tamno smeđeg šećera

mlijeka / jednostavnog vrhnja

Otvorite poklopac. Dodajte zobene pahuljice, sol i šećer. Dolijte vodu do razine 1 1/2 na ljestvici s desne strane unutar posude. Zatvorite poklopac. U izborniku odaberite  i pritisnite . Sačekajte dok se program ne završi. Poslužite s mlijekom ili vrhnjem. Pospite tamnosmeđim šećerom. Ako želite, možete dodati sjeckane sušene marelice ili polovice šljiva (bez koštica) 15 minuta prije isteka vremena kuhanja. Preostali porridge (zobenu kašu) možete držati u hladnjaku do 2 dana, potom ga treba zagrijati.

porridge (zobena kaša) s orasima

1/2  valjana zob
120 ml mlijeka
1  mljevenog cimeta



 porridge (zobena kaša) / rižoto
vode

3  dehidrirani kokos


za služenje:

zlatni sirup

usitnjeni badem



Otvorite poklopac. Dodajte zob, cimet, kokos i mlijeko. Dolijte vodu do razine 1/2 na ljestvici s desne strane unutar posude. Zatvorite poklopac. U izborniku odaberite  i pritisnite . Sačekajte dok se program ne završi. Pokapajte zlatnim sirupom i preko toga pospite usitnjeni badem.

soda kruh

1  smjesa za soda kruh
350 ml vode

 kruh

maslaca

Otvorite poklopac. Premažite posudu maslacem. U izborniku odaberite . Zatvorite poklopac. Postavite vrijeme kuhanja na 2 sata i 15 minuta. Pritisnite  gumb. Ostavite da se ugrije. U posudu stavite smjesu za irski soda kruh. Dolijte vodu. Miješajte rukom i oblikujte u kuglu. Otvorite poklopac. Stavite tijesto u posudu. Tijesto podijelite u četvrtine koristeći plastičnu lopaticu. Zatvorite poklopac. Otvorite poklopac 30 minuta prije kraja kuhanja. Okrenite kruh. To će gornjoj strani kruha dati nešto boje i učiniti ju hrskavom. Sačekajte dok se program ne završi. Ostavite da se ohladi na rešeci. Poslužite zasebno sa zasoljenim maslacem ili uz obrok.



bijeli kruh



1	zlatni sirup	1	maslaca
320 ml	mlijeka	1	suhog kvasca
500 g	oštrog bijelog brašna za kruh	1	sol

Otvorite poklopac. Dodajte mlijeko. U izborniku odaberite i pritisnite . Pustite da se mlijeko ugrije dok se na rubovima ne počnu stvarati mjehurići. Preljite mlijeko u vrč. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Ostavite mlijeko da se ohladi na temperaturi između 37°C i 45°C. Istopite maslac u tavi na laganoj vatri. U posudi pomiješajte brašno i sol. Dodajte kvasac, maslac i sirup. Dodajte mlijeko, izgnječite i oblikujte u kuglu. Ako je smjesa veoma ljepljiva, dodajte nešto više brašna. Prekrijte i ostavite na toplom mjestu u trajanju od 10 minuta. Ponovno izgnječite. Prekrijte i ostavite na toplom mjestu u trajanju od 10 minuta. Otvorite poklopac. U izborniku odaberite i pritisnite . Zatvorite poklopac. Otvorite poklopac 30 minuta prije kraja kuhanja. Okrenite kruh. To će gornjoj strani kruha dati nešto boje i učiniti ju hrskavom. Sačekajte dok se program ne završi. Poslužite uz komadiće maslaca.

začinjena riža



2	riža		vode
1	kocka za juhu (povrtna)	2	sjeckana mrkva
1	crvena paprika, bez sjemenki i nasjeckana	2	štapić celera, nasjeckan
1	kurkuma	1	grašak (opcionalno)

Otvorite poklopac. Stavite rižu u posudu. Nalijte vodu do razine 2 na ljestvici s lijeve strane unutar posude. Izdobite kockicu za juhu i umiješajte u vodu. Dodajte ostale sastojke. Zatvorite poklopac. Odaberite . Sačekajte dok se program ne završi, potom služite. Ako riža nije dovoljno kuhana, ostavite ju još nekoliko minuta da se pari uz zatvoreni poklopac.

juha s komadima rajčice



1	sjeckani luk	1	maslinovog ulja
1	nasjeckanih rajčica	2	nasjeckanih rajčica
1	crvena paprika, bez sjemenki i nasjeckana	2	krumpira
550 ml	pilećeg temeljca	1	pirea od rajčice
1	mješavine osušenog aromatičnog bilja	1	crnog papra

Otvorite poklopac. Dodajte temeljac. U izborniku odaberite i pritisnite . Pustite da proključa, uz miješanje. Kuhajte 10 minuta. Preljite temeljac u vrč. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Ogulite krumpir i isijecite ga na kockice. U izborniku odaberite i pritisnite . Dodajte ulje. Dodajte luk i papriku. Kuhajte dok luk ne omekša. Dodajte temeljac. Dodajte ostale sastojke. Zatvorite poklopac. Sačekajte dok se program ne završi. Začinite po želji. Poslužite s kruhom s hrskavom koricom.

juha s chorizo kobasicom, kupusom i jabukom



¼	sitno sjeckana chorizo kobasica	1	sitno sjeckani luk
1	jabuka	2	sjeckana mrkva
2	štapić celera, nasjeckan	2	nasjeckanih rajčica
¼	sitno sjeckani proljetni kupus	1	pirea od rajčice
2	češnja, oguljenog i nasjeckanog	1	cayenne paprike
1	sol	1	crnog papra
850 ml	temeljca od povrća		



Otvorite poklopac. U izborniku odaberite i pritisnite . Popržite chorizo kobasicu u trajanju od 2 minute. Dodajte luk i češnjak. Kuhajte dok luk ne omekša. Ogulite, odstranite jezgru i isijecite jabuku. Dodajte ostale sastojke. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Zatvorite poklopac. U izborniku odaberite i pritisnite . Sačekajte dok se program ne završi. Ovo je odlična juha koja će, ako je ostavite preko noći u hladnjaku, razviti još bolji okus.

piletina s rajčicom i gljivama



2	pileća prsa, bez kože i kostiju	1	maslinovog ulja
450 g	sjeckane smeđe gljive	1	nasjeckanih rajčica
2	česnja, oguljenog i nasjeckanog	1	umak od rajčice
1	Vorčester sosa	1	sušenog origana



sol i papar

Otvorite poklopac. U izborniku odaberite  i pritisnite . Dodajte ulje. Začinite pileća prsa soli i paprom te ih stavite u posudu. Okrećite meso kako biste ga zapekli s obje strane. Dodajte češnjak i gljive. Kuhajte 3 - 4 minute, okrećući piletinu jedanput. Dodajte rajčice, Worcester umak, umak od rajčice i origano. Nastavite kuhati, okrećući piletinu još jedanput. Provjerite je li piletina skuhana. Poslužite s tjesteninom, krumpirom ili rižom. Brz i ukusan obrok kojeg se može pohraniti.

rebra pirjana u crnom pivu s lovorovim sirupom i sojinim umakom







1 kg	svinjska trbušna rebra	1	sjeckani luk
350 ml	Guinness / crno pivo	1	maslinovog ulja
140 ml	goveđi / svinjski temeljac	3	česnja, oguljenog i nasjeckanog
60 ml	lovorov sirup / meda	2	tamni sojin umak


Otvorite poklopac. U izborniku odaberite . Dodajte ulje. Postavite vrijeme kuhanja na 1 sat i 45 minuta. Pritisnite  gumb. Dodajte rebra i popecite ih 5 minuta uz povremeno okretanje. Skinite rebra. Dodajte luk i češnjak. Kuhajte dok luk ne omekša. Vratite rebra u posudu. Umiješajte Guinness, temeljac, lovorov sirup i sojin umak. Zatvorite poklopac. Sačekajte dok se program ne završi. Začinite po želji i poslužite. Odlično kao predjelo ili kao dio ručka po slobodnom izboru.

goveđa prsa kao obrok u jednom loncu



1 kg	goveđa prsa	2	pirea od rajčice
2	česnja, oguljenog i nasjeckanog	2	lovorov list
50 g	narezana chorizo kobasica	2	mrkve
2	sjeckani crveni luk	3	celer
600 ml	goveđi temeljac	2	ružmarin, nasjeckan
2	mješavine osušenog aromatičnog bilja	1	nasjeckanih rajčica
6-8	krumpir (mali)		sol i papar
2	Vorčester sosa		

Ostavite koru na krumpiru. Krumpir, mrkvu i celer isijecite na komadiće. Goveđa prsa začinite soli i paprom. Otvorite poklopac. U izborniku odaberite  i pritisnite . Dodajte temeljac. Pustite da proključa, uz miješanje. Kuhajte 10 minuta. Preljite temeljac u vrč. Popržite chorizo kobasicu u trajanju od 2 minute. Dodajte meso. Popecite sa svih strana. Dodajte luk, češnjak, krumpir, celer i mrkvu. Također dodajte bilo kakvo drugo korjenasto povrće koje trebate iskoristiti. Kuhajte dok luk ne omekša. Dodajte temeljac. Dodajte ostale sastojke. Za zaustavljanje programa pritisnite dvaput na . Odaberite . Sačekajte dok se program ne završi, potom služite. Kuhanje u trajanju od 8 sati neće škoditi, iako će hrana najvjerojatnije biti pripremljena već nakon 5 sati.

 Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.


POMEMBNA VAROVALA


Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.
- 2 Če je priključek ali kabel poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim kompletom, ki ga dobite pri izdelovalcu ali njegovemu prodajnemu zastopniku za nadomestne dele.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

 Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.








 Površine naprave se segrejejo. Zaradi preostale toplote bodo površine vroče tudi po uporabi.

 **Priključke ohranite suhe.**

- 3 V napravo ne dajajte zamrznjenega mesa ali perutnine – pred uporabo ga v celoti odmrznite.
- 4 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- 5 Ničesar ne poskušajte kuhati v ohišju kühlnika – kuhajte samo v izmenljivi skledi.
- 6 Posode ne napolnite nad oznako max.
- 7 Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- 8 Vtič odstranite iz električne vtičnice, nato pa odstranite priključek z napajalnega dovoda naprave.
- 9 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 10 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 11 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 12 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

KAKO DELUJE

- Pritisnite gumb za sprostitev pokrova, da odprete pokrov.
- Dodajte sestavine.
- Skledo zavrtite za četrt obrata v vsako stran, da zagotovite, da ima dno sklede dober stik z grelnikom.
- Zaprite pokrov.
- Uporabite menijski gumb , da izberete program.
- Trije veliki gumbi na dnu,  kuhanje riža,  počasno kuhanje in  dušenje, prevladajo nad gumboma meni in .
- Po potrebi nastavite časovnik .
- Pritisnite gumb , da začnete program.

risbe	porridge (kaša)/rižota	2 pokrov filtra
1 meni	pecivo	3 filter
meni	časovnik	4 pokrov
meso	riž	5 zaklepanje pokrova
juha	počasno kuhanje	6 notranji pokrov
jogurt	dušenje	7 merilna posodica
kruh	ohranjanje toplote	8 košara
ribe	stop	9 skleda
para	start	10 priključek

- Napravo ustavite tako, da enkrat pritisnete stop , če prikazovalnik ne odšteva, ali dvakrat, če prikazovalnik odšteva.
- Po uporabi pustite napravo 15 minut počivati, preden jo uporabite znova.

PRIPRAVA

- 1 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 2 Naprave na postavlajte v bližino ali pod zavese, police ali omare ali v bližino česar koli, kar bi se lahko poškodovalo zaradi uhajanja pare.
- 3 Pri roki imejte kuhinjske rokavice (ali krpo) in toplotno odporno prevleko ali krožnik, na katerega boste dali skledo po kuhanju.
- 4 Skledo postavite v kuhalnik.
- 5 Skledo zavrtite za četrta obrata v vsako stran, da zagotovite, da ima dno skleda dober stik z grelnikom.

VKLOP

- 6 Zaprite pokrov.
- 7 Priključek priključite na napravo, preden priključite kabel v električno vtičnico.
- 8 Prikazovalnik bo utripal. Lučka bo utripala.

RIŽ

- 1 Z merilno posodico dajte riž v skledo.
- 2 Ne uporabite več kot 10 posodic riža.
- 3 Uporabite lestvico na levi strani notranjosti skleda, ki ima oznake od 2 do 10.
- 4 Skledo napolnite z vodo do številke, ki se ujema z uporabljenim številom posodic riža.
- 5 Zaprite pokrov.
- 6 Pritisnite gumb . Gumb bo svetil.
- 7 Zunanji segmenti prikazovalnika bodo med segrevanjem hrane utripali.
- 8 Prikazovalnik bo nato pokazal preostali čas kuhanja (13 minut) in odšteval.
- 9 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
- 10 Odprite pokrov.
- 11 Dvignite skledo in jo postavite na ploščo, odporno na vročino, ali krožnik.
- 12 Pritisnite gumb .
- 13 Z lopatico premešajte riž, da uide vsa para.
- 14 Včasih bo plast riža v stiku s posodo dobila skorjo.
- 15 Če je ne želite, jo lahko odstranite z lopatico, ko riž postrežete.

POČASNO KUHANJE

- 1 Popečeno meso in zelenjava (glejte »POPEČENO/SOTIRANO/OMEHČANO/KUHANO«).
- 2 Zavrite tekočino za kuhanje (glejte »POPEČENO/SOTIRANO/OMEHČANO/KUHANO«).
- 3 Trdne sestavine dajte v skledo in dodajte tekočino za kuhanje.
- 4 Zaprite pokrov.
- 5 Pritisnite gumb . Gumb bo svetil.
- 6 Prikazovalnik bo pokazal 8 ur in odšteval.
- 7 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .



8 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.

DUŠENJE

- 1 Popečeno meso in zelenjava (glejte »POPEČENO/SOTIRANO/OMEHČANO/KUHANDO«).
- 2 Zavrite tekočino za kuhanje (glejte »POPEČENO/SOTIRANO/OMEHČANO/KUHANDO«).
- 3 Trdne sestavine dajte v skledo in dodajte tekočino za kuhanje.
- 4 Zaprite pokrov.
- 5 Pritisnite gumb . Gumb bo svetil.
- 6 Prikazovalnik bo pokazal 1 uro in odšteval.
- 7 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
- 8 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.

UPORABA MENIJA

	meni	območje	privzeto
	meso	10 min - 1 h	20 min
	juha	1 - 5 h	1 h
	jogurt	6 - 10 h	8 h
	kruh	1 - 3 h	3 h
	ribe	10 min - 1 h	20 min
	para	30 min - 2 h	30 min
	porridge (kaša)/rižota	1 - 4 h	1 h
	pecivo	30 min - 2 h	40 min

MESO

- 1 Hrano premažite z jedilnim oljem.
- 2 Začimbe vtrite v površino hrane.
- 3 V skledo dajte žlico jedilnega olja.
- 4 Postavite hrano v skledo.
- 5 Zaprite pokrov.
- 6 Čas priprave je odvisen od velikosti kosov.
- 7 Naenkrat ne kuhajte več kot 500 g hrane.
- 8 Priporočamo, da kuhate 10 minut na 100 g govedine in še dodatnih 10 minut.
- 9 Svinjine in perutnine ne kuhajte manj kot 5, 10, 15, 20, 25, 30 minut.
- 10 Z gumbom izberite v meniju.
- 11 Izberite čas kuhanja. Privzeti čas je 20 minut.
- 12 Gumba za ure in minute lahko uporabljate le, kadar utripa čas na prikazovalniku.
- 13 Z gumbom za minute izberite možnosti na prikazovalniku (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 in 55).
- 14 Če želite kuhati 1 uro, pritisnite gumb za uro.
- 15 Če želite razveljaviti nastavitev za 1 uro, znova pritisnite gumb za uro, ko utripa čas na prikazovalniku.
- * Če 2 minuti ne storite ničesar, se naprava preklopi v pripravljenost.
- 16 Ko nastavite čas, pritisnite .
- 17 Prikazovalnik začne odštevati.
- 18 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
- 19 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.






ČASOVNIK

- Uporabite lahko časovnik z zamikom, ki je na voljo za programe juha , jogurt , kruh , para in porridge (kaša) .
- To storite takoj po nastavitvi časa kuhanja, preden pritisnete start :
 - 1) Pritisnite gumb . Sveti lučka .
 - 2) Odločite se, kdaj naj bo hrana pripravljena.
 - 3) Če je zdaj na primer 2.00 in mora biti pripravljena ob 9.00, morate nastaviti 7 ur.

4) Z gumboma **h** in **min** nastavite ustrezno uro ter minuto.

5) Pritisnite gumb .

JUHA

- 1 Popečeno meso in zelenjava (glejte »POPEČENO/SOTIRANO/OMEHČANO/KUHANO«).
- 2 Trdne sestavine dajte v skledo in dodajte tekočino za kuhanje.
- 3 Zaprite pokrov.
- 4 Z gumbom  izberite  v meniju.
- 5 Izberite čas kuhanja. Privzeti čas je 1 ura.
- 6 Gumba za ure in minute lahko uporabljate le, kadar utripa čas na prikazovalniku.
- 7 Z gumbom za minute izberite možnosti na prikazovalniku (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 in 55).
- 8 Z gumbom za h izberite možnosti na prikazovalniku (1, 2, 3, 4 in 5).
- 9 Če želite razveljaviti nastavev za 5 uro, znova pritisnite gumb za uro, ko utripa čas na prikazovalniku.
- * Če 2 minuti ne storite ničesar, se naprava preklopi v pripravljenost.
- 10 Ta program omogoča uporabo časovnika (glejte ČASOVNIK).
- 11 Pritisnite gumb .
- 12 Prikazovalnik začne odšteti.
- 13 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
- 14 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.

JOGURT



jogurtna kultura

- 1 Uporabite lahko 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 veliki žlici):
 - 1) Navadnega živega jogurta – biti mora svež (poiščite takšnega, ki ima dolg rok uporabnosti).
 - Različne znamke se obnašajo različno.
 - 2) Jogurta, ki ste ga naredili prej.
 - Bakterije sčasoma oslabijo, tako da lahko to storite le 10-krat, preden morate uporabiti novo kulturo.
 - 3) Liofilizirane kulture za jogurt, ki jo dobite v lekarni ali trgovini z zdravo hrano.
 - Če se navodila na embalaži kulture razlikujejo od teh navodil, upoštevajte navodila na embalaži.



mleko

- 2 Potrebujete 1 liter mleka.
- 3 Polnomastno mleko daje gostejši jogurt kot mleko z malo mlečne maščobe.
- 4 Če želite še gostejši jogurt, lahko tekočemu mleku dodate do 8 žlic mleka v prahu.
- 5 Uporabite lahko tudi mleko v prahu z dodano vodo ali zgoščeno mleko iz konzerve.






izdelava jogurta

- 6 Bakterije v mleku morate uničiti, da ne bodo konkurirale bakterijam v kulturi za jogurt.
- 7 Ko segrevate mleko, pustite, da se kultura za jogurt ogreje na sobno temperaturo.
- 8 Odprite pokrov.
- 9 Uporabite program KUHANJE V PARI (POPEČENJE/SOTIRANJE/MEHČANJE/KUHANJE), da mleko segrejete skoraj do vrenja.
- 10 Mleko naj se greje, dokler ne začne brbotati ob robovih.
- 11 Počakajte, da se mleko ohladi na temperaturo od 37 do 45°C.
- 12 Kulturo za jogurt vmešajte v mleko.
- 13 Zmešati jo morate temeljito, sicer bo imel jogurt grudice.
- 14 Zaprite pokrov.
- 15 Z gumbom  izberite  v meniju.
- 16 Izberite čas kuhanja. Privzeti čas je 8 ur.
- 17 Gumba za ure in minute lahko uporabljate le, kadar utripa čas na prikazovalniku.








- 18 Z gumbom za min izberite možnosti na prikazovalniku (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 in 55).
- 19 Z gumbom za h izberite možnosti na prikazovalniku (6, 7, 8, 9 in 10).
- 20 Če želite razveljaviti nastavev za 10 uro, znova pritisnite gumb za uro, ko utripa čas na prikazovalniku.
- ✳ Če 2 minuti ne storite ničesar, se naprava preklopi v pripravljenost.
- 21 Ta program omogoča uporabo časovnika (glejte ČASOVNIK).
- 22 Pritisnite gumb .
- 23 Prikazovalnik začne odšteti.
- 24 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v pripravljenost.
- 25 Jogurta ne vzdržuje toplega.
- 26 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.

KRUH



- 1 Zamrznjeno testo pred uporabo dobro odmrznite.
- 2 Naenkrat ne kuhajte več kot 500 g hrane.
- 3 Skledo obrišite z jedilnim oljem.
- 4 Testo dajte v skledo.
- 5 Zaprite pokrov.
- 6 Z gumbom  izberite  v meniju.
- 7 Izberite čas kuhanja. Privzeti čas je 3 ur.
- 8 Gumba za ure in minute lahko uporabljate le, kadar utripa čas na prikazovalniku.
- 9 Z gumbom za min izberite možnosti na prikazovalniku (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 in 55).
- 10 Z gumbom za h izberite možnosti na prikazovalniku (1, 2, 3, 4, 5 in 6).
- 11 Če želite razveljaviti nastavev za 6 uro, znova pritisnite gumb za uro, ko utripa čas na prikazovalniku.
- ✳ Če 2 minuti ne storite ničesar, se naprava preklopi v pripravljenost.
- 12 Ta program omogoča uporabo časovnika (glejte ČASOVNIK).
- 13 Pritisnite gumb .
- 14 Prikazovalnik začne odšteti.
- 15 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
- 16 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.

RIBE

- 1 Hrano premažite z jedilnim oljem.
- 2 Začimbe vtrite v površino hrane.
- 3 V skledo dajte žlico jedilnega olja.
- 4 Postavite hrano v skledo.
- 5 Zaprite pokrov.
- 6 Čas priprave je odvisen od velikosti kosov.
- 7 Naenkrat ne kuhajte več kot 500 g hrane.
- 8 Priporočamo, da kuhate 10 minut na 100 g teže.
- 9 Z gumbom  izberite  v meniju.
- 10 Izberite čas kuhanja. Privzeti čas je 20 minut.
- 11 Gumba za ure in minute lahko uporabljate le, kadar utripa čas na prikazovalniku.
- 12 Z gumbom za min izberite možnosti na prikazovalniku (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 in 55).
- 13 Če želite kuhati 1 uro, pritisnite gumb za uro.
- 14 Če želite razveljaviti nastavev za 1 uro, znova pritisnite gumb za uro, ko utripa čas na prikazovalniku.
- ✳ Če 2 minuti ne storite ničesar, se naprava preklopi v pripravljenost.

- 15 Ko nastavite čas, pritisnite .
- 16 Prikazovalnik začne odšteti.
- 17 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
- 18 Za najboljše rezultate hrano odstranite, takoj ko je končana, da se ne bo posušila.
- 19 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.




KUHANJE V PARI

- 1 Skledo napolnite s hladno vodo do oznake 6.
- 2 Košaro postavite na vrh sklede in vanjo položite hrano.
- 3 Za enakomerno kuhanje razrežite vse kose hrane na približno enako velikost.
- 4 Za grah ali kar koli, kar se lahko razlomi in pade v vodo, pripravite posodico iz aluminijaste folije.
- 5 Pri odstranjevanju posodice bodite previdni – nosite kuhinjske rokavice in uporabljajte klešče oziroma žlice iz umetne mase.
- 6 Zaprite pokrov.
- 7 Z gumbom  izberite  v meniju.
- 8 Izberite čas kuhanja. Privzeti čas je 30 minut.
- Te jedi bi se morale skuhati v privzetem času:


hrana (sveža)	količina	hrana (sveža)	količina
zelen fižol	200g	brokoli	200g
brstični ohrovt	200g	zelve	četrtnina
korenček (narezan)	200g	koruzni storži	2
krompir (četrtnine)	400g		

- 9 Gumba za ure in minute lahko uporabljate le, kadar utripa čas na prikazovalniku.
- 10 Z gumbom za min izberite možnosti na prikazovalniku (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 in 55).
- 11 Z gumbom za h izberite možnosti na prikazovalniku (1 in 2).
- 12 Če želite razveljaviti nastavev za 2 uro, znova pritisnite gumb za uro, ko utripa čas na prikazovalniku.

★ Če 2 minuti ne storite ničesar, se naprava preklopi v pripravljenost.

- 13 Ta program omogoča uporabo časovnika (glejte ČASOVNIK).
- 14 Pritisnite gumb .
- 15 Prikazovalnik začne odšteti.
- 16 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
- 17 Za najboljše rezultate hrano odstranite, takoj ko je končana, da se ne bo omočila.
- 18 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.

POPEČENO/SOTIRANO/OMEHČANO/KUHANO

- 1 Program KUHANJE V PARI  lahko za 5, 10, 15, 20, 25, 30 minut uporabite s privzeto nastavitvijo in odprtim pokrovom kot vročo ponev, nato pa nadaljujete kuhanje z drugim programom.
- 2 Uporabite ga z malo olja, da meso in zelenjavo popečete ali sotirate ali da zmehčate čebulo, zeleno, por itd.
- 3 Z vodo ali osnovo ga uporabite za predgrevanje tekočin za kuhanje.
- 4 Ko preklopite na glavni program, je naprava segreta, in nekatere ali vse sestavine so že v skledi.
- 5 Ob tem vam ni treba pomivati posode, ki bi jo sicer uporabili za pripravo.

PORRIDGE (KAŠA)/RIŽOTA






- 1 Z merilno posodico dajte zrnje (riž, oves, ječmen itd.) v skledo.

porridge (kaša)

- Uporabite lestvico na desni strani notranjosti sklede, ki ima oznake od ½ do 1½.
- Posode ne napolnite nad oznako max.








congee

- Uporabite lestvico na sredini notranjosti sklede, ki ima oznake od 1 do 3.
 - Posode ne napolnite nad oznako max.
- 2 Skledo napolnite z vodo do številke, ki se ujema z uporabljenim številom posodic riža.
 - 3 Zaprite pokrov.
 - 4 Z gumbom  izberite  v meniju.
 - 5 Izberite čas kuhanja. Privzeti čas je 1 ura.
 - 6 Gumba za ure in minute lahko uporabljate le, kadar utripa čas na prikazovalniku.
 - 7 Z gumbom za min izberite možnosti na prikazovalniku (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 in 55).
 - 8 Z gumbom za h izberite možnosti na prikazovalniku (1, 2, 3 in 4).
 - 9 Če želite razveljaviti nastavev za 4 uro, znova pritisnite gumb za uro, ko utripa čas na prikazovalniku.
- ✳ Če 2 minuti ne storite ničesar, se naprava preklopi v pripravljenost.
- 10 Ta program omogoča uporabo časovnika (glejte ČASOVNIK).
 - 11 Pritisnite gumb .
 - 12 Prikazovalnik začne odšteti.
 - 13 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
 - 14 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.




rižota

- Sledite receptu v nadaljevanju te knjižice.

PECIVO



- 1 Zamrznjeno testo pred uporabo dobro odmrznite.
 - 2 Sklede ne napolnite več kot do polovice.
 - 3 Skledo obrišite z jedilnim oljem.
 - 4 Testo dajte v skledo.
 - 5 Zaprite pokrov.
 - 6 Z gumbom  izberite  v meniju.
 - 7 Izberite čas kuhanja. Privzeti čas je 40 minut.
 - 8 Privzeti čas je 40 minut.
 - 9 Gumba za ure in minute lahko uporabljate le, kadar utripa čas na prikazovalniku.
 - 10 Z gumbom za min izberite možnosti na prikazovalniku (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 in 55).
 - 11 Z gumbom za h izberite možnosti na prikazovalniku (1 in 2).
 - 12 Če želite razveljaviti nastavev za 2 uro, znova pritisnite gumb za uro, ko utripa čas na prikazovalniku.
- ✳ Če 2 minuti ne storite ničesar, se naprava preklopi v pripravljenost.
- 13 Ko nastavite čas, pritisnite .
 - 14 Prikazovalnik začne odšteti.
 - 15 Ob koncu časa kuhanja se naprava preklopi v način »ohranjanje toplote«. Sveti lučka .
 - 16 Za najboljše rezultate hrano odstranite, takoj ko je končana, da se ne bo omočila.
 - 17 Pritisnite gumb . Odprite pokrov. Odstranite hrano.

OHRANJANJE TOPLOTE

- Če želite uporabiti funkcijo za ohranjanje toplote po programu, ki je ne podpira, in je edina stvar, ki se prikaže na prikazovalniku, utripajoča lučka , pritisnite .
- Za izhod iz te funkcije pritisnite .

NEGA IN VZDRŽEVANJE















- 1 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
- ✳ Vtič odstranite iz električne vtičnice, nato pa odstranite priključek z napajalnega dovoda naprave.
- 2 Pri zaprtem pokrovu primite zgornji del filtra in ga potegnite iz pokrova.
 - 3 Obrnite ga, da razkrijete oznake na sprednjem robu.

- 4 Pokrov filtra dobro primite in obrnite ostali filter proti odprti ključavnici .
- 5 Pritisnite jezičke na dnu notranjega pokrova () in jih potegnite z naprave.
- 6 Odstranljive dele pomijte ročno.
- 7 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- 8 Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.
- 9 Filter znova sestavite in ga namestite nazaj v pokrov.
- 10 Znova namestite notranji pokrov v pokrov.















ZAŠČITA OKOLJA





V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

recepti










	žlica (15 ml)		ščepec
	čajna žlička (5 ml)		šopek
g	grami		vejica
ml	mililitri		stroki
	merilna posodica		pločevinka/konzerva
	steblo/rebro (zelena)		kozarec
	za dlan		vrečka (7 g)
	jajce, srednje (53–73 g)		jajce, veliko (63–73 g)




ognjeni newyorški goveji čili

450 g	govedina za pečenko	1 	oljčno olje		dušenje
3 	česna, olupljena in drobno nasekljana	2	čebula, sesekljana		
2 	mleta kumina	2 	čili v prahu		
1 	kajenska paprika	2 	paradižnikova omaka		
1 	dimljena paprika/chipotle v prahu	2 	paradižniki		
1	zelena paprika	1 	lovorov list		
1 	sol	1 	črni poper		
1 	bazilikinih listov, grobo nasekljanih	1 	fižol		

Odprite pokrov. Dodajte olje. V meniju izberite  in pritisnite . Govedino, paradižnik in papriko narežite na griljaje. Meso popecite in odstavite. Dodajte čebulo, česen in začimbe. Kuhajte, dokler se čebula ne omehča. Dodajte meso. Fižol dajte na stran. Dodajte ostale sestavine. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Zaprite pokrov. Izberite . Fižol dodajte 30 minut pred koncem kuhanja. Če je meso na koncu programa še vedno malo žilavo, dodajte skodelico vode in kuhajte v programu za meso še 30 minut.

Maroški ribji tagine

2 	česna, olupljena in drobno nasekljana	1	čebula, sesekljana		ribe
2 	stebelna zelena, drobno narezana	2	sesekljan paradižnik		
1 	mleta kumina	1 	mleti ingver		
1 	kurkuma	1	cimet v palčki		
120 ml	belo vino	1 	harissa v pasti		
1 	paradižnikov pire	120 ml	ribja osnova		
675 g	riba (polenovka/vahnja/lososa)	1	limona		
1	majhen šopek koriandra, drobno nasekljan	1 	zelene olive		
1	rdča paprika, odstranjena semena, drobno narezana				







Koriander dajte na stran. Odprite pokrov. Dodajte ostale sestavine. Zaprite pokrov. V meniju izberite  in pritisnite . Kuhajte, dokler riba ne začne razpadati (od 40 do 60 minut). Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Dodajte koriander. Začinite po okusu in postrezite. Za prilogo priporočamo kuskus.



irska obara (Irish stew) s cmoki iz kozjega sira

 dušenje





za obaro:

1.8 kg	jagnječje pleče (kuhano)	1 	oljčno olje
250 g	panceta	3 	česen (natrt)
950 ml	jagnječja osnova		sol in poper
1	velika čebula, sesekljana	2	korenje, seseključano
2 	stebelna zelena, drobno narezana	2 	rožmarin, drobno narezan
2 	paradižnikov pire	1 	koruzna moka

za cmoke:

100 g	samovzhajalna moka	50 g	loj
1 	pecilni prašek	75 ml	voda
1 	sol	40 g	kozji sir (mehak)
1 	posušeni peteršilj	1 	posušeni majaron
1 	posušen timijan		
1 	črni poper		

za obaro:

Meso odstranite s kosti. Meso in slanino narežite na gržljaje. Odprite pokrov. V meniju izberite  in pritisnite . Dodajte osnovo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Dušite 10-30 minut. Osnovo dajte v vrč. Dodajte olje. Dodajte čebulo in pokuhajte do mehkega. Dodajte meso, česen, začimbe in drugo zelenjavo ter kuhajte 5 minut. Dodajte osnovo. Dodajte paradižnikovo kašo. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Zaprite pokrov. Izberite .

za cmoke:

Vse sestavine zmešajte z rokami. Zmes oblikujte v 6 krogel. Počakajte 20 minuti.

na koncu:

S koruzno moko in malo vode v skodelici naredite gladko pasto. 30 minut pred koncem kuhanja odprite pokrov. Pasto vmešajte v obaro. Dodajte cmoke. Zaprite pokrov. Počakajte do konca programa, nato postrezite. Čudovita skleda hrane za razvajanje!






✳ Če nimate kuhane jagnjetine, lahko uporabite surovo, namesto programa za dušenje uporabite program za počasno kuhanje in nadaljujte, ko je čas za cmoke.

domači jogurt

1200 ml	mleko	100 ml	jogurt 
---------	-------	--------	------------------------------------------------------------------------------------------



možnost z dodanim okusom

50 g	zamrznjene mešane poletne jagode	1 	med
------	----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-----

Odprite pokrov. Dodajte mleko. V meniju izberite  in pritisnite . Mleko naj se greje, dokler ne začne brbotati ob robovih. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Počakajte, da se mleko ohladi na temperaturo od 37 do 45°C. Jogurt vmešajte v mleko. Zmešati jo morate temeljito, sicer bo imel jogurt grudice. Zaprite pokrov. V meniju izberite  in pritisnite . Počakajte do konca programa. Jogurt dajte v hladilnik, da se do konca ohladi. Jagode blago segrejte v ponvi. Dodajte med. Ko začnejo jagode izgubljati obliko, jih odstavite z vročine, pustite, da se ohladijo, in jih zmešajte v jogurt. Če želite jogurt shraniti, morate sterilizirati uporabljene kozarce. Grejte jih v pečici na 100 °C za 10 minut. Jogurt bo v hladilniku ostal uporaben do dva tedna.

losos s pikantno oblogo

2	lososovi fileji (s kožo)	1 	oljčno olje
1 	paprika	1 	čili v prahu
½ 	mleta kumina	1 	sol in poper
1 	mehak rjavi sladkor	1	limona 

Zmešajte papriko, čili v prahu, kumino, sladkor, sol in poper. Posujte po filejih lososa. Odprite pokrov. Dodajte olje. V meniju izberite  in pritisnite . Počakajte nekaj minut, da se olje segreje. Dodajte fileje s kožo navzdol. Zaprite pokrov. To je odlična kombinacija kuhanja v pari in pečenja kosov rib, le da dobite hrustljivo kožico. Postrezite s krljlem limone. Čudovit lahek obrok.






čili z zelenjavo in kuskusom

 počasno kuhanje

1	rdeča čebula, sesekljana	1	oljčno olje
1	velika čebula, sesekljana	1	masleni fižol
2	česna, olupljena in drobno nasekljana	1	fižol cannellini
1	zeleni čiliji jalapeno	1	fižol
1	sesekljan paradižnik	1	mlet koriander
2	mleta kumina	1	paradižnikov pire
850 ml	zelenjavna osnova	1	sladkor
2	vroča paradižnikova omaka	2	čili v prahu
120-140 ml	kuskus	2	posušen origano
1	rdeča paprika, odstranjena semena, drobno narezana		
1	rumena paprika, odstranjena semena, drobno narezana		
1	oranžna paprika, odstranjena semena, drobno narezana		

porcije:





naribani sir
kislá smetana
majhen šopek koriandra, drobno nasekljan

Odprite pokrov. Dodajte olje. V meniju izberite  in pritisnite . Dodajte čebulo in česen. Kuhajte, dokler se čebula ne omehča. Fižol odcedite in dodajte. Kuskus dajte na stran. Dodajte ostale sestavine. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Zaprite pokrov. Izberite . Kuskus dodajte 30 minut pred koncem kuhanja. Če se je kuhanje že končalo, izberite v meniju  in kuhajte še približno 20 minut. Postrezite v skledi, dodajte za dlan sira, malo kisle smetane in ščepec svežega koriandra. Za klasični vegetarijanski čili izpustite kuskus.

grahova juha s svinjsko kračo

 počasno kuhanje

1150 ml	piščančja osnova	1	čebula, drobno sesekljana
225 g	grah	1	koren, sesekljan
1	stebelna zelena, drobno narezana	2	česen (natrt)
1	timijan, drobno sesekljan	1	lovorov list
1	svinjska krača		črni poper

Odprite pokrov. Dodajte osnovo. V meniju izberite  in pritisnite . Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Dušite 10-30 minut. Dodajte ostale sestavine. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Zaprite pokrov. Izberite . Počakajte do konca programa. Odstranite svinjsko kračo. Zavržite kožo in kosti. Razrežite meso na kocke. Zavržite lovorov list. Grah zmečkajte s hrbtno stranjo lesene kuhalnice. Dodajte meso. Začinite po okusu in postrezite. Nebesa v skledi!





enolončnica iz ješprenja in fižola borlotti

 dušenje

1	oljčno olje	1	fižol borlotti
175 g	ješprenj	1	čebula, drobno sesekljana
1	sesekljan paradižnik	1	paradižnikov pire
1000 ml	zelenjavna osnova	2	peteršilj (drobno narezan)
125 ml	suho rdeče vino		sol in poper

Porcije:

vroče čilijevo olje (možnost)

Odprite pokrov. V meniju izberite  in pritisnite . Dodajte osnovo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Dušite 10-30 minut. Osnovo dajte v vrč. Dodajte olje. Dodajte čebulo in pokuhajte do mehkega. Dodajte vino in pustite, da se kuha nekaj minut. Dodajte ješprenj in mešajte, dokler ne začne dobivati vinske barve. Fižol odcedite in dodajte. Dodajte paradižnike. Dodajte osnovo. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Zaprite pokrov. Izberite . 30 minut pred koncem kuhanja odprite pokrov. Preverite količino tekočine v skledi. Po potrebi dodajte 150 ml vroče vode. Zaprite pokrov. Počakajte do konca programa. Postrezite s svežim kruhom z lepo skorjo in brizgom vročega čilijevega olja.



čokoladni brownie



170 g	neslano maslo	3	70
340 g	sladkor	1	☞ vaniljev izvleček
170 g	kakav v prahu	1	☞ sol
110 g	mlečna čokolada v koščkih	75 g	gladka moka

porcije:

vaniljev sladoled (možnost)

Maslo raztopite v ponvi pri nizki temperaturi. Skledo obložite s omaščeno folijo. V posodi zmešajte stopljeno maslo, sladkor, kakav v prahu, moko, jajca, vaniljo in sol. Vmešajte čokoladne koščke. Testo dajte v folijo v skledi. Zaprite pokrov. V meniju izberite . Čas kuhanja nastavite na 1 uro 30 minut. Pritisnite gumb . Pecivo mora biti trdno po robovih in malo sočno v sredini. Postrezite ga toplega s sladoledom.

v pari kuhane artičoke



1	☞ česna, olupljena in drobno nasekljana	2	artičoke
	vejice zelišč (pehtran, meta, peteršilj, timijan)	1	limona

Narežite limono. Steblo odrežite čisto pri dnu vsake artičoke. Odrežite zgornjo četrtno vsake artičoke. Zavrzite poškodovane liste. Odrezane površine natrite s kosom limone. Rezine limone dajte v košaro. Dodajte vejice zelišč. Dodajte česen. Na vrh dajte artičoko. Skledo napolnite z vodo do številke 2 na lestvici na levi v skledi. Na skledo postavite košaro. Zaprite pokrov. V meniju izberite in pritisnite . Artičoke so kuhane, ko zlahka odstranite zunanje liste. Postrezite toplo ali hladno z omako vinaigrette. Neverjetno!

