

# Tefal®



RECIPE BOOK

12in1 MULTICOOKER



# Tefal®

EN	02
NL	13
BG	24
CS	35
HU	46
RO	57
HR	68
SL	79
SK	90
PL	101
TR	112



## EN

Sesame pork salad	4
Oatmeal with raspberries and bananas	4
Borscht with veal and prunes	5
Spanish sausage and bean soup	5
Pea soup with bacon	5
Fried potatoes with mushrooms and onion	6
Sautéed vegetables	6
Scalloped potatoes with a cheesy crust	6
Home-style ratatouille	7
Cheesy cauliflower curry casserole	7
Lamb pilaf	7
Home-style roast	8
Risotto with forest mushrooms	8
Meaty stewed cabbage	8
Stuffed cabbage rolls	9
Chicken chakhokhbili	9
Baked chicken ragout with aubergine, tomato and courgette	9
Meatballs in tomato sauce	10
Steamed vegetable medley with citrus dressing	10
Steamed salmon with pink glaze	10
Fish with Herbes de Provence and rice	11
Apple charlotte	11
Classic yogurt	11
Yogurt with jam	12
Delicate cheesecake	12
Non-alcoholic sbiten	12

## Table of temperature modes and cooking times\*

MODE	COOKING TIME			TEMPERATURE	LID POSITION DURING COOKING	
	Default	Duration (minutes)	Step (minutes)		Closed lid	Open lid
<b>RICE/CEREAL</b>	determined automatically				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	determined automatically				●	
<b>REHEAT</b>	25 minutes	8 min - 45 min	1 minute	100°C	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 minutes	5 min - 90 min	1 minute	100°C	●	
<b>STEW</b>	60 minutes	20 min - 9 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	100°C	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 minutes	15 min - 2 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	100°C	●	
<b>YOGURT**</b>	8 hours	6 h - 12 h	1 hour	42°C	●	
<b>BAKING</b>	35 minutes	20 min - 4 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	135°C	●	
<b>FRY</b>	15 minutes	5 min - 60 min	1 minute	160°C	●	●
<b>KEEP WARM</b>	up to 24 hours			75°C	●	

\*Cooking time may be affected by altitude, food temperature, and other factors outside of the manufacturer's control. As needed, you can always increase the cooking time for your food. If the amount of ingredients is increased/decreased, the cooking time must be adjusted up or down as appropriate.

\*\*Use for making yoghurts in oven-proof glass containers.





X 4



15 min



20 min

- 2 tomatoes
- 1 leaf of lettuce (any kind)
- 200 g button mushrooms
- 100 g oyster mushrooms
- 300 g pork
- 30 g sesame seeds
- 2 tbsp. sunflower oil
- 2 cloves of garlic
- 3 tbsp. balsamic vinegar
- 1 tsp. sugar
- Salt
- Ground black pepper
- Dried basil

## Sesame pork salad

- 1 Cut the pork into strips. Slice the button mushrooms and tomatoes. Chop the oyster mushrooms.
- 2 Rub the pork with salt and pepper.
- 3 Pour the sunflower oil into the multi-cooker and turn on FRY mode. Then roll the strips of pork in sesame seeds and place them in the multi-cooker along with the button mushrooms, oyster mushrooms, and minced garlic. Open lid, stir, and sauté for 20 minutes.
- 4 In a separate bowl, mix with the sliced tomatoes, balsamic vinegar, sugar, and dried basil.
- 5 Place the lettuce leaf on a salad plate and spread the prepared dish on top.



X 4



5 min



10 min

- 150 g rolled oats
- 600 ml milk
- 15 g butter
- 1 banana
- Salt, to taste
- Sugar, to taste
- 1 handful of raspberries

## Oatmeal with raspberries and bananas

- 1 Add the oats, milk, salt, and sugar to the multi-cooker. Stir.
- 2 Turn on MILK PORRIDGE mode for 10 minutes.
- 3 When it is done, add the butter, sliced banana, and raspberries. Stir.



- 500 g veal
- 2-3 medium potatoes
- 200 g green cabbage
- 2 L water
- Several prunes
- 6 cloves of garlic
- 1 onion
- 1 carrot
- 1 beet
- 1/2 red bell pepper
- 1 tbsp. tomato puree
- 3 tbsp. vegetable oil
- 1.5 tsp. granulated sugar
- 3 tbsp. vinegar (or lemon juice)
- 1 bay leaf
- Salt, to taste
- 2-3 black peppercorns

## Borscht with veal and prunes



X 4



15 min



70 min

- 1 Coarsely grate the carrot and beet. Julienne the onion and bell pepper. Slice the veal into cubes. Chop the potatoes and cabbage into strips. Mince the garlic and set it aside. Soak the prunes for half an hour. Mince and set aside.
- 2 Add the vegetable oil, onion, carrot, veal, beet, tomato puree, bell pepper, vinegar, sugar, salt, and pepper to the multi-cooker. Stir and turn on FRY mode for 10 minutes.
- 3 Add the cabbage and potatoes, fill with water to the MAX line, and turn on STEAM/SOUP mode for 60 minutes.
- 4 When it is done, add the minced garlic, prunes, bay leaf, and dried basil.