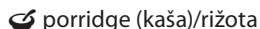
biskvit s sirupom



115 g	maslo	2	60
100 g	sladkor v prahu	¼	☞ vaniljev izvleček
175 g	samovzhajalna moka	2	☞ mleko
4	☞ zlati sirup		

V skledi stepite jajca. V skledi kremasto umešajte maslo in sladkor. Postopoma dodajte jajca, vaniljo in nato moko. Vmešajte mleko. Namastite ognjevarno posodo velikosti 1200 ml. Sirup dajte na dno ognjevarne posode, zmes pa na vrh. Pokrijte s papirjem za peko in folijo, vrh zavežite z vrstico. Odprite pokrov. Ognjevarno posodo dajte v skledo v napravi. V skledo v napravi dajte toliko vrele vode, da sega 3 cm pod rob ognjevarne posode. Zaprite pokrov. V meniju izberite . Čas kuhanja nastavite na 1 uro 30 minut. Pritisnite gumb . Počakajte do konca programa. Prevrnite na krožnik in postrezite toplo. To je čudovita sladica za celo leto.

pesina rižota iz večnamenskega kuhalnika



250 ml	belo vino	400 g	pesa
2	☞ česna, olupljena in drobno nasekljana	2	☞ oljčno olje
1	čebula, drobno sesekljana	250 g	riž arborio/za rižoto
1	☞ timijan, drobno sesekljan		

na koncu:

100 ml	jogurt	1	☞ peteršilj (drobno narezan)
1	☞ maslo		

Odprite pokrov. V meniju izberite in pritisnite . Dodajte osnovo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Dušite 10-30 minut. Osnovo dajte v vrč. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. V meniju izberite in pritisnite . Pustite, da se ogreje. Peso olupite in narežite v kocke velikosti 1 cm. Peso, česen in čebulo dajte v skledo. Kuhajte, dokler se čebula ne omeheča. Vmešajte riž. Zaprite pokrov in kuhajte od 3 do 4 minute. Odprite pokrov. Vmešajte vino. Zaprite pokrov in kuhajte od 3 do 4 minute. Odprite pokrov. Dodajte timijan. Dodajte osnovo. Zaprite pokrov. Počakajte do konca programa. Preverite riž – biti mora še vedno čvrst, vendar ne trd. Če še ni čisto kuhan, dodajte malo vode in pustite, da se kuha še nekaj minut. Vmešajte maslo – to daje rižoti sijaj. Postrezite z malo jogurta in potresite s peteršiljem. To je zelo dobra predjed ali lahko kosilo.

porridge (kaša)

2 ovseni kosmiči
1¼ sol

porridge (kaša)/rižota

2 voda
2 sladkor

Porcije:

temnorjavi sladkor

mleko / kislá smetana

Odprite pokrov. Dodajte ovsene kosmiče, sol in sladkor. Skledo napolnite z vodo do oznake 1½ na lestvici na desni v skledi. Zaprite pokrov. V meniju izberite in pritisnite . Počakajte do konca programa. Postrezite z mlekom ali smetano. Potresite s temnim rjavim sladkorjem. Če želite, lahko 15 minut pred koncem kuhanja dodate nasekljane posušene mareljice ali razpolovljene slive (brez koščic). Odvečno porridge lahko hranite največ 2 dni v hladilniku, nato jo pogrejte.

porridge (kaša) z oreški

½ ovseni kosmiči
120 ml mleko
1 mleti cimet

porridge (kaša)/rižota

3 voda
3 sušeni kokos

Porcije:

zlati sirup

nasekljani mandlji

Odprite pokrov. Dodajte ovsene kosmiče, cimet, kokos in mleko. Skledo napolnite z vodo do oznake ½ na lestvici na desni v skledi. Zaprite pokrov. V meniju izberite in pritisnite . Počakajte do konca programa. Pokaplajte z zlatim sirupom in potresite z nasekljanimi mandlji.

slani riž

2 riž
1 jušna kocka (zelenjava)
2 stebelna zelena, drobno narezana
1 grah (možnost)
1 rdeča paprika, odstranjena semena, drobno narezana

voda
2 korenje, sesekljano
1 kurkuma

riž

Odprite pokrov. Riž dajte v skledo. Skledo napolnite z vodo do številke 2 na lestvici na levi v skledi. Zdrobite kocko za jušno osnovo in jo vmešajte v vodo. Dodajte ostale sestavine. Zaprite pokrov. Izberite . Počakajte do konca programa, nato postrezite. Če riž še ni povsem kuhan, ga pustite nekaj minut pri zaprtem pokrovu, da se kuha v pari.

kreпка paradiznikova juha

juha

1 čebula, sesekljana
1 oljčno olje
1 sesekljan paradiznik
2 sesekljan paradiznik
1 rdeča paprika, odstranjena semena, drobno narezana
2 krompir
550 ml piščančja osnova
1 paradiznikov pire
1 posušena mešanica zelišč
1 črni poper

Odprite pokrov. Dodajte osnovo. V meniju izberite in pritisnite . Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Dušite 10-30 minut. Osnovo dajte v vrč. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Paradiznik olupite in narežite na kocke. V meniju izberite in pritisnite . Dodajte olje. Dodajte čebulo in sladko papriko. Kuhajte, dokler se čebula ne omehča. Dodajte osnovo. Dodajte ostale sestavine. Zaprite pokrov. Počakajte do konca programa. Začinite po okusu. Postrezite s skorjastim kruhom.



bela štruca



1	zlati sirup	1	maslo
320 ml	mleko	1	suhi kvas
500 g	močna bela moka za kruh	1	sol

Odprite pokrov. Dodajte mleko. V meniju izberite in pritisnite . Mleko naj se greje, dokler ne začne brbotati ob robovih. Mleko dajte v vrč. Dvakrat pritisnite , da ustavite program.

Počakajte, da se mleko ohladi na temperaturo od 37 do 45°C. Maslo raztopite v ponvi pri nizki temperaturi. V skledi zmešajte moko in sol. Dodajte kvas, maslo in sirup. Dodajte mleko in zgetite v kroglo. Če je zmes zelo lepljiva, dodajte več moke. Pokrijte in pustite 10 minut na toplem. Znova pregnetite. Pokrijte in pustite 10 minut na toplem. Odprite pokrov. V meniju izberite in pritisnite . Zaprite pokrov. 30 minut pred koncem kuhanja odprite pokrov. Kruh obrnite. S tem bo dobil vrh štruca nekaj barve in hrustljivo skorjo. Počakajte do konca programa. Postrezite z maslom v tankih rezinah.

kruh s sodo



1	zmes za kruh s sodo	maslo
350 ml	voda	

Odprite pokrov. Skledo namastite z maslom. V meniju izberite . Zaprite pokrov. Čas kuhanja nastavite na 2 uri 15 minut. Pritisnite gumb . Pustite, da se ogreje. Zmes za kruh s sodo dajte v skledo. Dodajte vodo. Z roko zmešajte v kroglo. Odprite pokrov. Testo dajte v skledo. Testo z lopatko iz umetne mase razdelite na četrte. Zaprite pokrov. 30 minut pred koncem kuhanja odprite pokrov. Kruh obrnite. S tem bo dobil vrh štruca nekaj barve in hrustljivo skorjo. Počakajte do konca programa. Ohladite na rešetki. Postrezite s slanim maslom, samostojno ali kot prilogo.

juha s chorizo, zeljem in jabolki



¼	klobasa chorizo, fino nasekljana	1	čebula, drobno sesekljana
1	jabolko	2	korenje, seseklano
2	stebelna zelena, drobno narezana	2	sesekljan paradižnik
¼	mlado zelje, fino nasekljano	1	paradižnikov pire
2	česna, olupljena in drobno nasekljana	1	kajenska paprika
1	sol	1	črni poper
850 ml	zelenjavna osnova		

Odprite pokrov. V meniju izberite in pritisnite . Chorizo sotirajte 2 minuti. Dodajte čebulo in česen. Kuhajte, dokler se čebula ne omeheča. Jabolko olupite, odstranite peške in razrežite.

Dodajte ostale sestavine. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Zaprite pokrov. V meniju izberite in pritisnite . Počakajte do konca programa. To je odlična juha, če pa jo čez noč pustite v hladilniku, se okus še razvije.

piščanec s paradižniki in gobami





2	piščančje prsi, brez kože in kosti	1	oljčno olje
450 g	jurčki, sesekljeni	1	sesekljan paradižnik
2	česna, olupljena in drobno nasekljana	1	paradižnikova omaka
1	worcestrska omaka	1	posušen origano
	sol in poper		

Odprite pokrov. V meniju izberite in pritisnite . Dodajte olje. Piščančje prsi začinite s soljo in poprom ter jih dajte v skledo. Meso obrnite, da zapečete obe strani. Dodajte česen in gobe. Kuhajte od 3 do 4 minute, piščanca enkrat obrnite. Dodajte paradižnik, Worcestrsko omako, paradižnikovo omako in origano. Kuhajte naprej in piščanca še enkrat obrnite. Preverite, ali je piščanec skuhan. Postrezite s testeninami, krompirjem ali rižem. To je hiter in okusen obrok s sestavinami, ki jih imajo v vsaki trgovini.

v stoutu pečena rebra z javorom in sojo

 meso





1 kg	svinjska rebra	1	čebula, sesekljana
350 ml	Guinness/stout	1	oljčno olje
140 ml	goveja/svinjska osnova	60 ml	javorjev sirup / med
3	česna, olupljena in drobno nasekljana	2	temna sojina omaka


Odprite pokrov. V meniju izberite . Dodajte olje. Čas kuhanja nastavite na 1 uro 45 minut. Pritisnite gumb . Dodajte rebra in jih pecite 5 minut, občasno jih obrnite. Odstranite rebra. Dodajte čebulo in česen. Kuhajte, dokler se čebula ne omehča. Rebra vrnite v skledo. Vmešajte Guinness, jušno osnovo, javorjev sirup in sojino omako. Zaprite pokrov. Počakajte do konca programa. Začinite po okusu in postrezite. Enkratna predjed ali del mešanega kosila.

enolončnica z govejimi prsi

 počasno kuhanje

1 kg	goveje prsi	2	paradižnikov pire
2	česna, olupljena in drobno nasekljana	2	lovorov list
50 g	klobasa chorizo, narezana	2	korenje
2	rdeča čebula, sesekljana	3	zelena
600 ml	goveja osnova	2	rožmarin, drobno narezan
2	posušena mešanica zelišč	1	sesekljan paradižnik
6-8	krompir (majhen)		sol in poper
2	worcestrska omaka		

Krompirja ne olupite. Krompir, korenje in zeleno narežite na koščke. Prsi začinite s soljo in poprom. Odprite pokrov. V meniju izberite  in pritisnite . Dodajte osnovo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Dušite 10-30 minut. Osnovo dajte v vrč. Chorizo sotirajte 2 minuti. Dodajte meso. V celoti popecite. Dodajte čebulo, česen, krompir, zeleno in korenje. Če imate kakršno koli drugo korenasto zelenjavo, ki jo je treba porabiti, jo dodajte. Kuhajte, dokler se čebula ne omehča. Dodajte osnovo. Dodajte ostale sestavine. Dvakrat pritisnite , da ustavite program. Izberite . Počakajte do konca programa, nato postrezite. Kuhajte do 8 ur, vendar bo verjetno pripravljeno po približno 5 urah.


 Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.


ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:


1 Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

2 Αν ο σύνδεσμος ή το καλώδιο υποστούν βλάβη, πρέπει να αντικατασταθούν από ειδικό σύστημα που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις.

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

 Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά. Οι επιφάνειες θα συνεχίσουν να καίνε και μετά από τη χρήση λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας.

 Οι ακροδέκτες δεν πρέπει να βραχούν.

3 Μη βάζετε κατεψυγμένο κρέας ή πουλερικά μέσα στη συσκευή – να ξεπαγώνετε πλήρως το κρέας πριν το χρησιμοποιήσετε.

4 Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.

5 Μην προσπαθήσετε να μαγειρέψετε οτιδήποτε μέσα στο σώμα του βραστήρα – να μαγειρεύετε μόνο μέσα στον αφαιρούμενο κάδο.

















6 Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης πλήρωσης (max).

7 Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.

8 Αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα του ρεύματος, έπειτα αφαιρέστε το σύνδεσμο από την είσοδο ισχύος στη συσκευή.

9 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

10 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.









σχέδια	 χυλός βρώμης/ριζότο	2 καπάκι φίλτρου
1 μενού	 κέικ	3 φίλτρο
 μενού	 χρονοδιακόπτης	4 καπάκι
 κρέας	 ρύζι	5 ασφάλεια καπακιού
 σούπα	 αργό μαγείρεμα	6 εσωτερικό καπάκι
 γιαούρτι	 ψητό	7 φλιτζάνι μέτρησης
 ψωμί	 διατήρηση θερμοκρασίας	8 καλάθι
 ψάρι	 διακοπή	9 μπολ
 ατμός	 έναρξη	10 σύνδεσμος

11 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

12 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση


ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Πατήστε την ασφάλεια καπακιού για να ανοίξετε το καπάκι.
- Προσθέστε τα υλικά.
- Στρέψτε τον κάδο λίγο αριστερά-δεξιά ούτως ώστε ο πάτος του κάδου να κάνει καλή επαφή με την αντίσταση.
- Κλείστε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί μενού  για να επιλέξετε πρόγραμμα.
- Τα τρία μεγάλα κουμπιά στη βάση,  βράσιμο ρυζιού,  αργό μαγείρεμα, και  ψησιμο, υπερσχύουν των κουμπιών μενού και .
- Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη , κατά περίπτωση.
- Πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, πατήστε διακοπή  μία φορά εφόσον στην οθόνη δε γίνεται αντίστροφη μέτρηση, ή δύο φορές εάν στην οθόνη γίνεται αντίστροφη μέτρηση.
- Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε τη να ηρεμήσει για 15 λεπτά προτού την χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 2 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες, ράφια, ντουλάπια, ή οτιδήποτε άλλο θα μπορούσε να φθαρεί από τον διαφεύγοντα ατμό.
- 3 Μετά από το μαγείρεμα να πιάνετε τον κάδο με γάντια φούρνου (ή με πανί) και να το ακουμπάτε σε θερμάντοχη επιφάνεια ή σε πιατέλα.
- 4 Βάλτε τον κάδο μέσα στον βραστήρα.
- 5 Στρέψτε τον κάδο λίγο αριστερά-δεξιά ούτως ώστε ο πάτος του κάδου να κάνει καλή επαφή με την αντίσταση.




ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- 6 Κλείστε το καπάκι.
- 7 Τοποθετήστε το σύνδεσμο στη συσκευή προτού συνδέσετε το καλώδιο στην πρίζα του ρεύματος.
- 8 Η οθόνη θα αναβοσβήνει. Η λυχνία  αναβοσβήνει.




ΡΥΖΙ

- 1 Χρησιμοποιήστε το φλιτζάνι μέτρησης για να βάλετε το ρύζι μέσα στο μπολ.
- 2 Μη χρησιμοποιήσετε περισσότερο από 10 φλιτζάνια ρύζι.
- 3 Χρησιμοποιήστε την κλίμακα στα αριστερά, στο εσωτερικό του μπολ, η οποία φέρει ενδείξεις από το 2 έως το 10






- 4 Γεμίστε το μπολ με νερό έως τον αριθμό που αντιστοιχεί στον αριθμό των φλιτζανιών ρυζιού που χρησιμοποιούνται.
- 5 Κλείστε το καπάκι.
- 6 Πατήστε το κουμπί . Το κουμπί θα ανάψει.
- 7 Τα εξωτερικά τμήματα της οθόνης θα αναβοσβήνουν όσο το φαγητό ζεσταίνεται.
- 8 Η οθόνη στη συνέχεια θα αναγράφει τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος (13 λεπτά), και θα κάνει αντίστροφη μέτρηση.
- 9 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .
- 10 Ανοίξτε το καπάκι.
- 11 Σηκώστε τον κάδο και τοποθετήστε τον σε θερμάντοχη επιφάνεια ή σε πιατέλα.
- 12 Πατήστε το κουμπί .
- 13 Με την σπάτουλα ανασηκώστε και ανακατέψτε το ρύζι για να φύγει όλος ο ατμός.
- 14 Μερικές φορές το στρώμα του ρυζιού που ακουμπάει στον κάδο σχηματίζει κρούστα.
- 15 Αν δεν τη θέλετε, μπορείτε να την αφαιρέσετε με τη σπάτουλα αφού σερβίρετε το ρύζι.









ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- 1 Τσιγάρισμα κρέατος και λαχανικών (βλ. «ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ/ΜΑΛΛΑΚΩΜΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ»).
- 2 Βράστε το υγρό μαγειρέματος (βλ. «ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ/ΜΑΛΛΑΚΩΜΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ»).
- 3 Τοποθετήστε τα στερεά υλικά μέσα στο μπολ, μετά προσθέστε το υγρό μαγειρέματος.
- 4 Κλείστε το καπάκι.
- 5 Πατήστε το κουμπί . Το κουμπί θα ανάψει.
- 6 Η οθόνη θα δείχνει 8 ώρες, και θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- 7 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .
- 8 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ






- 1 Τσιγάρισμα κρέατος και λαχανικών (βλ. «ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ/ΜΑΛΛΑΚΩΜΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ»).
- 2 Βράστε το υγρό μαγειρέματος (βλ. «ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ/ΜΑΛΛΑΚΩΜΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ»).
- 3 Τοποθετήστε τα στερεά υλικά μέσα στο μπολ, μετά προσθέστε το υγρό μαγειρέματος.
- 4 Κλείστε το καπάκι.
- 5 Πατήστε το κουμπί . Το κουμπί θα ανάψει.
- 6 Η οθόνη θα δείχνει 1 ώρα, και θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- 7 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .
- 8 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ










	μενού	εύρος	προεπιλογή
	κρέας	10 min - 1 h	20 min
	σούπα	1 - 5 h	1 h
	γιαούρτι	6 - 10 h	8 h
	ψωμί	1 - 3 h	3 h
	ψάρι	10 min - 1 h	20 min
	ατμός	30 min - 2 h	30 min
	χυλός βρώμης/ριζότο	1 - 4 h	1 h
	κέικ	30 min - 2 h	40 min

ΚΡΕΑΣ




- 1 Πασπαλίστε το τρόφιμο με λάδι μαγειρικής.
- 2 Πασπαλίστε την επιφάνεια του τροφίμου με μυρωδικά.
- 3 Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας λάδι μαγειρικής στο μπολ.
- 4 Βάλτε το φαγητό μέσα στο μπολ.

- 5 Κλείστε το καπάκι.
- 6 Ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος του τροφίμου.
- 7 Η ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε κάθε φορά να μην υπερβαίνει τα 500g.
- 8 Συνιστούμε χρόνους μαγειρέματος 10 λεπτών + 10 λεπτά ανά 100g βάρους για το βοδινό.
- 9 Μη μαγειρεύετε χοιρινό ή πουλερικά για λιγότερο από 5, 10, 15, 20, 25, 30 λεπτά.
- 10 Χρησιμοποιήστε το κουμπί  για να επιλέξετε το  στο μενού.
- 11 Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 20 λεπτά.
- 12 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τα κουμπιά h (ώρα) και min (λεπτά) όσο αναβοσβήνει η ώρα της οθόνης.
- 13 Χρησιμοποιήστε το κουμπί min (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 και 55).
- 14 Αν θέλετε να μαγειρέψετε για 1 ώρα, πατήστε το κουμπί h (ώρα).
- 15 Για να αναιρέσετε τον ορισμό 1 ώρας, πατήστε ξανά το κουμπί h, όσο η ώρα της οθόνης αναβοσβήνει.
- * Αν δεν κάνετε κάτι για 2 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- 16 Όταν ορίσετε την ώρα, πατήστε .
- 17 Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- 18 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .
- 19 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.

Ο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ


- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης με τα προγράμματα σούπα , γιαούρτι , ψωμί , ατμός  και χυλός βρώμης .
- Αυτό πρέπει να το κάνετε αμέσως μετά τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και πριν πατήσετε το κουμπί έναρξης :
 - 1) Πατήστε το κουμπί . Θα ανάψει η ένδειξη .
 - 2) Αποφασίστε πότε θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό.
 - 3) Για παράδειγμα, αν η ώρα τώρα είναι 2:00, και θέλετε να είναι έτοιμο στις 9:00, πρέπει να ορίσετε τον χρόνο σε 7 ώρες.
 - 4) Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά h (ώρες) και min (λεπτά) για να ρυθμίσετε την ώρα.
 - 5) Πατήστε το κουμπί .

ΣΟΥΠΑ

- 1 Τσιγάρισμα κρέατος και λαχανικών (βλ. «ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ/ΜΑΛΛΑΚΩΜΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ»).
- 2 Τοποθετήστε τα στερεά υλικά μέσα στο μπολ, μετά προσθέστε το υγρό μαγειρέματος.
- 3 Κλείστε το καπάκι.
- 4 Χρησιμοποιήστε το κουμπί  για να επιλέξετε το  στο μενού.
- 5 Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 1 ώρα.
- 6 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τα κουμπιά h (ώρα) και min (λεπτά) όσο αναβοσβήνει η ώρα της οθόνης.
- 7 Χρησιμοποιήστε το κουμπί min (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 και 55).
- 8 Χρησιμοποιήστε το κουμπί h (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (1, 2, 3, 4 και 5).
- 9 Για να αναιρέσετε τον ορισμό 5 ώρας, πατήστε ξανά το κουμπί h, όσο η ώρα της οθόνης αναβοσβήνει.
- * Αν δεν κάνετε κάτι για 2 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- 10 Έχετε την επιλογή να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με αυτό το πρόγραμμα (βλ. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ).
- 11 Πατήστε το κουμπί .
- 12 Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.



13 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .

14 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ




καλλιέργεια γιαουρτίου

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 5, 10, 15, 20, 25, 30ml (2 κουταλιές της σούπας):
 - Ζωντανό γιαούρτι χωρίς γεύση – πρέπει να είναι φρέσκο (αναζητήστε μακρινή ημερομηνία λήξεως).
 - Κάθε μάρκα δίνει διαφορετικά αποτελέσματα.
 - Γιαούρτι που φτιάξατε προηγούμενα.
 - Τα βακτήρια εξασθενούν με το πέρασμα του χρόνου, και έτσι αυτό μπορεί να γίνει 10 φορές προτού χρησιμοποιήσετε νέα καλλιέργεια.
 - Λυοφιλισμένη καλλιέργεια γιαουρτιού από φαρμακείο ή κατάσταση με είδη υγιεινής διατροφής.
 - Αν οι οδηγίες στη συσκευασία της καλλιέργειας διαφέρουν από αυτές στον οδηγό, εφαρμόστε τις οδηγίες της συσκευασίας.

γάλα


- Θα χρειαστείτε 1 λίτρο γάλα.
- Με το πλήρες γάλα φτιάχνεται πιο πηχτό γιαούρτι σε σχέση με το γάλα με χαμηλά λιπαρά.
- Για να το κάνετε ακόμα πιο πηχτό, μπορείτε να προσθέσετε στο υγρό γάλα έως 8 κουταλιές της σούπας γάλα σε σκόνη.
- Μπορείτε, ακόμα, να χρησιμοποιήσετε ομογενοποιημένο γάλα σε σκόνη ή γάλα εβαπορέ.

παρασκευή γιαουρτίου







- Θα πρέπει να εξοντώσετε τα βακτήρια που περιέχονται στο γάλα, για να τα εμποδίσετε να ανταγωνιστούν τα βακτήρια στην καλλιέργεια του γιαουρτιού.
- Όσο ζεσταίνετε το γάλα, αφήστε την καλλιέργεια γιαουρτιού να πάρει τη θερμοκρασία δωματίου.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ (ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ/ΜΑΛΑΚΩΜΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ) για να ζεστάνετε το γάλα σε θερμοκρασία λίγο πριν τη βράση.
- Αφήστε το γάλα να ζεσταθεί μέχρι να αρχίσει να κάνει φυσαλίδες στα άκρα.
- Αφήστε το γάλα να κρυώσει μέχρι να φτάσει θερμοκρασία μεταξύ 37°C και 45°C.
- Ανακατέψτε την καλλιέργεια γιαουρτιού μέσα στο γάλα.
- Θα πρέπει να ανακατευθούν καλά, αλλιώς το γιαούρτι θα σβολιάσει.
- Κλείστε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί  για να επιλέξετε το  στο μενού.
- Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 8 ώρες.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τα κουμπιά h (ώρα) και min (λεπτά) όσο αναβοσβήνει η ώρα της οθόνης.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί min (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 και 55).
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί h (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (6, 7, 8, 9 και 10).
- Για να αναβρύνετε τον ορισμό 10 ώρας, πατήστε ξανά το κουμπί h, όσο η ώρα της οθόνης αναβοσβήνει.
 - * Αν δεν κάνετε κάτι για 2 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- Έχετε την επιλογή να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με αυτό το πρόγραμμα (βλ. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ).
- Πατήστε το κουμπί .
- Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.

24 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία αναμονής.






25 Δε θα διατηρήσει ζεστό το γιαούρτι.

26 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.


ΨΩΜΙ

- Ξεπαγώστε πλήρως την παγωμένη ζύμη πριν την χρησιμοποιήσετε.
- Η ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε κάθε φορά να μην υπερβαίνει τα 500g.
- Λαδώστε το μπολ με λάδι μαγειρικής.
- Βάλτε τη ζύμη μέσα στο μπολ.
- Κλείστε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί  για να επιλέξετε το  στο μενού.
- Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 3 ώρες.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τα κουμπιά h (ώρα) και min (λεπτά) όσο αναβοσβήνει η ώρα της οθόνης.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί min (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 και 55).
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί h (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (1, 2, 3, 4, 5 και 6).
- Για να αναιρέσετε τον ορισμό 6 ώρας, πατήστε ξανά το κουμπί h, όσο η ώρα της οθόνης αναβοσβήνει.
-  Αν δεν κάνετε κάτι για 2 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- Έχετε την επιλογή να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με αυτό το πρόγραμμα (βλ. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ).
- Πατήστε το κουμπί .
- Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .
- Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.



ΨΑΡΙ




- Πασπαλίστε το τρόφιμο με λάδι μαγειρικής.
- Πασπαλίστε την επιφάνεια του τροφίμου με μυρωδικά.
- Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας λάδι μαγειρικής στο μπολ.
- Βάλτε το φαγητό μέσα στο μπολ.
- Κλείστε το καπάκι.
- Ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος του τροφίμου.
- Η ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε κάθε φορά να μην υπερβαίνει τα 500g.
- Συνιστούμε χρόνους μαγειρέματος 10 λεπτών ανά 100g βάρους.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί  για να επιλέξετε το  στο μενού.
- Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 20 λεπτά.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τα κουμπιά h (ώρα) και min (λεπτά) όσο αναβοσβήνει η ώρα της οθόνης.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί min (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 και 55).
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε για 1 ώρα, πατήστε το κουμπί h (ώρα).
- Για να αναιρέσετε τον ορισμό 1 ώρας, πατήστε ξανά το κουμπί h, όσο η ώρα της οθόνης αναβοσβήνει.
-  Αν δεν κάνετε κάτι για 2 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- Όταν ορίσετε την ώρα, πατήστε .
- Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .




- 18 Το ιδανικό είναι να αφαιρείτε το φαγητό αμέσως μόλις μαγειρεύεται, για να μην σας ξεραθεί.
19 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.

ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

- 1 Γεμίστε το μπολ με κρύο νερό μέχρι την ένδειξη 6.
 - 2 Βάλτε το καλάθι πάνω από τον κάδο και τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο καλάθι.
 - 3 Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, κόβετε όλα τα τρόφιμα σε κομμάτια με περίπου το ίδιο μέγεθος.
 - 4 Για αρακά, ή στιδήποτε μπορεί να σκάσει ή να πέσει μέσα στο νερό, φτιάξτε ένα πουγκί με αλουμινόχαρτο
 - 5 Να αφαιρείτε προσεχτικά το πουγκί – να φοράτε γάντια φούρνου και να χρησιμοποιείτε πλαστική λαβίδα/κουτάλα.
 - 6 Κλείστε το καπάκι.
 - 7 Χρησιμοποιήστε το κουμπί  για να επιλέξετε το  στο μενού.
 - 8 Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 30 λεπτά.
 - Αυτά θα πρέπει να μαγειρεύονται εντός του προεπιλεγμένου χρόνου:

τρόφιμα (νωπά)	ποσότητα	τρόφιμα (νωπά)	ποσότητα
φασολάκια	200g	μπρόκολο	200g
λαχανάκια Βρυξελλών	200g	λάχανο	τέταρτο
καρότα (φέτες)	200g	κότσαλα καλαμποκιού	2
πατάτες (τέταρτα)	400g		
 - 9 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τα κουμπιά h (ώρα) και min (λεπτά) όσο αναβοσβήνει η ώρα της οθόνης.
 - 10 Χρησιμοποιήστε το κουμπί min (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 και 55).
 - 11 Χρησιμοποιήστε το κουμπί h (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (1 και 2).
 - 12 Για να αναιρέσετε τον ορισμό 2 ώρας, πατήστε ξανά το κουμπί h, όσο η ώρα της οθόνης αναβοσβήνει.
- ✳ Αν δεν κάνετε κάτι για 2 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- 13 Έχετε την επιλογή να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με αυτό το πρόγραμμα (βλ. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ).
 - 14 Πατήστε το κουμπί .
 - 15 Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
 - 16 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .
 - 17 Το ιδανικό είναι να αφαιρείτε το φαγητό αμέσως μόλις μαγειρεύεται, για να μην σας λασπώσει.
 - 18 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.

ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ/ΜΑΛΑΚΩΜΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ

- 1 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ  στην προεπιλεγμένη του ρύθμιση, με το καπάκι ανοιχτό, ως σκεύος υψηλής θερμοκρασίας για 5, 10, 15, 20, 25, 30 λεπτά, πριν από το μαγείρεμα με άλλο πρόγραμμα.
- 2 Χρησιμοποιήστε το με λίγο λάδι για να τσιγαρίσετε κρέας και λαχανικά, για σοτάρισμα, για να μαλακώσετε κρεμμύδια, σέλινο, πράσα, κλπ.
- 3 Χρησιμοποιήστε το με νερό ή ζωμό για να προθερμάνετε υγρά μαγειρέματος.
- 4 Όταν μεταφέρεστε στο κύριο πρόγραμμα, η συσκευή έχει ζεσταθεί, και μερικά ή και όλα τα υλικά σας βρίσκονται ήδη μέσα στο μπολ.
- 5 Δε χρειάζεται, λοιπόν, να πλύνετε το σκεύος που θα είχατε χρησιμοποιήσει κατά την προετοιμασία.






ΧΥΛΟΣ ΒΡΩΜΗΣ/ΡΙΖΟΤΟ

- 1 Χρησιμοποιήστε το φλιτζάνι μέτρησης για να βάλετε τους σπόρους (ρύζι, βρώμη, σίκαλη, κλπ.) μέσα στο μπολ.

χυλός βρώμης

- Χρησιμοποιήστε την κλίμακα στα δεξιά, στο εσωτερικό του μπολ, η οποία φέρει ενδείξεις από ½ έως 1½.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης πλήρωσης (max).




χυλός ρυζιού

- Χρησιμοποιήστε την κλίμακα στο κέντρο, στο εσωτερικό του μπολ, η οποία φέρει ενδείξεις από το 1 έως το 3
 - Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης πλήρωσης (max).
- 2 Γεμίστε το μπολ με νερό έως τον αριθμό που αντιστοιχεί στον αριθμό των φλιτζανιών σπόρων.
 - 3 Κλείστε το καπάκι.
 - 4 Χρησιμοποιήστε το κουμπί  για να επιλέξετε το  στο μενού.
 - 5 Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 1 ώρα.
 - 6 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τα κουμπιά h (ώρα) και min (λεπτά) όσο αναβοσβήνει η ώρα της οθόνης.
 - 7 Χρησιμοποιήστε το κουμπί min (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 και 55).
 - 8 Χρησιμοποιήστε το κουμπί h (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (1, 2, 3 και 4).
 - 9 Για να αναιρέσετε τον ορισμό 4 ώρας, πατήστε ξανά το κουμπί h, όσο η ώρα της οθόνης αναβοσβήνει.
- ✳ Αν δεν κάνετε κάτι για 2 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- 10 Έχετε την επιλογή να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με αυτό το πρόγραμμα (βλ. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ).
 - 11 Πατήστε το κουμπί .
 - 12 Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
 - 13 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .
 - 14 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.



ριζότο

- Ακολουθήστε τη συνταγή που εμφανίζεται παρακάτω στο βιβλιαράκι.




ΚΕΙΚ

- 1 Ξεπαγώστε πλήρως την παγωμένη ζύμη πριν την χρησιμοποιήσετε.
 - 2 Μη γεμίζετε το μπολ πάνω από το μισό περίπου.
 - 3 Λαδώστε το μπολ με λάδι μαγειρικής.
 - 4 Βάλτε τη ζύμη μέσα στο μπολ.
 - 5 Κλείστε το καπάκι.
 - 6 Χρησιμοποιήστε το κουμπί  για να επιλέξετε το  στο μενού.
 - 7 Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 40 λεπτά.
 - 8 Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 40 λεπτά.
 - 9 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τα κουμπιά h (ώρα) και min (λεπτά) όσο αναβοσβήνει η ώρα της οθόνης.
 - 10 Χρησιμοποιήστε το κουμπί min (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 και 55).
 - 11 Χρησιμοποιήστε το κουμπί h (λεπτά) για να μεταφέρετε την οθόνη στις διάφορες επιλογές (1 και 2).
 - 12 Για να αναιρέσετε τον ορισμό 2 ώρας, πατήστε ξανά το κουμπί h, όσο η ώρα της οθόνης αναβοσβήνει.
- ✳ Αν δεν κάνετε κάτι για 2 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- 13 Όταν ορίσετε την ώρα, πατήστε .
 - 14 Η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.





- 15 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μπει σε λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας». Θα ανάψει η ένδειξη .
- 16 Το ιδανικό είναι να αφαιρείτε το φαγητό αμέσως μόλις μαγειρεύεται, για να μην σας λασπώσει.
- 17 Πατήστε το κουμπί . Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη δυνατότητα διατήρησης θερμοκρασίας μετά από πρόγραμμα που δεν την υποστηρίζει, τότε, όταν το μόνο πράγμα που αναγράφεται στην οθόνη είναι η λυχνία  που αναβοσβήνει, πατήστε .
- Πατήστε  για έξοδο από αυτή τη δυνατότητα.







ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ









- 1 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρύνει.
- * Αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα του ρεύματος, έπειτα αφαιρέστε το σύνδεσμο από την είσοδο ισχύος στη συσκευή.
- 2 Με το καπάκι κλειστό, πιάστε το πάνω τμήμα του φίλτρου και βγάλτε το έξω από το καπάκι.
- 3 Γυρίστε το ανάποδα, για να αποκαλυφθούν οι ενδείξεις στην μπροστινή άκρη.
- 4 Κρατήστε καλά το καπάκι του φίλτρου, και γυρίστε το υπόλοιπο φίλτρο προς τα κάτω για να ανοίξετε το λουκέτο .
- 5 Πιέστε τις εξοχές στο κάτω τμήμα του εσωτερικού καπακιού () , και τραβήξτε το για να το αφαιρέσετε από τη συσκευή.
- 6 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
- 7 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
- 8 Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.
- 9 Συναρμολογήστε ξανά το φίλτρο, και τοποθετήστε το ξανά μέσα στο καπάκι.
- 10 Τοποθετήστε ξανά το εσωτερικό καπάκι μέσα στο καπάκι.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ





Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.












συνταγές

-  κουταλιά της σούπας (15 ml)
-  κουταλάκι του γλυκού (5 ml)
- g γραμμάρια
- ml χιλιοστόλιτρα
-  φλιτζάνι μέτρησης
-  κλαράκι (σέλινο)
-  χούφτα
-  αβγό, μέτριο (53-63 γρ)

-  πρέζα
-  ματσάκι
-  κλαδάκι
-  σκελίδα(ες)
-  κονσέρβα
-  βάζο
-  φακελάκι (7g)
-  αβγό, μεγάλο (63-73 γρ)

τσίλι με λαχανικά και κουσκούς

- 1 κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2  σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη
- 1 κίτρινη πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη
- 1  τριμμένο κόλιαντρο
- 1  πολτός τομάτας
- 850 ml κοτόπουλου/ λαχανικών
- 2  ζεστή σάλτσα ντομάτας
- 120-140 ml κουσκούς
- 1 πορτοκαλί πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη

-  ελαιόλαδο
 - 1  φασόλια
 - 1  φασόλια cannellini
 - 1  πράσινη πιπεριά χαλαπένιος
 - 1  φασόλια
 - 2  τριμμένο κύμινο
 - 1  ζάχαρη
 - 2  πιπεριά τσίλι σε σκόνη
 - 2  αποξηραμένη ρίγανη
 - 1  ψιλοκομμένες ντομάτες
-  αργό μαγείρεμα

για να σερβίσετε:

τυρί τριμμένο

ξινή κρέμα

μικρό ματσάκι κόλιαντρο, ψιλοκομμένο

Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε το λάδι. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Περιμένετε μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια. Στραγγίξτε τα φασόλια και προσθέστε τα. Κρατήστε στην άκρη το κουσκούς. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Πατήστε το ☞ δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε ☞. Προσθέστε το κουσκούς 30 λεπτά πριν από τη λήξη του μαγειρέματος. Αν το μαγείρεμα έχει ήδη τελειώσει, επιλέξτε ☞ στο μενού και μαγειρέψτε για περίπου 20 λεπτά ακόμα. Σερβίρετε σε μπολ με μια χούφτα ψαριού, πασπαλίζετε με ξινή κρέμα και λίγο φρέσκο κόλιαντρο. Για το κλασικό χορτοφαγικό τσίλι, παραλείπετε το κουσκούς.

σπιτικό γιαούρτι

γιαούρτι

1200 ml γάλα

100 ml γιαούρτι

επιλογή γεύσης

50 g κατεψυγμένα ανάμεικτα καλοκαιρινά μούρα 1 🍯 μέλι

Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε το γάλα. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Αφήστε το γάλα να ζεσταθεί μέχρι να αρχίσει να κάνει φυσαλίδες στα άκρα. Πατήστε το ☞ δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Αφήστε το γάλα να κρυώσει μέχρι να φτάσει θερμοκρασία μεταξύ 37°C και 45°C. Ανακατέψτε το γιαούρτι μέσα στο γάλα. Θα πρέπει να ανακατευθούν καλά, αλλιώς το γιαούρτι θα σβολιάσει. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Βάλτε το γιαούρτι στο ψυγείο για να παγώσει καλά. Ζεστάνετε τα μούρα ελαφρώς στο τηγάνι. Προσθέστε το μέλι. Όταν τα μούρα αρχίζουν να λιώνουν, κατεβάστε τα από τη φωτιά, περιμένετε να κρυώσουν και μετά αναμείξτε τα με το γιαούρτι. Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το γιαούρτι, θα πρέπει να αποστειρώσετε τα βάζα που σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε. Ζεστάνετε τα στο φούρνο στους 100°C για 10 λεπτά. Το γιαούρτι θα διατηρηθεί έως και για 2 εβδομάδες στο ψυγείο.

σούπα με μπιζέλια σπαστά και χοιρινό κότσι

🍲 αργό μαγείρεμα

1150 ml ζυμός κοτόπουλου

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

225 g μπιζέλια σπαστά

1 καρότο, κομμένο

1 🍴 ένα κοτσάνι σέλινο, κομμένο

2 🍴 σκόρδο (λιωμένο)

1 🍴 θυμάρι, ψιλοκομμένο

1 🍴 φύλλο δάφνης

1 χοιρινό κότσι

μαύρο πιπέρι

Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε το ζωμό. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Σιγοβράστε για 10 λεπτά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Πατήστε το ☞ δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε ☞. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Αφαιρέστε το χοιρινό κότσι. Πετάξτε τις πέτσες και τα κόκαλα. Κόψτε το κρέας σε κυβάκια. Πετάξτε το φύλλο της δάφνης. Λιώστε τα σπαστά μπιζέλια με την πίσω πλευρά μιας ξύλινης κουτάλας. Προσθέστε το κρέας. Προσθέστε μπαχαρικά κατά προτίμηση και σερβίρετε. Ο παράδεισος σε μπολ!

σολομός με πικάντικη επάλειψη

🐟 ψάρι

2 φιλέτα σολομού (με την πέτσα)

1 🍴 ελαιόλαδο

1 🍴 πάπρικα

1 🍴 πιπεριά τσίλι σε σκόνη

½ 🍴 τριμμένο κύμινο

1 🍴 αλάτι και πιπέρι

1 🍴 μαλακή καστανή ζάχαρη

1 λεμόνι

Αναμείξτε την πάπρικα, τη σκόνη του τσίλι, το κύμινο, τη ζάχαρη, το αλάτι και το πιπέρι. Πασπαλίστε τα φιλέτα του σολομού. Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε το λάδι. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Περιμένετε μερικά λεπτά για να κάψει το λάδι. Προσθέστε τα φιλέτα με τη πέτσα προς τα κάτω. Κλείστε το καπάκι. Έτσι στα κομμάτια ψαριού συνδυάζεται εξαιρετικά το βράσιμο στον ατμό και το τηγάνισμα και απολαμβάνετε την τραγανή πέτσα. Σερβίρετε με μια φέτα λεμόνι. Ένα υπέροχο ελαφρύ γεύμα.



irish stew (ιρλανδικό ραγού) με ντάμπλινγκ με γέμιση γιδοτύρι



για το ραγού:

1.8 kg	αρνίσια σπάλα (μαγειρεμένη)	1	☞	ελαιόλαδο
250 g	μπέικον	3	☞	σκόρδο (λιωμένο)
950 ml	ζωμός αρνιού			αλάτι και πιπέρι
1	μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο	2		καρότα, κομμένα
2	☞ ένα κοτσάνι σέλινο, κομμένο	2	☞	δενδρολίβανο, ψιλοκομμένο
2	☞ πολτός τομάτας	1	☞	κορν φλάουρ

για τα ντάμπλινγκ:

100 g	αλεύρι που φουσκώνει μόνο του	1	☞	baking powder
50 g	λίπος	1	☞	αλάτι
75 ml	νερό	1	☞	αποξηραμένος μαϊντανός
40 g	γιδοτύρι (μαλακό)	1	☞	αποξηραμένο θυμάρι
1	☞ αποξηραμένη μαντζουράνα	1	☞	μαύρο πιπέρι

για το ραγού:

Αφαιρέστε το κρέας από το κόκκαλο. Κόψτε το κρέας και το μπέικον σε μέγεθος μπουκιάς. Ανοίξτε το καπάκι. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Προσθέστε το ζωμό. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Σιγοβράστε για 10 λεπτά. Μεταφέρετε το ζωμό σε κανάτα. Προσθέστε το λάδι. Προσθέστε το κρεμμύδι και σοτάρετέ το έως ότου να μαλακώσει. Προσθέστε το κρέας, το σκόρδο, τα μυρωδικά και τα υπόλοιπα λαχανικά και μαγειρέψτε για 5 λεπτά. Προσθέστε το ζωμό. Προσθέστε τον πουρέ ντομάτας. Πατήστε το ◊ δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε ☞.

για τα ντάμπλινγκ:

Ανακατέψτε όλα τα υλικά με το χέρι. Χωρίστε το μείγμα σε 6 μπάλες. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

για να ολοκληρώσετε:

Φτιάξτε μια ρευστή κρέμα με το κορν φλάουρ και λίγο νερό σε ένα φλιτζάνι. 30 λεπτά πριν λήξει το μαγείρεμα, ανοίξτε το καπάκι. Ανακατέψτε την κρέμα μέσα στο ραγού. Προσθέστε τα ντάμπλινγκ. Κλείστε το καπάκι. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα, έπειτα σερβίρετε. Ένα εκπληκτικό μπουλ πρόχειρου φαγητού!

✳ Αν δεν έχετε μαγειρεμένο αρνί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ωμό, με το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος αντί για το πρόγραμμα ψησίματος, και μετά να συνεχίσετε από το σημείο με τα ντάμπλινγκ.

πύρινο βοδινο τσίλι της Νέας Υόρκης



450 g	ταιγαρισμένο βοδινο	1	☞	ελαιόλαδο
3	☞ σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο	2		κρεμμύδια, κομμένα
2	☞ τριμμένο κύμινο	2	☞	πιπεριά τσίλι σε σκόνη
1	☞ πιπέρι καγιέν	2	☞	σάλτσα ντομάτας
1	☞ καπνιστή πάπρικα/σκόνη τσιπότλε	2	☞	ντομάτες
1	πράσινη πιπεριά	1	☞	φύλλο δάφνης
1	☞ αλάτι	1	☞	μαύρο πιπέρι
1	☞ φύλλα βασιλικού, χοντροκομμένα	1	☞	φασόλια

Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε το λάδι. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Ψιλοκόψτε το βοδινο, τις ντομάτες και την πιπεριά σε μέγεθος μπουκιάς. Τσιγαρίστε το κρέας, μετά τραβήξτε το από τη φωτιά. Προσθέστε τα κρεμμύδια, το σκόρδο και όλα τα μυρωδικά. Περιμένετε μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια. Προσθέστε το κρέας. Κρατήστε στην άκρη τα φασόλια. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Πατήστε το ◊ δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε ☞. Προσθέστε τα φασόλια 30 λεπτά πριν από τη λήξη του μαγειρέματος. Αν το κρέας κρατάει λιγάκι ακόμα όταν λήξει το πρόγραμμα, προσθέστε ένα φλιτζάνι νερό και εκτελέστε το πρόγραμμα κρέατος για άλλα 30 λεπτά ακόμα.