- 200 g small andouille sausages or any hot dried Polish sausage
- 2 L chicken broth
- White beans (canned) – (225 g)
- 1 bay leaf
- 1 pinch of saffron
- 1 small onion
- 4 cloves of garlic
- 1 red bell pepper
- 1 tbsp. sweet paprika
- 200 g Swiss chard (or spinach)
- 100 g tomatoes in their own juice
- 1 chili pepper

## Spanish sausage and bean soup



X 4



10 min



60 min

- 1 Finely slice the bell pepper and onion. Mince the garlic, beans, tomatoes in their own juice, and chili pepper. Slice the sausages.
- 2 Put all of the ingredients and spices (except the chard or spinach) into the multi-cooker. Turn on STEAM/SOUP mode for 60 minutes.
- 3 When it is done, add the chard or spinach to the hot soup.



### TIP

You can substitute water for the broth.



- 200 g smoked pork brisket
- 150 g bacon
- 3 medium potatoes
- 1/2 c. peas
- 1 onion
- 1 carrot
- 1 bunch of herbs
- 2 L broth or boiling water
- Black pepper, to taste

## Pea soup with bacon



X 4



15 min



70 min

- 1 Soak the peas overnight.
- 2 Cut the bacon and pork brisket into slices. Cube the onion, carrot, and potatoes.
- 3 Add the bacon, brisket, onion, and carrot to the multi-cooker. Turn on FRY mode for 10 minutes.
- 4 Pour in the broth (or boiling water). Add the peas and potatoes. Turn on STEAM/SOUP mode for 60 minutes.
- 5 When it is done, add pepper to taste and the chopped herbs.



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

## Fried potatoes with mushrooms and onion



X 4

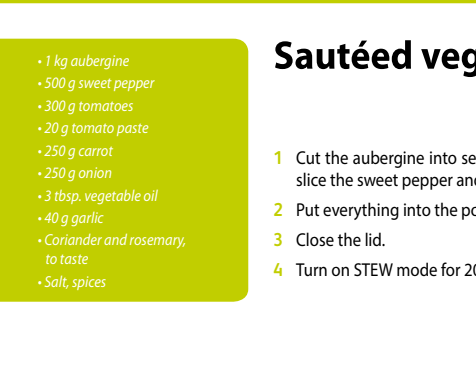


10 min



20 min

- 1 Clean the potatoes and cut into strips. Cut the mushrooms into thin segments. Cut the onion into semi-circles. Mince the garlic.
- 2 Pour the vegetable oil into the multi-cooker. Add the potatoes, mushrooms, onion, garlic, salt and chili pepper.
- 3 Turn on FRY mode for 20 minutes.
- 4 Stir when it is done.



## Sautéed vegetables

- 1 kg aubergine
- 500 g sweet pepper
- 300 g tomatoes
- 20 g tomato paste
- 250 g carrot
- 250 g onion
- 3 tbsp. vegetable oil
- 40 g garlic
- Coriander and rosemary, to taste
- Salt, spices



X 4



10 min



20 min

- 1 Cut the aubergine into semicircles 1.5 cm thick. Grate the carrot. Cut the onion and garlic. Thinly slice the sweet pepper and tomatoes. Julienne the chili pepper and coriander.
- 2 Put everything into the pot and stir.
- 3 Close the lid.
- 4 Turn on STEW mode for 20 minutes.



- 100 g leek (white part)
- 1 tbsp. butter
- 50 g Parmesan cheese
- 50 g Gruyere, Edam, or Swiss cheese
- 1 clove of garlic
- 200 ml cream (33 % milk fat)
- 7-8 medium potatoes
- 1/4 tsp. nutmeg
- Salt, to taste
- Black pepper, to taste
- 2 sprigs of thyme

## Scalloped potatoes with a cheesy crust



X 4



20 min



40 min

- 1 Grease the inside of the multi-cooker with the butter.
- 2 Cut the potatoes into thin slices. Cut the white part of the leek into thin strips. Grate the cheese. Arrange the potato slices in layers in the multi-cooker together with the other ingredients. Pour in the cream. Set aside for 10 minutes to soak.
- 3 Turn on BAKING mode for 40 minutes.