Μαροκινό ψάρι τατζίν



2	σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο	1	κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1	κόκκινη πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη	2	ένα κοτσάνι σέλινο, κομμένο
2	ψιλοκομμένες ντομάτες	1	τριμμένο κύμινο
1	τριμμένη πιπερόριζα	1	κουρκούμη
1	ένα ξυλάκι κανέλλα	1	πάστα χαρίσα
120 ml	λευκό κρασί	1	πολτός τομάτας
120 ml	ζωμός ψαριού	1	λεμόνι
1	μικρό ματσάκι κόλιαντρο, ψιλοκομμένο	1	πράσινες ελιές
	αλάτι και πιπέρι		
675 g	ψάρι (βακαλάος Ατλαντικού/μελανόγραμμα/σολομού)		

Κρατήστε στην άκρη το κόλιαντρο. Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε το στο μενού, και μετά πατήστε . Μαγειρέψτε μέχρι το ψάρι να αρχίζει να ξεφλουδίζει (40-60 λεπτά). Πατήστε το δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Προσθέστε το κόλιαντρο. Προσθέστε μπαχαρικά κατά προτίμηση και σερβίρετε. Η συνταγή συνδυάζεται υπέροχα με κουσκούς.

γεύμα τουρλού με αποφλοιωμένο κριθάρι και φασόλια Borlotti



1	ελaiόλαδο	1	φασόλια Borlotti
175 g	αποφλοιωμένο κριθάρι	1	κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1	ψιλοκομμένες ντομάτες	1	πολτός τομάτας
1000 ml	κοτόπουλου/ λαχανικών	2	δυσόμος (ψιλοκομμένος)
125 ml	κόκκινο ξηρό κρασί		αλάτι και πιπέρι

για να σερβίρετε:

λάδι καυτού τσίλι (προαιρετικά)

Ανοίξτε το καπάκι. Επιλέξτε το στο μενού, και μετά πατήστε . Προσθέστε το ζωμό. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Σιγοβράστε για 10 λεπτά. Μεταφέρετε το ζωμό σε κανάτα. Προσθέστε το λάδι. Προσθέστε το κρεμμύδι και σοτάρετέ το έως ότου να μαλακώσει. Προσθέστε το κρασί και μαγειρέψτε για λίγα λεπτά. Προσθέστε το αποφλοιωμένο κριθάρι και ανακατέψτε μέχρι να αρχίζει να παίρνει το χρώμα του κρασιού. Στραγγίξτε τα φασόλια και προσθέστε τα. Προσθέστε τις ντομάτες. Προσθέστε το ζωμό. Πατήστε το δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε . 30 λεπτά πριν λήξει το μαγείρεμα, ανοίξτε το καπάκι. Ελέγξτε την ποσότητα του υγρού μέσα στο μπολ. Αν χρειαστεί, προσθέστε 150ml καυτό νερό. Κλείστε το καπάκι. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Σερβίρετε με φρέσκο τραγανό ψωμί και μια δόση λαδιού από καυτό τσίλι.

λευκή φραντζόλα



1	σιρόπι μελάσας golden	1	βούτυρο
320 ml	γάλα	1	αποξηραμένη μαγιά
500 g	αλεύρι σκληρό για λευκό ψωμί	1	αλάτι

Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε το γάλα. Επιλέξτε το στο μενού, και μετά πατήστε . Αφήστε το γάλα να ζεσταθεί μέχρι να αρχίσει να κάνει φυσαλίδες στα άκρα. Μεταφέρετε το γάλα σε κανάτα. Πατήστε το δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Αφήστε το γάλα να κρυώσει μέχρι να φτάσει θερμοκρασία μεταξύ 37°C και 45°C. Λιώστε το βούτυρο σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά. Αναμείξτε το αλεύρι και το αλάτι μέσα σε ένα μπολ. Προσθέστε τη μαγιά, το βούτυρο και το σιρόπι. Προσθέστε το γάλα και ζυμώστε το μείγμα σε σχήμα μπάλας. Αν το μείγμα κολλάει πολύ, προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι. Σκεπάστε το και αφήστε το σε ένα ζεστό χώρο για 10 λεπτά. Ζυμώστε ξανά. Σκεπάστε το και αφήστε το σε ένα ζεστό χώρο για 10 λεπτά. Ανοίξτε το καπάκι. Επιλέξτε το στο μενού, και μετά πατήστε . Κλείστε το καπάκι. 30 λεπτά πριν λήξει το μαγείρεμα, ανοίξτε το καπάκι. Γυρίστε το ψωμί ανάποδα. Έτσι η επάνω μεριά της φραντζόλας θα πάρει λίγο χρώμα και θα γίνει τραγανή. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Σερβίρετε με άφθονο βούτυρο.



ψωμί με σόδα

🍞 ψωμί

1 📦 μείγμα για ψωμί με σόδα
350 ml νερό

βούτυρο

Ανοίξτε το καπάκι. Βουτυρώστε το μπολ. Επιλέξτε 🍞 στο μενού. Κλείστε το καπάκι. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 2 ώρες και 15 λεπτά. Πατήστε το κουμπί ⏏. Αφήστε το να ζεσταθεί. Ρίξτε το μείγμα για ψωμί με σόδα σε ένα μπολ. Προσθέστε το νερό. Αναμείξτε με το χέρι σε σχήμα μπάλας. Ανοίξτε το καπάκι. Βάλτε τη ζύμη μέσα στο μπολ. Χωρίστε τη ζύμη σε τέταρτα με μια πλαστική σπάτουλα. Κλείστε το καπάκι. 30 λεπτά πριν λήξει το μαγείρεμα, ανοίξτε το καπάκι. Γυρίστε το ψωμί ανάποδα. Έτσι η επάνω μεριά της φραντζόλας θα πάρει λίγο χρώμα και θα γίνει τραγανή. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Αφήστε να κρυσώσουν σε σχάρα. Σερβίρετε με αλατισμένο βούτυρο σκέτο ή ως συνοδευτικό γεύματος.

αγκινάρα στον ατμό

🍷 ατμός

1 🍷 σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο 2 αγκινάρες
κλαδάκια μυρωδικών (εστραγκόν, μέντα, δυόσμος, θυμάρι) 1 λεμόνι

Κόψτε το λεμόνι σε φέτες. Κόψτε το κοτσάνι σύριζα στη βάση κάθε αγκινάρας. Κόψτε το επάνω τέταρτο κάθε αγκινάρας. Πετάξτε τυχόν μαραμμένα φύλλα. Τρίψτε τις κομμένες επιφάνειες με μια φέτα λεμόνι. Βάλτε τις φέτες του λεμονιού μέσα στο καλάθι. Προσθέστε τα κλαδάκια των μυρωδικών. Προσθέστε το σκόρδο. Βάλτε την αγκινάρα από πάνω. Γεμίστε με νερό έως το επίπεδο 2 στην κλίμακα προς τα αριστερά, στο εσωτερικό του μπολ. Βάλτε το καλάθι πάνω από το μπολ. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε 🍷 στο μενού, και μετά πατήστε ⏏. Οι αγκινάρες είναι έτοιμες όταν τα εξωτερικά φύλλα κόβονται εύκολα. Σερβίρετε ζεστό ή κρύο με σος βινεγκρέτ. Απίθανο!

υγρό κέικ σοκολάτας

🍰 κέικ

170 g ανάλατο βούτυρο 3 🍷
340 g ζάχαρη 1 🍷 άρωμα βανίλιας
170 g σκόνη κακάο 1 🍷 αλάτι
110 g σταγόνες σοκολάτας γάλακτος 75 g αλεύρι

για να σερβίρετε:

παγωτό βανίλιας (προαιρετικά)

Λιώστε το βούτυρο σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά. Στρώστε βουτυρωμένο φύλλο στα τοιχώματα του μπολ. Χτυπήστε με το σύρμα το λιωμένο βούτυρο, τη ζάχαρη, τη σκόνη κακάο, το αλεύρι, τα αυγά, τη βανίλια και το αλάτι σε ένα πιάτο. Προσθέστε τις σταγόνες σοκολάτας και αναμείξτε. Βάλτε τη ζύμη στο φύλλο μέσα στο μπολ. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε 🍰 στο μενού. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 1 ώρα και 30 λεπτά. Πατήστε το κουμπί ⏏. Το κέικ θα πρέπει να είναι σκληρό εξωτερικά και ελαφρώς κολλώδες στο κέντρο. Σερβίρετε το κέικ ζεστό, με γαρνιτούρα παγωτό.

αφράτη πουτίγκα με σιρόπι

🍰 ατμός

115 g βούτυρο 2 🍷
100 g λεπτή ζάχαρη ¼ 🍷 άρωμα βανίλιας
175 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του 2 🍷 γάλα
4 🍷 σιρόπι μελάσας golden

Χτυπήστε τα αυγά σε ένα μπολ. Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέσα στο μπολ. Προσθέστε σταδιακά τα αυγά, κατόπιν τη βανίλια, και ύστερα το αλεύρι. Προσθέστε ανακατεύοντας το γάλα. Λαδώστε ένα πυρίμαχο μπολ 1200ml Ρίξτε το σιρόπι στη βάση του πυρίμαχου μπολ και ρίξτε το μείγμα από πάνω. Καλύψτε με χαρτί ψησίματος και μετά με αλουμινοχαρτο και στερεώστε το επάνω μέρος με σπάγγο. Ανοίξτε το καπάκι. Βάλτε το πυρίμαχο μπολ μέσα στο μπολ στο εσωτερικό της συσκευής. Προσθέστε αρκετό βραστό νερό μέσα στο μπολ στο εσωτερικό της συσκευής ώστε να φτάσει 3cm κάτω από το επάνω τμήμα του πυρίμαχου μπολ. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε 🍰 στο μενού. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 1 ώρα και 30 λεπτά. Πατήστε το κουμπί ⏏. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Αναποδογυρίστε σε ένα πιάτο και σερβίρετε ζεστό. Μια υπέροχη πουτίγκα για κάθε εποχή του χρόνου!

μεγάλη ντοματόσουπα

☞ σούπα

1	κρεμμύδι, ψιλοκομμένο	1	ελαιόλαδο
1	ψιλοκομμένες ντομάτες	2	ψιλοκομμένες ντομάτες
1	κόκκινη πιπεριά, ξεποριασμένη και κομμένη	2	πατάτες
550 ml	ζωμός κοτόπουλου	1	πολτός τομάτας
1	ανάμεικτα αποξηραμένα βότανα	1	μαύρο πιπέρι

Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε το ζωμό. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Σιγοβράστε για 10 λεπτά. Μεταφέρετε το ζωμό σε κανάτα. Πατήστε το ☞ δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε κυβάκια. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Προσθέστε το λάδι. Προσθέστε το κρεμμύδι και τη γλυκιά πιπεριά. Περιμένετε μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια. Προσθέστε το ζωμό. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Κλείστε το καπάκι. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Προσθέστε καρυκεύματα κατά προτίμηση. Σερβίρετε με τραγανό ψωμί.

σούπα με τσορίθο, λάχανο και μήλο

☞ σούπα

¼	λουκάνικο τσορίθο, ψιλοκομμένο	1	κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1	μήλο	2	καρότα, κομμένα
2	ένα κοτσάνι σέλινο, κομμένο	2	ψιλοκομμένες ντομάτες
¼	λάχανο, ψιλοκομμένο	1	πολτός τομάτας
2	σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο	1	πιπέρι καγιέν
1	αλάτι	1	μαύρο πιπέρι
850 ml	κοτόπουλου/ λαχανικών		

Ανοίξτε το καπάκι. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Τσιγαρίστε το τσορίθο για 2 λεπτά. Προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Περιμένετε μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια. Ξεφλουδίστε το μήλο, αφαιρέστε το κουκούτσι και κόψτε το σε κομμάτια. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Πατήστε το ☞ δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Μια υπέροχη σούπα που αν την βάλετε στο ψυγείο από το βράδυ, την άλλη μέρα η γεύση δίνει ακόμα καλύτερα.

ριζότο με παντζάρι στον πολυμάγειρα

☞ χυλός βρώμης/ριζότο

250 ml	λευκό κρασί	2	ελαιόλαδο
250 g	ρύζι αρμπόριο/για ριζότο	1	κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2	σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο	400 g	παντζάρι
900 ml	κοτόπουλου/ λαχανικών / ζωμός κοτόπουλου	1	θυμάρι, ψιλοκομμένο



για να ολοκληρώσετε:

100 ml	γιαούρτι	1	δυσόμος (ψιλοκομμένος)
1	βούτυρο		

Ανοίξτε το καπάκι. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Προσθέστε το ζωμό. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Σιγοβράστε για 10 λεπτά. Μεταφέρετε το ζωμό σε κανάτα. Πατήστε το ☞ δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Επιλέξτε το ☞ στο μενού, και μετά πατήστε ◊. Αφήστε το να ζεσταθεί. Ξεφλουδίστε το παντζάρι και κόψτε το σε κύβους του 1cm. Βάλτε το παντζάρι, το σκόρδο και το κρεμμύδι μέσα στο μπλ. Περιμένετε μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια. Προσθέστε το ρύζι και ανακατέψτε. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για 3-4 λεπτά. Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε ανακατεύοντας το κρασί. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για 3-4 λεπτά. Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε το θυμάρι. Προσθέστε το ζωμό. Κλείστε το καπάκι. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Ελέγξτε το ρύζι – θα πρέπει να κρατάει λίγο αλλά να μην είναι σκληρό. Αν δεν είναι έτοιμο, προσθέστε λίγο νερό και μαγειρέψτε για λίγα λεπτά ακόμα. Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε – έτσι παίρνει τη λάμψη του το ριζότο. Σερβίρετε με ένα σβόλο γιαούρτι και πασπαλίστε με δυσόμο. Το φαγητό αυτό είναι εξίσου καλό ως ορεκτικό αλλά και ως ελαφρύ γεύμα.




porridge (πόριτζ)

2  βρώμη
1¼  αλάτι



 χυλός βρώμης/ριζότο

νερό



2  ζάχαρη

για να σερβίρετε:

γάλα / κρέμα γάλακτος (18-30% λιπαρά) μαύρη ζάχαρη

Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε τη βρώμη, το αλάτι και τη ζάχαρη. Γεμίστε με νερό έως το επίπεδο 1½ στην κλίμακα προς τα δεξιά, στο εσωτερικό του μπολ. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε το  στο μενού, και μετά πατήστε . Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Σερβίρετε με γάλα ή κρέμα. Πασπαλίστε με σκούρα καστανή ζάχαρη. Αν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε κομμένα αποξηραμένα βερίκοκα ή δαμάσκηνα (απύρνητα) κομμένα στη μέση 15 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Το πόριτζ που θα περισσέψει διατηρείται στο ψυγείο έως και για 2 ημέρες, μετά ξαναζεσταίνεται.

porridge (πόριτζ) με ξηρούς καρπούς

½  νιφάδες βρώμης
120 ml γάλα
1  κανέλα σε σκόνη



 χυλός βρώμης/ριζότο

νερό

3  αποξηραμένη καρύδα



για να σερβίρετε:

ψιλοκομμένα καθαρισμένα αμύγδαλα σιρόπι μελάσας golden

Ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε τη βρώμη, την κανέλλα, την καρύδα και γάλα. Γεμίστε με νερό έως το επίπεδο ½ στην κλίμακα προς τα δεξιά, στο εσωτερικό του μπολ. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε το  στο μενού, και μετά πατήστε . Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα.

Πασπαλίστε με σιρόπι μελάσας golden και ραντίστε με τα ψιλοκομμένα καθαρισμένα αμύγδαλα.


πικάντικο ρύζι

2  ρύζι
1 κύβος ζωμού (λαχανικά)
1 κόκκινη πιπεριά, ξεσποριασμένη και κομμένη
1  κουρκούμη


νερό

2  καρότα, κομμένα



2  ένα κοτσάνι σέλινο, κομμένο

1  αρακάς (προαιρετικά)

 ρύζι

Ανοίξτε το καπάκι. Βάλτε το ρύζι μέσα στο μπολ. Γεμίστε με νερό έως το επίπεδο 2 στην κλίμακα προς τα αριστερά, στο εσωτερικό του μπολ. Τρίψτε τον κύβο ζωμού και ανακατέψτε τον μέσα στο νερό. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε . Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα, έπειτα σερβίρετε. Αν το ρύζι δεν είναι έτοιμο, αφήστε το για λίγα λεπτά, με το καπάκι κλειστό, να βγάλει ατμό.

κοτόπουλο με ντομάτες καιμανιτάρια

2 φιλέτο κοτόπουλου, χωρίς πέτσα και κόκαλο
450 g καφέ μανιτάρια, κομμένα
2  σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο
1  σάλτσα Worcestershire
αλάτι και πιπέρι



 κρέας

1  ελαιόλαδο




1  ψιλοκομμένες ντομάτες



1  σάλτσα ντομάτας

1  αποξηραμένη ρίγανη









Ανοίξτε το καπάκι. Επιλέξτε το  στο μενού, και μετά πατήστε . Προσθέστε το λάδι. Πασπαλίστε τα κομμάτια στήθους του κοτόπουλου με αλατοπίπερο και βάλτε στο μπολ. Γυρίστε το κρέας για να σφραγίσετε και τις δύο πλευρές. Προσθέστε το σκόρδο και τα μανιτάρια. Μαγειρέψτε για 3-4 λεπτά γυρίζοντας το κοτόπουλο μια φορά. Προσθέστε τις ντομάτες, τη γούστερ σος (Worcestershire), τη σάλτσα ντομάτας και τη ρίγανη. Συνεχίστε το μαγείρεμα, γυρίζοντας το κοτόπουλο άλλη μία φορά. Ελέγξτε αν το κοτόπουλο έχει μαγειρευτεί καλά. Σερβίρετε με ζυμαρικά, πατάτες ή ρύζι. Ένα γρήγορο και νόστιμο γεύμα με υλικά που βρίσκεις στο ντουλάπι.





Παϊδάκια μπρεζέ σε stout (είδος μαύρης μπίρας) με σφένδαμο και σόγια κρέας


1 kg	χοιρινά παϊδάκια	1	κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
140 ml	ζωμός βοδινού / ζωμός χοιρινού	350 ml	Guinness / stout
3 	σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο	1 	ελαιόλαδο
60 ml	σιρόπι σφενδάμου / μέλι		
2 	σκούρα σάλτσα σόγιας		

Ανοίξτε το καπάκι. Επιλέξτε  στο μενού. Προσθέστε το λάδι. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 1 ώρα και 45 λεπτά. Πατήστε το κουμπί . Προσθέστε τα παϊδάκια και τσιγαρίστε για 5 λεπτά – γυρίζοντας τα πού και πού. Αφαιρέστε τα παϊδάκια. Προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Περιμένετε μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια. Επιστρέψτε τα παϊδάκια στο μπολ. Ρίξτε την Guinness, το ζωμό, το σιρόπι σφενδάμου και τη σάλτσα σόγιας. Κλείστε το καπάκι. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Προσθέστε μπαχαρικά κατά προτίμηση και σερβίρετε. Ένα υπέροχο ορεκτικό ή πιάτο για μπουφέ.

στήθος γέυμα τουρλού αργό μαγείρεμα

1 kg	στήθος	2 	πολτός τομάτας
2 	σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο	2 	φύλλο δάφνης
50 g	λουκάνικο τσορίθο, σε φέτες	2	καρότα
2	κόκκινα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα	3 	σέλινο
600 ml	ζωμός βοδινού	2 	δενδρολίβανο, ψιλοκομμένο
2 	ανάμεικτα αποξηραμένα βότανα	1 	ψιλοκομμένες ντομάτες
6-8	πατάτες (μικρές)		αλάτι και πιπέρι
2 	σάλτσα Worcestershire		

Αφήστε τις φλούδες στις πατάτες. Κόψτε τις πατάτες, τα καρότα και το σέλινο σε μεγάλα κομμάτια. Πασπαλίστε το στήθος με αλάτι και πιπέρι. Ανοίξτε το καπάκι. Επιλέξτε το  στο μενού, και μετά πατήστε . Προσθέστε το ζωμό. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Σιγοβράστε για 10 λεπτά. Μεταφέρετε το ζωμό σε κανάτα. Τσιγαρίστε το τσορίθο για 2 λεπτά. Προσθέστε το κρέας. Τσιγαρίστε απ' όλες τις μεριές. Προσθέστε τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τις πατάτες, το σέλινο και τα καρότα. Αν έχετε και άλλα ριζωματώδη λαχανικά που πρέπει να χρησιμοποιηθούν, προσθέστε τα και αυτά. Περιμένετε μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια. Προσθέστε το ζωμό. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Πατήστε το  δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα. Επιλέξτε . Περιμένετε μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα, έπειτα σερβίρετε. Αν το μαγειρέψετε για 8 ώρες δε θα υπάρξει πρόβλημα, αλλά μάλλον θα είναι έτοιμο για φάγωμα μετά τις 5 ώρες.

 A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; ha továbbadja a készüléket, mellékelje azt is a termékhez. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.


FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.
- 2 Ha a csatlakozó vagy a kábel sérült, le kell cserélni azokat a készülékhez tartozó speciális tartozékokra, melyeket a gyártótól vagy szervizpartnerétől szerezhet be.

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

 A készülék helytelen használata sérülést okozhat.






 A készülék felületei felforrósodnak. A maradék hő miatt használat után forróak maradnak a felületek.

 A csatlakozókat tartsa szárazon.

- 3 Ne tegyen fagyott húst a készülékbe – előtte teljesen olvassza ki.
- 4 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- 5 Ne főzzön semmit közvetlenül a főzőedényben – főzésre csak a kivehető tálat használja.
- 6 Ne töltse a max. jelölésnél följebb.
- 7 Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- 8 Húzza ki a csatlakozót a fal aljzatból, majd a készülékből.
- 9 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- 10 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 11 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 12 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

MŰKÖDÉSI ELV

- A fedél felnyitásához nyomja meg a fedélzárat.
- Tegye bele a hozzávalókat.
- Negyed fordulattal fordítsa el a tálat minden irányba, hogy a tál alja megfelelően érintkezzen a főzőelemmel.
- Zárja le a fedelet.
- A megfelelő program kiválasztásához használja a  menügombot..
- A készülék három nagy alsó gombja, a  rizsfőzés,  lassú főzés és  párolás érvényteleníti a menü gombot és a  gombot.

rajzok	zabkása/rizottó	2 szűrő fedele
1 menü	sütemény	3 szűrő
menü gomb	időzítő	4 fedél
hús	rizs	5 fedélzár
leves	lassú főzés	6 belső fedél
joghurt	párolás	7 mérőpohár
kenyér	melegen tartás	8 kosár
hal	stop	9 tál
gőz	start	10 csatlakozó

- Állítsa be az időzítőt , ha szükséges.
- Nyomja meg a gombot a program indításához.
- A készülék leállításához nyomja meg a stop gombot egyszer, ha a kijelző nem számol vissza, vagy kétszer, ha a kijelző visszaszámol.
- Használat után hagyja a készüléket 15 percig pihenni, mielőtt ismét használná.

ELŐKÉSZÍTÉS

- 1 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 2 A készüléket ne használja függőny mellett, polc vagy szekrény alatt, vagy olyan tárgyak közelében, amikben kárt tehet a kilépő gőz.
- 3 Legyen kéznél kesztyű (vagy konyharuha) és egy hőálló alátét, amire ráteheti a tálat főzés után.
- 4 Tegye a tálat a főzőberendezésbe.
- 5 Negyed fordulattal fordítsa el a tálat minden irányba, hogy a tál alja megfelelően érintkezzen a főzőelemmel.

BEKAPCSOLÁS

- 6 Zárja le a fedelet.
- 7 A csatlakozókábelt előbb a készülékbe dugja be, és csak azután a fali aljzatba.
- 8 A kijelző villogni kezd. A lámpa villog



RIZS

- 1 Használja a mérőpoharat, hogy a rizst a tálba tegye.
- 2 Ne használjon 10 pohárnyinál több rizst.
- 3 Használja a tál belsejében balra található skálát, amely 2-től 10-ig van jelölve
- 4 Töltse meg a tálat vízzel addig a jelzésig, ahány pohárnyi rizst használt.
- 5 Zárja le a fedelet.
- 6 Nyomja meg a gombot. A gomb világítani fog.
- 7 A kijelző külső részei villogognak, amíg az étel felmelegszik.
- 8 Ezután a kijelzőn megjelenik a főzés hátralevő ideje (13 perc), és a visszaszámol.
- 9 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A fény égni fog.
- 10 Nyissa ki a fedelét.
- 11 Vegye ki a tálat és tegye egy hőálló alátétre.
- 12 Nyomja meg a gombot.
- 13 A kanállal keverje meg a rizst, hogy kiszabaduljon az összes gőz.
- 14 Időnként a rizsnek a tállal érintkező rétege kérget alkot.
- 15 Ha nem szeretné ezt a réteget, eltávolíthatja a spatulával a rizs feltalálása után.




LASSÚ FŐZÉS

- 1 Előpirított húсок és zöldségek (lásd: „PIRÍTÁS/HIRTELEN SÜTÉS/PUHÍTÁS/FORRALÁS”).
- 2 Forralja fel a főzőfolyadékot (lásd: „PIRÍTÁS/HIRTELEN SÜTÉS/PUHÍTÁS/FORRALÁS”).
- 3 Tegye a szilárd hozzávalókat a tálba, majd adja hozzá a főzőfolyadékot.
- 4 Zárja le a fedelet.
- 5 Nyomja meg a gombot. A gomb világítani fog.











- 6 A kijelzőn megjelenik a 8 órás idő és a visszaszámláló.
- 7 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A  fény égni fog.
- 8 Nyomja meg a  gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.






PÁROLÁS

- 1 Előpirított húсок és zöldségek (lásd: „PIRÍTÁS/HIRTELEN SÜTÉS/PUHÍTÁS/FORRALÁS”).
- 2 Forralja fel a főzőfolyadékot (lásd: „PIRÍTÁS/HIRTELEN SÜTÉS/PUHÍTÁS/FORRALÁS”).
- 3 Tegye a szilárd hozzávalókat a tálba, majd adja hozzá a főzőfolyadékot.
- 4 Zárja le a fedelet.
- 5 Nyomja meg a  gombot. A gomb világítani fog.
- 6 A kijelzőn megjelenik az 1 órás idő és a visszaszámláló.
- 7 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A  fény égni fog.
- 8 Nyomja meg a  gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.









A MENÜ HASZNÁLATA


	menü	tartomány	alapértelmezett
	hús	10 min - 1 h	20 min
	leves	1 - 5 h	1 h
	joghurt	6 - 10 h	8 h
	kenyér	1 - 3 h	3 h
	hal	10 min - 1 h	20 min
	gőz	30 min - 2 h	30 min
	zabkása/rizottó	1 - 4 h	1 h
	sütemény	30 min - 2 h	40 min

HÚS






- 1 Dörzsölje be a húst minden oldalról a főzőolajjal.
- 2 Dörzsölje be az étel felületét a kívánt fűszerekkel.
- 3 Tegyen egy evőkanálnyi főzőolajat a tálba.
- 4 Helyezze az ételt a tálba.
- 5 Zárja le a fedelet.
- 6 Az idő az étel méretétől függ.
- 7 Egyszerre ne főzzön 500 grammnyi ételnél nagyobb mennyiséget.
- 8 A marhahús javasolt főzési ideje 10 perc + 100 g húsonként 10 perc.
- 9 Sertést vagy szárnyast ne főzzön 5, 10, 15, 20, 25, 30 percnél rövidebb ideig.
- 10 Használja a  gombot, hogy a menüben kiválassza a  opciót.
- 11 Válassza ki a főzési időt. Az alapértelmezett idő 20 perc.
- 12 A „h” és „min” (óra és perc) gombokat csak akkor tudja használni, amikor a kijelző villog.
- 13 Használja a „min” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 és 55).
- 14 Ha 1 órán keresztül szeretné főzni az ételt, nyomja meg a „h” gombot.
- 15 Az 1 órás beállítás visszavonásához nyomja meg ismét a „h” gombot, amikor villog a kijelző.
- ★ Ha 2 percig semmit nem csinál, a készülék visszaáll a készenléti módba.
- 16 Ha beállította az időt, nyomja meg a  gombot.
- 17 A kijelzőn elindul a visszaszámlálás.
- 18 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A  fény égni fog.
- 19 Nyomja meg a  gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.

AZ IDŐZÍTŐ

- A leves , joghurt , kenyér , gőzölés  és zabkása  programoknál a késleltetett időzítőt is használhatja.
- Ezt a főzési idő beállítását után azonnal állítsa be, mielőtt megnyomná a start  gombot:
 - 1) Nyomja meg a  gombot. A  fény égni fog.
 - 2) Döntse el, hogy mikorra szeretné elkészíteni az ételt.

- 3) Ha most például délután 2 óra van, és azt szeretné, hogy az étel este 9-re készüljön el, akkor az időt 7 órára kell beállítania.
- 4) A helyes óra és perc beállításához használja a **h** és **min** gombokat.
- 5) Nyomja meg a  gombot.

LEVES

- 1 Előpirított húsok és zöldségek (lásd: „PIRÍTÁS/HIRTELEN SÜTÉS/PUHÍTÁS/FORRALÁS”).
- 2 Tegye a szilárd hozzávalókat a tálba, majd adja hozzá a főzőfolyadékot.
- 3 Zárja le a fedelet.
- 4 Használja a  gombot, hogy a menüben kiválassza a  opciót.
- 5 Válassza ki a főzési időt. Az alapértelmezett idő 1 óra.
- 6 A „h” és „min” (óra és perc) gombokat csak akkor tudja használni, amikor a kijelző villog.
- 7 Használja a „min” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 és 55).
- 8 Használja a „h” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (1, 2, 3, 4 és 5).
- 9 Az 5 órás beállítás visszavonásához nyomja meg ismét a „h” gombot, amikor villog a kijelző.
- * Ha 2 percig semmit nem csinál, a készülék visszaáll a készenléti módba.
- 10 Ennél a programnál lehetősége van az időzítő használatára (lásd az IDŐZÍTŐ részt).
- 11 Nyomja meg a  gombot.
- 12 A kijelzőn elindul a visszaszámlálás.
- 13 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A  fény égni fog.
- 14 Nyomja meg a  gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.

JOGHURT



joghurtkultúra

- 1 Használjon 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 evőkanál):
 - 1) Ízesítés nélküli élőflórás joghurtot – frissnek kell lennie (legyen hosszú a lejárati dátum).
 - A különböző márkák különböző eredményt hoznak.
 - 2) Korábban készített joghurtot.
 - A baktériumok idővel elgyengülnek, ezért új kultúra használata előtt maximum 10-szer lehet újra használni a korábban készített joghurtot.
 - 3) Fagyasztva szárított joghurtkultúrát (gyógyszertárban vagy bioboltban kapható)
 - Ha a joghurtkultúra csomagolásán található utasítások különböznek ettől az útmutatótól, a csomagolás utasításait kövesse.



tej

- 2 1 liter tejure lesz szükség.
- 3 A teljes tejből sűrűbb joghurt lesz, mint a zsírszegényből.
- 4 Ha még sűrűbb joghurtot szeretne, adjon 8 evőkanál tejport a folyékony tejhez.
- 5 Tejporból készített tejet vagy konzerv sűrített tejet is használhat.






a joghurt készítése

- 6 A tejben található baktériumokat meg kell semmisíteni, hogy ne kerüljenek összetűzésbe a joghurtkultúra baktériumaival.
- 7 Miközben a tejet melegíti, hagyja a joghurtot szobahőmérsékletűre melegedni.
- 8 Nyissa ki a fedelét.
- 9 Használja a GŐZÖLÉS (PIRÍTÁS/HIRTELEN SÜTÉS/PUHÍTÁS/FORRALÁS) programot, hogy a tejet éppen a forráspont alatti hőmérsékletre melegítse.
- 10 Melegítse a tejet, amíg a széleknél buborékok nem képződnek.
- 11 Hagyja, hogy a tej 37°C és 45°C közé hűljön.
- 12 Keverje a joghurtkultúrát a tejbe.
- 13 Alaposan keverje össze, különben a joghurt csomós lesz.
- 14 Zárja le a fedelet.
- 15 Használja a  gombot, hogy a menüben kiválassza a  opciót.






- 16 Válassza ki a főzési időt. Az alapértelmezett idő 8 óra.
- 17 A „h” és „min” (óra és perc) gombokat csak akkor tudja használni, amikor a kijelző villog.
- 18 Használja a „min” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 és 55).
- 19 Használja a „h” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (6, 7, 8, 9 és 10).
- 20 Az 10 órás beállítás visszavonásához nyomja meg ismét a „h” gombot, amikor villog a kijelző.
- ✳ Ha 2 percig semmit nem csinál, a készülék visszaáll a készenléti módba.
- 21 Ennél a programnál lehetősége van az időzítő használatára (lásd az IDŐZÍTŐ részt).
- 22 Nyomja meg a  gombot.
- 23 A kijelzőn elindul a visszaszámlálás.
- 24 A főzési idő végén a készülék készenléti üzemmódba áll.
- 25 Nem tartja a joghurtot melegen.
- 26 Nyomja meg a  gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.

KENYÉR

- 1 Használat előtt alaposan olvassa le a fagyasztott tésztát.
- 2 Egyszerre ne főzzön 500 grammnyi ételnél nagyobb mennyiséget.
- 3 A főzőolajjal törölje át a tálát.
- 4 Tegye a tésztát a tálba.
- 5 Zárja le a fedelet.
- 6 Használja a  gombot, és válassza ki a menüben a  opciót.
- 7 Válassza ki a főzési időt. Az alapértelmezett idő 3 óra.
- 8 A „h” és „min” (óra és perc) gombokat csak akkor tudja használni, amikor a kijelző villog.
- 9 Használja a „min” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 és 55).
- 10 Használja a „h” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (1, 2, 3, 4, 5 és 6).
- 11 Az 6 órás beállítás visszavonásához nyomja meg ismét a „h” gombot, amikor villog a kijelző.
- ✳ Ha 2 percig semmit nem csinál, a készülék visszaáll a készenléti módba.
- 12 Ennél a programnál lehetősége van az időzítő használatára (lásd az IDŐZÍTŐ részt).
- 13 Nyomja meg a  gombot.
- 14 A kijelzőn elindul a visszaszámlálás.
- 15 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A  fény égni fog.
- 16 Nyomja meg a  gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.

HAL

- 1 Dörzsölje be a húst minden oldalról a főzőolajjal.
- 2 Dörzsölje be az étel felületét a kívánt fűszerekkel.
- 3 Tegyen egy evőkanálnyi főzőolajat a tálba.
- 4 Helyezze az ételt a tálba.
- 5 Zárja le a fedelet.
- 6 Az idő az étel méretétől függ.
- 7 Egyszerre ne főzzön 500 grammnyi ételnél nagyobb mennyiséget.
- 8 A javasolt főzési idő minden 100 g súlyra 10 perc.
- 9 Használja a  gombot, hogy a menüben kiválassza a  opciót.
- 10 Válassza ki a főzési időt. Az alapértelmezett idő 20 perc.
- 11 A „h” és „min” (óra és perc) gombokat csak akkor tudja használni, amikor a kijelző villog.
- 12 Használja a „min” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 és 55).
- 13 Ha 1 órán keresztül szeretné főzni az ételt, nyomja meg a „h” gombot.
- 14 Az 1 órás beállítás visszavonásához nyomja meg ismét a „h” gombot, amikor villog a kijelző.
- ✳ Ha 2 percig semmit nem csinál, a készülék visszaáll a készenléti módba.
- 15 Ha beállította az időt, nyomja meg a  gombot.

- 16 A kijelzőn elindul a visszaszámlálás.
- 17 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A ☀ fény égni fog.
- 18 Lehetőleg vegye ki az ételt, amint megfőtt, hogy ne száradjon ki.
- 19 Nyomja meg a Ⓞ gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.

☞ GŐZÖLÉS

- 1 Töltse meg a tálát a 6-os jelzésig hideg vízzel.
- 2 Helyezze a kosarat a tál tetejére, és tegye az ételt a kosárba.
- 3 Az egyenletes párolódás érdekében vágja körülbelül egyforma darabokra az ételt.
- 4 Borsó, illetve olyan étel esetében, ami beleeshet a vízbe, tegyen egy darab alumínium fóliát a rácsra.
- 5 A fólia eltávolításakor legyen óvatos – viseljen kesztyűt és használjon műanyag csipeszt/kanalat.
- 6 Zárja le a fedelet.
- 7 Használja a Ⓞ gombot, hogy a menüben kiválassza a ☞ opciót.
- 8 Válassza ki a főzési időt. Az alapértelmezett idő 30 perc.
- Az alapértelmezett idő alatt meg kell főniük az alábbiaknak:

étel (friss)	mennyiség	étel (friss)	mennyiség
zöldbab	200g	brokkoli	200g
kelbimbó	200g	káposzta	negyed
sárgarépa (szeletelt)	200g	kukoricacsó	2
burgonya (negyedelt)	400g		

- 9 A „h” és „min” (óra és perc) gombokat csak akkor tudja használni, amikor a kijelző villog.
- 10 Használja a „min” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 és 55).
- 11 Használja a „h” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (1 és 2).
- 12 Az 2 órás beállítás visszavonásához nyomja meg ismét a „h” gombot, amikor villog a kijelző.
- ★ Ha 2 percig semmit nem csinál, a készülék visszaáll a készenléti módba.
- 13 Ennél a programnál lehetősége van az időzítő használatára (lásd az IDŐZÍTŐ részt).

- 14 Nyomja meg a Ⓞ gombot.
- 15 A kijelzőn elindul a visszaszámlálás.
- 16 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A ☀ fény égni fog.
- 17 Lehetőleg vegye ki az ételt, amint megfőtt, hogy ne ázzon el.
- 18 Nyomja meg a Ⓞ gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.

☞ PIRÍTÁS/HIRTELEN SÜTÉS/PUHÍTÁS/FORRALÁS

- 1 A GŐZÖLÉS ☞ programot használhatja az alapértelmezett beállítással, nyitott fedéllel forró serpenyőként 5, 10, 15, 20, 25, 30 percig, mielőtt egy másik programmal elvégezné a főzést.
- 2 Használja egy kis olajjal hús és zöldségek pirításához, hirtelen sütéshez, vagy hagyma, zeller, póréhagyma puhításához stb.
- 3 Használja vízzel vagy az alaplével, hogy a főzőfolyadékokat előmelegítse.
- 4 Amikor a főprogramra kapcsol, a készülék felmelegszik, és néhány (vagy az összes) hozzávaló a tálban lesz.
- 5 Így nem kell elmosnia azt a serpenyőt, amit amúgy az előkészítéshez használt volna.

☞ ZABKÁSA/RIZOTTÓ

- 1 Használja a mérőpoharat, hogy a gabonát (rizs, zab, árpa stb.) a tálba tegye.






zabkása

- Használja a tál belsejében jobbra található skálát, amely 1/2-től 1 1/2-ig van jelölve.
- Ne töltse a max. jelölésnél följebb.

congee (rizskása)

- Használja a tál belsejében középen található skálát, amely 1-től 3-ig van jelölve.
- Ne töltse a max. jelölésnél följebb.








- 2 Töltse meg a tálat vízzel addig a jelzésig, ahány pohárnyi gabonát használt.
- 3 Zárja le a fedelet.
- 4 Használja a  gombot, hogy a menüben kiválassza a  opciót.
- 5 Válassza ki a főzési időt. Az alapértelmezett idő 1 óra.
- 6 A „h” és „min” (óra és perc) gombokat csak akkor tudja használni, amikor a kijelző villog.
- 7 Használja a „min” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 és 55).
- 8 Használja a „h” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (1, 2, 3 és 4).
- 9 Az 4 órás beállítás visszavonásához nyomja meg ismét a „h” gombot, amikor villog a kijelző.
- ✳ Ha 2 percig semmit nem csinál, a készülék visszaáll a készenléti módba.
- 10 Ennél a programnál lehetősége van az időzítő használatára (lásd az IDŐZÍTŐ részt).
- 11 Nyomja meg a  gombot.
- 12 A kijelzőn elindul a visszaszámlálás.
- 13 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A  fény égni fog.
- 14 Nyomja meg a  gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.




rizottó

- Kövesse a füzetben későbbiekben bemutatott receptet.



SÜTEMÉNY

- 1 Használat előtt alaposan olvassa le a fagyasztott tésztát.
- 2 A tálat legfeljebb körülbelül a közepéig töltse fel.
- 3 A főzőolajjal törölje át a tálat.
- 4 Tegye a tésztát a tálba.
- 5 Zárja le a fedelet.
- 6 Használja a  gombot, hogy a menüben kiválassza a  opciót.
- 7 Válassza ki a főzési időt. Az alapértelmezett idő 40 perc.
- 8 Az alapértelmezett idő 40 perc.
- 9 A „h” és „min” (óra és perc) gombokat csak akkor tudja használni, amikor a kijelző villog.
- 10 Használja a „min” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 és 55).
- 11 Használja a „h” gombot, hogy a kijelzőn léptesse az opciókat (1 és 2).
- 12 Az 2 órás beállítás visszavonásához nyomja meg ismét a „h” gombot, amikor villog a kijelző.
- ✳ Ha 2 percig semmit nem csinál, a készülék visszaáll a készenléti módba.
- 13 Ha beállította az időt, nyomja meg a  gombot.
- 14 A kijelzőn elindul a visszaszámlálás.
- 15 A főzési idő végén a készülék átáll a „melegen tartás” módba. A  fény égni fog.
- 16 Lehetőleg vegye ki az ételt, amint megfőtt, hogy ne ázzon el.
- 17 Nyomja meg a  gombot. Nyissa ki a fedelét. Vegye ki az ételt.

MELEGEN TARTÁS

- Ha egy olyan program után szeretné használni a melegen tartás funkciót, ami ezt nem támogatja, akkor nyomja meg a  gombot, amikor a kijelzőn egyedül a villogó  fény jelenik meg.
- A funkcióból való kilépéshez nyomja meg a  gombot.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 1 Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
- ✳ Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból, majd húzza ki a kábel másik végét a készülékből.
- 2 Miközben a fedél le van zárva, fogja meg a szűrő tetejét, és emelje ki a fedélből.
- 3 Fordítsa meg, így láthatja az első peremen levő jelöléseket.
- 4 Tartsa erősen a szűrő fedelét, és fordítsa a szűrő többi részét a nyílt lakat  jelzés felé.
- 5 Nyomja meg a belső fedél () aljánál található peckeket, és húzza ki a belső fedelet a készülékből.