- 2 bell peppers
- 2 courgettes
- 1 onion
- 3 cloves of garlic
- 2 aubergines
- 3 tomatoes
- 2 tbsp. vegetable oil
- 1 sprig of thyme
- 1 sprig of basil
- Salt, to taste
- Black pepper, to taste

## Home-style ratatouille



X 4



15 min



60 min

- 1 Cut the bell pepper, courgette, onion, aubergine, and tomatoes into small cubes. Mince the garlic.
- 2 Pour the vegetable oil into the multi-cooker. Add the vegetables and spices. Turn on STEW mode for 60 minutes.



### TIP

If you prefer crisper vegetables, you can reduce the cooking time to 40 minutes.



- 500 g cauliflower
- 250 g mozzarella cheese (drained)
- 100 ml dry white wine
- 1/4 tsp. curry
- Salt, to taste
- Black pepper, to taste
- 1 tbsp. olive oil

## Cheesy cauliflower curry casserole



X 4



10 min



45 min

- 1 Pour the olive oil into the multi-cooker. Add all of the remaining ingredients (+125 g of cheese cut into strips). Stir.
- 2 Turn on BAKING mode for 45 minutes.
- 3 Serve after finely slicing and arranging the remaining mozzarella cheese on top.



- 250 g lamb with bone (or a fillet)
- 250 g rice for pilaf
- 5 tbsp. vegetable oil
- 250 g carrot
- 2-3 onions
- 50 g raisins
- 2 heads of garlic
- 250 ml water
- 50 g pilaf seasoning
- 1 tbsp. cumin
- 100 g chickpeas
- Salt, to taste
- Pepper, to taste

## Lamb pilaf



X 4



10 min



50 min

- 1 Soak the chickpeas overnight. Soak the raisins and rice for half an hour beforehand.
- 2 Cut the carrot into strips, cut the onion into semicircles, and cut the lamb into pieces.
- 3 Pour the vegetable oil into the multi-cooker. Add the onion, carrot, and meat. Turn on FRY mode for 10 minutes.
- 4 When it is done, add the remaining ingredients. Pour in the water. Turn on PILAF/RISOTTO mode.



- 200 g pork
- 200 g beef
- 10 medium potatoes
- 3 tbsp. vegetable oil
- 2 red bell peppers
- 1 onion
- 1 carrot
- 1 tomato
- 2 cloves of garlic
- Salt, to taste
- Pepper, to taste
- 1 tsp. sweet paprika

## Home-style roast



X 4



10 min



60 min

- 1 Cube the beef, pork, potatoes, red pepper, tomato, and onion. Mince the garlic.
- 2 Put them into the multi-cooker. Add the salt, pepper, paprika, and oil. Stir.
- 3 Turn on STEW mode for 60 minutes.

- 300 g fresh (or frozen) forest mushrooms
- 300 g rice for risotto
- 1 l vegetable broth
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 70 ml dry white wine (optional)
- 50 g hard cheese, such as Parmesan
- 50 g butter
- 2 tbsp. vegetable oil
- 2 sprigs of thyme
- Salt, to taste
- Freshly ground black pepper, to taste

## Risotto with forest mushrooms



X 4



10 min



50 min

- 1 Cut the mushrooms and onion into small cubes. Mince the garlic.
- 2 Pour the olive oil into the multi-cooker. Add the onion, garlic, and rice. Turn on FRY mode for 10 minutes. Pour in the wine and wait for it to evaporate. Add the mushrooms and broth.
- 3 Turn on PILAF/RISOTTO mode.
- 4 When it is done, add the butter, and salt and pepper (to taste) to the risotto.
- 5 Sprinkle with Parmesan cheese and garnish with thyme to serve.



### TIP

We recommend using a round-grain rice, such as Arborio or Carnaroli, for risotto.



- 400 g smoked sausage
- 800 g winter cabbage
- 200 g button mushrooms
- 600 g tomatoes
- 200 g onion
- 4 tbsp. vegetable oil
- 100 ml water
- 60 g carrot
- 1 bunch of dill
- 1 tsp. sweet paprika
- Salt and pepper, to taste

## Meaty stewed cabbage



X 4



20 min



50 min

- 1 Cut the sausages into large pieces. Cut the cabbage into fine strips. Quarter the mushrooms. Cut the onion and tomato into semicircles. Julienne the carrot.
- 2 Pour the oil into the multi-cooker. Add the sausages, onion, and carrot. Turn on FRY mode for 10 minutes.
- 3 Add all of the remaining ingredients (except the herbs) and turn on RICE/CEREAL mode.
- 4 Serve with chopped herbs.



- 500 g ground meat
- 100 g rice
- 400 ml water
- 2 onions
- Pepper, to taste
- Salt, to taste
- 1 white cabbage (that will fit in the multi-cooker)
- 100 g sour cream
- 1 bunch of herbs
- 1 tbsp. vegetable oil

## Stuffed cabbage rolls



X 4



25 min



60 min

- 1 Cook the rice on RICE/CEREAL mode according to the instructions.
- 2 Cut the core out of the head of cabbage. Put the cabbage into the pot and pour in 2 cups of water. Cook on STEAM/SOUP mode for 10 minutes. Then cool it off in cold water. Separate the leaves.
- 3 Cut the onion into small cubes. Combine the ground meat with the onion and rice. Add salt and pepper to taste.
- 4 Wrap the meat mixture in the cabbage leaves. Place them in steamer basket. Fill the main pot with water to the 2-cup line and turn on STEAM/SOUP mode for 50 minutes.
- 5 Serve with chopped herbs and sour cream.



### TIP

You can substitute minced vegetables for the ground meat.

- 1 chicken
- 4-6 onions
- 2 bell peppers
- 6-8 small tomatoes
- 1 bunch of basil
- 1 bunch of coriander
- 1/4 tsp. ground hot red pepper
- 2 tsp. ground red paprika
- 3 cloves of garlic
- Salt, to taste
- 3 tbsp. vegetable oil

## Chicken chakhokhbili



X 4



20 min



60 min

- 1 Cut the chicken into large pieces. Cut the onion, tomatoes and bell pepper into semicircles. Rub the chicken with the hot red pepper, paprika and salt.
- 2 Pour the vegetable oil into the multi-cooker. Arrange the chicken, onion, tomatoes and bell pepper in layers on the bottom.
- 3 Turn on STEW mode for 60 minutes.
- 4 When it is done, add minced garlic and herbs to the dish.



- 5 tbsp. vegetable oil
- 4 chicken breasts
- 3 onions
- Salt, to taste
- Pepper, to taste
- 4 cloves of garlic
- 2 aubergines
- 2 zucchinis
- 100 ml white wine
- 6 tomatoes
- 1 sprig of thyme

## Baked chicken ragout with aubergine, tomato and courgette



X 4



15 min



45 min

- 1 Cube the chicken, tomatoes, aubergine and courgette. Mince the garlic and onion.
- 2 Pour the oil into the multi-cooker. Add the chicken, tomatoes, aubergine, courgette, garlic and onion. Add the thyme, salt, pepper and wine.
- 3 Turn on BAKING mode for 45 minutes.



- 500 g ground meat (pork, beef)
- 100 g Gouda cheese
- 1 onion
- 150 g tomato paste
- 50 g sour cream
- 100 g white bread
- 1 c. water
- 1 tbsp. flour
- 1 tbsp. vegetable oil
- 50 ml milk
- Salt, to taste
- Black pepper, to taste
- 1 tsp. sugar

## Meatballs in tomato sauce



X 4



20 min



45 min

- 1 Add the Gouda cheese, finely cubed onion, minced garlic, bread soaked in milk, salt and pepper to the ground meat.
- 2 Form the mixture into balls and roll them in the flour.
- 3 Pour the oil into the multi-cooker. Arrange the meatballs in the pot and turn on FRY mode for 10 minutes.
- 4 Dilute the tomato paste with the water. Add the sour cream. Add the resulting paste to the multi-cooker. Stir and turn on STEW mode for 30 minutes.



### TIP

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

- 8 stalks of asparagus
- 3 medium potatoes
- 100 g celery root
- 1 medium carrot
- 100 g fresh green peas
- 100 g broccoli
- 1 orange
- 1 lemon
- 3 tbsp. olive oil
- 1 tbsp. soy sauce
- 1/2 tsp. sugar
- 1 chili pepper
- Salt, to taste

## Steamed vegetable medley with citrus dressing



X 4



10 min



20 min

- 1 Slice the carrot into round pieces. Cut the asparagus in half. Cut the celery root into strips and the potato into wedges. Separate the broccoli into flowerets.
- 2 Place the cut vegetables into the steamer basket together with the peas. Put the steamer into the multi-cooker. Pour water in up to the 2-cup line and turn on STEAM/SOUP mode for 20 minutes.
- 3 Combine the juice from the orange and the lemon. Add the soy sauce, olive oil, sugar, minced chili pepper and salt.
- 4 Transfer the vegetables from the steamer basket to a plate. Pour the citrus dressing over the top.