- 6 Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
- 7 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
- 8 Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.
- 9 Szerelje újra össze a szűrőt, és tegye vissza a fedelet.
- 10 Tegye vissza a belső fedelet a fedélbe.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

receptek

- evőkanál (15 ml)
- teáskanál (5 ml)
- g** gramm
- ml** milliliter
- mérőpohár
- szál/csík (zeller)
- maroknyi
- közepes tojás (53-63 g)

- csipetnyi
- csokor
- ágacska
- gerezd
- doboz/konzerv
- üveg
- zacskó (7g)
- nagy tojás (63-73 g)

házi készítésű joghurt

1200 ml tej

100 ml joghurt



ízesítési ötlet

50 g fagyasztott vegyes nyári bogyógyümölcs 1 méz

Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá a tejet. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Melegítse a tejet, amíg a széleknél buborékok nem képződnek. A program leállításához nyomja meg kétszer a gombot Hagyja, hogy a tej 37°C és 45°C közé hűljön. Keverje a joghurtot a tejbe. Alaposan keverje össze, különben a joghurt csomós lesz. Zárja le a fedelet. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Várjon, amíg a program lejár. Tegye a joghurtot a hűtőszekrénybe, hogy teljesen lehűljön. A gyümölcsöt óvatosan melegítse fel egy serpenyőben. Adja hozzá a mézet. Ha a gyümölcsök kezdenek összeesni, vegye le a tűzről, hagyja őket lehűlni, és keverje a joghurthoz. Ha a joghurtot el szeretné tárolni, először sterilizálnia kell a használni kívánt üvegeket. Ehhez 10 percig melegítse őket 100°C-on egy sütőben. A joghurt hűtőszekrényben körülbelül 2 hétig áll el.

tüzes NY marhahúsos chili

















- 450 g párolt marhahús
- 3 fokhagyma, meghámozva és felaprítva
- 2 őrölt kömény
- 1 cayenne-bors
- 1 füstölt paprika/chipotle por
- 1 zöld paprika
- 1 só
- 1 bazsalikomlevelek, durvára aprítva
- 1 olívaolaj
- 2 hagyma, felaprítva
- 2 chilli por
- 2 paradicsomszós
- 2 paradicsom
- 1 babérlevél
- 1 feketebors
- 1 bab

Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá az olajat. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Aprítsa fel a marhahúst, a paradicsomot és a paprikát falatnyi darabokra. Pirítsa meg a húst, majd vegye le a tűzről. Adja hozzá a hagymát, a fokhagymát és az összes fűszert. Főzze, amíg a hagymák megpuhulnak. Adja hozzá a húst. Tegye félre a babokat. Adja hozzá a többi alapanyagot. A program leállításához nyomja meg kétszer a gombot Zárja le a fedelet. Válassza a lehetőséget. A babokat a főzés vége előtt 30 perccel adja hozzá. Ha a hús a program végén még mindig egy kicsit rágós, adjon hozzá egy pohár vizet, és futtassa a „hús” programot további 30 percig.



zöldséges-kuszkuszos chili

 lassú főzés



1	lilahagyma, felaprítva	1 	olívaolaj
1	nagy hagyma, felaprítva	1 	vajbab
2 	fokhagyma, meghámozva és felaprítva	1 	cannellini bab
1	pirospaprika, kimagozva és felaprítva	1 	zöld jalapeño paprika
1	sárga paprika, kimagozva és felaprítva	1 	bab
120-140 ml	kuszkusz	1 	felvágott paradicsomok
1 	őrölt koriander	2 	őrölt kömény
1 	paradicsom püré	1 	cukor
850 ml	zöldség leves	2 	chilli por
2 	csípős paradicsomszós	2 	szárított origánó
1	narancssárga kaliforniai paprika, kimagozva és felaprítva		


tálaláshoz:



reszelt sajt

tejföl

kis csokor koriander, felaprítva









Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá az olajat. Válassza ki a menüben a  opciót, és nyomja meg a  gombot. Adja hozzá a hagymát és fokhagymát. Főzze, amíg a hagymák megpuhulnak.




Csepegtesse le a babokat, és adja hozzá. A kuszkuszt tegye félre. Adja hozzá a többi alapanyagot. A program leállításához nyomja meg kétszer a  gombot Zárja le a fedelet.

Válassza a  lehetőséget. A főzés vége előtt 30 perccel adja hozzá a kuszkuszt. Ha a főzés már befejeződött, válassza ki a menüben a  opciót, és főzze tovább kb. 20 percig. Egy tálba téve tálalja egy maroknyi sajttal, pár csepp tejfőllel és frissen őrölt korianderrel megszórva. Ha klasszikus vegetáriánus chilit szeretne készíteni, hagyja ki a kuszkuszt.

Marokkói hal-tagine

 hal





2 	fokhagyma, meghámozva és felaprítva	1	hagyma, felaprítva
1	pirospaprika, kimagozva és felaprítva	2 	szárzeller, felszeletelve
2	felvágott paradicsomok	1 	őrölt kömény
1 	őrölt gyömbér	1 	kurkuma
1	fahéjrúd	1 	harissa paszta
120 ml	fehérbor	1 	paradicsom püré
120 ml	hal-alaplé	1	citrom
675 g	hal (tőkehal/foltos tőkehal/lazacfilé)	1 	zöld olíva
1	kis csokor koriander, felaprítva		só és bors





Tegye félre a koriandert. Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá a többi alapanyagot. Zárja le a fedelet. Válassza ki a menüben a  opciót, és nyomja meg a  gombot. Főzze, amíg a hal megpuhul, és a húsa kezd leválni (40-60 perc). A program leállításához nyomja meg kétszer a  gombot Adja hozzá a koriandert. Ízlés szerint fűszerezze, és tálalja.

Az ételhez kuszkuszt ajánlunk.

sárgaborsós húsleves sertésclászból

 lassú főzés

1150 ml	csirkehús-leves	1	hagyma, finomra aprítva
225 g	sárgaborsó	1	sárgarépa, felaprítva
1 	szárzeller, felszeletelve	2 	fokhagyma (zúzott)
1 	kakukkfű, finomra aprítva	1 	babérlevél
1	sertésclász		feketebors

Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá az alaplevet. Válassza ki a menüben a  opciót, és nyomja meg a  gombot. Forralja fel, miközben keveri. Főzze lassú tűzön 10 percig. Adja hozzá a többi alapanyagot. A program leállításához nyomja meg kétszer a  gombot Zárja le a fedelet. Válassza a  lehetőséget. Várjon, amíg a program lejár. Tegye félre a sertésclászot. Vágja le a bőrt, és csontozza ki a húst. Kockázza fel a húst. Dobja ki a babérlevelet. Egy fakanál hátával pürésítse a sárgaborsót. Adja hozzá a húst. Ízlés szerint fűszerezze, és tálalja. Egy tálnyi mennyországi!

lazac fűszeres kéregben



2	lazacfilé (bőrrel együtt)	1	olívaolaj
1	paprika	1	chilli por
½	őrölt kömény	1	só és bors
1	finomított barnacukor	1	citrom

Keverje össze a paprikát, a chiliport, a köményt, a cukrot, a sót és a borsot. Szórja a keveréket a lazacfilére. Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá az olajat. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Várjon néhány percre, hogy az olaj felforrósodjon. Tegye be a lazacfilét, a bőrrükkel felfelé. Zárja le a fedelet. Így a párolás és a sütés során a hal húsa puha és omlós, a bőre pedig ropogós lesz. Tálalja egy szelet citrommal. Egy nagyszerű, könnyű étel.

csokoládés brownie torta



170 g	sótlan vaj	3	
340 g	cukor	1	vanília kivonat
170 g	kakaópor	1	só
110 g	tejszokoládé-cseppek	75 g	közönséges liszt

tálaláshoz:

vanília jégkrém (opcionális)

Olvassza meg a vaját egy serpenyőben lassú tűzön. Bételje ki a tálat alufóliával, és vajazza ki. Egy edényben keverje össze az olvasztott vaját, a cukrot, a kakaóport, a lisztet, a tojásokat, a vaníliát és a sót. Keverje bele a csokoládécseppeket. Tegye a tészta az alufóliás tálba. Zárja le a fedelet. Válassza ki a jelzést a menüben. Állítsa be a főzési időt 1 óra 30 percre. Nyomja meg a gombot. Ennyi idő után a torta széle megszilárdul, de a belseje folyós marad. A tortát melegen, fagyalttal tálalva kínálja.

gőzölt articsóka



1	fokhagyma, meghámozva és felaprítva	2	fej articsóka
	fűszernövény-ágacskák (tárkony, menta, petrezselyem, kakukkfű)	1	citrom

Szeletelje fel a citromot. Vágja le az articsókák szárát. Vágja le az articsókák felső negyedét. Dobja ki a sérült leveleket. A vágási felületeket dörzsölje be egy szelet citrommal. Tegye a citromszeleteket a kosárba. Adja hozzá a fűszernövény-ágacskákat. Adja hozzá a fokhagymát. Tegye a tetejére az articsókát. Töltse meg az edényt vízzel a belsejében, bal oldalon található skála 2-es szintjéig. Tegye a kosarat a tál tetejére. Zárja le a fedelet. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Az articsóka akkor főtt meg, ha a külső levelei könnyen leválnak. Tálalja melegen, vagy hidegen vinaigrette-tel. Fenséges!

fehér cipó



1	nádcukorból készült szirup	1	vaj
320 ml	tej	1	szárított élesztő
500 g	erős fehér kenyérliszt	1	só

Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá a tejet. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Melegítse a tejet, amíg a széleknél buborékok nem képződnek. Öntse át a tejet egy kancsóba. A program leállításához nyomja meg kétszer a gombot. Hagyja, hogy a tej 37°C és 45°C közé hűljön. Olvassza meg a vaját egy serpenyőben lassú tűzön. Egy edényben keverje össze a lisztet és a sót. Adja hozzá az élesztőt, a vaját és a szirupot. Öntse hozzá a tejet, és gyúrja össze egy gombóccá. Ha a keverék túl ragadós, adjon hozzá még egy kis lisztet. Takarja le, és egy meleg helyen pihentesse 10 percre. Újból gyúrja át. Takarja le, és egy meleg helyen pihentesse 10 percre. Nyissa ki a fedelét. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Zárja le a fedelet. A főzés vége előtt 30 perccel nyissa ki a fedelet. Fordítsa meg a kenyeret. Így a cipó teteje is kap egy kis színt, és ropogósabb lesz. Várjon, amíg a program lejár. Vajjal tálalja.



szódás kenyér



1 szódabikarbónás kenyér keverék vaj
350 ml víz

Nyissa ki a fedelét. Vajazza ki az edényt. Válassza ki a jelzést a menüben. Zárja le a fedelet. Állítsa a főzési időt 2 óra 15 percre. Nyomja meg a gombot. Hagyja felmelegedni. Tegye a szódabikarbónás kenyér keveréket az edénybe. Öntse hozzá a vizet. Kézzel keverje össze egy gombóccá. Nyissa ki a fedelét. Helyezze a tésztát az edénybe. Egy műanyag spatulával válassza négyfelé a tésztát. Zárja le a fedelet. A főzés vége előtt 30 perccel nyissa ki a fedelet. Fordítsa meg a kenyeret. Így a cipő teteje is kap egy kis színt, és ropogósabb lesz. Várjon, amíg a program lejár. Hűtse ki egy rácson. Tálalja magában sózott vajjal, vagy köretként.

árpagyöngy és borlotti bab egytálétel



1 olívaolaj 1 borlotti bab
175 g árpagyöngy 1 hagyma, finomra aprítva
1 felvágott paradicsomok 1 paradicsom püré
1000 ml zöldség leves 2 petrezselyem (apróra vágott)
125 ml száraz vörösbors só és bors

tálaláshoz:

csípős chiliolaj (opcionális)

Nyissa ki a fedelét. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Adja hozzá az alaplevet. Forralja fel, miközben keveri. Főzze lassú tűzön 10 percig. Öntse az alaplevet egy kancsóba. Adja hozzá az olajat. Adja hozzá a hagymát és süssse addig, míg meg nem puhul. Öntse hozzá a bort, és főzze néhány percig. Adja hozzá az árpagyöngyöt, és addig keverje, amíg elkezd átvenni a bor színét. Csepegtesse le a babot, és adja hozzá. Adja hozzá a paradicsomokat. Adja hozzá az alaplevet. A program leállításához nyomja meg kétszer a gombot. Zárja le a fedelet. Válassza a lehetőséget. A főzés vége előtt 30 perccel nyissa ki a fedelet. Ellenőrizze az edényben a folyadék mennyiségét. Ha szükséges, öntsön hozzá 150 ml forróvizet. Zárja le a fedelet. Várjon, amíg a program lejár. Tálalja friss, ropogós kenyérral és pár csepp csípős chiliolajjal.

irish stew (irlandi ürügulyás) kecskesajtos galuskával



a gulyáshoz:

1.8 kg báránylapocka (főtt) 1 olívaolaj
250 g sovány szalonna 3 fokhagyma (zúzott)
950 ml bárány-alaplé só és bors
1 nagy hagyma, felaprítva 2 sárgarépa, felaprítva
2 szárzeller, felszeletelve 2 rozmaring apróra vágva
2 paradicsom püré 1 kukoricaliszt

a galuskához:

100 g sütőporos liszt 1 sütőpor
50 g birkafaggyú 1 só
75 ml víz 1 szárított petrezselyem
40 g lágy kecskesajt 1 szárított kakukkfű
1 szárított majoránna 1 feketebors

a gulyáshoz:

Válassza le a húst a csontról. Vágja a húst és a szalonnát falatnyi darabokra. Nyissa ki a fedelét. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Adja hozzá az alaplevet. Forralja fel, miközben keveri. Főzze lassú tűzön 10 percig. Öntse az alaplevet egy kancsóba. Adja hozzá az olajat. Adja hozzá a hagymát és süssse addig, míg meg nem puhul. Adja hozzá a húst, a fokhagymát, a fűszereket és a többi zöldséget, majd főzze 5 percig. Adja hozzá az alaplevet. Adja hozzá a paradicsompürét. A program leállításához nyomja meg kétszer a gombot. Zárja le a fedelet. Válassza a lehetőséget.

a galuskához:

Kézzel keverje össze a hozzávalókat. Készítsen a keverékből 6 gombócot. Hagyja pihenni 20 percig.

az étel befejezése:

Egy csészében készítsen finom masszát a kukoricalisztből és egy kis vízből. A főzés vége előtt 30 perccel nyissa ki a fedelet. Keverje a masszát a gulyáshoz. Tegye bele a galuskákat. Zárja le a fedelet. Várjon, amíg a program lejár, majd tálalja. Egy csodálatos, klasszikus étel!

✳ Ha nincs főtt bárányhúsa, nyers húst is használhat, ekkor a párolás program helyett használja a lassú főzés programot, majd ugyanúgy járjon el a galuska hozzáadásától.

szirupos piskóta puding



115 g	vaj	2	Ⓞ
100 g	kristálycukor	¼	☞ vanília kivonat
175 g	sütőporos liszt	2	☞ tej
4	☞ nádcukorból készült szirup		

Verje fel a tojásokat egy tálban. Egy edényben keverje krémesre a vaját és a cukrot. Fokozatosan adja hozzá a tojásokat, majd a vaníliát, aztán a lisztet. Keverje hozzá a tejet. Vajazzon ki egy 1200 ml-es, sütőben használható edényt. Öntse a szirupot a sütőben használható edény aljára, majd öntse rá a keveréket. Takarja le sütőpapírral, majd alufóliával, és egy zsineggel kösse össze a tetején. Nyissa ki a fedelét. Helyezze a sütőben használható edényt a készülékben található edénybe. Öntsön elegendő forrásban levő vizet a készülékben található edénybe, hogy a vízszint a sütőben használható edény teteje alatt 3 cm-re legyen. Zárja le a fedelet. Válassza ki a ☞ jelzést a menüben. Állítsa be a főzési időt 1 óra 30 percre. Nyomja meg a ◊ gombot. Várjon, amíg a program lejár. Megfordítva borítsa rá egy tányérra, és melegen tálalja. Egy nagyszerű puding egész évben!

chorizós, káposztás almás leves



¼	chorizo kolbász, finomra vágva	1	hagyma, finomra aprítva
1	alma	2	sárgarépa, felaprítva
2	☞ szárzeller, felszeletelve	2	felvágott paradicsomok
¼	káposzta, finomra vágva	1	☞ paradicsom püré
2	☞ fokhagyma, meghámozva és felaprítva	1	☞ cayenne-bors
1	☞ só	1	☞ feketebors
850 ml	zöldség leves		

Nyissa ki a fedelét. Válassza ki a ☞ opciót, és nyomja meg a ◊ gombot. Hirtelen süsse a chorizo kolbászt 2 percig. Adja hozzá a hagymát és fokhagymát. Főzze, amíg a hagymák megpuhulnak. Hámozza meg, magozza ki és darabolja fel az almát. Adja hozzá a többi alapanyagot. A program leállításához nyomja meg kétszer a ☞ gombot Zárja le a fedelet. Válassza ki a menüben a ☞ opciót, és nyomja meg a ◊ gombot. Várjon, amíg a program lejár. Ez egy nagyszerű leves, és ha éjszakára a hűtőszekrényben hagyja, az ízek még jobban összeérnek.

porridge (zabkása)



2	☞ zabkása		víz
1¼	☞ só	2	☞ cukor

tálaláshoz:



barna cukor

tej / sovány tejföl

Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá a zabpelyhet, a sót és a cukrot. Öntse fel vízzel az edényt a belsejében, jobbra található skála 1½ szintjéig. Zárja le a fedelet. Válassza ki a menüben a ☞ opciót, és nyomja meg a ◊ gombot. Várjon, amíg a program lejár. Tálalja tejjel vagy tejszínnel. Szórja meg barnacukorral. Ízlés szerint a főzési idő vége előtt 15 perccel adjon hozzá aprított aszalt sárgabarackot vagy félbevágott aszalt szilvát (mag nélkül). A maradék porridge akár 2 napig eltartható a hűtőben, a fagyasztáshoz melegítse fel.



magos porridge

½  zabpehely
120 ml tej
1  őrlött fahéj

 zabkása/ rizottó



víz

3  szárított kókusz

tálaláshoz:


nádcukorból készült szirup



darabolt mandula

Nyissa ki a fedelét. Keverje össze a zabot, a fahéjat, a kókuszt és a tejet. Öntse fel vízzel az edényt a belsejében, jobbra található skála ½ szintjéig. Zárja le a fedelet. Válassza ki a menüben a  opciót, és nyomja meg a  gombot. Várjon, amíg a program lejár. A tetejére csepegtessen nádcukorból készült szirupot, és szórja meg darabolt mandulával.


multi-cooker céklás rizottó

 zabkása/ rizottó






250 ml fehérbor
1 hagyma, finomra aprítva
2  fokhagyma, meghámozva és felaprítva
900 ml zöldség leves / csirkehús-leves

2  olívaolaj
250 g arborio/ rizottó rizs
400 g cékla
1  kakukkfű, finomra aprítva

az étel befejezése:




100 ml joghurt
1  vaj






1  petrezselyem (apróra vágott)





Nyissa ki a fedelét. Válassza ki a menüben a  opciót, és nyomja meg a  gombot. Adja hozzá az alaplevet. Forralja fel, miközben keveri. Főzze lassú tűzön 10 percig. Öntse az alaplevet egy kancsóba. A program leállításához nyomja meg kétszer a  gombot Válassza ki a menüben a  opciót, és nyomja meg a  gombot. Hagyja felmelegedni. Hámozza meg a céklát, és vágja fel 1 cm-es kockákra. Tegye az edénybe a céklát, a fokhagymát és a hagymát. Főzze, amíg a hagymák megpuhulnak. Keverje hozzá a rizst. Csukja le a fedelet, és főzze 3-4 percig. Nyissa ki a fedelét. Keverje hozzá a bort. Csukja le a fedelet, és főzze 3-4 percig. Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá a kakukkfűvet. Adja hozzá az alaplevet. Zárja le a fedelet. Várjon, amíg a program lejár. Ellenőrizze a rizst – ne legyen kemény, de még kelljen egy kicsit rágni. Ha még nincsen kész, öntsön hozzá egy kis vizet, és főzze tovább néhány percig. Keverje hozzá a vajat – ez adja meg a rizottó fényt. Tálalja egy kanálnyi joghurttal, és szórja meg petrezselyemmel. Kiváló előételnek, vagy akár egy könnyű ebédnek.

marhaszegyes egytálétel

 lassú főzés

1 kg marhaszegy
2  fokhagyma, meghámozva és felaprítva
50 g chorizo kolbász, felszeletelve
2 lilahagyma, felaprítva
600 ml marha-alaplé
2  szárított fűszerkeverék
6-8 burgonya (apró)
2  Worcestershire szósz

2  paradicsom püré
2  babérlevél
2 répa
3  zeller
2  rozsmaring apróra vágva
1  felvágott paradicsomok
só és bors

Hagyja a burgonyán a héjat. Vágja kis darabokra a burgonyát, a sárgarépát és a zellert. Fűszerezze a marhaszegyet sóval és borssal. Nyissa ki a fedelét. Válassza ki a menüben a  opciót, és nyomja meg a  gombot. Adja hozzá az alaplevet. Forralja fel, miközben keveri. Főzze lassú tűzön 10 percig. Öntse az alaplevet egy kancsóba. Hirtelen süssse a chorizo kolbászt 2 percig. Adja hozzá a húst. Pirítsa meg. Adja hozzá a hagymát, a fokhagymát, a burgonyát, a zellert és a sárgarépát. Ha van még más gyökérzöldsége, azt is adja hozzá. Főzze, amíg a hagymák megpuhulnak. Adja hozzá az alaplevet. Adja hozzá a többi alapanyagot. A program leállításához nyomja meg kétszer a  gombot Válassza a  lehetőséget. Várjon, amíg a program lejár, majd tálalja. Nem árt az ételnek, ha 8 órán át főzi, de 5 óra után már valószínűleg fogyasztható kész.

fűszeres rizs



2	rizs		víz
1	leveskocka (zöldség)	2	sárgarépa, felaprítva
1	pirospaprika, kimagozva és felaprítva	2	szárzeller, felszeletelve
1	kurkuma	1	borsó (opcionális)

Nyissa ki a fedelét. Tegye a rizst a tálba. Töltse meg az edényt vízzel a belsejében, bal oldalon található skála 2-es szintjéig. Törje össze a leveskockát, és keverje el vízzel. Adja hozzá a többi alapanyagot. Zárja le a fedelet. Válassza a lehetőséget. Várjon, amíg a program lejár, majd tállalja. Ha a rizs még nem készült el, zárt fedél alatt hagyja még néhány percig gőzölni.

paradicsomleves gazdagon



1	hagyma, felaprítva	1	olívaolaj
1	felvágott paradicsomok	2	felvágott paradicsomok
1	pirospaprika, kimagozva és felaprítva	2	burgonyák
550 ml	csirkehús-leves	1	paradicsom püré
1	szárított fűszerkeverék	1	feketebors

Nyissa ki a fedelét. Adja hozzá az alaplevet. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Forralja fel, miközben keveri. Főzze lassú tűzön 10 percig. Öntse az alaplevet egy kancsóba. A program leállításához nyomja meg kétszer a gombot Hámozza meg és kockázza fel a burgonyát. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Adja hozzá az olajat. Adja hozzá a hagymát és a kaliforniai paprikát. Főzze, amíg a hagymák megpuhulnak. Adja hozzá az alaplevet. Adja hozzá a többi alapanyagot. Zárja le a fedelet. Várjon, amíg a program lejár. Ízlés szerint fűszerezze. Tállalja ropogós kenyérral.

paradicsomos-gombás csirke



2	csirkemellek, bőrrel és csonttal	1	olívaolaj
450 g	barna csiperkegomba, felvágva	1	felvágott paradicsomok
2	fokhagyma, meghámozva és felaprítva	1	paradicsomszós
1	Worcestershire szósz	1	szárított origánó


Nyissa ki a fedelét. Válassza ki a menüben a opciót, és nyomja meg a gombot. Adja hozzá az olajat. Fűszerezze a csirkemellet sóval és borssal, majd tegye az edénybe. Fordítsa meg a húst, hogy mindkét oldalát bevonja a fűszer. Adja hozzá a fokhagymát és a gombát. Főzze 3-4 percig, egyszer fordítsa meg a csirkemellet. Adja hozzá a paradicsomot, a Worcestershire szószot, a paradicsomszószot és az oregánót. Folytassa a főzést, és még egyszer fordítsa meg a csirkét. Ellenőrizze, hogy a csirke megfőtt-e. Tállalja tésztával, burgonyával vagy rizzsel. Egy gyors és ízletes étel egyszerű hozzávalókból.

sörben párolt borda juharsziruppal és szójával



1 kg	sertésborda	1	hagyma, felaprítva
350 ml	Guinness / barnasör (stout)	1	olívaolaj
140 ml	marha-alaplé / sertés-alaplé	60 ml	juharszirup / méz
3	fokhagyma, meghámozva és felaprítva	2	sötét szójaszós

Nyissa ki a fedelét. Válassza ki a jelzést a menüben. Adja hozzá az olajat. Állítsa be a főzési időt 1 óra 45 percre. Nyomja meg a gombot. Tegye be a bordákat, és pirítsa őket 5 percig, időnként megfordítva. Vegye ki a bordákat. Adja hozzá a hagymát és fokhagymát. Főzze, amíg a hagymák megpuhulnak. Tegye vissza a bordákat a tálba. Keverje hozzá a Guinness-t, az alaplevet, a juharszirupot és a szójaszószot. Zárja le a fedelet. Várjon, amíg a program lejár. Ízlés szerint fűszerezze, és tállalja. Kiváló előételként, vagy egy ízletes ebéd részeként.

 Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.


ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.
- 2 Konnektör veya kablo hasarlıysa, üreticiden veya yetkili servis biriminden edinilebilecek özel bir montajla yenilenmelidir.

 Cihazı sıvıya batırmayın.

 Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.








 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir. Kalan ısı, yüzeyleri kullanımdan sonra sıcak tutmaya devam edecektir.

 Bağlantı parçalarını kuru tutun.

- 3 Cihaza dondurulmuş et veya tavuk koymayın – kullanmadan önce tamamen çözdürün.
- 4 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- 5 Tencerenin gövdesinde herhangi bir şey pişirmeye çalışmayın – sadece çıkarılabilen kasede pişirin.
- 6 Max. (Maksimum) işaretinin üzerinde doldurmayın.
- 7 Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- 8 Fişi prizden çekin, sonra konnektörü cihazın üzerindeki güç girişinden çıkarın.
- 9 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 10 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 11 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 12 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım

NASIL ÇALIŞIR

- Kapağı açmak için kapak kilidine bastırın.
- Malzemeleri kaba yerleştirin.
- Kasenin tabanının ısıtma devreleri ile tam temas etmesini sağlamak için, kaseyi her iki yönde bir çeyrek tur kadar döndürün.
- Kapağı kapatın.
- Bir program seçmek için menü  düğmesini kullanın.
- Alt kısımdaki üç büyük düğme  pilav pişirme,  yavaş pişirme ve  kendi suyunda pişirme, menüyü ve  düğmesini geçersiz kılar.
- Gerekliyse, zamanlayıcıyı  ayarlayın.
- Programı başlatmak için  düğmesine basın.

çizimler

- 1 menü
- 🔍 menü düğmesi
- 👁 et
- 🍲 çorba
- 🥛 yoğurt
- 🍞 ekmek
- 🐟 balık
- 👉 buharda pişirme

- 🍲 porridge (lapa)/risotto
- 🍰 kek
- ⌚ zamanlayıcı
- 🍚 pilav / pirinç
- 👉 yavaş pişirme
- 👉 kendi suyunda pişirme
- 🔥 sıcak tutma
- ⏸ durdur
- ⏪ başlat

- 2 filtre kapağı
- 3 filtre
- 4 kapak
- 5 kapak kilidi
- 6 iç kapak
- 7 ölçüm kabı
- 8 sepet
- 9 kase
- 10 konnektör

- Cihazı durdurmak için, durdur ⏸ düğmesine, ekranda geri sayım yoksa bir kez, ekranda geri sayım varsa iki kez basın.
- Cihazı kullandıktan sonra, tekrar kullanmadan önce 15 dakika dinlenmesine izin verin.

👁 HAZIRLAMA

- 1 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Cihazı perdelerin, rafların, dolapların veya çıkan buhardan zarar görebilecek herhangi bir şeyin yakınına veya altına koymayın.
- 3 Kaseyi tutmak için fırın eldivenleri (veya bir bez) ve pişirme sonrasında üzerine koymak için ısıya dayanıklı bir mat veya yemek tabağı kullanın.
- 4 Kaseyi tencerenin içine yerleştirin.
- 5 Kasenin tabanının ısıtma devreleri ile tam temas etmesini sağlamak için, kaseyi her iki yönde bir çeyrek tur kadar döndürün.

👁 ÇALIŞTIRMA

- 6 Kapağı kapatın.
- 7 Konnektörü cihaza, kablonun fişini elektrik prizine takmadan önce takın.
- 8 Ekranın ışığı yanıp sönmeye başlayacaktır. 🌞 lambası yanıp sönecektir


🍚 PİLAV


- 1 Pirinci kaseye koymak için ölçüm kabını kullanın.
- 2 En fazla 10 fincan pirinç kullanın.
- 3 Sol tarafta, kasenin içinde bulunan ve 2 ila 10 arası işaretlenmiş ölçüğü kullanın
- 4 Kaseyi, pirinç için kullanılan fincan sayısına karşılık gelen sayıda suyla doldurun.
- 5 Kapağı kapatın.
- 6 🍲 düğmesine basın. Düğmenin ışığı yanacaktır.
- 7 Yiyecek ısınırken, ekranın dış bölmeleri yanıp sönecektir.
- 8 Ardından ekranda, kalan süre (13 dakika) görünecek ve geri sayım başlayacaktır.
- 9 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir. 🔥 lambası yanacaktır.
- 10 Kapağı açın.
- 11 Kaseyi yukarı kaldırarak çıkarın ve ısıya dayanıklı bir mat veya yemek tabağının üzerine koyun.
- 12 ⏸ düğmesine basın.
- 13 Pilavı çevirmek ve karıştırmak ve tüm buharın çıkmasını sağlamak için spatulayı kullanın.
- 14 Bazen, kase ile temas eden pirinçler bir kabuk tabakası oluşturabilir.
- 15 Bunu tercih etmiyorsanız, pilavı servis yaptıktan sonra bu kabuk tabakasını bir spatula ile temizleyebilirsiniz.

🍲 YAVAŞ PİŞİRME

- 1 Et ve sebzeleri kavurun (bkz. "KAVURMA/SOTE YAPMA/YUMUŞATMA/HAŞLAMA").
- 2 Pişirme sıvısını kaynatın (bkz. "KAVURMA/SOTE YAPMA/YUMUŞATMA/HAŞLAMA").
- 3 Katı malzemeleri kaseye koyun, sonra pişirme sıvısını ekleyin.
- 4 Kapağı kapatın.
- 5 🍲 düğmesine basın. Düğmenin ışığı yanacaktır.
- 6 Ekranda 8 saat görünecek ve geri sayım başlayacaktır.



7 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir.  lambası yanacaktır.

8  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

KENDİ SUYUNDA PIŞİRME

1 Et ve sebzeleri kavurun (bkz. "KAVURMA/SOTE YAPMA/YUMUŞATMA/HAŞLAMA").


2 Pişirme sıvısını kaynatın (bkz. "KAVURMA/SOTE YAPMA/YUMUŞATMA/HAŞLAMA").

3 Katı malzemeleri kaseye koyun, sonra pişirme sıvısını ekleyin.

4 Kapağı kapatın.

5  düğmesine basın. Düğmenin ışığı yanacaktır.

6 Ekranda 1 saat görünecek ve geri sayım başlayacaktır.

7 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir.  lambası yanacaktır.

8  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

MENÜYÜ KULLANMA

	menü	aralık	varsayılan
	et	10 min - 1 h	20 min
	çorba	1 - 5 h	1 h
	yoğurt	6 - 10 h	8 h
	ekmek	1 - 3 h	3 h
	balık	10 min - 1 h	20 min
	buharda pişirme	30 min - 2 h	30 min
	porridge (lapa)/risotto	1 - 4 h	1 h
	kek	30 min - 2 h	40 min

ET

1 Yiyeceğin her tarafını pişirme yağı ile ovun.

2 Yiyeceğin üzerine serpilen tüm çeşnileri ovun.

3 Kaseye bir yemek kaşığı pişirme yağı koyun.

4 Kaseye yiyeceği koymayın.

5 Kapağı kapatın.

6 süre, yiyeceğin boyutuna bağlıdır

7 Bir defada yaklaşık 500 gr'dan fazla yiyecek pişirmeyin.

8 Her 100 gr sığır eti için 10 dakika + 10 dakika pişirme süresi öneririz.

9 Domuz veya kümes hayvanlarını 5, 10, 15, 20, 25, 30 dakikadan az pişirmeyin.

10 Menüde  seçimi yapmak için  düğmesini kullanın.

11 Pişirme süresini seçin. Varsayılan süre 20 dakikadır.

12 h (saat) ve min (dakika) düğmelerini sadece ekran yanıp sönerken kullanabilirsiniz.

13 Ekranı seçenekler (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ve 55) arasında hareket ettirmek için min (dakika) düğmesini kullanın.

14 1 saat pişirmek istiyorsanız, h (saat) düğmesine basın.

15 1 saat ayarını geri almak için, h (saat) düğmesine, ekranda süre yanıp sönerken tekrar basın.

* 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmazsanız, cihaz Standby (Bekleme) moduna geri dönecektir.






16 Süreyi ayarladığınızda  düğmesine basın.


17 Ekranda geri sayım başlayacaktır.

18 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir.  lambası yanacaktır.

19  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

ZAMANLAYICI

• Çorba  , yoğurt  , ekmek  , buharda pişirme  ve porridge (lapa)  programlarında zamanlayıcıyı geciktirmeyi seçebilirsiniz.

• Bunu, pişirme süresini ayarladıktan hemen sonra ve başlat  düğmesine basmadan önce yapın:

- 1) ⏪ düğmesine basın. 🔌 lambası yanacaktır.
- 2) Yiyeceğin ne zaman hazır olmasını istediğimize karar verin.
- 3) Örneğin; şu anda saat 14.00 ise ve siz yiyeceğin saat 21.00'da hazır olmasını istiyorsanız, süreyi 7 saate ayarlamalısınız.
- 4) Doğru saat ve dakika ayarını girmek için **h** (saat) ve **min** (dakika) düğmelerini kullanın.
- 5) ⏩ düğmesine basın.

☺ ÇORBA

- 1 Et ve sebzeleri kavurun (bkz. "KAVURMA/SOTE YAPMA/YUMUŞATMA/HAŞLAMA").
- 2 Katı malzemeleri kaseye koyun, sonra pişirme sıvısını ekleyin.
- 3 Kapağı kapatın.
- 4 Menüde ☺ seçimi yapmak için ⏪ düğmesini kullanın.
- 5 Pişirme süresini seçin. Varsayılan süre 1 saattir.
- 6 h (saat) ve min (dakika) düğmelerini sadece ekran yanıp sönerken kullanabilirsiniz.
- 7 Ekranı seçenekler (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ve 55) arasında hareket ettirmek için min (dakika) düğmesini kullanın.
- 8 Ekranı seçenekler (1, 2, 3, 4 ve 5) arasında hareket ettirmek için h (dakika) düğmesini kullanın.
- 9 5 saat ayarını geri almak için, h (saat) düğmesine, ekranda süre yanıp sönerken tekrar basın.
- ★ 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmazsanız, cihaz Standby (Bekleme) moduna geri dönecektir.
- 10 Bu programla zamanlayıcıyı birlikte kullanma seçeneğiniz bulunmaktadır (bkz. ZAMANLAYICI).
- 11 ⏪ düğmesine basın.
- 12 Ekranda geri sayım başlayacaktır.
- 13 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir. 🔌 lambası yanacaktır.
- 14 ⏩ düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

🥛 YOĞURT

yoğurt mayası

- 1 5, 10, 15, 20, 25, 30ml (2 yemek kaşığı).
- 1) Tatlandırılmamış canlı yoğurt kullanabilirsiniz – taze olmalıdır (uzun kullanma süresini tercih edin).
- Farklı markalar farklı lezzetler verecektir.
- 2) Daha önce yaptığınız yoğurt.
- Bakteriler zamanla gücünü yitirir, bu nedenle başka, yeni bir maya kullanmadan önce bu işlemi sadece 10 kez yapabilirsiniz.
- 3) Bir eczaneden veya sağlıklı ürünler satan bir yiyecek dükkanından satın alınan dondurulmuş-kurutulmuş yoğurt mayası.
- Şayet maya ambalajının üzerindeki talimatlar, bu kılavuzda yer alan talimatlardan farklıysa, ambalaj üzerindeki talimatları izleyin.





süt

- 2 1 litre süte ihtiyacınız olacaktır.
- 3 Tam yağlı süt, az yağlı süttten daha koyu yoğurt oluşturur.
- 4 Daha da koyulaştırmak için, sıvı süte 8 yemek kaşığına kadar süt tozu ekleyebilirsiniz.
- 5 Sulandırılarak hazırlanan süt tozu veya koyulaştırılmış süt de kullanabilirsiniz.






yoğurt yapımı

- 6 Yoğurt mayasındaki bakterilerle etkileşime girmemeleri için, sütteki bakterileri öldürmelisiniz.
- 7 Sütü ısıtarken, yoğurt mayasının oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- 8 Kapağı açın.
- 9 Sütü kaynama noktasının altında ısıtmak için BUHARDA PİŞİRME (KAVURMA/SOTE YAPMA/YUMUŞATMA/HAŞLAMA) programını kullanın.
- 10 Sütü, kenarlarında kabarcıklar oluşmaya başlayana dek ısıtın.








- 11 Sütün 37°C - 45°C arasına gelene dek soğumasını bekleyin.
- 12 Yoğurt mayasını süte karıştırarak ekleyin.
- 13 İyice karıştırın, aksi taktirde yoğurt topak topak olacaktır.
- 14 Kapağı kapatın.
- 15 Menüde  seçimi yapmak için  düğmesini kullanın.
- 16 Pişirme süresini seçin. Varsayılan süre 8 saattir.
- 17 h (saat) ve min (dakika) düğmelerini sadece ekran yanıp sönerken kullanabilirsiniz.
- 18 Ekranı seçenekler (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ve 55) arasında hareket ettirmek için min (dakika) düğmesini kullanın.
- 19 Ekranı seçenekler (6, 7, 8, 9 ve 10) arasında hareket ettirmek için h (dakika) düğmesini kullanın.
- 20 10 saat ayarını geri almak için, h (saat) düğmesine, ekranda süre yanıp sönerken tekrar basın.
- * 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmazsanız, cihaz Standby (Bekleme) moduna geri dönecektir.
- 21 Bu programla zamanlayıcıyı birlikte kullanma seçeneğiniz bulunmaktadır (bkz. ZAMANLAYICI).
- 22  düğmesine basın.
- 23 Ekranda geri sayım başlayacaktır.
- 24 Pişirme süresinin sonunda, cihaz Standby (Bekleme) moduna geçecektir.
- 25 Yoğurdu sıcak tutmayacaktır.
- 26  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

EKMEK



- 1 Kullanmadan önce, dondurulmuş hamuru tamamen çözdürün.
- 2 Bir defada yaklaşık 500 gr'dan fazla yiyecek pişirmeyin.
- 3 Kaseyi pişirme yağı ile sıvayın.
- 4 Hamuru kaseye koyun.
- 5 Kapağı kapatın.
- 6 Menüde  seçimi yapmak için  düğmesini kullanın.
- 7 Pişirme süresini seçin. Varsayılan süre 3 saattir.
- 8 h (saat) ve min (dakika) düğmelerini sadece ekran yanıp sönerken kullanabilirsiniz.
- 9 Ekranı seçenekler (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ve 55) arasında hareket ettirmek için min (dakika) düğmesini kullanın.
- 10 Ekranı seçenekler (1, 2, 3, 4, 5 ve 6) arasında hareket ettirmek için h (dakika) düğmesini kullanın.
- 11 6 saat ayarını geri almak için, h (saat) düğmesine, ekranda süre yanıp sönerken tekrar basın.
- * 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmazsanız, cihaz Standby (Bekleme) moduna geri dönecektir.
- 12 Bu programla zamanlayıcıyı birlikte kullanma seçeneğiniz bulunmaktadır (bkz. ZAMANLAYICI).
- 13  düğmesine basın.
- 14 Ekranda geri sayım başlayacaktır.
- 15 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir.  lambası yanacaktır.
- 16  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

BALIK




- 1 Yiyeceğin her tarafını pişirme yağı ile ovun.
- 2 Yiyeceğin üzerine serpilen tüm çeşnileri ovun.
- 3 Kaseye bir yemek kaşığı pişirme yağı koyun.
- 4 Kaseye yiyeceği koymayın.
- 5 Kapağı kapatın.
- 6 süre, yiyeceğin boyutuna bağlıdır
- 7 Bir defada yaklaşık 500 gr'dan fazla yiyecek pişirmeyin.
- 8 Her 100 gr ağırlık için 10 dakika pişirme süresi öneririz.

- 9 Menüde  seçimi yapmak için  düğmesini kullanın.
- 10 Pişirme süresini seçin. Varsayılan süre 20 dakikadır.
- 11 h (saat) ve min (dakika) düğmelerini sadece ekran yanıp sönerken kullanabilirsiniz.
- 12 Ekranı seçenekler (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ve 55) arasında hareket ettirmek için min (dakika) düğmesini kullanın.
- 13 1 saat pişirmek istiyorsanız, h (saat) düğmesine basın.
- 14 1 saat ayarını geri almak için, h (saat) düğmesine, ekranda süre yanıp sönerken tekrar basın.
- * 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmazsanız, cihaz Standby (Bekleme) moduna geri dönecektir.
- 15 Süreyi ayarladığınızda  düğmesine basın.
- 16 Ekranda geri sayım başlayacaktır.
- 17 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir.  lambası yanacaktır.
- 18 Kurumasını önlemek için yiyeceği pişer pişmez kaldırmalısınız.
- 19  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.


BUHARDA PİŞİRME

- 1 Kaseyi 6 işaretine kadar soğuk suyla doldurun.
- 2 Sepeti kaseyin üzerine yerleştirin ve yiyecekleri sepetin içine koyun.
- 3 Yiyeceğin eşit oranda pişmesi için, tüm yiyecek parçalarını aşağı yukarı aynı boyutta kesin.
- 4 Taze fasulye, bezelye gibi kırılabilir veya suya dağılılabilecek yiyecekleri alüminyum folyoyla sararak paketleyin.
- 5 Paketi çıkarırken dikkatli olun – fırın eldivenleri giyin ve plastik maşa/kaşık kullanın.
- 6 Kapağı kapatın.
- 7 Menüde  seçimi yapmak için  düğmesini kullanın.
- 8 Pişirme süresini seçin. Varsayılan süre 30 dakikadır.
- Aşağıdaki yiyecekler varsayılan süre içinde pişirilmelidir:

yiyecek (taze)	miktar	yiyecek (taze)	miktar
taze fasulye	200g	brokoli	200g
brüksel lahanası	200g	lahana	dörde bölünmüş
havuç (dilimlenmiş)	200g	mısır koçanları	2
patates (dörde bölünmüş)	400g		

- 9 h (saat) ve min (dakika) düğmelerini sadece ekran yanıp sönerken kullanabilirsiniz.
- 10 Ekranı seçenekler (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ve 55) arasında hareket ettirmek için min (dakika) düğmesini kullanın.
- 11 Ekranı seçenekler (1 ve 2) arasında hareket ettirmek için h (dakika) düğmesini kullanın.
- 12 2 saat ayarını geri almak için, h (saat) düğmesine, ekranda süre yanıp sönerken tekrar basın.
- * 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmazsanız, cihaz Standby (Bekleme) moduna geri dönecektir.
- 13 Bu programla zamanlayıcıyı birlikte kullanma seçeneğiniz bulunmaktadır (bkz. ZAMANLAYICI).
- 14  düğmesine basın.
- 15 Ekranda geri sayım başlayacaktır.
- 16 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir.  lambası yanacaktır.
- 17 Fazla sulu olmasını önlemek için yiyeceği pişer pişmez kaldırmalısınız.
- 18  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

KAVURMA/SOTE YAPMA/YUMUŞATMA/HAŞLAMA

- 1 BUHARDA PİŞİRME  programını başka bir programla pişirme yapmadan önce, varsayılan ayarında, kapak açık şekilde, yüksek ısı bir tava olarak 5, 10, 15, 20, 25, 30 dakika için kullanabilirsiniz.
- 2 Et ve sebzeleri kavurmak ve soğan, kereviz, pırasa, vb. yiyecekleri sote yapmak veya yumuşatmak için biraz yağla birlikte kullanın.