- 500 g salmon fillet
- 200 ml water
- Salt, to taste
- Pepper, to taste
- 1 lemon
- 1 leaf of lettuce (for garnish)

### For the glaze:

- 1 clove of garlic
- 1 tbsp. apricot jam
- 1 tsp. soy sauce
- 1 tsp. hoisin sauce
- 50 ml ketchup

## Steamed salmon with pink glaze



X 4



10 min



30 min

- 1 Cut the salmon into steaks. Add lemon juice and rub with salt and pepper, to taste. Place in the multi-cooker's steamer basket.
- 2 Pour water in the bottom bowl up to the 2-cup line.
- 3 Turn on STEAM/SOUP mode for 30 minutes.
- 4 Make the glaze: mix the apricot jam, soy sauce, hoisin sauce, ketchup and minced garlic.
- 5 Remove the salmon and cover with the glaze.
- 6 Place on a plate on top of the leaf of lettuce.



### TIP

You can substitute teriyaki sauce for the hoisin sauce.





- 300 g rice
- 600 ml water
- 4 100 g salmon steaks
- 2 tsp. olive oil
- Sea salt, to taste
- Ground black pepper, to taste
- 1 pinch of Herbes de Provence
- 2 tbsp. lemon juice
- 1 bunch of herbs
- 1 bell pepper (for garnish)

## Fish with Herbes de Provence and rice



X 4



15 min



40 min

- 1 Put the rice into the multi-cooker. Add the water.
- 2 Rub the salmon with a mixture of the salt, pepper and Herbes de Provence. Add lemon juice to taste. Place in the steamer basket. Put the steamer basket into the multi-cooker.
- 3 Turn on RICE/CEREAL mode.
- 4 Place on a plate and garnish with the herbs and bell pepper.

- 200 g flour
- 150 g sugar
- 5 eggs
- 500 g apple
- 1 tsp. baking powder
- 20 g butter (to grease the pan)

## Apple charlotte



X 4



10 min



50 min

- 1 Beat the eggs and sugar until smooth. Add the flour and baking powder and stir until the mixture has a uniform consistency.
- 2 Slice the apples into wedges and spray with lemon juice (if desired).
- 3 Rub the bottom and sides of the multi-cooker with the butter.
- 4 Arrange the apples in the multi-cooker. Pour the batter over the top.
- 5 Turn on BAKING mode for 50 minutes.



- 1 l milk (3.2 % milk fat)
- 100 g plain natural yoghurt

## Classic yoghurt



X 6



5 min



8 hours

- 1 Stir the milk and yoghurt together until smooth. Distribute among small glass cups.
- 2 Turn on YOGURT mode for 8 hours.
- 3 When it is done, cool the yoghurt in the refrigerator for at least 4 hours.

Use for making yoghurts in oven-proof glass containers.



### TIP

There is no need to boil the milk in advance if you are using ultra-pasteurised milk. If you are using whole or pasteurised milk, it must be boiled first and then cooled to room temperature. You can use freeze-dried starter culture.



- 1 l milk (3.2 % milk fat)
- 100 g plain natural yoghurt
- 80 g apricot jam

## Yogurt with jam



X 8



5 min



8 hours

- 1 Stir the milk and Yogurt together until smooth. Place jam in each cup and then add the milk mixture.
- 2 Turn on YOGURT mode for 8 hours.
- 3 When it is done, cool the yogurt in the refrigerator for at least 4 hours.

### TIP

Instead of apricot jam, you can use any other flavour.

Use for making yoghurts in oven-proof glass containers.

- 200 g cookies (oatmeal cookies are okay)
- 75 g butter (at room temperature)
- 750 g cream cheese
- 3 eggs
- 220 g sugar
- 180 g sour cream
- 2 tbsp. finely-grated lemon zest
- 60 ml lemon juice

## Delicate cheesecake



X 4



20 min



1 hour

- 1 Crush the oatmeal cookies and mix with the softened butter until well combined. Gradually add 120 g sugar while continuing to stir.
- 2 Put the mixture into the multi-cooker. Press it into a uniform layer along the bottom of the multi-cooker up to line 4.
- 3 Make the filling by combining the lemon zest, cream cheese and 100 g sugar. Pour the filling onto the crust.
- 4 Turn on STEW mode for 1 hour.
- 5 When it is done, cool the cheesecake in the refrigerator for 2 hours.



- 150 g sugar
- 150 g honey
- 2 bay leaves
- 5 g cloves
- 5 g cinnamon
- 5 g ginger
- 5 g cardamom
- 1 l water

## Non-alcoholic sbiten



X 10



5 min



55 min

- 1 Pour the 1 L water into the multi-cooker. Turn on FRY mode for 5 minutes.
- 2 Dissolve the honey and sugar in the boiling water. Add the bay leaf and spices and turn on STEAM/SOUP for 20 minutes with the lid closed.
- 3 When it is done, steep for another 30 minutes with the lid closed.
- 4 Strain through cheesecloth or a fine sieve. Serve hot. You can garnish with cinnamon sticks.



NL



Salade met sesam en varkensvlees	15
Havermout met frambozen en bananen	15
Borscht met kalfsvlees en pruimen	16
Bonensoep met chorizo	16
Erwtensoep met spek	16
Gebakken aardappels met champignons en ui	17
Gesauteerde groenten	17
Aardappelschijfjes met een kaaskorst	17
Huisgemaakte ratatouille	18
Bloemkool kerriestoofschotel met kaas	18
Lamspilav	18
Huisgemaakt gebraad	19
Risotto met bospaddenstoelen	19
Gestoomde kool met vlees	19
Gevulde koolrolletjes	20
Kip-chakhokhbili	20
Gebakken kippenragout met aubergine, tomaten courgette	20
Gehaktballen in tomatensaus	21
Gestoomde groenten met citrusdressing	21
Gestoomde zalm met roze glazuurlaag	21
Vis met Provençaalse kruiden en rijst	22
Appelcharlotte	22
Klassieke yoghurt	22
Yoghurt met jam	23
Verfijnde cheesecake	23
Non-alcoholische sbiten	23

## Tabel met temperatuurstanden en kooktijden\*

STAND	KOOKTIJD			TEMPERATUUR	DEKSELPOSITIE TIJDENS KOKEN	
	Standaard	Duur (minuten)	Stap (minuten)		Gesloten deksel	Geopend deksel
RICE/CEREAL	automatisch bepaald				●	
RISOTTO	Automatisch bepaald				●	
REHEAT	25 minuten	8 min - 45 min	1 minuut	100°C	●	
BABY FOOD	10 minuten	5 min - 90 min	1 minuut	100°C	●	
STEW	60 minuten	20 min - 9 uur	1 minuut, na 90 minuten - 1 uur	100°C	●	
STEAM/SOUP	30 minuten	15 min - 2 uur	1 minuut, na 90 minuten - 1 uur	100°C	●	
YOGURT**	8 uur	6 uur - 12 uur	1 uur	42°C	●	
BAKING/DESSERT	35 minuten	20 min - 4 uur	1 minuut, na 90 minuten - 1 uur	135°C	●	
CRUST/FRY	15 minuten	5 min - 60 min	1 minuut	160°C	●	●
KEEP WARM	Tot 24 uur			75°C	●	

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

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





X 4



15 min



20 min

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

## Salade met sesam en varkensvlees

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



X 4



5 min



10 min

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

## Havermout met frambozen en bananen

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



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

## Borscht met kalfsvlees en pruimen



X 4



15 min



70 min

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

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

## Bonensoep met chorizo



X 4



10 min



60 min

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



### TIP

Je kunt water gebruiken in plaats van de bouillon.



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

## Erwtensoep met spek



X 4



10 min



70 min

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



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

## Gebakken aardappels met champignons en ui



X 4

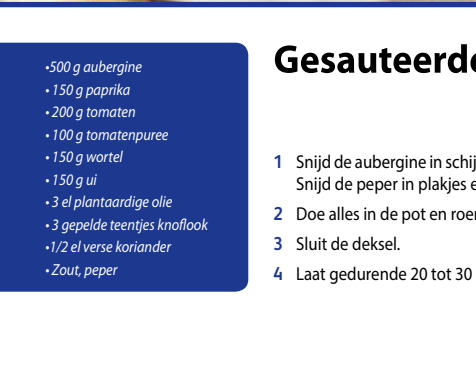


10 min



20 min

- 1 Maak de aardappels schoon en snijd deze in reepjes. Snijd de champignons fijn. Snijd de ui in halve ringen. Pers de knoflook.
- 2 Giet de plantaardige olie in de multicooker. Voeg de aardappels, de champignons, de ui, de knoflook, het zout en de chilipeper toe.
- 3 Laat gedurende 20 tot 30 minuten koken in modus CRUST/FRY (bakken).
- 4 Roeren als de stand is voltooid.



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

## Gesauteerde groenten



X 4



10 min



20 min

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



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

## Aardappelschijfjes met een kaaskorst



X 4



20 min



40 min

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



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

## Huisgemaakte ratatouille



X 4



15 min



60 min

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



### TIP

Als je de groenten knapperiger wilt hebben, kun je de kooktijd verminderen naar 40 minuten.