- 3 Pişirme sıvılarını önceden ısıtmak için su veya et suyu ile birlikte kullanın.
- 4 Ana programa geçiş yaptığınızda, cihaz ısınır ve malzemelerinizin bir kısmı veya tamamı kasede olacaktır.
- 5 Bu nedenle, hazırlık esnasında kullandığınız tavayı yıkamanız gerekmez.

PORRIDGE (LAPA)/RISOTTO

- 1 Tahılı (pirinç, yulaf, arpa, vb.) kaseye koymak için ölçüm kabını kullanın.

porridge (lapa)

- Sağ tarafta, kaseenin içinde bulunan ve ½ ila 1½ arasında işaretlenmiş ölçüğü kullanın.
- Max. (Maksimum) işaretinin üzerinde doldurmayın.

congee (Uzakdoğu lapası)

- Orta kısımda, kaseenin içinde bulunan ve 1 ila 3 arasında işaretlenmiş ölçüğü kullanın.
- Max. (Maksimum) işaretinin üzerinde doldurmayın.

- 2 Kaseyi, tahıl için kullanılan fincan sayısına karşılık gelen sayıda suyla doldurun.

- 3 Kapağı kapatın.

- 4 Menüde  seçimi yapmak için  düğmesini kullanın.

- 5 Pişirme süresini seçin. Varsayılan süre 1 saattir.

- 6 h (saat) ve min (dakika) düğmelerini sadece ekran yanıp sönerken kullanabilirsiniz.


- 7 Ekranı seçenekler (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ve 55) arasında hareket ettirmek için min (dakika) düğmesini kullanın.

- 8 Ekranı seçenekler (1, 2, 3 ve 4) arasında hareket ettirmek için h (dakika) düğmesini kullanın.

- 9 4 saat ayarını geri almak için, h (saat) düğmesine, ekranda süre yanıp sönerken tekrar basın.

- ★ 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmazsanız, cihaz Standby (Bekleme) moduna geri dönecektir.

- 10 Bu programla zamanlayıcıyı birlikte kullanma seçeneğiniz bulunmaktadır (bkz. ZAMANLAYICI).

- 11  düğmesine basın.

- 12 Ekranda geri sayım başlayacaktır.

- 13 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir.  lambası yanacaktır.

- 14  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

risotto

- Bu kitapçığın ileri sayfalarında verilen tarifi uygulayın.

KEK

- 1 Kullanmadan önce, dondurulmuş hamuru tamamen çözdürün.

- 2 Kaseyi yaklaşık yarısından fazla doldurmayın.

- 3 Kaseyi pişirme yağı ile sıvayın.

- 4 Hamuru kaseye koyun.

- 5 Kapağı kapatın.

- 6 Menüde  seçimi yapmak için  düğmesini kullanın.

- 7 Pişirme süresini seçin. Varsayılan süre 40 dakikadır.

- 8 Varsayılan süre 40 dakikadır.


- 9 h (saat) ve min (dakika) düğmelerini sadece ekran yanıp sönerken kullanabilirsiniz.

- 10 Ekranı seçenekler (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 ve 55) arasında hareket ettirmek için min (dakika) düğmesini kullanın.

- 11 Ekranı seçenekler (1 ve 2) arasında hareket ettirmek için h (dakika) düğmesini kullanın.


- 12 2 saat ayarını geri almak için, h (saat) düğmesine, ekranda süre yanıp sönerken tekrar basın.

- ★ 2 dakika boyunca herhangi bir işlem yapmazsanız, cihaz Standby (Bekleme) moduna geri dönecektir.

- 13 Süreyi ayarladığınızda  düğmesine basın.

- 14 Ekranda geri sayım başlayacaktır.




- 15 Pişirme süresinin sonunda, cihaz "sıcak tutma" moduna geçecektir.

16  lambası yanacaktır.



17 Fazla sulu olmasını önlemek için yiyeceği pişer pişmez kaldırmalısınız.

18  düğmesine basın. Kapağı açın. Yiyeceği çıkartın.

SICAK TUTMA

- Sıcak tutma özelliğini onu desteklemeyen bir programdan sonra kullanmak istiyorsanız, ekrandaki tek görüntü yanıp sönen  lambası olduğunda  düğmesine basın.
- Bu özellikten çıkmak için  düğmesine basın.

TEMİZLİK VE BAKIM

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- * Fişi prizden çekin, sonra konnektörü cihazın üzerindeki güç girişinden çıkarın.
- 2 Kapak kapalı olduğunda, filtrenin üst kısmını kavrayın ve manivela gücüyle kapaktan ayırın.
- 3 Ön kenardaki işaretleri açığa çıkarmak için ters çevirin.
- 4 Filtre kapağını sabit tutun ve filtrenin kalan kısmını açık kilide  doğru çevirin.
- 5 İç kapağın () tabanındaki sekmelerin üzerine bastırın ve çekerek cihazdan çıkarın.
- 6 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
- 7 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
- 8 Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- 9 Filtreyi yeniden monte edin ve tekrar kapağa yerleştirin.
- 10 İç kapağı tekrar kapağa yerleştirin.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.


yemek tarifleri

 yemek kaşığı (15ml)

 çay kaşığı (5ml)

g gram

ml mililitre

 ölçüm kabı

 sap/yaprak (kereviz)


 bir avuç


 yumurta, orta (53-63 gr)


baharatla ovulmuş somon


2 fileto somon (derisi üzerinde)


1  kırmızı biber

½  toz kimyon


1  yumuşak esmer şeker

 tutam


 demet


 taze otlar

 sarımsak dişi (dişleri)

 konserve kutusu/konserve kabı


 kavanoz


 paket (7 gr)

 yumurta, büyük (63-73 gr)



 balık

1  zeytinyağı

1  acı toz kırmızıbiber

1  tuz ve biber

1  limon

Paprika, toz chilli, kimyon, şeker, tuz ve karabiberi karıştırın. Somon filetolarının üzerine serpin. Kapağı açın. Yağı ilave edin. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Birkaç dakika yağın ısınmasını bekleyin. Filetoları, derileri tavaya gelecek şekilde ekleyin. Kapağı kapatın. Bu, balık parçalarını buharda pişirmekle kızartmak arasındaki muhteşem bir kombinasyondur ve çıtır çıtır bir deri elde edersiniz. Limon dilimi ile servis edin. Muhteşem bir hafif yemek.



sebze ve kuskus chilli

☞ yavaşı pişirme

1	kırmızı soğan, doğranmış	1	☞ zeytinyağı
1	büyük soğan, doğranmış	1	☞ butter beans (fasulye)
2	☞ sarımsak, soyulmuş ve doğranmış	1	☞ cannellini fasulyesi
120-140 ml	kuskus	1	☞ yeşil jalapeno biberi
1	sarı biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış	1	☞ fasulye
1	☞ doğranmış domates	1	☞ toz kişniş
2	☞ toz kimyon	1	☞ domates püresi
850 ml	sebze suyu	1	☞ şeker
2	☞ acı toz kırmızıbiber	2	☞ sıcak somates sosu
2	☞ kurutulmuş kekik		
1	kırmızı biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış		
1	turuncu biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış		

servis için:

rendelenmiş peynir

ekşi krema

küçük bir demet maydanoz, kıyılmış

Kapağı açın. Yağı ilave edin. Menüde ☞ seçimi yapın ve ☞ düğmesine basın. Soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanları yumuşayınca kadar pişirin. Fasulyeleri süzün ve onlara ekleyin. Kuskusu kenarda bekletin. Kalan malzemeleri ilave edin. Programı durdurmak için ☞ düğmesine iki kez basın. Kapağı kapatın. ☞ Seçimi yapın. Kuskusu pişirme süresinin sona ermesinden 30 dakika önce ekleyin. Pişirme zaten sona erdiyse, menüde ☞ seçimi yapın ve yaklaşık 20 dakika daha pişirin. Bir kasede bir avuç dolusu peynir, biraz ekşi krema ve bir tutam taze kişnişle birlikte servis edin. Klasik bir vejetaryen chilli için, kuskusu tariften çıkarın.

ev yapımı yoğurt

☞ yoğurt

1200 ml süt

100 ml yoğurt

lezzet seçeneği

50 g dondurulmuş karışık yaz meyveleri

1 ☞ bal

Kapağı açın. Sütü ekleyin. Menüde ☞ seçimi yapın ve ☞ düğmesine basın. Sütü, kenarlarında kabarcıklar oluşmaya başlayana dek ısıtın. Programı durdurmak için ☞ düğmesine iki kez basın. Sütün 37°C - 45°C arasına gelene dek soğumasını bekleyin. Yoğurdu süte karıştırarak ekleyin. İyice karıştırın, aksi takdirde yoğurt topak topak olacaktır. Kapağı kapatın. Menüde ☞ seçimi yapın ve ☞ düğmesine basın. Program sona erene dek bekleyin. Yoğurdu tamamen soğuması için buzdolabına koyun. Meyveleri bir tavada hafifçe ısıtın. Balı ekleyin. Meyveler canlılıklarını yitirdiğinde, tavayı ateşten alın, soğumaya bırakın ve sonra yoğurtla karıştırın. Yoğurdunuzu saklamak istiyorsanız, kullanacağınız kavanozları sterilize etmelisiniz. Onları bir fırında 100°C'de 10 dakika ısıtın. Yoğurt buzdolabında en fazla 2 hafta bekletilebilir.

şuruplu sünger puding

☞ buharda pişirme

115 g tereyağı

2 ☞ 60

100 g pudra şekeri

¼ ☞ vanilya esansı

175 g kendiliğinden kabaran un

2 ☞ süt

4 ☞ golden syrup (şeker pekmezi)

Yumurtaları bir kasede çırpın. Bir kasede tereyağı ve şekeri krema haline gelinceye dek karıştırın. Sırayla yumurtaları, vanilyayı ve unu yavaşı ekleyin. Sütü karıştırın. 1200 ml'lik fırına dayanıklı bir kaba yağlayın. Şurubu fırına dayanıklı kabın tabanına yayın ve üzerine karışımı dökün. Önce pişirme kağıdıyla, ardından folyo ile üzerini kapatın ve üst kısmından iple bağlayın. Kapağı açın. Fırına dayanıklı kaba başka bir kaba yerleştirerek cihaza koyun. Cihaza yerleştirdiğiniz kabın içine, fırına dayanıklı kabın üst kısmından 3 cm aşağıda olacak şekilde kaynar su koyun. Kapağı kapatın. Menüde ☞ seçimi yapın. Pişirme süresini 1 saat 30 dakikaya ayarlayın. ☞ düğmesine basın. Program sona erene dek bekleyin. Bir kaba ters çevirin ve sıcak servis edin. Bu, yılın her zamanı yenilebilen harika bir pudingtir!!

Acılı NY sığır chilli

🍲 kendi suyunda pişirme

- 450 g ağır ateşte pişirmeye uygun sığır eti
- 3 sarımsak, soyulmuş ve doğranmış
- 2 toz kimyon
- 1 arnavut biberi
- 2 domates
- 1 defne yaprağı
- 1 fesleğen yaprakları, kabaca kıyılmış
- 1 fasulye
- 1 tütsülenmiş paprika/chipotle (kurutulmuş biber) tozu

- 1 zeytinyağı
- 2 soğan, doğranmış
- 2 acı toz kırmızıbiber
- 2 domates sosu
- 1 yeşil biber
- 1 tuz
- 1 karabiber

Kapağı açın. Yağı ilave edin. Menüde 🍲 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Sığır etini, domatesleri ve biberi kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın. Eti kavurun ve ateşten alın. Soğanları, sarımsağı ve tüm otları ekleyin. Soğanları yumuşayınca kadar pişirin. Eti ilave edin. Fasulyeleri kenarda bekletin. Kalan malzemeleri ilave edin. Programı durdurmak için ⏸️ düğmesine iki kez basın. Kapağı kapatın. 🍲 Seçimi yapın. Fasulyeleri, pişirme süresinin sona ermesinden 30 dakika önce ekleyin. Et, programın sonunda hâlâ biraz sertse, bir fincan su ekleyin ve et programını 30 dakika daha çalıştırın

Fas balık tagine

🐟 balık

- 2 sarımsak, soyulmuş ve doğranmış
- 2 kereviz sapı, doğranmış
- 2 toz kimyon
- 1 zerdeçal
- 120 ml beyaz şarap
- 120 ml balık suyu
- 675 g balık (morina/mezgit/somon)
- 1 küçük bir demet maydanoz, kıyılmış
- 1 tuz ve biber
- 1 kırmızı biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış

- 1 soğan, doğranmış
- 2 doğranmış domates
- 1 öğütülmüş zencefil
- 1 tarçın çubuğu
- 1 harissa ezmesi
- 1 domates püresi
- 1 limon
- 1 yeşil zeytin

Kişişi kenarda bekletin. Kapağı açın. Kalan malzemeleri ilave edin. Kapağı kapatın. Menüde 🐟 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Balığı gevrek olana dek pişirin (40-60 dakika). Programı durdurmak için ⏸️ düğmesine iki kez basın. Kişişi ilave edin. Çeşnilendirin ve servis edin. Kuskusla son derece iyi uyum sağlar.

pearl barley ve borlotti bean tek tencere yemeği

🍲 kendi suyunda pişirme

- 1 borlotti bean (barbunya fasulyesi)
- 175 g pearl barley (frenk arpası)
- 1 doğranmış domates
- 1000 ml sebze suyu
- 125 ml kırmızı sek şarap

- 1 zeytinyağı
- 1 soğan, ince doğranmış
- 1 domates püresi
- 2 maydanoz (doğranmış)
- tuz ve biber

servis için:

acı biberli yağ (isteğe bağlı)

Kapağı açın. Menüde 🍲 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Et suyunu ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. 10 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Et suyunu bir sürahiye aktarın. Yağı ilave edin. Soğanı ekleyin ve yumuşayana dek soteleyin. Şarabı tencereye koyun ve birkaç dakika pişirin. Pearl barley'i ekleyin ve şarabın rengini almaya başlayınca dek karıştırın. Fasulyeleri süzün ve ekleyin. Domatesleri ilave edin. Et suyunu ekleyin. Programı durdurmak için ⏸️ düğmesine iki kez basın. Kapağı kapatın. 🍲 Seçimi yapın. Pişirmeyi sona erdirmeden 30 dakika önce, kapağı açın. Kasedeki su miktarını kontrol edin. Gerekliyse, 150 ml sıcak su ekleyin. Kapağı kapatın. Program sona erene dek bekleyin. Taze kabuklu ekmele, üzerine acı biberli yağ gezdirerek servis edin.



keçi peyniri dumpling'li ırlanda yahnisı

yahni için:

1.8 kg	kuzu omuzu (pişirilmiş)	1	🍷 zeytinyağı
250 g	beykın şeritleri	3	🧄 sarımsak (ezilmiş)
950 ml	kuzu eti suyu		tuz ve biber
1	büyük soğan, doğranmış	2	havuç, doğranmış
2	🥕 kereviz sapı, doğranmış	2	🌿 biberiye, doğranmış
2	🍷 domates püresi	1	🍷 mısır unu

dumpling'ler için:

100 g	kendiliğinden kabaran un	1	🍷 kabartma tozu
50 g	iç yağı	1	🍷 tuz
75 ml	su	1	🍷 kurutulmuş maydanoz
40 g	keçi peyniri (yumuşak)	1	🍷 kuru kekik
1	🍷 kurutulmuş mercanköşk	1	🍷 karabiber

yahni için:

Eti kemiklerinden ayırın. Eti ve beykını kuşbaşı doğrayın. Kapağı açın. Menüde 🍲 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Et suyunu ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. 10 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Et suyunu bir sürahiye aktarın. Yağı ilave edin. Soğanı ekleyin ve yumuşayana dek soteleyin. Eti, sarımsağı, otları ve diğer sebzeleri ekleyerek 5 dakika pişirin. Et suyunu ekleyin. Domates püresini ekleyin. Programı durdurmak için ⏏️ düğmesine iki kez basın. Kapağı kapatın. 🍲 Seçimi yapın.

dumpling'ler için:

Tüm malzemeleri elle karıştırın. Karışımı 6 yuvarlak parçaya bölün. 20 dakika dinlendirin.

tamamlamak için:

Mısır unu ve suyu bir kapta pürüzsüz bir hamur haline getirin. Pişirmeyi sona erdirmeden 30 dakika önce, kapağı açın. Hamuru yahniye karıştırarak ekleyin. Dumpling'leri ekleyin. Kapağı kapatın. Program sona erene dek bekleyin, sonra servis yapın. Muhteşem bir kap geleneksel yemek!

Piştirilmiş hazır kutu etiniz yoksa; kendi suyunda pişirme programı yerine yavaş pişirme programı ile çığ kuzu eti de kullanabilir, sonra dumpling aşamasından itibaren işleme devam edebilirsiniz.

split pea ve ham hock çorbası

1150 ml	tavuk suyu	1	soğan, ince doğranmış
225 g	split pea (kurutulmuş bezelye)	1	havuç, doğranmış
1	🥕 kereviz sapı, doğranmış	2	🧄 sarımsak (ezilmiş)
1	🍷 kekik, ince doğranmış	1	🌿 defne yaprağı
1	ham hock (domuz budu)		karabiber



Kapağı açın. Et suyunu ekleyin. Menüde 🍲 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. 10 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Kalan malzemeleri ilave edin. Programı durdurmak için ⏏️ düğmesine iki kez basın. Kapağı kapatın. 🍲 Seçimi yapın. Program sona erene dek bekleyin. Domuz budunu parçalayın. Derisini ve kemiklerini çıkarın. Eti zar şeklinde kesin. Defne yaprağını atın. Split pea'ları (kurutulmuş bezelye) ahşap bir kaşığın tersiyle ezin. Eti ilave edin. Çeşnilendirin ve servis edin. Bir kasede karıştırın!

çikolatalı brownie kek


170 g	tuzsuz tereyağı	3	🍷 kek
340 g	şeker	1	🍷 vanilya esansı
170 g	toz kakao	1	🍷 tuz
110 g	sütlü çikolata damlaları	75 g	sade un


servis için:



vanilyalı dondurma (isteğe bağlı)

Tereyağını bir tavada düşük ısıda eritin. Kaseyi tereyağlı folyo ile kaplayın. Erimiş tereyağı, şeker, kakao tozu, un, yumurta, vanilya ve tuzu bir kapta çırpın. Çikolata damlalarını içine katın. Karışımı kaseyin içindeki folyoya dökün. Kapağı kapatın. Menüde  seçimi yapın. Pişirme süresini 1 saat 30 dakikaya ayarlayın.  düğmesine basın. Kekin kenar kısımları sıkı ve ortası hafifçe yapışkan olmalıdır. Keki ılık halde, üzerinde dondurma ile servis edin.

buharda pişirilmiş enginar





 buharda pişirme






1  sarımsak, soyulmuş ve doğranmış 2 yuvarlak enginar
taze otlar (tarhun otu, nane, maydanoz, kekik) 1 limon

Limonu dilimleyin. Kökleri, her bir enginarın dibinden aynı hizada kesin. Enginarın üst çeyreğini keserek ayırın. Hasarlı tüm yaprakları atın. Kesilen yüzeyleri bir dilim limonla ovun. Limon dilimlerini bir sepete koyun. Taze otları ilave edin. Sarımsağı ekleyin. Üzerine enginarı yerleştirin. Kaseyin iç kısmında, sol taraftaki ölçekte yer alan 2 seviyesine kadar su doldurun. Sepeti kaseyin üzerine yerleştirin. Kapağı kapatın. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Enginarlar, dış yaprakları kolayca ayrılır hale geldiğinde pişmiştir. Vinaigrette sos ile ılık veya soğuk servis edin. Muhteşem!

beyaz ekme

 ekme



1  golden sirup (şeker pekmezi) 1  tereyağı
320 ml süt 1  kuru maya
500 g ekstra beyaz ekme unu 1  tuz

Kapağı açın. Sütü ekleyin. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Sütü, kenarlarında kabarcıklar oluşmaya başlayana dek ısıtın. Sütü bir sürahiye aktarın. Programı durdurmak için  düğmesine iki kez basın. Sütün 37°C - 45°C arasına gelene dek soğumasını bekleyin. Tereyağını bir tavada düşük ısıda eritin. Bir kasede un ve tuzu karıştırın. Maya, tereyağı ve şurubu ilave edin. Sütü ekleyin ve yoğurarak bir hamur topu oluşturun. Karışım çok yapışkansa, biraz un ilave edin.. Üzerini örtün ve ılık bir yerde 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tekrar yoğurun. Üzerini örtün ve ılık bir yerde 10 dakika dinlenmeye bırakın. Kapağı açın. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Kapağı kapatın. Pişirmeyi sona erdirmeden 30 dakika önce, kapağı açın. Ekmeği ters çevirin. Bu, ekmeğin üzerinde renk ve kabuk oluşmasına yardımcı olacaktır. Program sona erene dek bekleyin. Bol tereyağı ile birlikte servis edin.


sodali ekme


 ekme

1  sodali ekme karışımı tereyağı
350 ml su

Kapağı açın. Kaseyi tereyağı ile yağlayın. Menüde  seçimi yapın. Kapağı kapatın. Pişirme süresini 2 saat 15 dakikaya ayarlayın.  düğmesine basın. Isınmaya bırakın. Sodali ekme karışımını bir kaseye koyun. Su ilave edin. Karışımı elinizle bir top haline getirin.. Kapağı açın. Hamuru kaseye koyun. Hamuru plastik bir spatula ile dört eşit parçaya bölün. Kapağı kapatın. Pişirmeyi sona erdirmeden 30 dakika önce, kapağı açın. Ekmeği ters çevirin. Bu, ekmeğin üzerinde renk ve kabuk oluşmasına yardımcı olacaktır. Program sona erene dek bekleyin. Tel bir raf üzerinde soğumaya bırakın. Sadece tuzlu tereyağı ile veya bir yemeğin yanında servis edin.



porridge (lapa)

 porridge (lapa)/risotto

2  yulaf unu su
1¼  tuz 2  şeker

servis için:

esmer şeker süt / az yağlı

Kapağı açın. Yulaf unu, tuz ve şekeri ekleyin. Kaseyin iç kısmında, sağda yer alan ölçekteki 1½ seviyesine kadar suyla doldurun. Kapağı kapatın. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Program sona erene dek bekleyin. Süt veya krema ile servis edin. Üzerine esmer şeker serpin. Dilerseniz, pişirmeyi sonlandırmadan 15 dakika önce doğranmış kuru kayısı veya ikiye bölünmüş kuru erik (çekirdeksiz) ilave edebilirsiniz. Kalan porridge buzdolabında en fazla 2 gün saklanabilir, sonra tekrar ısıtılmalıdır.



cevizli porridge

🌀 porridge (lapa)/risotto

- ½ 🍵 yulaf ezmesi
- 120 ml süt
- 1 🍴 toz tarçın

- su
- 3 🍴 kurutulmuş hindistan cevizi

servis için:

golden syrup (şeker pekmezi)

iri kıyılmış badem

Kapağı açın. Yulaf, tarçın, hindistan cevizi ve sütü ekleyin. Kasenin iç kısmında, sağda yer alan ölçekteki ½ seviyesine kadar suyla doldurun. Kapağı kapatın. Menüde 🌀 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Program sona erene dek bekleyin. Golden syrup (şeker pekmezi) ve onun da üzerine iri kıyılmış badem serpiştirin.

pancarlı risotto

🌀 porridge (lapa)/risotto

- 400 g pancar
- 250 ml beyaz şarap
- 2 🍴 sarımsak, soyulmuş ve doğranmış
- 900 ml sebze suyu / tavuk suyu

- 2 🍴 zeytinyağı
- 250 g arborio/risotto pirinci
- 1 soğan, ince doğranmış
- 1 🍴 kekik, ince doğranmış

tamamlamak için:

- 100 ml yoğurt
- 1 🍴 tereyağı

- 1 🍴 maydanoz (doğranmış)

Kapağı açın. Menüde 🍴 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Et suyunu ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. 10 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Et suyunu bir sürahiye aktarın. Programı durdurmak için ⬇️ düğmesine iki kez basın. Menüde 🌀 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Isınmaya bırakın. Pancarı soyun ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın. Pancar, sarımsak ve soğanı bir kaseye koyun. Soğanları yumuşayınca kadar pişirin. Pirinci ekleyerek karıştırın. Kapağını kapatın ve 3-4 dakika pişirin. Kapağı açın. Şarabı ekleyin. Kapağını kapatın ve 3-4 dakika pişirin. Kapağı açın. Kekiği ilave edin. Et suyunu ekleyin. Kapağı kapatın. Program sona erene dek bekleyin. Pirinci kontrol edin – Dişe gelmeli, ancak sert olmamalıdır. Yeterince pişmediyse biraz su ekleyin ve birkaç dakika daha karıştırın. Tereyağını ekleyerek karıştırın – bu, risotto'ya parlaklığını verecektir. Biraz yoğurtla birlikte ve üzerine maydanoz serpererek servis edin. Bu, gerçekten iyi bir başlangıç yemeği veya hafif bir öğle yemeğidir.

brisket tek tencere yemeği

🍴 yavaş pişirme





- 1 kg göğüs eti
- 2 🍴 sarımsak, soyulmuş ve doğranmış
- 50 g chorizo sucuğu, dilimlenmiş
- 2 kırmızı soğan, doğranmış
- 600 ml et suyu
- 2 🍴 kurutulmuş karışık otlar
- 6-8 patates (küçük)
- 2 🍴 Worcestershire sosu


- 2 🍴 domates püresi
- 2 🍴 defne yaprağı
- 2 havuçlenmiş
- 3 🍴 kereviz
- 2 🍴 biberiye, doğranmış
- 1 🍴 doğranmış domates tuz ve biber

Patateslerin kabuklarını üzerlerinde bırakın. Patatesleri, havuçları ve kerevizi iri parçalar halinde kesin. Göğüs etini tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Kapağı açın. Menüde 🍴 seçimi yapın ve ⬇️ düğmesine basın. Et suyunu ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. 10 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Et suyunu bir sürahiye aktarın. Chorizo'yu 2 dakika boyunca sote edin. Eti ilave edin. Her tarafını kızartın. Soğan, sarımsak, patates, kereviz ve havuçları ilave edin. Kullanılması gereken başka herhangi bir kök sebzeniz varsa, onları da ekleyin. Soğanları yumuşayınca kadar pişirin. Et suyunu ekleyin. Kalan malzemeleri ilave edin. Programı durdurmak için ⬇️ düğmesine iki kez basın. 🍴 Seçimi yapın. Program sona erene dek bekleyin, sonra servis yapın. Muhtemelen 5 saat sonra yenmeye hazır olsa da, 8 saat pişirmeniz yemeğin tadını artıracaktır.

savory rice (çeşnili pilav)





 pilav / pirinç






2 	pirinç		su
1	et suyu tableti (sebze)	2	havuç, doğranmış
2 	kereviz sapı, doğranmış	1 	zerdeçal
1 	bezelye (isteğe bağlı)		
1	kırmızı biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış		

Kapağı açın. Pirinci bir kaseye koyun. Kaseenin iç kısmında, sol taraftaki ölçekte yer alan 2 seviyesine kadar su doldurun. Et suyu küpünü ezin ve suyla karıştırın. Kalan malzemeleri ilave edin. Kapağı kapatın.  Seçimi yapın. Program sona erene dek bekleyin, sonra servis yapın. Pirinç henüz pişmediyse, kapağı kapalı halde birkaç dakika buharda pişmeye bırakın.

tomato big soup (domates çorbası)







 çorba






1	soğan, doğranmış	1 	zeytinyağı
1 	doğranmış domates	2	doğranmış domates
550 ml	tavuk suyu	2	patates
1 	domates püresi	1 	kurutulmuş karışık otlar
1 	karabiber		
1	kırmızı biber, tohumları ayıklanmış ve doğranmış		

Kapağı açın. Et suyunu ekleyin. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. 10 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Et suyunu bir sürahiye aktarın. Programı durdurmak için  düğmesine iki kez basın. Patatesleri soyun ve küp şeklinde dilimleyin. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Yağı ilave edin. Soğanı ve tatlı biberi ilave edin. Soğanları yumuşayınca kadar pişirin. Et suyunu ekleyin. Kalan malzemeleri ilave edin. Kapağı kapatın. Program sona erene dek bekleyin. Çeşnilendirin. Kabuklu ekmekle servis edin.

chorizo (ispanyol sucuğu), lahana ve elma çorbası







 çorba



¼	chorizo sucuğu, ince doğranmış	1	soğan, ince doğranmış
1	elma	2	havuç, doğranmış
2 	kereviz sapı, doğranmış	2	doğranmış domates
¼	lahana, ince doğranmış	1 	domates püresi
2 	sarımsak, soyulmuş ve doğranmış	1 	arnavut biberi
1 	tuz	1 	karabiber
850 ml	sebze suyu		

Kapağı açın. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Chorizo'yu 2 dakika boyunca sote edin. Soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanları yumuşayınca kadar pişirin. Elmayı soyun, çekirdeğini çıkarın ve doğrayın. Kalan malzemeleri ilave edin. Programı durdurmak için  düğmesine iki kez basın. Kapağı kapatın. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Program sona erene dek bekleyin. Bu, buzdolabında bir gece beklettiğiniz takdirde lezzeti daha da artan, muhteşem bir çorbadır.

domatesli ve mantarlı tavuk

 et

2	adet tavuk göğsü, derisi ve kemikleri alınmış	1 	zeytinyağı
450 g	kahverengi mantar, doğranmış	1 	doğranmış domates
2 	sarımsak, soyulmuş ve doğranmış	1 	domates sosu
1 	Worcestershire sosu	1 	kurutulmuş kekik
	tuz ve biber		



Kapağı açın. Menüde  seçimi yapın ve  düğmesine basın. Yağı ilave edin. Tavuğun göğüs etlerini tuz ve karabiberle çeşnilendirin ve bir kaseye koyun. Eti, her iki tarafını da mühürlemek için çevirin. Sarımsağı ve mantarları ekleyin. Tavuğu sadece bir kez çevirerek 3-4 dakika pişirin. Domatesleri, Worcestershire sosunu, domates sosunu ve mercanköşkü ekleyin. Tavuğu bir kez daha çevirerek, pişirmeye devam edin. Tavuğun tamamen pişip pişmediğini kontrol edin. Makarna, patates veya pilavla birlikte servis edin. Malzemeleri erzak dolabında genellikle hazır olan, hızlı ve lezzetli bir yemektir.



akçaağaç şurubu ve soya sosu ile siyah birada ağır ateşte pişirilen kaburga (stout-braised ribs with maple and soy)

 et

1 kg	domuz kaburgası	1	soğan, doğranmış
350 ml	Guinness / siyah bira	1	zeytinyağı
140 ml	et suyu / domuz eti suyu	60 ml	akçaağaç şurubu / bal
3	sarımsak, soyulmuş ve doğranmış	2	koyu soya sosu

Kapağı açın. Menüde  seçimi yapın. Yağı ilave edin. Pişirme süresini 1 saat 45 dakikaya ayarlayın.  düğmesine basın. Kaburgaları arada bir çevirerek 5 dakika kavurun. Kemikleri ayırın. Soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanları yumuşayıncaya kadar pişirin. Kaburgaları tekrar kaseye koyun. Guinness siyah bira, et suyu, akçaağaç şurubu ve soya sosu ile karıştırın Kapağı kapatın. Program sona erene dek bekleyin. Çeşnilendirin ve servis edin. Muhteşem bir başlangıç veya öğlen açık büfe yemeğidir.

schife	porridge (terci de ovăz)/rizoto	2 capac filtru
1 meniu	prăjitură	3 filtru
meniu	temporizator	4 capac
carne	orez	5 buton de deblocare capac
supă	gătire lentă	6 capac interior
iaurt	fierbere înăbușită	7 măsură
pâine	păstrați mâncarea caldă	8 coș
pește	stop	9 vas
abur	start	10 conector

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

1 Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

2 În cazul în care conectorul sau cablul este deteriorat, acestea trebuie înlocuite cu o piesă specială pe care o puteți procura de la fabricant sau de la agentul de service.

Nu introduceți aparatul în lichid.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

Suprafețele aparatului se vor încinge. Căldura reziduală va păstra suprafețele fierbinți după utilizare.

Nu udați conectorii.

3 Nu puneți carnea sau puiul congelat în aparatul de gătit cu aburi – decongelați complet înainte de utilizare.

4 Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.

5 Nu încercați să gătiți alimente în unitatea principală a aparatului de gătit - folosiți pentru aceasta doar vasul detașabil.

6 Nu depășiți limita marcată max.

7 Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.

8 Scoateți întrerupătorul din priză, apoi scoateți conectorul din mufa de alimentare a aparatului.

9 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.

10 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.









11 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.



12 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

exclusiv pentru uz casnic

CUM FUNCȚIONEAZĂ

- Apăsați butonul de deblocare a capacului pentru a deschide capacul.
- Adăugați ingredientele.
- Rotiți vasul un sfert de rotație în fiecare direcție, pentru a vă asigura că fundul vasului face contact corect cu elementul.
- Închideți capacul.
- Cu ajutorul butonului de meniu , alegeți un program.
- Cele trei butoane mari de jos,  gătire orez,  gătire lentă și  fierbere înăbușită, primează în fața meniului și butonului .
- Setează temporizatorul , dacă este cazul.
- Apăsați butonul  pentru a porni programul.
- Pentru a opri aparatul, apăsați stop  o dată, dacă afișajul nu a început numărătoarea inversă, sau de două ori dacă afișajul a început numărătoarea inversă.
- După ce ați folosit aparatul, lăsați-l să se odihnească 15 minute înainte de a-l folosi din nou.




PREPARARE

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 2 Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele, etajere, dulapuri sau orice alt obiect ce ar putea fi deteriorat de aburul care iese.
- 3 Țineți la îndemână mănuși de bucătărie (sau un prosop) și o rogojină termorezistentă sau o farfurie întinsă pentru a așeza vasul pe ea după preparare.
- 4 Introduceți vasul în aparatul de gătit.
- 5 Rotiți vasul un sfert de rotație în fiecare direcție, pentru a vă asigura că fundul vasului face contact corect cu elementul.

SUPLIMENTE




- 6 Închideți capacul.
- 7 Atașați conectorul la aparat înainte de a băga cablul în priză.
- 8 Afișajul va pâlpâi. Becul  va licări.

OREZ




- 1 Folosiți măsura pentru a introduce orez în vas.
- 2 Nu folosiți mai mult de 10 cești de orez.
- 3 Folosiți scala gradată din stânga, din interiorul vasului, care este marcată de la 2 la 10
- 4 Umpleți vasul cu apă până la numărul ce corespunde numărului de cești de orez folosite.
- 5 Închideți capacul.
- 6 Apăsați butonul . Dügmenin işığı yanacaktır.
- 7 Segmentele exterioare ale afișajului vor pâlpâi în timp ce alimentele se încălzesc.
- 8 Afișajul va indica apoi timpul rămas de preparare (13 minute) și numărătoarea inversă.
- 9 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.
- 10 Becul  va pâlpâi.
- 11 Deschideți capacul.
- 12 Ridicați vasul și așezați-l pe o rogojină termorezistentă sau pe o farfurie întinsă.
- 13 Apăsați butonul .
- 14 Folosiți spatula pentru a întoarce și amesteca orezul, pentru a permite pătrunderea aburului.
- 15 Uneori, stratul de orez care intră în contact cu vasul va forma o crustă.
- 16 Dacă nu vă place, puteți să o îndepărtați cu spatula, după ce ați servit orezul.

GĂTIRE LENTĂ









- 1 Carne brună și legume (vezi „BRUNĂ/SOTÉ/FRĂGEZIRE/FIERBERE”).
- 2 Fierbeți lichidul de gătit (vezi „BRUNĂ/SOTÉ/FRĂGEZIRE/FIERBERE”).

- 3 Introduceți ingredientele solide în vas, apoi adăugați lichidul de gătit.
- 4 Închideți capacul.
- 5 Apăsăți butonul . Düğmenin işığı yanacaktır.
- 6 Afișajul va indica 8 ore și va începe numărătoarea inversă.
- 7 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.
- 8 Becul  va pâlpâi.
- 9 Apăsăți butonul . Deschideți capacul. Scoateți alimentele.




FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ

- 1 Carne brună și legume (vezi „BRUNĂ/SOTÉ/FRĂGEZIRE/FIERBERE”).
- 2 Fierbeți lichidul de gătit (vezi „BRUNĂ/SOTÉ/FRĂGEZIRE/FIERBERE”).
- 3 Introduceți ingredientele solide în vas, apoi adăugați lichidul de gătit.
- 4 Închideți capacul.
- 5 Apăsăți butonul . Düğmenin işığı yanacaktır.
- 6 Afișajul va indica 1 oră și va începe numărătoarea inversă.
- 7 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.
- 8 Becul  va pâlpâi.
- 9 Apăsăți butonul . Deschideți capacul. Scoateți alimentele.

FOLOSIREA MENIULUI

	meni	interval	implicit
	carne	10 min - 1 h	20 min
	supă	1 - 5 h	1 h
	iaurt	6 - 10 h	8 h
	pâine	1 - 3 h	3 h
	pește	10 min - 1 h	20 min
	abur	30 min - 2 h	30 min
	porridge (terci de ovăz)/rizoto	1 - 4 h	1 h
	prăjitură	30 min - 2 h	40 min

CARNE

- 1 Ungeți alimentele cu ulei de gătit.
- 2 Aplicați condimente pe suprafața alimentelor.
- 3 Puneți o lingură de ulei de ulei de gătit în vas.
- 4 Puneți alimentele în vas.
- 5 Închideți capacul.
- 6 Timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor.
- 7 Nu gătiți mai mult de aproximativ 500 g de alimente deodată.
- 8 Vă sugerăm timpi de preparare de 10 minute + 10 minute per 100 g de carne de vită.
- 9 Nu gătiți carne de porc sau pui mai puțin de 5, 10, 15, 20, 25, 30 de minute.
- 10 Folosiți butonul  pentru a selecta  din meni.
- 11 Selectați timpul de preparare. Perioada implicită este de 20 de minute.
- 12 Puteți folosi doar butoanele h și min în timp ce timpul de pe afișaj pâlpâie.
- 13 Folosiți butonul min pentru a naviga prin opțiunile afișajului (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 și 55).
- 14 Dacă doriți să gătiți timp de 1 oră, apăsați butonul h.
- 15 Pentru a anula setarea pentru 1 oră, apăsați din nou butonul h, în timp ce ora de pe afișaj pâlpâie.
- * Dacă nu faceți nimic timp de 2 minute, aparatul va reveni la modul standby.
- 16 După ce ați setat timpul, apăsați .
- 17 Afișajul va începe numărătoarea inversă.
- 18 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.



19 Becul ☁ va pâlpâi.

20 Apăsați butonul ⏻. Deschideți capacul. Scoateți alimentele.

🕒 TEMPORIZATORUL

- Puteți folosi temporizatorul cu întârziere pentru programele supă 🍲 , iaurt 🥛 , pâine 🍞 , abur ☁ și porridge 🥣.
- Faceți acest lucru imediat după ce ați setat timpul de preparare și înainte de a apăsa start ⏩ :
 - 1) Apăsați butonul ⏻. Becul ☁ va pâlpâi.
 - 2) Decideți când doriți să fie gata mâncarea.
 - 3) Spre exemplu., dacă acum este ora 2:00 și doriți ca mâncarea să fie gata la ora 9:00, trebuie să setați timpul la 7 ore.
 - 4) Folosiți butoanele **h** și **min** pentru a seta ora și minutele corecte.
 - 5) Apăsați butonul ⏻.

🍲 SUPĂ

- 1 Carne brună și legume (vezi „BRUNĂ/SOTÉ/FRĂGEZIRE/FIERBERE”).
 - 2 Introduceți ingredientele solide în vas, apoi adăugați lichidul de gătit.
 - 3 Închideți capacul.
 - 4 Folosiți butonul ? pentru a selecta 🍲 din meniu.
 - 5 Selectați timpul de preparare. Timpul implicit este de 1 oră.
 - 6 Puteți folosi doar butoanele **h** și **min** în timp ce timpul de pe afișaj pâlpâie.
 - 7 Folosiți butonul **min** pentru a naviga prin opțiunile afișajului (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 și 55).
 - 8 Folosiți butonul **h** pentru a naviga prin opțiunile afișajului (1, 2, 3, 4 și 5).
 - 9 Pentru a anula setarea pentru 5 oră, apăsați din nou butonul **h**, în timp ce ora de pe afișaj pâlpâie.
- ★ Dacă nu faceți nimic timp de 2 minute, aparatul va reveni la modul standby.
- 10 Aveți opțiunea de folosi temporizatorul cu acest program (vezi TEMPORIZATOR).
 - 11 Apăsați butonul ⏩.
 - 12 Afișajul va începe numărătoarea inversă.
 - 13 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.
 - 14 Becul ☁ va pâlpâi.
 - 15 Apăsați butonul ⏻. Deschideți capacul. Scoateți alimentele.

🥛 IAURT





cultura de iaurt

- 1 Puteți folosi 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 lingurițe) de:
 - 1) iaurt cu ingrediente active fără arome - trebuie să fie proaspăt (căutați unul care expiră cât mai târziu).
 - Diferite mărci vor da diferite rezultate.
 - 2) iaurtul trebuie preparat anterior.
 - Bacteriile devin mai slabe în timp, puteți repeta operațiunea doar de 10 ori înainte de a folosi altă cultură.
 - 3) Cultură de iaurt congelat uscat din farmacie sau magazine de alimente bio
 - Dacă instrucțiunile de pe eticheta pachetului de cultură diferă de cele din acest ghid, urmați instrucțiunile de pe ambalaj.






lapte

- 2 Veți avea nevoie de 1 litru de lapte.
- 3 Folosind lapte integral veți obține iaurt cu o consistență mai subțire decât cel obținut din lapte gras.
- 4 Pentru a-l subția și mai mult, puteți adăuga până la 8 lingurițe de lapte praf la laptele lichid.
- 5 Puteți folosi și lapte praf reconstituit sau lapte condensat.

prepararea iaurtului






- 6 Trebuie să omorâți bacteriile din lapte, pentru a le lăsa să acționeze pe cele din cultura de iaurt.
- 7 În timp ce încălziți iaurtul, lăsați cultura de iaurt să ajungă la temperatura camerei.
- 8 Deschideți capacul.
- 9 Folosiți programul GĂTIRE CU ABURI (BRUNĂ/SOTÉ/FRĂGEZIRE/FIERBERE) pentru a încălzi laptele chiar sub pragul de fierbere.
- 10 Lăsați laptele să se încălzească până începe să formeze bule pe margini.
- 11 Lăsați laptele să se răcească la o temperatură între 37°C și 45°C
- 12 Amestecați cultura de iaurt în lapte.
- 13 Trebuie să le amestecați bine, altfel iaurtul va forma cocloașe.
- 14 Închideți capacul.
- 15 Folosiți butonul  pentru a selecta  din meniu.
- 16 Selectați timpul de preparare. Timpul implicit este de 8 ore.
- 17 Puteți folosi doar butoanele h și min în timp ce timpul de pe afișaj pâlpâie.
- 18 Folosiți butonul min pentru a naviga prin opțiunile afișajului (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 și 55).
- 19 Folosiți butonul h pentru a naviga prin opțiunile afișajului (6, 7, 8, 9 și 10).
- 20 Pentru a anula setarea pentru 10 oră, apăsați din nou butonul h, în timp ce ora de pe afișaj pâlpâie.
- * Dacă nu faceți nimic timp de 2 minute, aparatul va reveni la modul standby.
- 21 Aveți opțiunea de folosi temporizatorul cu acest program (vezi TEMPORIZATOR).
- 22 Apăsați butonul .
- 23 Afișajul va începe număratoarea inversă.
- 24 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul standby.
- 25 Va menține iaurtul cald.
- 26 Apăsați butonul . Deschideți capacul. Scoateți alimentele.

PÂINE



- 1 Decongețați aluatul congelat înainte de utilizare.
- 2 Nu gătiți mai mult de aproximativ 500 g de alimente deodată.
- 3 Ungeți vasul cu ulei de gătit.
- 4 Puneți aluatul în vas.
- 5 Închideți capacul.
- 6 Folosiți butonul  pentru a selecta  din meniu.
- 7 Selectați timpul de preparare. Timpul implicit este de 3 ore.
- 8 Puteți folosi doar butoanele h și min în timp ce timpul de pe afișaj pâlpâie.
- 9 Folosiți butonul min pentru a naviga prin opțiunile afișajului (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 și 55).
- 10 Folosiți butonul h pentru a naviga prin opțiunile afișajului (1, 2, 3, 4, 5 și 6).
- 11 Pentru a anula setarea pentru 6 oră, apăsați din nou butonul h, în timp ce ora de pe afișaj pâlpâie.
- * Dacă nu faceți nimic timp de 2 minute, aparatul va reveni la modul standby.
- 12 Aveți opțiunea de folosi temporizatorul cu acest program (vezi TEMPORIZATOR).
- 13 Apăsați butonul .
- 14 Afișajul va începe număratoarea inversă.
- 15 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.
- 16 Becul  va pâlpâi.
- 17 Apăsați butonul . Deschideți capacul. Scoateți alimentele.






PEȘTE

- 1 Ungeți alimentele cu ulei de gătit.
- 2 Aplicați condimente pe suprafața alimentelor.
- 3 Puneți o lingură de ulei de ulei de gătit în vas.
- 4 Puneți alimentele în vas.
- 5 Închideți capacul.
- 6 Timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor.
- 7 Nu gătiți mai mult de aproximativ 500 g de alimente deodată.
- 8 Vă sugerăm timpi de preparare de 10 minute per 100 g de carne.
- 9 Folosiți butonul  pentru a selecta  din meniu.
- 10 Selectați timpul de preparare. Perioada implicită este de 20 de minute.
- 11 Puteți folosi doar butoanele h și min în timp ce timpul de pe afișaj pâlpâie.
- 12 Folosiți butonul min pentru a naviga prin opțiunile afișajului (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 și 55).
- 13 Dacă doriți să gătiți timp de 1 oră, apăsați butonul h.
- 14 Pentru a anula setarea pentru 1 oră, apăsați din nou butonul h, în timp ce ora de pe afișaj pâlpâie.
- ★ Dacă nu faceți nimic timp de 2 minute, aparatul va reveni la modul standby.
- 15 După ce ați setat timpul, apăsați .
- 16 Afișajul va începe număratoarea inversă.
- 17 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.
- 18 Becul  va pâlpâi.
- 19 Vă recomandăm să scoateți alimentele imediat ce au fost preparate, pentru a preveni uscarea acestora.
- 20 Apăsați butonul . Deschideți capacul. Scoateți alimentele.


GĂTIRE CU ABURI

- 1 Umpleți vasul cu apă rece până la semnul 6.
- 2 Așezați coșul peste vas și puneți mâncarea în coș.
- 3 Pentru o gătire uniformă, tăiați alimentele în bucăți cam de aceeași mărime.
- 4 Pentru mazăre, sau orice aliment care se desface sau cade în apă, înfășurați coșul cu folie din aluminiu.
- 5 Fiți atenți când îndepărtați folia – folosiți mănuși de bucătărie și clești/linguri de plastic.
- 6 Închideți capacul.
- 7 Folosiți butonul  pentru a selecta  din meniu.
- 8 Selectați timpul de preparare. Perioada implicită este de 30 de minute.
- Aceasta trebuie gătită în intervalul de preparare implicit:

alimente (proaspete)	cantitate	alimente (proaspete)	cantitate
fasole verde	200g	broccoli	200g
varză de Bruxelles	200g	varză	sferturi
morcovi (felii)	200g	coceni de porumb	2
cartofi (tăiați în patru)	400g		
- 9 Puteți folosi doar butoanele h și min în timp ce timpul de pe afișaj pâlpâie.
- 10 Folosiți butonul min pentru a naviga prin opțiunile afișajului (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 și 55).
- 11 Folosiți butonul h pentru a naviga prin opțiunile afișajului (1 și 2).
- 12 Pentru a anula setarea pentru 2 oră, apăsați din nou butonul h, în timp ce ora de pe afișaj pâlpâie.
- ★ Dacă nu faceți nimic timp de 2 minute, aparatul va reveni la modul standby.
- 13 Aveți opțiunea de folosi temporizatorul cu acest program (vezi TEMPORIZATOR).
- 14 Apăsați butonul .

- 15 Afișajul va începe numărătoarea inversă.
- 16 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.
- 17 Becul  va pâlpâi.
- 18 Vă recomandăm să scoateți alimentele imediat ce au fost preparate, pentru a preveni afumarea acestora.
- 19 Apăsăți butonul . Deschideți capacul. Scoateți alimentele.

BRUNĂ/SOTÉ/FRĂGEZIRE/FIERBERE

- 1 Puteți folosi programul GĂTIRE CU ABURI  la setarea implicită, cu capacul deschis, drept cratiță, la temperatură ridicată, timp de 5, 10, 15, 20, 25, 30 de minute, înainte de a folosi alt program.
- 2 Folosiți-l cu puțin ulei, pentru a rumeni carnea și legumele, sotéul, pentru a înmuia ceapa, țelina, prazul etc.
- 3 Folosiți-l cu apă sau supă pentru a preîncălzi lichidele de gătit.
- 4 Când comutați pe programul principal, aparatul s-a încălzit, iar unele ingrediente, ori toate, vor fi deja în vas.
- 5 Nu trebuie să spălați cratița pe care ați folosit-o pentru gătit.

PORRIDGE (TERCI DE OVĂZ) /RIZOTO

- 1 Folosiți măsura pentru a pune boabele (orez, ovăz, orz etc.) în vas.

porridge (terci de ovăz)

- Folosiți scala gradată din dreapta, din interiorul vasului, care este marcată de la ½ la 1½.
- Nu depășiți limita marcată max.

congee

- Folosiți scala gradată din centru, din interiorul vasului, care este marcată de la 1 la 3.
- Nu depășiți limita marcată max.

2 Umpleți vasul cu apă până la numărul ce corespunde numărului de cești de boabe.

3 Închideți capacul.

4 Folosiți butonul  pentru a selecta  din meniu.

5 Selectați timpul de preparare. Timpul implicit este de 1 oră.

6 Puteți folosi doar butoanele h și min în timp ce timpul de pe afișaj pâlpâie.


7 Folosiți butonul min pentru a naviga prin opțiunile afișajului (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 și 55).

8 Folosiți butonul h pentru a naviga prin opțiunile afișajului (1, 2, 3 și 4).

9 Pentru a anula setarea pentru 4 oră, apăsați din nou butonul h, în timp ce ora de pe afișaj pâlpâie.

★ Dacă nu faceți nimic timp de 2 minute, aparatul va reveni la modul standby.

10 Aveți opțiunea de folosi temporizatorul cu acest program (vezi TEMPORIZATOR).

11 Apăsăți butonul .

12 Afișajul va începe numărătoarea inversă.

13 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.

14 Becul  va pâlpâi.

15 Apăsăți butonul . Deschideți capacul. Scoateți alimentele.

rizoto

- Urmați rețeta prezentată mai jos în broșură.

PRĂJITURĂ

1 Decongealați aluatul congelat înainte de utilizare.

2 Nu umpleți vasul mai mult de jumătate.




3 Ungeți vasul cu ulei de gătit.

4 Puneți aluatul în vas.




5 Închideți capacul.

6 Folosiți butonul  pentru a selecta  din meniu.





- 7 Selectați timpul de preparare. Perioada implicită este de 40 de minute.
- 8 Perioada implicită este de 40 de minute.
- 9 Puteți folosi doar butoanele h și min în timp ce timpul de pe afișaj pâlpâie.
- 10 Folosiți butonul min pentru a naviga prin opțiunile afișajului (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 și 55).
- 11 Folosiți butonul h pentru a naviga prin opțiunile afișajului (1 și 2).
- 12 Pentru a anula setarea pentru 2 oră, apăsați din nou butonul h, în timp ce ora de pe afișaj pâlpâie.
- * Dacă nu faceți nimic timp de 2 minute, aparatul va reveni la modul standby.
- 13 După ce ați setat timpul, apăsați .
- 14 Afișajul va începe numărătoarea inversă.
- 15 La finalul timpului de preparare, aparatul va intra în modul „păstrați mâncarea caldă”.
- 16 Becul  va pâlpâi.
- 17 Vă recomandăm să scoateți alimentele imediat ce au fost preparate, pentru a preveni afumarea acestora.
- 18 Apăsați butonul . Deschideți capacul. Scoateți alimentele.

PĂSTRAȚI MÂNCAREA CALDĂ

- Dacă doriți să folosiți funcția păstrați mâncarea caldă după un program care nu o are, atunci când singurul lucru pe afișaj este becul  care pâlpâie, apăsați .
- Apăsați  pentru a ieși din această funcție.















ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 1 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- * Scoateți întrerupătorul din priză, apoi scoateți conectorul din mufa de alimentare a aparatului.
- 2 Cu capacul închis, prindeți partea de sus a filtrului și scoateți-l de pe capac.
- 3 Întoarceți-l, pentru a expune semnele de pe marginea frontală.
- 4 Țineți capacul filtrului bine și rotiți restul filtrului înspre lacătul deschis .
- 5 Apăsați pe capetele din partea de jos a capacului interior () și trageți-l de pe aparat.
- 6 Țărașii și părțile din plastic se vor îndepărta ușor.
- 7 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
- 8 Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.
- 9 Reasamblați filtrul și remontați-l în capac.
- 10 Puneți la loc capacul interior în capac.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

rețete

	o lingură (15ml)		un praf de
	o linguriță (5ml)		o legătură
g	grame		crenguță
ml	mililitri		cățel/căței
	măsură		conservă/cutie
	bucată/legătură (țelină)		borcan
	un pumn		pachet (7 g)
	ou, mediu (53-63 g)		ou, mare (63-73 g)

iaurt de casă

1200 ml lapte

100 ml iaurt



opțiuni de arome

50 g mixt de fructe de pădure congelate 1 miere

Deschideți capacul. Adăugați laptele. Selectați din meniu și apăsați . Lăsați laptele să se încălzească până începe să formeze bule pe margini. Apăsați de două ori, pentru a opri programul. Lăsați laptele să se răcească la o temperatură între 37°C și 45°C. Amestecați iaurtul în lapte. Trebuie să le amestecați bine, altfel iaurtul va forma cocloașe. Închideți capacul. Selectați din meniu și apăsați . Așteptați până când programul se termină. Puneți iaurtul la frigider, pentru a se răci complet. Încălziți ușor fructele de pădure într-o cratiță. Adăugați mierea. Când fructele de pădure încep să se desfacă, luați-le de pe foc, lăsați-le să se răcească, apoi adăugați iaurtul și amestecați. Dacă doriți să depozitați iaurtul, trebuie să sterilizați borcanele pe care le veți folosi. Încălziți-le în cuptor, la 100°C, timp de 10 minute. Iaurtul se va păstra până la 2 săptămâni la frigider.

chilli foarte iute de vită, a la NY

fierbere înăbușită

450 g carne de vită înăbușită 1 ulei de măsline
3 usturoi, curățat și tocat 2 ceapă, tocată
2 chimen măcinat 2 pudră de chilli
1 piper cayenne 2 suc de roșii
1 paprica afumat/chipotle pudră 2 roșii
1 ardei verde 1 foi de dafin
1 sare 1 piper negru
1 frunze de busuioc, tocate mare 1 fasole

Deschideți capacul. Adăugați uleiul. Selectați din meniu și apăsați . Tăiați carnea de vită, roșiile și ardeiul în bucățele mici. Rumeniți carnea, apoi luați-o de pe foc. Adăugați ceapa, usturoiul și toate ierburile. Gătiți până când ceapa se înmoaie. Adăugați carnea. Lăsați fasolea deoparte. Adăugați celelalte ingrediente. Apăsați de două ori, pentru a opri programul. Închideți capacul. Selectați . Adăugați fasolea cu 30 de minute înainte de terminarea timpului de preparare. În cazul în care carnea este puțin tare la finalul programului, adăugați o cană de apă și porniți programul pentru carne încă 30 de minute.

somon cu condimente iuți

pește

2 fileuri de somon (cu piele) 1 ulei de măsline
1 ardei roșu 1 pudră de chilli
½ chimen măcinat 1 sare și piper
1 zahăr brun slab 1 lămâie

Amestecați paprica, pudra de chilli, chimenul, zahărul, sarea și piperul. Presărați peste fileurile de somon. Deschideți capacul. Adăugați uleiul. Selectați din meniu și apăsați . Așteptați câteva minute pentru a lăsa uleiul să se încălzească. Adăugați fileurile, cu pielea în jos. Închideți capacul. Aceasta este o combinație perfectă bucăți de pește preparat la aburi și prăjit, pielea devenind crocantă. Serviți cu o bucată de lămâie. O masă ușoară delicioasă.

anghinare la aburi

abur

1 usturoi, curățat și tocat 2 anghinare
crenguțe de ierburi (tarhon, mentă, pătrunjel, cimbru) 1 lămâie

Feliați lămâia. Tăiați coada din partea de jos a fiecărei anghinare. Tăiați sfertul de sus al fiecărei anghinare. Aruncați frunzele deteriorate. Ungeți suprafețele tăiate cu o felie de lămâie. Puneți felile de lămâie în coș. Adăugați crenguțele de ierburi. Adăugați usturoiul. Puneți anghinarea deasupra. Umpleți cu apă până la nivelul 2 de pe scala din stânga, în interiorul vasului. Puneți coșul peste vas. Închideți capacul. Selectați din meniu și apăsați . Anghinarele sunt gătite atunci când frunzele exterioare pot fi îndepărtate cu ușurință. Serviți-le calde sau reci, cu sos de salată. Senzațional!



chilli de legume și cușcuș

1	ceapă roșie, tocată	1	ulei de măsline
1	ceapă albă, tocată	1	fasole albă
2	usturoi, curățat și tocat	1	cannellini boabe
1	ardei roșu, fără sămburi și tocat	1	jalapenos verde
1	ardei galben, fără sămburi și tocat	1	fasole
1	ardei portocaliu, fără sămburi și tocat	1	roșii tăiate
1	coriandru măcinat	2	chimen măcinat
1	piure de roșii	1	zahăr
850 ml	cub de legume	2	puđră de chilli
2	sos de roșii iute	2	oregano uscate
120-140 ml	cușcuș		

☞ gătire lentă

a se servi cu:

brânză rasă
o legătură mică de coriandru, tocat
smântână

Deschideți capacul. Adăugați uleiul. Selectați ☞ din meniu și apăsați ⬇. Adăugați ceapa și usturoiul. Gătiți până când ceapa se înmoaie. Uscăți fasolea și adăugați-o. Lăsați cușcușul deoparte. Adăugați celelalte ingrediente. Apăsați ⏸ de două ori, pentru a opri programul. Închideți capacul. Selectați ☞. Adăugați cușcușul cu 30 de minute înainte de terminarea timpului de preparare. Dacă timpul de preparare s-a terminat deja, selectați ☞ din meniu și gătiți timp de încă aproximativ 20 de minute. Serviți într-un castron, cu un pumn de brânză, o ploaie de smântână și un pic de coriandru proaspăt. Pentru a obține un chilli vegetarian clasic, omiteți cușcușul.

tajine de pește în stil marocan

2	usturoi, curățat și tocat	1	ceapă, tocată
1	ardei roșu, fără sămburi și tocat	2	țelină verde, tocată
2	roșii tăiate	1	chimen măcinat
1	ghimbir măcinat	1	carcuma
1	băț de scortșoară	1	pastă de harissa
120 ml	vin alb	1	piure de roșii
120 ml	supă de pește	1	lămâie
675 g	pește (cod/eglefin/somon)	1	ceapă verde
1	o legătură mică de coriandru, tocat		sare și piper

🐟 pește

Lăsați coriandrul deoparte. Deschideți capacul. Adăugați celelalte ingrediente. Închideți capacul. Selectați 🐟 din meniu și apăsați ⬇. Lăsați la gătit până când peștele devine pufos (40-60 minute). Apăsați ⏸ de două ori, pentru a opri programul. Adăugați coriandrul. Condimentați și serviți. Acest preparat ar merge de minune cu cușcuș.

supă de mazăre și ciolan

1150 ml	supă de pui	1	ceapă, tocată mărunt
225 g	mazăre	1	morcov, tocat
1	țelină verde, tocată	2	usturoi (pisat)
1	cimbru, tocat mărunt	1	foi de dafin
1	ciolan		piper negru

☞ gătire lentă

Deschideți capacul. Adăugați supa. Selectați ☞ din meniu și apăsați ⬇. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Fierbeți la loc mic timp de 10 minute. Adăugați celelalte ingrediente. Apăsați ⏸ de două ori, pentru a opri programul. Închideți capacul. Selectați ☞. Așteptați până când programul se termină. Scoateți ciolanul. Aruncați pielița și oasele. Tăiați carnea în bucăți. Aruncați frunza de dafin. Decorticați mazărea cu partea din spate a unei linguri de lemn. Adăugați carnea. Condimentați și serviți. Raiul într-un vas!

ghiveci irlandez (stew) și găluște de brânză de capră

fierbere înăbușită

pentru ghiveci:

1.8 kg	umăr de miel (gătit)	1	ulei de măsline
250 g	șuncă feliată	3	usturoi (pisat)
950 ml	supă de miel		sare și piper
1	ceapă albă, tocată	2	morcovi, tocați
2	țelină verde, tocată	2	rozmarin, tocat
2	piure de roșii	1	făină de porumb

pentru găluște:

100 g	făină cu agent de creștere	1	praf de copt
50 g	seu	1	sare
75 ml	apă	1	pătrunjel uscat
40 g	brânză de capră (slabă)	1	cimbru uscat
1	maghiran uscat	1	piper negru

pentru ghiveci:

Îndepărtați carnea de pe os. Tăiați carnea și șunca în bucățele mici. Deschideți capacul. Selectați din meniu și apăsați . Adăugați supa. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Fierbeți la loc mic timp de 10 minute. Transferați supa într-un vas. Adăugați uleiul. Adăugați ceapa și fierbeți înăbușit până se înmoaie. Adăugați carnea, usturoiul, ierburile și alte legume și gătiți timp de 5 minute. Adăugați supa. Adăugați piureul de roșii. Apăsați de două ori, pentru a opri programul. Închideți capacul. Selectați .

pentru găluște:

Amestecați toate ingredientele cu mâna. Împărțiți amestecul în 6 mingi. Lăsați să se odihnească timp de 20 minute.

pentru finalizare:

Într-o cană, faceți o pastă moale din făină de porumb și puțină apă. La 30 de minute înainte de terminarea timpului de gătit, deschideți capacul. Amestecați pasta în ghiveci. Adăugați găluștele. Închideți capacul. Așteptați până când programul se termină, apoi serviți. Un castron fabulos de mâncare pentru momente grele!

★ Dacă nu aveți carne de miel gătită, puteți folosi carne de miel crudă, folosind programul de gătire lentă în locul celui pentru ghiveci, apoi continuând cu momentul preparării găluștelor.

arpacaș și fasole borlotti într-o singură farfurie

fierbere înăbușită

1	ulei de măsline	1	fasole borlotti
175 g	arpacaș	1	ceapă, tocată mărunt
1	roșii tăiate	1	piure de roșii
1000 ml	cup de legume	2	pătrunjel (tocat)
125 ml	vin roșu sec		sare și piper

a se servi cu:

ulei de chilli iute (opțional)

Deschideți capacul. Selectați din meniu și apăsați . Adăugați supa. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Fierbeți la loc mic timp de 10 minute. Transferați supa într-un vas. Adăugați uleiul. Adăugați ceapa și fierbeți înăbușit până se înmoaie. Adăugați vinul și lăsați la gătit câteva minute. Adăugați arpacașul și amestecați până când începe să prindă culoarea vinului. Uscăți fasolea și adăugați-o. Adăugați roșiile. Adăugați supa. Apăsați de două ori, pentru a opri programul. Închideți capacul. Selectați . La 30 de minute înainte de terminarea timpului de gătit, deschideți capacul. Verificați cantitatea de lichid din vas. Adăugați 150 ml de apă fierbinte dacă este necesar. Închideți capacul. Așteptați până când programul se termină. Serviți cu pâine proaspătă crocantă și un pic de ulei de chilli iute.



negrese de ciocolată

170 g	unt fără sare	3	70
340 g	zahăr	1	esență de vanilie
170 g	puđră de cacao	1	sare
110 g	dropsuri cu lapte și ciocolată	75 g	făină simplă

prăjitură

a se servi cu:

înghețată de vanilie (opțional)

Topiți untul într-o cratiță, la foc mic. Tapetați vasul cu folie unsă cu unt. Bateți untul topit, zahărul, pudra de cacao, făina, ouăle, vanilia și sarea într-un castron. Încorporați dropsurile de ciocolată. Puneți aluatul în folia din interiorul vasului. Închideți capacul. Selectați din meniu. Setări timpul de preparare la 1 oră și 30 de minute. Apăsati butonul . Prăjitura trebuie să fie tare pe margini și ușor cleioasă în centru. Serviți prăjitura caldă, punând deasupra înghețată.

cozonac cu sirop

115 g	unt	2	60
100 g	zahăr pudră	¼	esență de vanilie
175 g	făină cu agent de creștere	2	lapte
4	sirop din trestie de zahăr		

abur

Bateți ouăle într-un castron. Bateți untul și zahărul într-un vas. Adăugați treptat ouăle, apoi vanilia, apoi făina. Amestecați cu lapte. Ungeți o tavă termorezistentă de 1200 ml. Puneți siropul pe fundul tăvii termorezistente și puneți amestecul deasupra. Acoperiți cu hârtie de copt, apoi cu folie, și legați partea de sus cu o sfoară. Deschideți capacul. Introduceți tava termorezistentă în vasul aparatului. Adăugați suficientă apă clocotită în aparat cât să ajungă la 3 cm deasupra părții de sus a tăvii termorezistente. Închideți capacul. Selectați din meniu. Setări timpul de preparare la 1 oră și 30 de minute. Apăsati butonul . Așteptați până când programul se termină. Transferați conținutul pe o farfurie și serviți cald. Un cozonac excelent, pentru orice perioadă a anului!

pâine albă

1	sirop din trestie de zahăr	1	unt
320 ml	lapte	1	drojdie uscată
500 g	făină albă normală	1	sare

pâine

Deschideți capacul. Adăugați laptele. Selectați din meniu și apăsați . Lăsați laptele să se încălzească până începe să formeze bule pe margini. Transferați laptele într-un vas. Apăsati de două ori, pentru a opri programul. Lăsați laptele să se răcească la o temperatură între 37°C și 45°C. Topiți untul într-o cratiță, la foc mic. Amestecați făina și sarea într-un castron. Adăugați drojdie, unt și sirop. Adăugați laptele și frământați pentru a obține o minge de aluat. Dacă amestecul este foarte lipicios, mai adăugați puțină făină. Acoperiți și lăsați într-un loc cald timp de 10 minute. Frământați din nou. Acoperiți și lăsați într-un loc cald timp de 10 minute. Deschideți capacul. Selectați din meniu și apăsați . Închideți capacul. La 30 de minute înainte de terminarea timpului de gătit, deschideți capacul. Întoarceți pâine. Acest lucru va rumeni puțin partea de sus a pâinii și o va rumeni. Așteptați până când programul se termină. Serviți cu bucăți de unt.



pâine cu bicarbonat

1	amestec de pâine cu bicarbonat		unt
350 ml	apă		

pâine


Deschideți capacul. Ungeți vasul cu unt. Selectați din meniu. Închideți capacul. Setări timpul de preparare la 2 ore și 15 minute. Apăsati butonul . Lăsați-l să se încălzească. Puneți amestecul de pâine cu bicarbonat într-un vas. Adăugați apă. Amestecați cu mâna, formând o minge. Deschideți capacul. Puneți aluatul în vas. Împărțiți aluatul în sferturi, cu o spatulă de plastic. Închideți capacul. La 30 de minute înainte de terminarea timpului de gătit, deschideți capacul. Întoarceți pâine. Acest lucru va rumeni puțin partea de sus a pâinii și o va rumeni. Așteptați până când programul se termină. Răciți blatul pe un grilaj metalic. Serviți cu unt sărat sau ca atare, ori la mâncare.

porridge (terci de ovăz)

2  fulgi de ovăz
1/4  sare

 porridge (terci de ovăz)/rizoto



apă

2  zahăr


a se servi cu:

zahăr brun


lapte / smântână slabă


Deschideți capacul. Adăugați ovăzul, sarea și zahărul. Umpleți cu apă până la nivelul 1½ de pe scala din dreapta, în interiorul vasului. Închideți capacul. Selectați  din meniu și apăsați . Așteptați până când programul se termină. Serviți cu lapte sau smântână. Presărați deasupra zahăr brun. Dacă doriți, puteți adăuga caise uscate bucăți sau jumătăți de prune (fără sămburi) cu 15 înainte de terminarea timpului de preparare. Resturile de porridge pot fi păstrate la frigider până la 2 zile, apoi pot fi reîncălzite.

porridge cu nuci

120 ml lapte
1/2  fulgi de ovăz
apă

 porridge (terci de ovăz)/rizoto



3  nucă de cocos deshidratată

1  scorțișoară măcinată




a se servi cu:

sirop din trestie de zahăr

migdale


Deschideți capacul. Adăugați fulgii de ovăz, scorțișoara, nuca de cocos și laptele. Umpleți cu apă până la nivelul 1/2 de pe scala din dreapta, în interiorul vasului. Închideți capacul. Selectați  din meniu și apăsați . Așteptați până când programul se termină. Presărați sirop din trestie de zahăr și adăugați migdalele deasupra.

mâncare de piept de vită

1 kg piept de vită
2  usturoi, curătat și tocat
50 g cârnat chorizo, feliat
2 ceapă roșie, tocată
600 ml supă de vită
2  amestec de ierburi uscate
6-8 cartofi (mici)
2  sos Worcestershire


 gătire lentă


2  piure de roșii

2  foi de dafin





2 morcovi

3  țelină



2  rozmarin, tocat

1  roșii tăiate

sare și piper

Nu curățați cartofii de coajă. Tăiați cartofii, morcovii și țelina în bucăți. Condimentați pieptul cu sare și piper. Deschideți capacul. Selectați  din meniu și apăsați . Adăugați supa. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Fierbeți la loc mic timp de 10 minute. Transferați supa într-un vas. Gătiți chorizo timp de 2 minute. Adăugați carnea. Lăsați să se rumenească peste tot. Adăugați ceapa, usturoiul, cartofii, țelina și morcovii. Dacă doriți să folosiți și alte legume, le puteți adăuga. Gătiți până când ceapa se înmoaie. Adăugați supa. Adăugați celelalte ingrediente. Apăsați  de două ori, pentru a opri programul. Selectați . Așteptați până când programul se termină, m apoi serviți. Timpul de preparare de 8 ore nu va dăuna, însă preparatul va fi probabil gata după 5 ore.


orez savuros


2  orez
1 cub pentru ciorbă (legume)
1 ardei roșu, fără sămburi și tocat
1  carcuma


 orez

apă

2 morcovi, tocați

2  țelină verde, tocată

1  mazăre (opțional)

Deschideți capacul. Puneți orezul în vas. Umpleți cu apă până la nivelul 2 de pe scala din stânga, în interiorul vasului. Zdrobiți cubul de supă și adăugați-l în apă, amestecând. Adăugați celelalte ingrediente. Închideți capacul. Selectați . Așteptați până când programul se termină, m apoi serviți. Dacă orezul nu este bine făcut, lăsați-l câteva minute, cu capacul închis, pentru a se găti la abur.



supă de roșii

🍲 supă

1	ceapă, tocată	1	ulei de măsline
1	roșii tăiate	2	roșii tăiate
1	ardei roșu, fără sămburi și tocat	2	cartofi,
550 ml	supă de pui	1	piure de roșii
1	amestec de ierburi uscate	1	pipera negru

Deschideți capacul. Adăugați supa. Selectați 🍲 din meniu și apăsați ⏏. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Fierbeți la loc mic timp de 10 minute. Transferați supa într-un vas. Apăsați ⏏ de două ori, pentru a opri programul. Curățați și tocați cartofii. Selectați 🍲 din meniu și apăsați ⏏. Adăugați uleiul. Adăugați ceapa și ardeii dulci. Gătiți până când ceapa se înmoaie. Adăugați supa. Adăugați celelalte ingrediente. Închideți capacul. Așteptați până când programul se termină. Condimentați. Serviți cu pâine crocantă.

supă de chorizo, varză și măr

🍲 supă

¼	cârnă chorizo, tocat mărunt	1	ceapă, tocată mărunt
1	măr	2	morcovi, tocați
2	țelină verde, tocată	2	roșii tăiate
¼	varză proaspătă, tocată mărunt	1	piure de roșii
2	usturoi, curățat și tocat	1	pipera cayenne
1	sare	1	pipera negru
850 ml	cup de legume		

Deschideți capacul. Selectați 🍲 din meniu și apăsați ⏏. Gătiți chorizo timp de 2 minute. Adăugați ceapa și usturoiul. Gătiți până când ceapa se înmoaie. Curățați, scoateți cotorul și tăiați mărul. Adăugați celelalte ingrediente. Apăsați ⏏ de două ori, pentru a opri programul. Închideți capacul. Selectați 🍲 din meniu și apăsați ⏏. Așteptați până când programul se termină. Este o supă excelentă dacă o lăsați peste noapte la frigider, deoarece aromele se vor intensifica.

pui cu roșii și ciuperci

🍲 carne

2	piept de pui, dezosat și fără piele	1	ulei de măsline
450 g	ciuperci brune, tocate	1	roșii tăiate
2	usturoi, curățat și tocat	1	suc de roșii
1	sos Worcestershire	1	oregano uscate
	sare și pipera		

Deschideți capacul. Selectați 🍲 din meniu și apăsați ⏏. Adăugați uleiul. Condimentați pieptul de pui cu sare și pipera și puneți-l în vas. Întoarceți carnea pentru a se găti pe ambele părți. Adăugați usturoiul și ciupercile. Gătiți timp de 3-4 minute, întorcând puilul o dată. Adăugați roșiile, sosul Worcestershire, sosul de roșii și oregano. Lăsați în continuare la gătit, întorcând puilul încă o dată. Verificați dacă puilul este gata. Serviți cu paste, cartofi sau orez. O masă de casă rapidă și gustoasă.

costițe cu bere brună (stout), sirop de arțar și soia

🍲 carne

1 kg	costițe de porc	1	ceapă, tocată
350 ml	Guinness / stout	1	ulei de măsline
140 ml	supă de vită / supă de porc	3	usturoi, curățat și tocat
60 ml	sirop de arțar / miere	2	sos brun de soia





Deschideți capacul. Selectați 🍲 din meniu. Adăugați uleiul. Setati timpul de preparare la 1 oră și 45 de minute. Apăsați butonul ⏏. Adăugați costițele și rumeniți-le 5 minute - întorcându-le din când în când. Scoateți costițele. Adăugați ceapa și usturoiul. Gătiți până când ceapa se înmoaie. Puneți costițele înapoi în vas. Adăugați Guinness, supă, sirop de arțar și sos de soia. Închideți capacul. Așteptați până când programul se termină. Condimentați și serviți. Un aperitiv excelent sau o gustare ori un prânz.


rizoto cu sfeclă roșie






400 g sfeclă roșie
250 g orez arbori/rizoto
250 ml vin alb
900 ml cub de legume / supă de pui

pentru finalizare:

100 ml iaurt
1 unt

 porridge (terci de ovăz)/rizoto
2  ulei de măsline
1 ceapă, tocată mărunt
2  usturoi, curățat și tocat
1  cimbru, tocat mărunt

1  pătrunjel (tocat)

Deschideți capacul. Selectați  din meniu și apăsați . Adăugați supa. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Fierbeți la loc mic timp de 10 minute. Transferați supa într-un vas. Apăsați  de două ori, pentru a opri programul. Selectați  din meniu și apăsați . Lăsați-l să se încălzească. Îndepărtați pielița de pe sfecla roșie și tăiați-o în cuburi de 1 cm. Puneți sfecla roșie, usturoiul și ceapa într-un vas. Gătiți până când ceapa se înmoaie. Amestecați orezul. Închideți capacul și lăsați la gătit 3-4 minute. Deschideți capacul. Amestecați vinul. Închideți capacul și lăsați la gătit 3-4 minute. Deschideți capacul. Adăugați cimbrul. Adăugați supa. Închideți capacul. Așteptați până când programul se termină. Verificați orezul - ar trebui să fie puțin crocant, însă să nu fie tare. Dacă nu este încă gata, adăugați puțină apă și lăsați-l încă câteva minute. Adăugați untul, amestecând - acesta îi va conferi luciul rizotoului. Serviți cu puțin iaurt și o ploaie de pătrunjel. Este foarte bun ca aperitiv sau ca masă ușoară.

 Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.


Отстранете всички опаковки преди употреба.


ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите с това. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.
- 2 Ако конекторът или кабелът са повредени, трябва да бъдат сменени със специален механизъм, доставен от производителя или негов представител.

 Не потапяйте уреда в течност.

 Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи. Остатъчната топлина ще поддържа повърхностите нагорещени след употреба.

 Поддържайте конекторите сухи.

- 3 Не слагайте замразено месо или птиче месо в уреда – размразете напълно преди употреба.
- 4 Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- 5 Не се опитвайте да готвите нищо в тялото на съда за готвене - гответе само в подвижната купа.
- 6 Не пълнете над обозначението „max“ (макс.).
- 7 Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- 8 Извадете щепсела от електрозахранването, след това извадете конектора от входа за електричество на уреда.
- 9 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- 10 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 11 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 12 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба

КАК ДЕЙСТВА

- Натиснете блокировка на капака, за да отворите капака.
- Добавете съставките.
- Осигурете на купата еднакво разстояние от всички страни, за по-добър контакт с елемента.
- Затворете капака.

илюстрации		
1 меню	овесена каша/ризото	2 капак на филтъра
меню	торта	3 филтър
месо	таймер	4 капак
супа	ориз	5 блокировка на капака
кисело мляко	бавно готвене	6 вътрешен капак
хляб	задушаване	7 мерителна чаша
риба	поддържа топло	8 кош
пара	стоп	9 купа
	старт	10 конектор

- Използвайте бутона МЕНЮ за избиране на програма.
- Трите големи бутона в дъното, а именно приготвяне на ориз, бавно готвене и задушаване отменят функциите на бутоните меню и .
- Направете настройка на таймера , в случай че това е необходимо.
- Натиснете бутона за стартиране на програмата.
- За да спрете уреда, натиснете веднъж бутона за стоп , ако на екрана не се извършва отброяване, или два пъти, ако се извършва.
- След като приключите с използването на уреда, го оставете за 15 минути преди да започнете да го използвате отново.

ПОДГОТОВКА

- 1 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 2 Не използвайте уреда в близост или под завеси, рафтове, шкафове или нещо друго, което може да бъде повредено от излизащата пара.
- 3 Дръжте под ръка ръкавици за фурна (или кърпа), подложка или чиния, за да сложите купата след готвене.
- 4 Поставете купата в съда за готвене.
- 5 Осигурете на купата еднакво разстояние от всички страни, за по-добър контакт с елемента.

ЗАХРАНВАНЕ

- 6 Затворете капака.
- 7 Прикрепете конектора към уреда преди да включите кабела към електрозахранването.
- 8 Екранът се включва. Лампичката започва да мига.

ОРИЗ

- 1 Ако желаете да поставите ориза в купата, използвайте мерителната чаша.
- 2 Не сипвайте повече от 10 чаши ориз.
- 3 Използвайте скалата отляво, която се намира във вътрешната част на купата и е маркирана от 2 до 10.
- 4 Напълнете купата с вода до цифрата, отговаряща на броя използвани чаши с ориз.
- 5 Затворете капака.
- 6 Натиснете бутон . Бутонът ще светне.
- 7 Външните сегменти на екрана започват да мигат, докато храната се затопля.
- 8 След това на екрана се показва оставащото време за готвене (13 минути) и започва отброяване.
- 9 В края на времето за готвене уредът преминава в режим "поддържане на топло".
- 10 Лампичката ще светне.
- 11 Отворете капака.
- 12 Извадете купата и я поставете върху подложка или чиния.
- 13 Натиснете бутон .
- 14 Използвайте лъжица, за да обърнете и смесите ориза, за да може да излезе парата.



15 Понякога тази част от ориза, която е в контакт с купата образува коричка.

16 Ако не я искате, след сервиране на ориза я премахнете с лъжица

БАВНО ГОТВЕНЕ

1 Запечено месо и зеленчуци (вижте “ЗАПИЧАНЕ/ЛЕКО ЗАПЪРЖВАНЕ/ОМЕКВАНЕ/ВАРЕНЕ”).

2 Изчакайте докато течността за готвене започне да ври (вижте “ЗАПИЧАНЕ/ЛЕКО ЗАПЪРЖВАНЕ/ОМЕКВАНЕ/ВАРЕНЕ”).


3 Оставете твърдите съставки в купата, след което добавете течността за готвене.

4 Затворете капака.

5 Натиснете бутон . Бутонът ще светне.

6 На екрана се показват 8 часа и започва отброяване.

7 В края на времето за готвене уредът преминава в режим “поддържане на топло”.

8 Лампичката  ще светне.

9 Натиснете бутон . Отворете капака. Извадете храната.

ЗАДУШАВАНЕ

1 Запечено месо и зеленчуци (вижте “ЗАПИЧАНЕ/ЛЕКО ЗАПЪРЖВАНЕ/ОМЕКВАНЕ/ВАРЕНЕ”).

2 Изчакайте докато течността за готвене започне да ври (вижте “ЗАПИЧАНЕ/ЛЕКО ЗАПЪРЖВАНЕ/ОМЕКВАНЕ/ВАРЕНЕ”).


3 Оставете твърдите съставки в купата, след което добавете течността за готвене.

4 Затворете капака.

5 Натиснете бутон . Бутонът ще светне.









6 На екрана се показва 1 час и започва отброяване.

7 В края на времето за готвене уредът преминава в режим “поддържане на топло”.

8 Лампичката  ще светне.

9 Натиснете бутон . Отворете капака. Извадете храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА МЕНЮТО

	МЕНЮ	диапазон	по подразбиране
	месо	10 min - 1 h	20 min
	супа	1 - 5 h	1 h
	кисело мляко	6 - 10 h	8 h
	хляб	1 - 3 h	3 h
	риба	10 min - 1 h	20 min
	пара	30 min - 2 h	30 min
	овесена каша/ризото	1 - 4 h	1 h
	торта	30 min - 2 h	40 min

МЕСО

1 Натрийте готварско олио по цялата храна.

2 Натрийте подправки по повърхността на храната.

3 Сложете една супена лъжица готварско олио в купата.

4 Поставете храната в купата.



5 Затворете капака.

6 Времето за приготвяне зависи от големината на продуктите.

7 Не приготвяйте повече от около 500 г храна наведнъж.

8 Съветваме ви да задавате време за готвене от 10 минути + 10 минути на 100 г говеждо месо.

9 Свинското месо или месото от домашни птици трябва да се готвят в продължение на не по-малко от 5, 10, 15, 20, 25, 30 минути.

10 Използвайте бутона , за да изберете  от менюто.

11 Изберете желаното време за готвене. Времето по подразбиране е 20 минути.

12 Можете да използвате само бутоните h (час) и min (минути), докато времето, показано на екрана мига.

- 13 Използвайте бутона min, за да прехвърлите опциите на екрана (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 14 Ако желаете да готвите в продължение на 1 час, натиснете бутона h.
- 15 За да отмените 1-часовата настройка, отново натиснете бутона h, докато времето, показано на екрана мига.
- ★ Ако не извършвате никакви действия в продължение на 2 минути, уредът ще се прехвърли в режим на готовност.
- 16 Когато сте задали времето, натиснете ◊ .
- 17 Екранът започва отброяване.
- 18 В края на времето за готвене уредът преминава в режим “поддържане на топло”.
- 19 Лампичката ☹ ще светне.
- 20 Натиснете бутон Ⓢ. Отворете капака. Извадете храната.

⌚ ТАЙМЕРЪТ

- Можете да използвате таймера за отлагане с програмите за супа 🍲 , кисело мляко 🥛 , хляб 🍞 , пара ☁ и овесена каша 🥣.
- Направете това непосредствено след задаване на времето за готвене и преди да натиснете старт ◊ :
 - 1) Натиснете бутон ⌚. Лампичката ☹ ще светне.
 - 2) Изберете кога желаете да е готова храната.
 - 3) Например ако в момента часът е 14:00 и желаете да е готово в 21:00, е необходимо да зададете времето на 7 часа.
 - 4) Използвайте бутоните за час и минута (h и min), за да настроите точно часът и минутите.
 - 5) Натиснете бутон Ⓢ.