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

## Bloemkool kerriestoofschotel met kaas



X 4



10 min



45 min

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



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

## Lamspilav



X 4



10 min



50 min

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





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

## Huisgemaakt gebraad



X 4



10 min



60 min

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

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

## Risotto met bospaddenstoelen



X 4



10 min



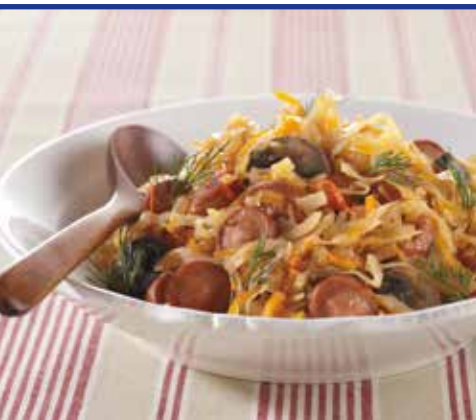
50 min

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



### TIP

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



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

## Gestoofde kool met vlees



X 4



20 min



50 min

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



- 500 g gehakt
- 100 g rijst
- 400 ml water
- 2 uien
- Peper naar smaak
- Zout naar smaak
- 1 witte kool (die in de multicooker past)
- 100 g zure room
- 1 bos kruiden
- 1 el plantaardige olie

## Gevulde koolrolletjes



X 4



25 min



60 min

- 1 Kook de rijst op de stand RICE/CEREAL (rijst/granen) volgens de instructies.
- 2 Snijd het hart uit de kool. Doe de kool in de pot en giet er 2 kopjes water bij. Laat 10 minuten koken op de stand STEAM/SOUP (stomen/soep). Spoel af met koud water. Haal de bladeren van elkaar.
- 3 Snijd de ui in kleine blokjes. Meng het gehakt met de ui en de rijst. Voeg peper en zout naar smaak toe.
- 4 Verdeel het gehaktmengsel over de koolbladeren en vouw ze dicht. Plaats ze in het stoommandje. Vul de pot met water tot de tweede bekerlijn en schakel de stand STEAM/SOUP (stomen/soep) voor 50 minuten in.
- 5 Dien op met fijngehakte kruiden en zure room.



### TIP

Je kunt het gehakt vervangen door fijngesneden groenten.

## Kip-chakhokhbili

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



X 4



20 min



60 min

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



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

## Gebakken kippenragout met aubergine, tomaten courgette



X 4



15 min



45 min

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



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

## Gehaktballen in tomatensaus



X 4



20 min



45 min

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



### TIP

Je kunt het gerecht serveren met aardappelpuree of gestoomde groenten.

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

## Gestoomde groenten met citrusdressing



X 4

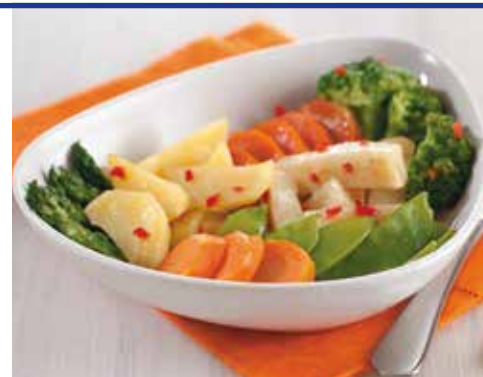


10 min



20 min

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



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

## Gestoomde zalm met roze glazuurlaag



X 4



10 min



30 min

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



### TIP

Je kunt teriyaki-saus gebruiken in plaats van hoisinsaus.



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

## Vis met Provençaalse kruiden en rijst



X 4



15 min



40 min

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

- 200 g bloem
- 150 g suiker
- 5 eieren
- 500 g appel
- 1 tl bakpoeder
- 20 g boter (om de pan in te vetten)

## Appelcharlotte



X 4



10 min



50 min

- 1 Klop de eieren met de suiker tot een gladde massa. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer tot het mengsel een homogene textuur heeft.
- 2 Snijd de appels in partjes en besprenkel met citroensap (indien gewenst).
- 3 Smeer de binnenkant van de multicooker in met boter.
- 4 Verdeel de appels over de bodem van de multicooker. Giet het deeg erover.
- 5 Schakel de stand BAKING/DESSERT (bakken/dessert) voor 50 minuten in.



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

## Klassieke yoghurt



X 6



5 min



8 hours

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

Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.