🍲 СУПА

- 1 Запечено месо и зеленчуци (вижте “ЗАПИЧАНЕ/ЛЕКО ЗАПЪРЖВАНЕ/ОМЕКВАНЕ/ВАРЕНЕ”).
- 2 Оставете твърдите съставки в купата, след което добавете течността за готвене.
- 3 Затворете капака.
- 4 Използвайте бутона ⌚ , за да изберете 🍲 от менюто.
- 5 Изберете желаното време за готвене. Времето по подразбиране е 1 час.
- 6 Можете да използвате само бутоните h (час) и min (минути), докато времето, показано на екрана мига.
- 7 Използвайте бутона min, за да прехвърлите опциите на екрана (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 8 Използвайте бутона h, за да прехвърлите опциите на екрана (1, 2, 3, 4 и 5).
- 9 За да отмените 5-часовата настройка, отново натиснете бутона h, докато времето, показано на екрана мига.
- ★ Ако не извършвате никакви действия в продължение на 2 минути, уредът ще се прехвърли в режим на готовност.
- 10 Можете да използвате таймера с тази програма (вижте ТАЙМЕР).
- 11 Натиснете бутон ◊.
- 12 Екранът започва отброяване.
- 13 В края на времето за готвене уредът преминава в режим “поддържане на топло”.
- 14 Лампичката ☹ ще светне.
- 15 Натиснете бутон Ⓢ. Отворете капака. Извадете храната.

🥛 КИСЕЛО МЛЯКО

закваска от кисело мляко

- 1 Може да използвате 5, 10, 15, 20, 25, 30 мл. (2 супени лъжици):
 - 1) Неароматизирано „живо“ кисело мляко – трябва да е свежо (търсете дълъг срок на годност).







- Различните марки дават различни резултати.
- 2) Предварително пригответено кисело мляко.
- Бактериите отслабват с течение на времето, затова може да правите това само 10 пъти преди да ползвате нова закваска.
- 3) Лиофилизирана закваска от аптека или магазин за здравословна храна.
- Ако инструкциите на пакета се различават от наръчника, следвайте тези на пакета.



МЛЯКО




- 2 Нужен ви е 1 литър мляко.
- 3 Пълномасленото мляко отдава по-гъсто кисело мляко отколкото нискомасленото.
- 4 За да го направите още по-гъсто, можете да добавите до 8 супени лъжици мляко на прах към течното.
- 5 Също така, може да използвате разтворено мляко на прах, или кондензирано мляко.

приготвяне на кисело мляко






- 6 Трябва да унищожите бактериите в млякото, за да предотвратите контакт с бактериите в закваската на киселото мляко.
- 7 Докато затопляте млякото, оставете закваската достигне стайната температура.
- 8 Отворете капака.
- 9 Използвайте програмата за ГОТВЕНЕ НА ПАРА (ЗАПИЧАНЕ/ЛЕКО ЗАПЪРЖВАНЕ/ОМЕКВАНЕ/ВАРЕНЕ), за да затоплите млякото до степен точно преди да заври.
- 10 Оставете млякото да се затопли, докато по краищата започнат да се появяват балончета.
- 11 Оставете млякото да се охлади между 37°C и 45°C.
- 12 Добавете закваската към млякото, като в това време разбърквате.
- 13 Те трябва да са изцяло смесени, в противен случай млякото ще стане на бучки.
- 14 Затворете капака.
- 15 Използвайте бутон , за да изберете  от менюто.
- 16 Изберете желаното време за готвене. Времето по подразбиране е 8 часа.
- 17 Можете да използвате само бутоните h (час) и min (минути), докато времето, показано на екрана мига.
- 18 Използвайте бутон min, за да прехвърлите опциите на екрана (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 19 Използвайте бутон h, за да прехвърлите опциите на екрана (6, 7, 8, 9 и 10).
- 20 За да отмените 10-часовата настройка, отново натиснете бутон h, докато времето, показано на екрана мига.
- ✳️ Ако не извършвате никакви действия в продължение на 2 минути, уредът ще се прехвърли в режим на готовност.
- 21 Можете да използвате таймера с тази програма (вижте ТАЙМЕР).
- 22 Натиснете бутон .
- 23 Екранът започва отброяване.
- 24 В края на времето за готвене уредът преминава в режим на готовност.
- 25 Той няма да запази киселото мляко затоплено.
- 26 Натиснете бутон . Отворете капака. Извадете храната.

ХЛЯБ

- 1 Размразете замразеното тесто изцяло преди употреба.
- 2 Не приготвяйте повече от около 500 г храна наведнъж.
- 3 Намажете купата с готварско олио.
- 4 Поставете тестото в купата.
- 5 Затворете капака.
- 6 Използвайте бутон , за да изберете  от менюто.
- 7 Изберете желаното време за готвене. Времето по подразбиране е 3 часа.

- 8 Можете да използвате само бутоните h (час) и min (минути), докато времето, показано на екрана мига.
- 9 Използвайте бутона min, за да прехвърлите опциите на екрана (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 10 Използвайте бутона h, за да прехвърлите опциите на екрана (1, 2, 3, 4, 5 и 6).
- 11 За да отмените 6-часовата настройка, отново натиснете бутона h, докато времето, показано на екрана мига.
- ✳️ Ако не извършвате никакви действия в продължение на 2 минути, уредът ще се прехвърли в режим на готовност.
- 12 Можете да използвате таймера с тази програма (вижте ТАЙМЕР).
- 13 Натиснете бутон .
- 14 Екранът започва отброяване.
- 15 В края на времето за готвене уредът преминава в режим “поддържане на топло”.
- 16 Лампичката  ще светне.
- 17 Натиснете бутон . Отворете капака. Извадете храната.

РИБА



- 1 Натрийте готварско олио по цялата храна.
- 2 Натрийте подправки по повърхността на храната.
- 3 Сложете една супена лъжица готварско олио в купата.
- 4 Поставете храната в купата.
- 5 Затворете капака.
- 6 Времето за приготвяне зависи от големината на продуктите.
- 7 Не пригответе повече от около 500 г храна наведнъж.
- 8 Предлагаме време за готвене от 10 минути на 100 г храна.
- 9 Използвайте бутона , за да изберете  от менюто.
- 10 Изберете желаното време за готвене. Времето по подразбиране е 20 минути.
- 11 Можете да използвате само бутоните h (час) и min (минути), докато времето, показано на екрана мига.
- 12 Използвайте бутона min, за да прехвърлите опциите на екрана (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 13 Ако желаете да готвите в продължение на 1 час, натиснете бутона h.
- 14 За да отмените 1-часовата настройка, отново натиснете бутона h, докато времето, показано на екрана мига.
- ✳️ Ако не извършвате никакви действия в продължение на 2 минути, уредът ще се прехвърли в режим на готовност.
- 15 Когато сте задали времето, натиснете .
- 16 Екранът започва отброяване.
- 17 В края на времето за готвене уредът преминава в режим “поддържане на топло”.
- 18 Лампичката  ще светне.
- 19 Препоръчваме да отстраните храната веднага щом се е сготвила, за да не се стигне до изсъхване.
- 20 Натиснете бутон . Отворете капака. Извадете храната.

ГОТВЕНЕ НА ПАРА

- 1 Напълнете купата със студена вода до маркировката 6.
- 2 Поставете коша върху горната част на купата и сложете храната в него.
- 3 За равномерно готвене, нарежете храната на приблизително еднакви парчета.
- 4 Ако готвите грах или нещо друго, което може да се разпилее и да падне във водата, обвийте в алуминиево фолио.
- 5 Внимавайте, когато премахвате фолиото – сложете ръкавици за фурна и използвайте пластмасови щипки/лъжици.



6 Затворете капака.

7 Използвайте бутона , за да изберете  от менюто.

8 Изберете желаното време за готвене. Времето по подразбиране е 30 минути.

• Те трябва да се приготвят в рамките на времето по подразбиране:

храна (прясна)	количество	храна (прясна)	количество
грах	200g	броколи	200g
брюкселско зеле	200g	зелка	четвърт
моркови (на кръгчета)	200g	царевица (кочан)	2
картофи (на кубчета)	400g		

9 Можете да използвате само бутоните h (час) и min (минути), докато времето, показано на екрана мига.


10 Използвайте бутона min, за да прехвърлите опциите на екрана (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).

11 Използвайте бутона h, за да прехвърлите опциите на екрана (1 и 2).

12 За да отмените 2-часовата настройка, отново натиснете бутона h, докато времето, показано на екрана мига.


★ Ако не извършвате никакви действия в продължение на 2 минути, уредът ще се прехвърли в режим на готовност.

13 Можете да използвате таймера с тази програма (вижте ТАЙМЕР).

14 Натиснете бутон .

15 Екранът започва отброяване.


16 В края на времето за готвене уредът преминава в режим "поддържане на топло".

17 Лампичката  ще светне.

18 Препоръчваме да отстраните храната веднага щом се е сготвила, за да не се стигне до навлажняване.

19 Натиснете бутон . Отворете капака. Извадете храната.

ЗАПИЧАНЕ/ЛЕКО ЗАПЪРЖВАНЕ/ОМЕКВАНЕ/ВАРЕНЕ

1 Можете да използвате програмата за ГОТВЕНЕ НА ПАРА  на настройката ѝ по подразбиране, при отворен капак, като тиган за високотемпературна обработка в продължение на 5, 10, 15, 20, 25, 30 минути, преди да започнете да готвите с друга програма.

2 Използвайте с малко олио за запичане на месо и зеленчуци, за леко запържване, за омекване на лук, целина, праз и др.

3 Използвайте с вода или продукти за предварително затопляне на готварски течности.

4 Когато превключите към основната програма, уредът вече е затоплен и някои или всички ваши съставки ще са вече в купата.

5 Тогава не е необходимо да измивате тигана, който сте използвали за подготовка.

ОВЕСЕНА КАША/РИЗОТО

1 Използвайте мерителната чаша, за да добавите зърнените храни (ориз, овес, ечемик и др.) в купата.

овесена каша

• Използвайте скълата отдясно в самата купа, която е маркирана от 1/2 до 1 1/2.

• Не пълнете над обозначението „max“ (макс.).



congee (вид овесена каша)

• Използвайте централната скъла в самата купа, която е маркирана от 1 до 3.

• Не пълнете над обозначението „max“ (макс.).

2 Напълнете купата с вода до цифрата, отговаряща на броя чаши със зърнени храни.

3 Затворете капака.

4 Използвайте бутона , за да изберете  от менюто.

- 5 Изберете желаното време за готвене. Времето по подразбиране е 1 час.
- 6 Можете да използвате само бутоните h (час) и min (минути), докато времето, показано на екрана мига.
- 7 Използвайте бутона min, за да прехвърлите опциите на екрана (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 8 Използвайте бутона h, за да прехвърлите опциите на екрана (1, 2, 3 и 4).
- 9 За да отмените 4-часовата настройка, отново натиснете бутона h, докато времето, показано на екрана мига.
- ✳️ Ако не извършвате никакви действия в продължение на 2 минути, уредът ще се прехвърли в режим на готовност.
- 10 Можете да използвате таймера с тази програма (вижте ТАЙМЕР).
- 11 Натиснете бутон ◊.
- 12 Екранът започва отброяване.
- 13 В края на времето за готвене уредът преминава в режим “поддържане на топло”.
- 14 Лампичката 🕯️ ще светне.
- 15 Натиснете бутон Ⓢ. Отворете капака. Извадете храната.

ризото

- Изпълнете рецептата, посочена по-нататък в брошурата.

ТОРТА



- 1 Размразете замразеното тесто изцяло преди употреба.
- 2 Не запълвайте повече от половината купа.
- 3 Намажете купата с готварско олио.
- 4 Поставете тестото в купата.
- 5 Затворете капака.
- 6 Използвайте бутона ⌚, за да изберете 🍰 от менюто.
- 7 Изберете желаното време за готвене. Времето по подразбиране е 40 минути.
- 8 Времето по подразбиране е 40 минути.
- 9 Можете да използвате само бутоните h (час) и min (минути), докато времето, показано на екрана мига.
- 10 Използвайте бутона min, за да прехвърлите опциите на екрана (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 и 55).
- 11 Използвайте бутона h, за да прехвърлите опциите на екрана (1 и 2).
- 12 За да отмените 2-часовата настройка, отново натиснете бутона h, докато времето, показано на екрана мига.
- ✳️ Ако не извършвате никакви действия в продължение на 2 минути, уредът ще се прехвърли в режим на готовност.
- 13 Когато сте задали времето, натиснете ◊.
- 14 Екранът започва отброяване.
- 15 В края на времето за готвене уредът преминава в режим “поддържане на топло”.
- 16 Лампичката 🕯️ ще светне.
- 17 Препоръчваме да отстраните храната веднага щом се е сготвила, за да не се стигне до навлажняване.
- 18 Натиснете бутон Ⓢ. Отворете капака. Извадете храната.

ПОДДЪРЖА ТОПЛО

- Ако желаете да използвате функцията, която поддържа топло след дадена неотговаряща на нея програма, тогава, когато на екрана остане само мигащата лампичка 🕯️, натиснете 🕯️.
- Натиснете Ⓢ за излизане от функцията.









👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА










- 1 Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
- ✳ Извадете щепсела от контакта, след това извадете конектора от входа за електричество на уреда.
- 2 Когато капакът е затворен, хванете горната част на филтъра и го натиснете, за да го изкарате от капака.
- 3 Обърнете го, за да се виждат маркировките върху предния край.
- 4 Хванете капака на филтъра здраво и обърнете останалата част от филтъра към отворения катинар .
- 5 Натиснете разделите в дъното на вътрешния капак () и го издърпайте от уреда.
- 6 Измийте сменяемите части.
- 7 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
- 8 Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.
- 9 Сглобете филтъра отново и го поставете в самия капак.
- 10 Поставете вътрешния във външния капак.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА















За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

рецепти

	супена лъжица (15 мл)
	чаена лъжичка (5 мл)
g	грамове
ml	милилитри
	мерителна чаша
	стрък (целина)
	шепа
	яйце, средно голямо (53-63 гр)






	щипка
	връзка
	клонче
	скилдка(и)
	консерва
	буркан
	малко пакетче (7g)
	яйце, голямо (63-73 гр)
	бавно готвене

чили със зеленчуци и кус-кус

1	глава червен лук, нарязана	1 	зехтин
1	голяма глава лук, нарязана	1 	боб сорт Лимата
2 	скилдки чесън, обелени и нарязани	1 	боб канелини
120-140 ml	кус-кус	1 	зелена чушка халапеньо
1 	червен боб	1 	накълцани домати
1 	смлян кориандър	2 	смлян кимион
1 	доматено пюре	1 	захар
850 ml	зеленчуков бульон	2 	чили на прах
2 	горещ доматен сок	2 	сух риган
1	червена чушка, с премахнати семена и нарязана		
1	жълта чушка, с премахнати семена и нарязана		
1	оранжева чушка, с премахнати семена и нарязана		

за сервиране:

настъргано сирене	заквасена сметана
малка връзка кориандър, нарязан	

Отворете капака. Добавете олиото. Изберете  в менюто и натиснете . Добавете лука и чесъна. Гответе до омекване на лука. Отцедете боба и го добавете. Оставете кус-куса настрана. Добавете останалите съставки. Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Затворете капака. Изберете . Добавете кус-куса 30 минути преди края на готвенето. Ако готвенето вече е приключило, изберете  от менюто и гответе още около 20 минути.

Сервирайте в купа с шепа сирене, малко заквасена сметана и поръсен свеж кориандър. За класическо вегетарианско чили, пропуснете кус-куса.

домашно кисело мляко






1200 ml мляко

100 ml кисело мляко

 кисело мляко

вариант с вкус на плодове

50 g замразени смесени горски плодове 1  мед

Отворете капака. Добавете прясното мляко. Изберете  в менюто и натиснете . Оставете млякото да се затопли, докато по краищата започнат да се появяват балончета. Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Оставете млякото да се охлади между 37°C и 45°C. Разбъркайте киселото мляко в прясното мляко. Те трябва да са изцяло смесени, в противен случай млякото ще стане на бучки. Затворете капака. Изберете  в менюто и натиснете . Изчакайте докато програмата приключи. Оставете киселото мляко в хладилника до пълно охлаждане. Загрейте леко горските плодове в тиган. Добавете меда. Когато горските плодове започнат да се разпадат, отстранете от котлона, оставете да се охладят и след това ги смесете с киселото мляко. Ако желаете да съхранявате Вашето кисело мляко, трябва да стерилизирате бурканите, които ще използвате. Загрейте ги във фурна до 100°C за 10 минути. Киселото мляко ще се запази до 2 седмици при съхранение в хладилник.


горещо нийоркско чили с говеждо месо

450 g говеждо за готвене

3  скилидки чесън, обелени и нарязани

2  смлян кимион

1  много лют червен пипер

1  пушен (лют) червен пипер

1 зелена чушка

1  сол


1  листа босилек, нарязани на едро

1  зехтин

2 глави лук, нарязани

2  чили на прах

2  домати сок





2  домати

1  дафинов лист

1  черен пипер


1  червен боб

 задушаване

Отворете капака. Добавете олиото. Изберете  в менюто и натиснете . Нарезете говеждото, доматиите и чушките на хапки. Задушете месото до покафеняване и след това отстранете. Добавете лука, чесъна и всички подправки. Гответе до омекване на лука. Прибавете месото. Оставете боба настрана. Добавете останалите съставки. Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Затворете капака. Изберете . Добавете боба 30 минути преди края на готвенето. Ако месото все още е леко жилаво в края на програмата, добавете чаша вода и пуснете програмата за месо за още 30 минути

Марокански тажин с риба

2  скилидки чесън, обелени и нарязани

2  стъбло целина, нарязано

1  смлян кимион

1  куркума

120 ml бяло вино

120 ml рибен бульон


675 g риба (треска/пикша/сьомга)

1 малка връзка кориандър, нарязан

1 червена чушка, с премахнати семена и нарязана сол и пипер

1 глава лук, нарязана

2  накълцани домати

1  смлян джинджирил

1 пръчка канела




1  доматино пюре

1 лимон

1  зелени маслини

1  паста Хариса

 риба

Оставете кориандъра настрана. Отворете капака. Добавете останалите съставки. Затворете капака. Изберете  в менюто и натиснете . Гответе, докато рибата започне да се разпада (40-50 минути). Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Добавете корандъра. Овкусете с подправките и сервирайте. Това ястие е чудесно с кус-кус.



ирландско задушено с кнедли с козе сирене

☺ задушаване

за задушеното:

1.8 kg	агнешка плешка (сготвена)	1 🍴	зехтин
250 g	бекон на лентички	3 🍴	чесън (счукан)
950 ml	агнешки бульон		сол и пипер
1	голяма глава лук, нарязана	2	моркова, нарязани
2 🍴	стъбло целина, нарязано	2 🍴	розмарин, накълцан
2 🍴	доматено пюре	1 🍴	царевично брашно

за кнедлите:

100 g	самонабухващо брашно	1 🍴	бакпулвер
50 g	лой	1 🍴	сол
75 ml	вода	1 🍴	сушен магданоз
40 g	козе сирене (меко)	1 🍴	сушена мащерка
1 🍴	сушен риган	1 🍴	черен пипер

за задушеното:

Обезкостете месото. Нарезете месото и бекона на хапки. Отворете капака. Изберете ☹ в менюто и натиснете ⬇. Добавете продуктите. Сложете да ври, като разбърквате. Сложете на слаб огън за 10 минути. Прехвърлете бульона в кана. Добавете олиото. Добавете лука и го запържете до омекване. Добавете месото, чесъна, подправките и останалите зеленчуци и гответе в продължение на 5 минути. Добавете продуктите. Добавете доматеното пюре. Натиснете ☹ два пъти, за да спрете програмата. Затворете капака. Изберете ☺.

за кнедлите:

Сместете всички съставки на ръка. Разделете сместа на 6 топки. Оставете го да почине за 20 минути.

за завършек:

Направете гладка паста от царевичното брашно и малко вода в чаша. 30 минути преди края на готвенето отворете капака. Разбъркайте пастата в задушеното. Добавете кнедлите. Затворете капака. Изчакайте до края на програмата и след това сервирайте. Една чудесна купа с добра храна!

★ Ако не разполагате със сготвено агнешко, можете да използвате сурово, с програмата за бавно готвене вместо програмата за задушено, като след това продължите от момента с кнедлите.

ястие в един съд с перлен ечемик и боб борлоти

☺ задушаване


1 🍴	зехтин	1 🍴	боб борлоти
175 g	перлен ечемик	1	глава лук, нарязана на дребно
1 🍴	накълцани домати	1 🍴	доматено пюре
1000 ml	зеленчуков бульон	2 🍴	магданоз (накълцан)
125 ml	сухо червено вино		сол и пипер





за сервиране:

растително масло с чили (по желание)

Отворете капака. Изберете ☹ в менюто и натиснете ⬇. Добавете продуктите. Сложете да ври, като разбърквате. Сложете на слаб огън за 10 минути. Прехвърлете бульона в кана. Добавете олиото. Добавете лука и го запържете до омекване. Добавете виното и гответе няколко минути. Добавете перления ечемик и разбъркайте, докато започне да поема цвета на виното. Отцедете боба и го добавете. Добавете доматиите. Добавете продуктите. Натиснете ☹ два пъти, за да спрете програмата. Затворете капака. Изберете ☺. 30 минути преди края на готвенето отворете капака. Проверете количеството течност в купата. Добавете 150 мл гореща вода, ако е необходимо. Затворете капака. Изчакайте докато програмата приключи. Сервирайте с пресен хрупкав хляб и няколко капки горещо растително масло с чили.



супа от сушен грах и свински джолан

1150 ml	пилешки бульон	1	глава лук, нарязана на дребно		бавно готвене
225 g	сушен грах	1	морков, нарязан		
1	стъбло целина, нарязано	2	чесън (счукан)		
1	мащерка, нарязана на дребно	1	дафинов лист		
1	свински джолан		черен пипер		

Отворете капака. Добавете продуктите. Изберете  в менюто и натиснете . Сложете да ври, като разбърквате. Сложете на слаб огън за 10 минути. Добавете останалите съставки. Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Затворете капака. Изберете . Изчакайте докато програмата приключи. Оставете свинския джолан настрана. Отстранете кожата и кокалите. Нарезете месото на кубчета. Извадете дафиновия лист. Намачкайте сушения грах с опакото на дървена лъжица. Прибавете месото. Овкусете с подправките и сервирайте. Истински рай в купичка!

сьомга с ароматна коричка

2	филета сьомга (с кожата)	1	зехтин		риба
1	червен пипер	1	чили на прах		
½	смлян кимион	1	сол и пипер		
1	светло кафява захар	1	лимон		



Смесете червения пипер, лютия червен пипер, кимиона, захарта, солта и черния пипер. Поръсете върху филетата от сьомга. Отворете капака. Добавете олиото. Изберете  в менюто и натиснете . Изчакайте няколко минути, докато олиото загрее. Добавете филетата с кожата надолу. Затворете капака. Това е чудесна комбинация от задушаване и пържене на парчета риба, като накрая се получава хрупкава кожа. Сервирайте с резен лимон. Едно чудесно леко ястие.

шоколадово брауни


170 g	безсолно масло	3			торта
340 g	захар	1	ванилова есенция		
170 g	какао на прах	1	сол		
110 g	капки млечен шоколад	75 g	обикновено брашно		






за сервиране:

ванилов сладолед (по желание)

Разпотете чистото масло в тенджерата на слаб огън. Поставете фолио, намазано с масло, от вътрешната страна на купата. Разбийте разтопеното масло, захар, какао на прах, брашно, яйца, ванилия и сол в подходящ съд. Добавете шоколадовите капки. Поставете тестото във фолиото в купата. Затворете капака. Изберете  от менюто. Настройте времето за готвене на 1 час и 30 минути. Натиснете бутон . Браунито ще бъде твърдо по краищата и леко течно в центъра. Сервирайте топло със сладолед отгоре.




Голяма доматиена супа

1	глава лук, нарязана	1	зехтин		супа
1	накълцани домати	2	накълцани домати		
550 ml	пилешки бульон	2	картофи		
1	доматено пюре	1	сушени смесени подправки		
1	черен пипер				
1	червена чушка, с премахнати семена и нарязана				



Отворете капака. Добавете продуктите. Изберете  в менюто и натиснете . Сложете да ври, като разбърквате. Сложете на слаб огън за 10 минути. Прехвърлете бульона в кана. Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Обелете и нарежете доматиите на кубчета. Изберете  в менюто и натиснете . Добавете олиото. Добавете лука и сладкия пипер. Гответе до омекване на лука. Добавете продуктите. Добавете останалите съставки. Затворете капака. Изчакайте докато програмата приключи. Овкусете. Сервирайте с хрупкав хляб.








ризото с червено цвекло в мултифункционален уред за готвене  овесена каша/ризото


900 ml	зеленчуков бульон / пилешки бульон	400 g	червено цвекло
2 	скилидки чесън, обелени и нарязани	1	глава лук, нарязана на дребно
250 ml	бяло вино	250 g	ориз арборио / ориз за ризото
1 	мащерка, нарязана на дребно	2 	зехтин



за завършек:

100 ml	кисело мляко
1 	магданоз (накълцан)
1 	чисто масло







Отворете капака. Изберете  в менюто и натиснете . Добавете продуктите. Сложете да ври, като разбърквате. Сложете на слаб огън за 10 минути. Прехвърлете бульона в кана. Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Изберете  в менюто и натиснете . Оставете да се затопли. Обелете цвеклото и го нарежете на кубчета от 1 см. Поставете цвеклото, чесъна и лука в купата. Гответе до омекване на лука. Добавете и разбъркайте ориза. Затворете капака и гответе 3-4 минути. Отворете капака. Добавете и разбъркайте виното. Затворете капака и гответе 3-4 минути. Отворете капака. Добавете мащерката. Добавете продуктите. Затворете капака. Изчакайте докато програмата приключи. Проверете ориза – трябва да бъде леко твърд, но не прекалено. Ако не е съвсем готов, добавете малко вода и гответе още няколко минути. Добавете и разбъркайте маслото – това придава блясък на ризотото. Сервирайте с лъжица кисело мляко и поръсете с магданоз. Това ястие е много подходящо за предястие или за лек обяд.






бял хляб хляб

1 	златен сироп	1 	чисто масло
320 ml	мляко	1 	суха мая
500 g	бяло брашно за хляб	1 	сол

Отворете капака. Добавете прясното мляко. Изберете  в менюто и натиснете . Оставете млякото да се затопли, докато по краищата започнат да се появяват балончета. Прехвърлете млякото в кана. Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Оставете млякото да се охлади между 37°C и 45°C. Разтопете чистото масло в тенджерата на слаб огън. Смесете брашното и солта в купа. Добавете маята, маслото и сиропата. Добавете прясното мляко и замесете на топка. Ако сместа е много лепкава, добавете още малко брашно. Покрийте тестото и оставете на топло за 10 минути. Замесете го отново. Покрийте тестото и оставете на топло за 10 минути. Отворете капака. Изберете  в менюто и натиснете . Затворете капака. 30 минути преди края на готвенето отворете капака. Обърнете хляба. Това ще придаде малко цвят и хрупкавост на горната част на хляба. Изчакайте докато програмата приключи. Сервирайте с парченца масло.

супа от чоризо, зеле и ябълки супа

¼	наденица чоризо, нарязана на дребно	1	глава лук, нарязана на дребно
1	ябълка	2	моркова, нарязани
2 	стъбло целина, нарязано	2	накълцани домати
¼	глава зеле, нарязано на дребно	1 	доматено пюре
2 	скилидки чесън, обелени и нарязани	1 	много лют червен пипер
1 	сол	1 	черен пипер
850 ml	зеленчуков бульон		

Отворете капака. Изберете  в менюто и натиснете . Сотирайте чоризото за 2 минути. Добавете лука и чесъна. Гответе до омекване на лука. Обелете, почистете и нарежете ябълката. Добавете останалите съставки. Натиснете  два пъти, за да спрете програмата. Затворете капака. Изберете  в менюто и натиснете . Изчакайте докато програмата приключи. Това е една чудесна супа, а ако я оставите за една нощ в хладилника, вкусът • ще се развие допълнително.

задушен артишок

☞ пара

1 🍷 скилидки чесън, обелени и нарязани 2 глави артишок
клонки подправки (пелин, мента, магданоз, мащерка) 1 лимон

Нарежете лимона. Изрежете стъблото в основата на всяка глава артишок. Изрежете горната една четвърт от всяка глава артишок. Изхвърлете всички наранени листа. Натрийте изрязаните повърхности с резен лимон. Поставете резените лимони в кошницата. Добавете клонките подправки. Добавете чесъна. Поставете артишока отгоре. Налейте вода до ниво 2 от скалата в ляво, вътре в купата. Поставете кошницата върху купата. Затворете капака. Изберете ☞ в менюто и натиснете ◊. Артишокът е сготвен, когато външните листа могат да се премахнат лесно. Сервирайте топъл или студен със сос винегрет. Невероятно!

сиропиран пандишпанов пудинг

☞ пара

115 g чисто масло 2 ⑥①
100 g пудра захар ¼ 🍷 ванилова есенция
175 g самонабухващо брашно 2 🍷 мляко
4 🍷 златен сироп

Разбийте яйцата в отделна купа. Разбийте размекнатото масло и захар в купа. Постепенно добавете яйцата, ванилията, а след това и брашното. Добавете и разбъркайте пряното мляко. Намаслете термоустойчива 1200 мл купа. Поставете сиропа на дъното на термоустойчивата купа и сложете сместа отгоре. Покрийте с хартия за печене, а след това с фолио и завържете горната част с връв. Отворете капака. Поставете термоустойчивата купа в купата на уреда. Добавете достатъчно вряла вода в купата на уреда, така че да достигне до 3 см под ръба на термоустойчивата купа. Затворете капака. Изберете ☞ от менюто. Настройте времето за готвене на 1 час и 30 минути. Натиснете бутон ◊. Изчакайте докато програмата приключи. Обърнете в чиния и сервирайте сладкиша топъл. Това е един чудесен пудинг по всяко време на годината!

соден хляб

🍞 хляб

1 🍲 смес за соден хляб чисто масло
350 ml вода

Отворете капака. Намажете купата с масло. Изберете 🍞 от менюто. Затворете капака. Настройте времето за готвене на 2 часа и 15 минути. Натиснете бутон ◊. Оставете да се затопли. Поставете сместа за соден хляб в купата. Добавете водата. Омесете на ръка до получаване на топка. Отворете капака. Поставете тестото в купата. Разделете тестото на четири части с пластмасова шпатула. Затворете капака. 30 минути преди края на готвенето отворете капака. Обърнете хляба. Това ще придаде малко цвят и хрупкавост на горната част на хляба. Изчакайте докато програмата приключи. Оставете да изстине върху метална решетка. Сервирайте хляба самостоятелно със солено масло или с друго ястие.

porridge (овесена каша)

🍲 овесена каша/ризото


2 🍲 овесена каша вода
1¼ 🍷 сол 2 🍷 захар



за сервиране:

тъмно кафява захар мляко / нискомаслена сметана

Отворете капака. Добавете овесените ядки, солта и захарта. Налейте вода до ниво 1½ от скалата в дясно, вътре в купата. Затворете капака. Изберете 🍲 в менюто и натиснете ◊. Изчакайте докато програмата приключи. Сервирайте с пряно мляко или сметана. Поръсете с тъмна кафява захар. Ако желаете, можете да добавите нарязани сушени кайсии или разполовени сушени сливи (без костилките) 15 минути преди края на времето за готвене. Останалата porridge (овесена каша) може да се съхранява в хладилник до 2 дни и след това да се претопли.



porridge (овесена каша) с ядки овесена каша/ризото



-  ½ овесени ядки
- 120 ml мляко
- 1  смляна канела

- 3  вода
- 3  кокосови стърготини





за сервиране:


златен сироп

натрошени бадеми







Отворете капака. Добавете овесените ядки, канела, кокосови стърготини и прясно мляко. Налейте вода до ниво ½ от скалата в дясно, вътре в купата. Затворете капака. Изберете  в менюто и натиснете . Изчакайте докато програмата приключи. Поръсете със златен сироп и натрошени бадеми отгоре.



пикантен ориз ориз

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2  ориз | вода |
| 1 кубче бульон (зеленчуков) | 2 моркова, нарязани |
| 2  стъбло целина, нарязано | 1  куркума |
| 1  грах (по желание) | |
| 1 червена чушка, с премахнати семена и нарязана | |




Отворете капака. Поставете ориза в купата. Налейте вода до ниво 2 от скалата в ляво, вътре в купата. Натрошете кубчето бульон и го добавете и разбъркайте във водата. Добавете останалите съставки. Затворете капака. Изберете . Изчакайте до края на програмата и след това сервирайте. Ако оризът не е съвсем готов, оставете го за няколко минути със затворен капак, за да се задуши.



пиле с домати и гъби месо

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 пилешки гърди, без кожа и обезкостени | 1  зехтин |
| 450 g кралски печурки | 1  накълцани домати |
| 2  скилидки чесън, обелени и нарязани | 1  доматен сок |
| 1  сос Уорчестършир | 1  сух риган |
| сол и пипер | |

Отворете капака. Изберете  в менюто и натиснете . Добавете олиото. Овкусете пилешките гърди със сол и пипер и ги поставете в купата. Обърнете месото, така че да се запечата от двете страни. Добавете чесъна и гъбите. Гответе 3-4 минути, като обърнете пилешкото месо веднъж. Добавете доматиите, сос Уорчестър, доматиения сос и ригана. Продължете да готвите, като обърнете пилешкото месо още веднъж. Проверете дали пилешкото месо е добре сготвено. Сервирайте с паста, картофи или ориз. Едно бързо и вкусно ястие с продукти, които имате в наличност.

ребра, задушени в стаут, с кленов сироп и соев сос месо

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 kg свински ребра | 1 глава лук, нарязана |
| 350 ml Гинес / стаут | 1  зехтин |
| 140 ml говежди / свински бульон | 2  тъпен соев сос |
| 3  скилидки чесън, обелени и нарязани | 60 ml кленов сироп / мед |

Отворете капака. Изберете  от менюто. Добавете олиото. Настройте времето за готвене на 1 час и 45 минути. Натиснете бутон . Добавете ребрата и задушете за 5 минути, като обръщате от време на време. Отстранете ребрата. Добавете лука и чесъна. Гответе до омекване на лука. Върнете ребрата в купата. Добавете и разбъркайте Гинеса, бульона, кленовия сироп и соевия сос Затворете капака. Изчакайте докато програмата приключи. Овкусете с подправките и сервирайте. Едно чудесно предястие или част от обяд с различни ястия.

ястие с телешки гърди в един съд

1 kg	телешки гърди
2 🍄	скилидки чесън, обелени и нарязани
50 g	наденица чоризо, нарязана на резени
2	глави червен лук, нарязани
600 ml	говежди бульон
2 🍷	сушени смесени подправки
6-8	картофи (малки)
2 🍷	сос Уорчестършир

🍄 бавно готвене

2 🍷	доматено пюре
2 🍃	дафинов лист
2	моркови
3 🍃	целина
2 🍃	розмарин, накълцан
1 🍅	накълцани домати
	сол и пипер

Оставете картофите с кожата. Нарезете картофите, морковите и целината на големи парчета. Овкусете телешките гърди със сол и пипер. Отворете капака. Изберете 🍷 в менюто и натиснете ⬅️. Добавете продуктите. Сложете да ври, като разбърквате. Сложете на слаб огън за 10 минути. Прехвърлете бульона в кана. Сотирайте чоризото за 2 минути. Прибавете месото. Задушете ги до покафеняване от всички страни. Добавете лука, чесъна, картофите, целината и морковите. Ако разполагате с други кореноплодни, които трябва да се използват, можете да добавите и тях. Гответе до омекване на лука. Добавете продуктите. Добавете останалите съставки. Натиснете ⏸️ два пъти, за да спрете програмата. Изберете 🍄. Изчакайте до края на програмата и след това сервирайте. Може да се готви 8 часа, но вероятно ястието ще бъде готово за консумация след 5 часа.

الأضلاع السمينة بالقيقب والصويا المطهية ببطء

زيت زيتون	1	أضلاع بطن لحم خنزير	kg 1
عجينة/سمين	ml 350	ثوم، مقشر ومفروم	1
بصل، مفروم	1	مرقة بقر/مرقة خنزير	ml 140
شراب القيقب	ml 60	شراب القيقب/العسل	ml 60
عسل		صلصة صويا غامقة	2

افتح الغطاء. اختر ⑤ في القائمة. أضف الزيت. اضبط مدة الطهي على 1 ساعة و 45 دقيقة. اضغط على الزر ④. أضف الأضلاع وقم بتحميرها لمدة 5 دقائق - مع تقليبها بين حين وآخر. أخرج الأضلاع. أضف البصل والثوم. قم بطهي البصل إلى أن يلين. أعد الأضلاع إلى الوعاء. قلب في العجينة والمرق وشراب القيقب وصلصة الصويا اغلق الغطاء. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. اضبط التوابل وقدم. بادئ عظيم أو كجزء من اختيار وخط الغداء.






وجبة صدر حيوان في وعاء واحد

جزر	2	صدر حيوان	kg 1
كرفس	3	سجق لحم خنزير، مقطع	g 50
مرقة بقر	ml 600	ثوم، مقشر ومفروم	2
طماطم مقطعة	1	بصل أحمر، مفروم	2
معجون طماطم	2	بطاطس (صغيرة)	8-6
روزماري، مقطع	2	أعشاب مجففة مختلطة	2
ملح وفلفل		صلصة رسيستيرشاير	2

اترك الجلود على البطاطس. قم بتقطيع البطاطس والجزر والكرفس إلى قطع صغيرة. قم بتتبيل صدر الحيوان بملح وفلفل. **افتح الغطاء.** اختر ⑤ في القائمة ثم اضغط ④. أضف المرق. قم بالغلي مع التقليب. قم بالطهي على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. انقل المرقة إلى إبريق. قم بقلي السجق لمدة دقيقتين. أضف اللحم. قم بتحمير كل شيء. أضف البصل والثوم والبطاطس والكرفس والجزر. إذا كان لديك أي خضروات جذرية أخرى تحتاج لاستخدامها، أضفها أيضاً. قم بطهي البصل إلى أن يلين. أضف المرق. أضف المكونات المتبقية. اضغط على ⑦ مرتين لوقف البرنامج. اختر ⑧. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج ثم قدمه. لن يضر الطهي لمدة 8 ساعات ولكن من المحتمل أن يكون جاهزاً للأكل بعد 5 ساعات.






حساء الطماطم

بطاطس	2	بصل، مفروم	1
زيت زيتون	1	مرقة دجاج	ml 550
طماطم مقطعة	1	أعشاب مجففة مختلطة	1
طماطم مقطعة	2	معجون طماطم	1
فلفل حلو مدبب	1	فلفل أسود	1

افتح الغطاء. أضف المرق. اختر  في القائمة ثم اضغط . قم بالعلي مع التقليب. قم بالطهي على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. انقل المرققة إلى إبريق. اضغط على  مرتين لوقف البرنامج. قم بتقسير وتقطيع البطاطس. اختر  في القائمة ثم اضغط . أضف الزيت. أضف البصل والفلفل الحلو. قم بطهي البصل إلى أن يلين. أضف المرق. أضف المكونات المتبقية. اغلق الغطاء. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. اضبط التوابل. يقدم مع خبز يابس.



حساء السجق والملفوف والتفاح

تفاح	1	سجق لحم خنزير، مفروم فرماً ناعماً	1/4
معجون طماطم	1	بصل، مفروم فرماً ناعماً	1
فلفل حريف	1	جزر، مقطع	2
ملح	1	كرفس، مفروم	2
فلفل أسود	1	طماطم مقطعة	2
مرقة خضار	ml 850	ثوم، مقشر ومفروم	2
		ملفوف، مفروم فرماً ناعماً	1/4

افتح الغطاء. اختر  في القائمة ثم اضغط . قم بقلي السجق لمدة دقيقتين. أضف البصل والثوم. قم بطهي البصل إلى أن يلين. قم بتقسير ونزع بذور وتقطيع التفاح. أضف المكونات المتبقية. اضغط على  مرتين لوقف البرنامج. اغلق الغطاء. اختر  في القائمة ثم اضغط . انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. هذا الحساء عظيم وسوف تزيد نكهته إذا تركته في التلاجة طوال الليل.

الدجاج بالطماطم والفطر

صلصة طماطم	1	صدر دجاج مخلية وبالعظم	2
زعترا مجفف	1	زيت زيتون	1
ملح وفلفل		فطر بني، مقطع	g 450
طماطم مقطعة	1	ثوم، مقشر ومفروم	2
		صلصة رسيستيرشاير	1

افتح الغطاء. اختر  في القائمة ثم اضغط . أضف الزيت. قم بتتبيل صدر الدجاج بالملح والفلفل وضعها في الوعاء. اقلب اللحم لتغطية الجانبين. أضف الثوم والفطر. قم بالطهي لمدة 3 إلى 4 دقائق مع تدوير الدجاج مرة واحدة. أضف الطماطم وصلصة رسيستيرشاير وصلصة الطماطم والزعترا. قم بالطهي مع تدوير الدجاج مرة أخرى. تأكد من طهي الدجاج جيداً. يقدم مع معكرونة أو بطاطس أو أرز. وجبة سريعة ولذيذة يمكن حفظها في خزانة.

العصيدة بالجوز

ماء	شوفان مجروش	1/2 كوب
حليب ml 120	جوز هند مجفف	3
	قرفة مطحونة	1

للتقديم:

شراب ذهبي

لوز محبب

افتح الغطاء. أضف الشوفان والقرفة وجوز الهند واللبن. املا بالماء إلى المستوى 1/2 على المقياس الموجود على اليسار داخل الوعاء. اغلق الغطاء. اختر 1 في القائمة ثم اضغط 1. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. قم برش العصير الذهبي مع اللوز المحبب على القمة.

ريستو الشمندر بالطبخ المتعدد

زيت زيتون	2	بصل، مفروم فرماً ناعماً	1
جذر شمندر	g 400	ثوم، مقشر ومفروم	2
نبيذ أبيض	ml 250	أرز أريوري اريستو	g 250
ز عتر، مفروم فرماً ناعماً	1	مرقة خضار / مرقة دجاج	ml 900

للإنهاء:

زبد	1	زبادي	ml 100
		بقدونس (مفروم)	1

افتح الغطاء. اختر 1 في القائمة ثم اضغط 1. أضف المرق. قم بالغلي مع التقليب. قم بالطهي على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. انقل المرقة إلى إبريق. اضغط على 1 مرتين لوقف البرنامج. اختر 1 في القائمة ثم اضغط 1. اتركه يدفأ. قشر الشمندر وقطعه إلى مكعبات بطول 1 سم. ضع الشمندر والثوم والبصل في الوعاء. قم بطهي البصل إلى أن يلين. قلب في الأرز. أغلق الغطاء وقم بالطهي لمدة 3-4 دقائق. افتح الغطاء. قلب في النبيذ. أغلق الغطاء وقم بالطهي لمدة 3-4 دقائق. افتح الغطاء. أضف الزعتر. أضف المرق. اغلق الغطاء. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. تحقق من الأرز - يجب أن يكون به عصّة طفيفة ولكن لا ينبغي أن يكون صلباً. إذا لم يكن مطبوخاً تماماً، أضف قليلاً من الماء وقم بالطهي لبضع دقائق أكثر. قلب في الزبدة - فهذا يعطي الريستو بريقه يقدم بقليل من الزبادي ويرش بالبقدونس هذا جيد حقاً كبداي أو كوجبة غداء خفيفة.

الأرز المتبل

ماء	أرز	2
جزر، مقطع	مكعب مرقة (خضروات)	1
كرفس، مفروم	فلفل أحمر، منزوع البذور ومفروم	1
كركم	بازلاء (اختياري)	1

افتح الغطاء. ضع الأرز في الوعاء. املا بالماء إلى المستوى 2 على المقياس الموجود على اليسار داخل الوعاء. اهرس مكعب المرقة وقلبه في الماء. أضف المكونات المتبقية. اغلق الغطاء. اختر 1. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج ثم قدمه. إذا لم يكن الأرز مطبوخاً تماماً، اتركه بضع دقائق مع غلق الغطاء ليصدر بخاراً.

البودنج الإسفنجي الشراب

g 115	زبد
g 100	سكر ناعم
2	⑥
¼	خلاصة الفانيليا
g 175	دقيق ذاتي الرفع
2	حليب
4	شراب ذهبي

اخفق البيض في وعاء. اخفق الزبدة والسكر في وعاء. أضف تدريجياً البيض ثم الفانيليا ثم الدقيق. قلب في اللبن. قم بتشحييم وعاء 1200 مل مقاوم للحرارة. ضع الشراب في أسفل الوعاء المقاوم للحرارة وضع الخليط على القمة. قم بتغطيته بورق خبز ثم بورق معدني واربط الرأس برباط. **افتح الغطاء.** ضع الوعاء المقاوم للحرارة داخل الوعاء في الجهاز. أضف ما يكفي من الماء المغلي في الوعاء في الجهاز ليصل إلى 3 سم تحت قمة الوعاء المقاوم للحرارة. **اغلق الغطاء.** اختر ⑥ في القائمة. اضبط مدة الطهي على 1 ساعة و 30 دقيقة. اضغط على الزر ◊. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. يقلب على طبق ويقدم دافئاً. هذا البودنج عظيم في أي وقت في السنة!!

الريغيف الأبيض

1	شراب ذهبي
1	زبد
ml 320	حليب
1	خميرة مجففة
g 500	دقيق خبز أبيض قوي
1	ملح

افتح الغطاء. أضف اللبن. اختر ⑥ في القائمة ثم اضغط ◊. دع اللبن يسخن إلى أن يبدأ في الغليان عند الحواف. انقل اللبن إلى إبريق. اضغط على ⑦ مرتين لوقف البرنامج. دع اللبن يبرد إلى ما بين 37 درجة مئوية و 45 درجة مئوية. أذب الزبدة في مقلاة على حرارة منخفضة. اخلط الدقيق والملح في وعاء. أضف الخميرة والزبدة والشراب. أضف اللبن واعجنه على شكل كرة. إذا كان الخليط لزجاً جداً، أضف قليلاً من الدقيق. قم بتغطيته واتركه في مكان دافئ لمدة 10 دقيقة. اعجن مرة أخرى. قم بتغطيته واتركه في مكان دافئ لمدة 10 دقيقة. **افتح الغطاء.** اختر ⑧ في القائمة ثم اضغط ◊. **اغلق الغطاء.** افتح الغطاء قبل انتهاء الطهي بـ 30 دقيقة. اقلب الخبز. سوف يساعد ذلك على إكساب الريغيف قليلاً من اللون والمضغ. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. يقدم بكثير من الزبدة.

خبز الصودا

1	خليط خبز الصودا
ml 350	ماء
	زبد

افتح الغطاء. قم بتشحييم الوعاء بزبدة. اختر ⑨ في القائمة. **اغلق الغطاء.** اضبط مدة الطهي على 2 ساعة و 15 دقيقة. اضغط على الزر ◊. اتركه يذفأ. وضع خليط خبز الصودا في وعاء. أضف الماء. اخلطه باليد على شكل كرة. **افتح الغطاء.** ضع العجين في الوعاء. قسّم العجينة إلى أرباع بملعقة بلاستيكية. **اغلق الغطاء.** افتح الغطاء قبل انتهاء الطهي بـ 30 دقيقة. اقلب الخبز. سوف يساعد ذلك على إكساب الريغيف قليلاً من اللون والمضغ. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. يبارد على حامل من السلك. يقدم بزبدة مملحة أو مع وجبة.

العصيدة

2	دقيق شوفان
2	سكر
¼	ملح
	ماء

للتقديم:

لبن/قشدة قليلة الدسم

سكر بني غامق

افتح الغطاء. أضف الشوفان والملح والسكر. املاً بالماء إلى المستوى 1½ على المقياس الموجود على اليسار داخل الوعاء. **اغلق الغطاء.** اختر ⑩ في القائمة ثم اضغط ◊. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. يقدم باللبن أو القشدة. يرش بسكر بني غامق. يمكنك إذا أردت، إضافة مشمش مجفف مقطع أو خوخ نصفين (دون نواة) قبل 15 دقيقة من نهاية مدة الطهي. ويمكن الاحتفاظ بالعصيدة المتبقية في الثلاجة لمدة تصل إلى يومين ثم إعادة تسخينها.

الحساء الأيرلندي بفطائر جبن الماعز

للحساء:

1	كوب	زيت زيتون	1.8 kg	كتف خروف (مطبوخ)
3	عصا	ثوم (مهروس)	250 g	لحم خنزير مدخن
		ملح وفلفل	950 ml	مرقة خروف
2		جزر، مقطع	1	بصلة كبيرة، مفرومة
2	كوب	معجون طماطم	2	كرفس، مفروم
2	كوب	دقيق ذرة	2	روزماري، مقطع

للطائر المحشوة:

40 g	جبن ماعز (لبنة)	1	كوب	بقدونس مجفف
50 g	شحم مائية	1	كوب	زعرور مجفف
1	كوب	مسحوق خبز	1	مردقوش مجفف
1	كوب	ملح	1	فلفل أسود
75 ml	ماء			

للحساء:

أخرج اللحم من العظم. اقطع اللحم ولحم الخنزير المقعد إلى قطع صغيرة. افتح الغطاء. اختر ① في القائمة ثم اضغط ④. أضف المرق. قم بالعلي مع التقليب. قم بالطهي على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. انقل المرق إلى إبريق. أضف الزيت. أضف البصل واللحم المقلي إلى أن يلين. أضف اللحم والثوم والأعشاب والخضروات الأخرى و قم بالطهي لمدة 5 دقائق. أضف المرق. أضف بوريه الطماطم. اضغط على ⑦ مرتين لوقف البرنامج. اغلق الغطاء. اختر ⑧.

للطائر المحشوة:

اخلط جميع المكونات باليد. قسم الخليط إلى 6 كرات. واتركه يهدأ لمدة 20 دقيقة.

للإنهاء:

قم بعمل عجينة ناعمة بدقيق الذرة وقليل من الماء في كوب. افتح الغطاء قبل انتهاء الطهي بـ 30 دقيقة. قلب العجينة في الحساء. أضف الفطائر المحشوة. اغلق الغطاء. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج ثم قدمه. وعاء رائع من الطعام التقليدي! إذا لم يكن لديك أي خروف مطبوخ، يمكنك استخدام خروف نيء ببرنامج الطهي البطيء بدلاً من برنامج الحساء ثم نفذ من بعد لحظة وضع الفطائر المحشوة.

خرشوف بالبخار

1	كوب	ليمون	2	كوب	خرشوف كروي
			1	عصا	ثوم، مقشر ومفروم

أغصان من الأعشاب (طرخون ونعناع وبقدونس وزعتر)

قم بتقطيع الليمون. اقطع الساق مع أسفل كل خرشوفة. اقطع الربع العلوي من كل خرشوفة. تخلص من أي أوراق تالفة. قم بحك الأسطح المقطوعة بشريحة من الليمون. ضع شرائح الليمون في السلة. أضف أغصان الأعشاب. أضف الثوم. ضع في الخرشوف في الأعلى. املاً بالماء إلى المستوى 2 على المقياس الموجود على اليسار داخل الوعاء. ضع السلة فوق الوعاء. اغلق الغطاء. اختر ① في القائمة ثم اضغط ④. يتم طهي الخرشوف عندما يمكن نزع الأوراق الخارجية بسهولة. يقدم دافئاً أو بارداً بصلصة خل. مدهش!

حساء البازلاء المقشرة وعرقوب لحم الخنزير

مرقة دجاج	ml 1150	بصل، مفروم فرماً ناعماً	1
بازلاء مقشرة	g 225	جزر، مقطع	1
ثوم (مهروس)	2	كرفس، مفروم	1
ورق الغار	1	زعرور، مفروم فرماً ناعماً	1
فلفل أسود		عرقوب لحم خنزير	1

افتح الغطاء. أضف المرق. اختر ⑥ في القائمة ثم اضغط ④. قم بالغلي مع التقليب. قم بالطهي على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. أضف المكونات المتبقية. اضغط على ⑦ مرتين لوقف البرنامج. اغلق الغطاء. اختر ⑧. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. أخرج عرقوب لحم الخنزير. تخلص من الجلد والعظام. اقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة. تخلص من رغيغ الغار. اهرس البازلاء المقشرة بالجزء الخلفي من ملعقة خشبية. أضف اللحم. اضبط التوابل وقدم الجنة في وعاء!

كعكة برواني الشوكولاته

سكر	g 340	زبدة غير مملحة	g 170
دقيق عادي	g 75	مسحوق كاكاو	g 170
⑦0	3	خلاصة الفانيليا	1
ملح	1	قطرات شوكولاته باللبن	g 110

للتقديم:

آيس كريم فانيليا (اختياري)

أدب الزبدة في مقلاة على حرارة منخفضة. ثم بتبطين الوعاء بورق زبدة. قم بخفق الزبدة الذائبة والسكر ومسحوق الكاكاو والدقيق والبيض والفانيليا والملح في طبق. قم بلفها في قطرات الشوكولاته. ضع الخليط في الورق داخل الوعاء. اغلق الغطاء. اختر ⑨ في القائمة. اضبط مدة الطهي على 1 ساعة و 30 دقيقة. اضغط على الزر ④. يجب أن تكون الكعكة صلبة حول الحواف ولزجة قليلاً في الوسط. قدم الكعكة دافئة ومغطاة بالآيس كريم.

وجبة شعير مقشر مع الفول البري في وعاء واحد

زيت زيتون	1	حبوب الفول البري	1
ملح وفلفل		بصل، مفروم فرماً ناعماً	1
شعير مقشر	g 175	مرقة خضار	ml 1000
طماطم مقطعة	1	نبيذ أحمر جاف	ml 125
معجون طماطم	1	بقونس (مفروم)	2

للتقديم:

زيت فلفل حار (اختياري)

افتح الغطاء. اختر ⑩ في القائمة ثم اضغط ④. أضف المرق. قم بالغلي مع التقليب. قم بالطهي على نار خفيفة لمدة 10 دقائق. انقل المرقة إلى إبريق. أضف الزيت. أضف البصل واللحم المقلي إلى أن يلين. أضف النبيذ وقم بالطهي لمدة بضع دقائق. أضف الشعير المقشر وقلب إلى أن يبدأ في اكتساب لون النبيذ. قم بنفريغ الفاصوليا وإضافتها. أضف الطماطم. أضف المرق. اضغط على ⑦ مرتين لوقف البرنامج. اغلق الغطاء. اختر ⑪. افتح الغطاء قبل انتهاء الطهي بـ 30 دقيقة. تحقق من كمية السائل في الوعاء. أضف 150 مل من الماء الساخن إذا لزم الأمر. اغلق الغطاء. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. يقدم مع خبز يابس طازج ورشة من زيت الفلفل الحار.

فلفل لحم بقري حار

زيت زيتون	1	لحم بقري للقلي	g 450
بصل، مفروم	2	ثوم، مقشر ومفروم	3
كمون مطحون	2	مسحوق فلفل حار	2
فلفل حريف	1	مسحوق فلفل أحمر مدخن/فلفل مكسيكي حار	1
طماطم	2	صلصة طماطم	2
ملح	1	فلفل أخضر	1
فلفل أسود	1	ورق الغار	1
فاصوليا رومي	1	أوراق ريحان، مفرومة بخشونة	1

افتح الغطاء. أضف الزيت. اختر ١ في القائمة ثم اضغط ٢. قم بتقطيع اللحم والطماطم والفلفل إلى قطع صغيرة. قم بتحمير لحم البقر ثم أخرجه. أضف البصل والثوم وجميع الأعشاب. قم بطهي البصل إلى أن يلين. أضف اللحم. احفظ الفاصوليا. أضف المكونات المتبقية. اضغط على ٧ مرتين لوقف البرنامج. اغلق الغطاء. اختر ٣. أضف الفاصوليا قبل انتهاء الطهي بـ 30 دقيقة. إذا كان اللحم لا يزال صلباً قليلاً في نهاية البرنامج، أضف كوب من الماء وقم بتشغيل برنامج اللحم لمدة 30 دقيقة إضافية

طاجن السمك المغربي

فلفل أحمر، منزوع البذور ومفروم	1	فلفل أحمر، منزوع البذور ومفروم	1
كرفس، مفروم	2	كرفس، مفروم	2
طماطم مقطعة	2	طماطم مقطعة	2
كمون مطحون	1	كمون مطحون	1
زنجبيل مطحون	1	زنجبيل مطحون	1
نبيذ أبيض	ml 120	نبيذ أبيض	ml 120
سمك (سمك القد/سمك الحدوق/سمك السلمون)	g 675	سمك (سمك القد/سمك الحدوق/سمك السلمون)	g 675
ملح وفلفل	1	ملح وفلفل	1
حفنة كزبرة صغيرة، مفرومة	1	حفنة كزبرة صغيرة، مفرومة	1

احفظ الكزبرة. افتح الغطاء. أضف المكونات المتبقية. اغلق الغطاء. اختر ٤ في القائمة ثم اضغط ٢. قم بالطهي إلى أن يصبح السمك قشري (40-60 دقيقة). اضغط على ٧ مرتين لوقف البرنامج. أضف الكزبرة. اضبط التوابل وقدم. سيكون ذلك رائعاً مع الكسكسي.

سمك السلمون بتوابل حارة

فيليه السلمون (بالجلد)	2	فيليه السلمون (بالجلد)	2
زيت زيتون	1	زيت زيتون	1
فلفل أحمر	1	فلفل أحمر	1
مسحوق فلفل حار	1	مسحوق فلفل حار	1
كمون مطحون	1/2	كمون مطحون	1/2
ملح وفلفل	1	ملح وفلفل	1
سكر بني ناعم	1	سكر بني ناعم	1
ليمون	1	ليمون	1

اخلط الفلفل الحلو ومسحوق الفلفل الحار والكمون والسكر والملح والفلفل. قم برشه على فيليه السلمون. افتح الغطاء. أضف الزيت. اختر ٥ في القائمة ثم اضغط ٢. انتظر بضع دقائق إلى أن يسخن الزيت. أضف الفيليه والجلد لأسفل. اغلق الغطاء. هذا مزيج رائع من تبخير وقلي قطع السمك من أجل الحصول على جلد هش. يقدم بفص ليمون. وجبة خفيفة رائعة.

الوصفات

ملعقة طعام (15 مللي لتر)	☞	غرام	g
ملعقة صغيرة (5 مللي لتر)	☞	مللي لتر	ml
تمزج	☞	كمية ضئيلة	☞
غصن	☞	فص/فصوص	☞
كوب قياس (مرفق)	☞	كيس (7 غرام)	☞
علبة	☞	جرة	☞
عود/عرق (كرفس)	☞	بيضة كبيرة (63-73 غرام)	⑦①
باقة	☞	البيض، متوسط (53 إلى 63 غرام)	⑥①

الخضار وفلفل الكسكسي

فلفل حار مكسيكي	☞	1	بصلة حمراء، مفرومة	1
فاصوليا رومي	☞	1	زيت زيتون	☞ 1
فاصوليا جافة	☞	1	بصلة كبيرة، مفرومة	1
فاصوليا بيضاء	☞	1	ثوم، مقشر ومفروم	☞ 2
طماطم مقطعة	☞	1	فلفل أحمر، منزوع البذور ومفروم	1
مسحوق فلفل حار	☞	2	فلفل أصفر، منزوع البذور ومفروم	1
ز عتر مجفف	☞	2	فلفل برتقالي، منزوع البذور ومفروم	1
كمون مطحون	☞	2	كزبرة مطحونة	☞ 1
معجون طماطم	☞	1	صلصة طماطم حارة	☞ 2
سكر	☞	1	مرقة خضار	ml 850
			كسكسي	ml 120-140

للتنقديم:

كريمه حامضة

جبن مبشور

حفنة كزبرة صغيرة، مفرومة

افتح الغطاء. أضف الزيت. اختر ☞ في القائمة ثم اضغط ⬇. أضف البصل والثوم. قم بطهي البصل إلى أن يلين. قم بتفريغ الفاصوليا وإضافتها. احفظ الكسكسي. أضف المكونات المتبقية. اضغط على ☞ مرتين لوقف البرنامج. **اغلق الغطاء.** اختر ☞. أضف الكسكسي قبل انتهاء الطهي بـ 30 دقيقة. إذا انتهى الطهي بالفعل، اختر ☞ في القائمة وقم بالطهي لمدة حوالي 20 دقيقة أكثر. يقدم في وعاء بقليل من الجبن ورشة من الكريمة الحامضة ورشة من الكزبرة الطازجة. للفلفل الحار النباتي الكلاسيكي استبعد الكسكسي.

زبادي ml 100

الزبادي المنزلي




حليب ml 1200

خيار التكهة




عسل ☞ 1

توت صيفي مختلط مجمد g 50



افتح الغطاء. أضف اللبن. اختر ☞ في القائمة ثم اضغط ⬇. دع اللبن يسخن إلى أن يبدأ في الغليان عند الحواف. اضغط على ☞ مرتين لوقف البرنامج. دع اللبن يبرد إلى ما بين 37 درجة مئوية و 45 درجة مئوية. قلب الزبادي في اللبن. يجب أن تكون ممتزجة تماما وإلا سيكون الزبادي متكتل. **اغلق الغطاء.** اختر ☞ في القائمة ثم اضغط ⬇. انتظر إلى أن ينتهي البرنامج. ضع الزبادي في التلاجة ليبرد تماما. سخن التوت برفق في مقلاة. أضف العسل. عندما يبدأ التوت في الهبوط، أخرجه من الحرارة ودعه يبرد ثم اخلطه مع الزبادي. إذا أردت حفظ الزبادي يجب تعقيم الجرار التي ستقوم باستخدامها. قم بتسخينها في فرن على 100 درجة مئوية لمدة 10 دقيقة. سيبقى الزبادي في التلاجة لمدة تصل إلى أسبوعين.

- 10 استخدم الزر min (دقيقة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (30 و 35 و 40 و 45 و 50 و 55).
- 11 استخدم الزر h (ساعة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (1 و 2).
- 12 للتراجع عن الإعداد 2 ساعة، اضغط الزر h (ساعة) مرة أخرى أثناء وميض وقت الشاشة.
* إذا كنت لا تفعل شيئاً لمدة دقيقتين، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- 13 عند ضبط الوقت، اضغط .
- 14 ستقوم الشاشة بالعد التنازلي.
- 15 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.
- 16 سوف تضيء اللبنة .
- 17 من الأفضل إخراج الطعام بمجرد طهيه لمنعه من التشبع بالماء.
- 18 افتح الغطاء.
- 19 أخرج الطعام.
- 20 اضغط على الزر .

التدفئة

- إذا أردت استخدام خاصية التدفئة بعد برنامج لا يدعمها ويكون الشيء الوحيد الذي يظهر على الشاشة هو الضوء الوامض ، اضغط .
- اضغط  للخروج من هذه الخاصية.

العناية والصيانة

- 1 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
- * أخرج المقبس من مقبس الطاقة ثم أخرج الموصل من مدخل الطاقة على الجهاز.
- 2 مع غلق الغطاء، أمسك الجزء العلوي من الفلتر وأخرجه من الغطاء.
- 3 اقلبه لكشف العلامات التي على الحافة الأمامية.
- 4 أمسك غطاء الفلتر بسرعة وأدر بقية الفلتر نحو القفل المفتوح .
- 5 اضغط على الأسنة الموجودة في الجزء السفلي من الغطاء الداخلي  واسحبه من الجهاز.
- 6 اغسل الأجزاء القابلة للفك.
- 7 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- 8 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.
- 9 أعد تركيب الفلتر وأعدّه إلى مكانه في الغطاء.
- 10 أعد الغطاء الداخلي إلى مكانه في الغطاء.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

العصيدة/الريستو

1 استخدم كوب القياس لوضع الحبوب (الأرز والشوفان، الخ) في الوعاء.

• العصيدة

- a) استخدم المقياس الموجود على اليمين داخل الوعاء المعلم عليه من $\frac{1}{2}$ إلى $\frac{1}{21}$.
b) لا تملأ فوق علامة max.

• الكونجي

- a) استخدم المقياس الموجود في الوسط داخل الوعاء المعلم عليه من 1 إلى 3.
b) لا تملأ فوق علامة max.
2 قم بملء الوعاء بالماء إلى الرقم المناظر لعدد أكواب الحبوب.
3 أغلق الغطاء.
4 استخدم الزر (؟) لاختيار (؟) في القائمة.
5 اختر مدة الطهي.
6 المدة الافتراضية 1 ساعة.
7 يمكنك استخدام أزرار h (ساعة) و min (دقيقة) فقط أثناء وميض وقت الشاشة.
8 استخدم الزر min (دقيقة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (5 و 10 و 15 و 20 و 25 و 30 و 35 و 40 و 45 و 50 و 55).

9 استخدم الزر h (ساعة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (1 و 2 و 3 و 4).
10 للترجع عن الإعداد 4 ساعة، اضغط الزر h (ساعة) مرة أخرى أثناء وميض وقت الشاشة.

★ إذا كنت لا تفعل شيئاً لمدة دقيقتين، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.

11 لديك خيار استخدام جهاز التوقيت مع هذا البرنامج (انظر جهاز التوقيت).

12 اضغط على الزر (◇).

13 ستقوم الشاشة بالعد التنازلي.

14 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.

15 سوف تضئ اللبنة (☺).

16 افتح الغطاء.

17 أخرج الطعام.

18 اضغط على الزر (▽).

• الريستو

★ اتبع الوصفة التي تظهر لاحقاً في هذا الكتيب.

الكيك

1 قم بإذابة العجين المجمد جيداً قبل الاستخدام.

2 لا تملأ الوعاء أكثر من نصفه تقريباً.

3 امسح الوعاء بزيت طهي.

4 ضع العجين في الوعاء.

5 اغلق الغطاء.

6 استخدم الزر (؟) لاختيار (؟) في القائمة.

7 اختر مدة الطهي.

8 المدة الافتراضية 40 دقيقة.

9 يمكنك استخدام أزرار h (ساعة) و min (دقيقة) فقط أثناء وميض وقت الشاشة.

23 اضغط على الزر (V).

التبخير

- 1 قم بملء الوعاء بماء بارد إلى العلامة 6.
- 2 ضع السلة فوق الوعاء وضع الطعام في السلة.
- 3 للطبخ المنتظم، اقطع كل قطعة من الطعام بنفس الحجم تقريبا.
- 4 للبلازلاء أو أي شيء يتكسر أو يسقط في الماء، قم بلفه برفائق الألمونيوم
- 5 توخي الحذر عند إخراج الرزمة - قم بارتداء قفازات جهاز الطبخ واستخدم ملاعق بلاستيكية بملاقط.
- 6 اغلق الغطاء.
- 7 استخدم الزر (Q) لاختيار (V) في القائمة.
- 8 اختر مدة الطهي.
- 9 المدة الافتراضية 30 دقيقة.
- ينبغي أن يتم الطهي في خلال المدة الافتراضية:

الكمية	الطعام (طازج)	الكمية	الطعام (طازج)
200 غرام	الجزر (شرائح)	200 غرام	الفاصوليا الخضراء
2	كيزان الذرة	200 غرام	البروكلي
400 غرام	البطاطس (أرباع)	200 غرام	كرنب بروكسيل
		ربع	الملفوف

- 10 يمكنك استخدام أزرار h (ساعة) و min (دقيقة) فقط أثناء وميض وقت الشاشة.
- 11 استخدم الزر min (دقيقة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (30 و 35 و 40 و 45 و 50 و 55).
- 12 استخدم الزر h (ساعة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (1 و 2).
- 13 للتراجع عن الإعداد 2 ساعة، اضغط الزر h (ساعة) مرة أخرى أثناء وميض وقت الشاشة.
- ★ إذا كنت لا تعمل شيئا لمدة دقيقتين، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- 14 لديك خيار استخدام جهاز التوقيت مع هذا البرنامج (انظر جهاز التوقيت).
- 15 اضغط على الزر (V).
- 16 ستقوم الشاشة بالعد التنازلي.
- 17 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.
- 18 سوف تضئ المبة (L).
- 19 من الأفضل إخراج الطعام بمجرد طهيه لمنعه من التشبع بالماء.
- 20 افتح الغطاء.
- 21 أخرج الطعام.
- 22 اضغط على الزر (V).

غامق/مقلي/طري/مغلي (brown/saute/soften/boil)

- 1 يمكنك استخدام برنامج التبخير (V) في إعداده الافتراضي مع جعل الغطاء مفتوحاً وارتفاع درجة حرارة المقلاة لمدة 30 دقيقة قبل الطهي ببرنامج آخر.
- 2 استخدمه بقليل من الزيت للحم الغامق والخضروات. لقلي وتطرية البصل والكرفس والكراث، الخ.
- 3 استخدمه بماء أو مرق لتسخين سوائل الطهي مسبقاً.
- 4 عند التبديل إلى البرنامج الرئيسي، يذفأ الجهاز وستكون بعض أو كل المكونات في الوعاء بالفعل.
- 5 لا حاجة عندئذ لغسل المقلاة التي استخدمتها أثناء الإعداد.

- 9 يمكنك استخدام أزرار h (ساعة) و min (دقيقة) فقط أثناء وميض وقت الشاشة.
- 10 استخدم الزر min (دقيقة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (10 و 15 و 20 و 25 و 30 و 35 و 40 و 45 و 50 و 55).
- 11 استخدم الزر h (ساعة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (1 و 2 و 3 و 4 و 5 و 6).
- 12 للتراجع عن الإعداد 6 ساعة، اضغط الزر h (ساعة) مرة أخرى أثناء وميض وقت الشاشة.
- ★ إذا كنت لا تفعل شيئاً لمدة دقيقتين، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- 13 لديك خيار استخدام جهاز التوقيت مع هذا البرنامجج (انظر جهاز التوقيت).
- 14 اضغط على الزر ◊.
- 15 ستقوم الشاشة بالعد التنازلي.
- 16 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.
- 17 سوف تضئ اللبمة ☺.
- 18 افتح الغطاء.
- 19 أخرج الطعام.
- 20 اضغط على الزر ⊕.

🐟 السمك

- 1 قم بحك جميع أنحاء الطعام بزيت الطهي.
- 2 قم بحك أي توابل على سطح الطعام.
- 3 ضع ملعقة كبيرة من زيت الطهي في الوعاء.
- 4 ضع الطعام في الوعاء.
- 5 اغلق الغطاء.
- 6 يتوقف الوقت على حجم الطعام.
- 7 لا تقم بطهي أكثر من حوالي 500 غرام من الطعام في المرة الواحدة.
- 8 نقترح مدة طهي 10 دقيقة لكل 100 غرام من الوزن.
- 9 استخدم الزر (?) لاختيار 🐟 في القائمة.
- 10 اختر مدة الطهي.
- 11 المدة الافتراضية 20 دقيقة.
- 12 يمكنك استخدام أزرار h (ساعة) و min (دقيقة) فقط أثناء وميض وقت الشاشة.
- 13 استخدم الزر min (دقيقة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (10 و 15 و 20 و 25 و 30 و 35 و 40 و 45 و 50 و 55).
- 14 إذا كنت تريد الطهي لمدة 1 ساعة، اضغط الزر h (ساعة).
- 15 للتراجع عن الإعداد 1 ساعة، اضغط الزر h (ساعة) مرة أخرى أثناء وميض وقت الشاشة.
- ★ إذا كنت لا تفعل شيئاً لمدة دقيقتين، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- 16 عند ضبط الوقت، اضغط ◊.
- 17 ستقوم الشاشة بالعد التنازلي.
- 18 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.
- 19 سوف تضئ اللبمة ☺.
- 20 من الأفضل إخراج الطعام بمجرد طهيه لمنعه من الجفاف.
- 21 افتح الغطاء.
- 22 أخرج الطعام.

- 3 اللين كامل الدسم يجعل الزبادي أكثر سمكا من اللين قليل الدسم.
- 4 لجعله أكثر سمكا، يمكنك إضافة ما يصل إلى 8 ملاعق كبيرة من اللين المجفف إلى اللين السائل.
- 5 يمكنك أيضا استخدام اللين المجفف المعاد أو اللين المبخر المعلب.

• صنع الزبادي

- 6 أنت بحاجة لقتل البكتيريا في اللين لمنعها من التنافس مع البكتيريا الموجودة في خميرة الزبادي.
 - 7 دع خميرة الزبادي تصل إلى درجة حرارة الغرفة أثناء تسخين اللين.
 - 8 افتح الغطاء.
 - 9 استخدم برنامج التبخير (غامق/مقلي/طري/مغلي) لتسخين اللين إلى أقل بقليل من درجة الغليان.
 - 10 دع اللين يسخن إلى أن يبدأ في الغليان عند الحواف.
 - 11 دع اللين يبرد إلى ما بين 37 درجة مئوية و 45 درجة مئوية.
 - 12 قم بتقليب خميرة الزبادي في اللين.
 - 13 يجب أن تكون ممتزجة تماما وإلا سيكون الزبادي متكتل.
 - 14 اغلق الغطاء.
 - 15 استخدم الزر (؟) لاختيار □ في القائمة.
 - 16 اختر مدة الطهي.
 - 17 المدة الافتراضية 8 ساعات.
 - 18 يمكنك استخدام أزرار h (ساعة) و min (دقيقة) فقط أثناء وميض وقت الشاشة.
 - 19 استخدم الزر min (دقيقة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (10 و 15 و 20 و 25 و 30 و 35 و 40 و 45 و 50 و 55).
 - 20 استخدم الزر h (ساعة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (6 و 7 و 8 و 9 و 10).
 - 21 للترجع عن الإعداد 10 ساعة، اضغط الزر h (ساعة) مرة أخرى أثناء وميض وقت الشاشة.
 - 22 * إذا كنت لا تفعل شيئا لمدة دقيقتين، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
 - 23 لديك خيار استخدام جهاز التوقيت مع هذا البرنامج (انظر جهاز التوقيت).
 - 24 اضغط على الزر ◊.
 - 25 ستقوم الشاشة بالعد التنازلي.
 - 26 سيدخل الجهاز في وضع الاستعداد في نهاية مدة الطهي.
 - 27 ولن يبقى الزبادي دافئاً.
 - 28 افتح الغطاء.
 - 29 أخرج الطعام.
 - 30 اضغط على الزر (∇).
- ### ٣٧ الخبز
- 1 قم بإذابة العجين المجمد جيداً قبل الاستخدام.
 - 2 لا تقم بطهي أكثر من حوالي 500 غرام في المرة الواحدة.
 - 3 امسح الوعاء بزيت طهي.
 - 4 ضع العجين في الوعاء.
 - 5 اغلق الغطاء.
 - 6 استخدم الزر (؟) لاختيار □ في القائمة.
 - 7 اختر مدة الطهي.
 - 8 المدة الافتراضية 3 ساعات.

- قم بذلك على الفور بعد ضبط مدة الطهي وقبل الضغط على البدء \diamond :
- 1 اضغط على الزر ④. سوف تضئ اللبنة ☺ .
- 2 قرر متى تريد أن يكون الطعام جاهزاً.
- 3 على سبيل المثال، إذا كانت الساعة 2 الآن وتريد أن يكون الطعام جاهزاً في الساعة 9، يجب أن تضبط المدة على 7 ساعات.
- 4 استخدم زري الساعة h والدقيقة min لضبط الساعة والدقيقة بشكل صحيح.
- 5 اضغط على الزر Ⓢ .

الحساء ☺

- 1 اللحم الغامق والخضروات.
- انظر "غامق/مقلي/طري/مغلي"
- 2 ضع المكونات الصلبة في الوعاء ثم أضف سائل الطهي.
- 3 اغلق الغطاء.
- 4 استخدم الزر Ⓢ لاختيار ☺ في القائمة.
- 5 اختر مدة الطهي.
- 6 المدة الافتراضية 1 ساعة.
- 7 يمكنك استخدام أزرار h (ساعة) و min (دقيقة) فقط أثناء وميض وقت الشاشة.
- 8 استخدم الزر min (دقيقة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (10 و 15 و 20 و 25 و 30 و 35 و 40 و 45 و 50 و 55).
- 9 استخدم الزر h (ساعة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (1 و 2 و 3 و 4 و 5).
- 10 للتراجع عن الإعداد 5 ساعة، اضغط الزر h (ساعة) مرة أخرى أثناء وميض وقت الشاشة.
- إذا كنت لا تفعل شيئاً لمدة دقيقتين، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- 11 لديك خيار استخدام جهاز التوقيت مع هذا البرنامج (انظر جهاز التوقيت).
- 12 اضغط على الزر \diamond .
- 13 ستقوم الشاشة بالعد التنازلي.
- 14 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.

- 15 سوف تضئ اللبنة ☺ .
- 16 افتح الغطاء.
- 17 أخرج الطعام.
- 18 اضغط على الزر Ⓢ .

الزبادي ☺

• خميرة الزبادي

- 1 يمكنك استخدام 30 مللي لتر (2 ملعقة طعام) من:
- 1) زبادي حي بدون نكهة - يجب أن يكون طازجا (انظر تاريخ انتهاء الصلاحية).
- سوف تعطي الماركات المختلفة نتائج مختلفة.
- 2) الزبادي الذي صنعه سابقاً.
- تضعف البكتيريا بمرور الوقت ولا يمكنك القيام بذلك إلا 10 مرات قبل استخدام خميرة جديدة أخرى.
- 3) قم بتجميد خميرة الزبادي المجففة المأخوذة من الصيدلية أو متجر الأغذية الصحية
- إذا كانت التعليمات الموجودة على عبوة الخميرة تختلف عن هذا الدليل، اتبع التعليمات الموجودة على العبوة.

• اللبن

- 2 سوف تحتاج 1 لتر لبن.

❓ استخدام القائمة

افتراضي	النطاق	لقائمة
min 20	h 1 – min 10	اللحم 🍖
h 1	h 5 – 1	الحساء 🍲
h 8	h 10 – 6	الزبادي 🥛
h 3	h 3 – 1	الخبز 🍞
min 20	h 1 – min 10	السّمك 🐟
min 30	h 2 – min 30	البخار ☁️
h 1	h 4 – 1	العصيدة/الريستو 🍝
min 40	h 2 – min 30	الكيك 🍰

🍖 اللحم

- 1 قم بحك جميع أنحاء الطعام بزيت الطهي.
- 2 قم بحك أي توابل على سطح الطعام.
- 3 ضع ملعقة كبيرة من زيت الطهي في الوعاء.
- 4 ضع الطعام في الوعاء.
- 5 اغلق الغطاء.
- 6 يتوقف الوقت على حجم الطعام.
- 7 لا تقم بطهي أكثر من حوالي 500 غرام من الطعام في المرة الواحدة.
- 8 نقترح مدد طهي 10 دقائق + 10 دقائق لكل 100 غرام من وزن لحوم البقر.
- 9 لا تقم بطهي لحم الخنزير أو الدواجن لمدة تقل عن 30 دقيقة.
- 10 استخدم الزر ❓ لاختيار 🍖 في القائمة.
- 11 اختر مدة الطهي.
- 12 المدة الافتراضية 20 دقيقة.
- 13 يمكنك استخدام أزرار h (ساعة) و min (دقيقة) فقط أثناء وميض وقت الشاشة.
- 14 استخدم الزر min (دقيقة) لتحريك الشاشة خلال الخيارات (10 و 15 و 20 و 25 و 30 و 35 و 40 و 45 و 50 و 55).
- 15 إذا كنت تريد الطهي لمدة 1 ساعة، اضغط الزر h (ساعة).
- 16 للتراجع عن الإعداد 1 ساعة، اضغط الزر h (ساعة) مرة أخرى أثناء وميض وقت الشاشة.
- ❖ إذا كنت لا تفعل شيئاً لمدة دقيقتين، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- 17 عند ضبط الوقت، اضغط ⏏.
- 18 ستقوم الشاشة بالعد التنازلي.
- 19 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.
- 20 سوف تضئ اللمبة 🔆.
- 21 افتح الغطاء.
- 22 أخرج الطعام.
- 23 اضغط على الزر ⏏.

① جهاز التوقيت

- يمكنك استخدام جهاز توقيت التأخير مع برامج الحساء 🍲 والزيادي 🥛 والخبز 🍞 والبخار ☁️ والعصيدة 🍝.

- 11 افتح الغطاء.
12 ارفع الوعاء وضعه على حصيرة مقاومة للحرارة أو لوحة عشاء.
13 اضغط على الزر (V).

- 14 استخدم ملعقة لتقليب وخط الأرز للسماح بخروج جميع بخار.
15 في بعض الأحيان تكون طبقة الأرز الملامسة للوعاء قشرة.
16 وإذا كنت لا تريدها، يمكنك إزالتها بالملعقة بعد تقديم الأرز.

الطهي البطيء

- 1 اللحم الغامق والخضروات.
● انظر "غامق/مقلي/طري/مغلي"
2 قم بغلي سائل الطهي.
● انظر "غامق/مقلي/طري/مغلي"
3 ضع المكونات الصلبة في الوعاء ثم أضف سائل الطهي.
4 اغلق الغطاء.
5 اضغط على الزر (S). سوف يضيئ الزر.
6 سوف يظهر على الشاشة 8 ساعات وتقوم بالعد التنازلي.
7 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.
8 سوف تضئ اللبنة (L).
9 افتح الغطاء.
10 أخرج الطعام.

- 11 اضغط على الزر (V).

الطهي على نار هادئة

- 1 اللحم الغامق والخضروات.
● انظر "غامق/مقلي/طري/مغلي"
2 قم بغلي سائل الطهي.
● انظر "غامق/مقلي/طري/مغلي"
3 ضع المكونات الصلبة في الوعاء ثم أضف سائل الطهي.
4 اغلق الغطاء.
5 اضغط على الزر (S). سوف يضيئ الزر.
6 سوف يظهر على الشاشة 1 ساعة وتقوم بالعد التنازلي.
7 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.
8 سوف تضئ اللبنة (L).
9 افتح الغطاء.
10 أخرج الطعام.
11 اضغط على الزر (V).

11 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

كيف يعمل

- اضغط على قفل الغطاء لفتح الغطاء.
- أضف المكونات.
- أدر الوعاء ربع لفة في كل اتجاه لضمان تلامس أسفل الوعاء جيدا مع العنصر.
- اغلق الغطاء.
- استخدم زر القائمة (؟) لاختيار برنامج.
- الثلاثة أزرار الكبيرة في الجزء السفلي، طهي الأرز و طهي البطيء و طهي على نار هادئة، والتحكم في القائمة والزر (◊).
- اضبط جهاز التوقيت (+)، إذا كان ذلك مناسباً.
- اضغط زر (◊) لتشغيل البرنامج.
- لإيقاف الجهاز، اضغط (⊖) مرة واحدة إذا كانت الشاشة لا تقوم بالعد التنازلي أو مرتين إذا كان الشاشة تقوم بالعد التنازلي.
- بعد استخدام الجهاز، دعه يهدأ لمدة 15 دقيقة قبل استخدامه مرة أخرى.

التحضير

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 2 فلا تضع الجهاز بالقرب من الستائر أو تحت الأرفف أو الخزائن أو بالقرب من أي شيء يمكن أن يتعرض للتلف من جراء خروج البخار.
- 3 استخدم قفازات جهاز الطبخ (أو قطعة قماش) للتناول وحصيرة مقاومة للحرارة أو لوحة عشاء لوضع الوعاء بعد الطبخ.
- 4 ضع الوعاء داخل جهاز الطبخ.
- 5 أدر الوعاء ربع لفة في كل اتجاه لضمان تلامس أسفل الوعاء جيدا مع العنصر.

توصيل الكهرباء

- 6 اغلق الغطاء.
- 7 قم بتوصيل الموصل بالجهاز قبل توصيل الكبل في مقبس الكهرباء.
- 8 ستومض الشاشة.
- 9 سوف تومض اللوحة (⚡) بة.

الأرز

- 1 استخدم كوب القياس لوضع الحبوب (الأرز والشوفان، الخ) في الوعاء.
- 2 لا تستخدم أكثر من 10 أكواب من الحبوب.
- 3 يتم التعليم على المقياس الموجود على اليسار داخل الوعاء من 2 إلى 10.
- 4 قم بملء الوعاء بالماء إلى الرقم المناظر لعدد أكواب الأرز المستخدمة.
- 5 اغلق الغطاء.
- 6 اضغط على الزر (⚡). سوف يضئ الزر.
- 7 سوف تومض الأقسام الخارجية للشاشة أثناء تسخين الطعام.
- 8 وستعرض الشاشة عندئذ مدة الطهي المتبقية (13 دقيقة) وتقوم بالعد التنازلي.
- 9 سيدخل الجهاز في وضع "التدفئة" (keep warm) في نهاية مدة الطهي.
- 10 سوف تضئ اللوحة (⚡).

الرسومات		
1 القائمة		العصيدة/الريستو
2 القائمة		الكيك
3 اللحم		جهاز التوقيت
4 الحساء		الأرز
5 الزبادي		الطهي البطيء
6 الخبز		طهي على نار هادئة
7 السمك		تدفئة
8 البخار		توقف
		بدء
		2 غطاء الفلتر
		3 فلتر
		4 الغطاء
		5 قفل الغطاء
		6 الغطاء الداخلي
		7 كوب قياس
		8 سلة
		9 وعاء
		10 موصل

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الاغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الاساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكمالات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- 2 إذا كان الموصل أو الكبل تالفا، يجب استبدالهما بمجمع خاص متوفر من الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها.
- ⊗ لا تغمر الجهاز في سائل.
- ⚠ يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.
- ⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة. سوف تبقى الحرارة المتبقية الأسطح ساخنة بعد الاستخدام.
- ⚡ حافظ على جميع أجزاء الاتصال والقابس جافة.
- 3 لا تضع اللحوم المجمدة أو الدواجن في الجهاز - قم بتذويبها تماما قبل الاستخدام.
- 4 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- 5 لا تحاول طهي أي شيء في جسم جهاز الطبخ - اطيخ فقط في وعاء قابل للنقل.
- 6 لا تملأ فوق علامة max.
- 7 لا تغطي الجهاز أو تضع أي شيء فوقه.
- 8 افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- 9 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 10 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرررة في التعليمات.

21850-56 220-240V~50/60Hz 770-918Watts

21850-56 220-240B~50/60Гц 770-918 Вт

T22-5001548

552-864