### TIP

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





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

## Yoghurt met jam



X 8



5 min



8 hours

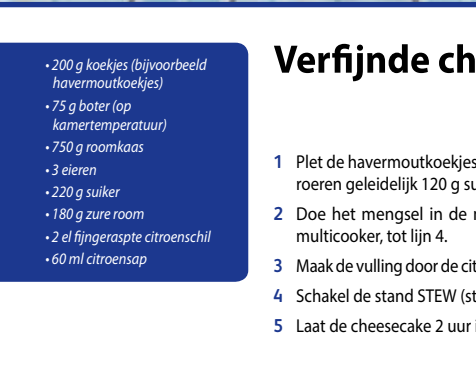
- 1 Roer de melk en yoghurt samen glad. Doe de jam in elk beker en voeg het melkmengsel toe.
- 2 Schakel de stand YOGURT (yoghurt) voor 8 uur in.
- 3 Laat de yoghurt tenminste 4 uur in de koelkast afkoelen nadat het programma is voltooid.



### TIP

Je kunt ook een andere smaak jam gebruiken.

Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.



- 200 g koekjes (bijvoorbeeld havermoutkoekjes)
- 75 g boter (op kamertemperatuur)
- 750 g roomkaas
- 3 eieren
- 220 g suiker
- 180 g zure room
- 2 el fijngeraspte citroenschil
- 60 ml citroensap

## Verfijnde cheesecake



X 4



20 min



1 hour

- 1 Plet de havermoutkoekjes en meng ze met de zachte boter tot een glad mengsel. Voeg tijdens het roeren geleidelijk 120 g suiker toe.
- 2 Doe het mengsel in de multicooker. Druk het aan tot een gelijke laag op de bodem van de multicooker, tot lijn 4.
- 3 Maak de vulling door de citroenschil, roomkaas en 100 g suiker te mengen. Giet de vulling op de korst.
- 4 Schakel de stand STEW (stoven) voor 1 uur in.
- 5 Laat de cheesecake 2 uur in de koelkast afkoelen nadat het programma is voltooid.



- 150 g suiker
- 150 g honing
- 2 laurierblaadjes
- 5 g kruidnagel
- 5 g kaneel
- 5 g gember
- 5 g kardemom
- 1 l water

## Non-alcoholische sbiten



X 10



5 min



55 min

- 1 Giet liter water in de multicooker. Schakel de stand CRUST/FRY (bakken) voor 5 minuten in.
- 2 Los de honing en suiker op in het kokende water. Voeg het laurierblaadje en de kruiden toe en schakel de stand STEAM/SOUP (stomen/soep) voor 20 minuten in met het deksel gesloten.
- 3 Laat nog 30 minuten weken met het deksel gesloten als de stand is voltooid.
- 4 Laat uitlekken in een kaasdoek of fijne zeef. Dien warm op. Eventueel garneren met kaneelstokjes.



**BG**

Салата със свинско и сусам	26
Овесена каша с малини и банани	26
Борш с телешко и сливи	27
Испанска супа с боб и наденички	27
Супа от грах с бекон	27
Пържени картофи с гъби и лук	28
Зеленчуци соте	28
Печени картофи с коричка от сирене	28
Домашен рататуй	29
Ястие със сирене, карфиол и кърпи	29
Агнешки пиле	29
Домашно печено	30
Ризото с горски гъби	30
Зеле с варено месо	30
Зелеви сърми	31
Пиле Чахохбили	31
Печено пилешко рагу с патладжан, домати и тиквички	31
Кюфтета с доматен сос	32
Задушени зеленчуци с цитрусов дresинг	32
Задушена сьомга с розова глазура	32
Риба с провансалски билки и ориз	33
Ябълкова шарлота	33
Класическо кисело мляко	33
Кисело мляко със сладко	34
Нежен чийзкейк	34
Безалкохолен сбитен	34

## Таблица с температурите и времената за готвене\*

РЕЖИМ	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ			ТЕМПЕРАТУРА	ПОЗИЦИЯ НА КАПАКА ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ	
	Фабрично	Продължителност (минути)	Стъпка (минути)		Затворен капак	Отворен капак
<b>RICE/CEREAL</b>	определя се автоматично				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	определя се автоматично				●	
<b>REHEAT</b>	25 минути	8 мин - 45 мин	1 минута	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 минути	5 мин - 90 мин	1 минута	100°	●	
<b>STEW</b>	60 минути	20 мин - 9 ч	1 минута, след 90 минути - 1 ч	100°	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 минути	15 мин - 2 ч	1 минута, след 90 минути - 1 ч	100°	●	
<b>YOGURT**</b>	8 часа	6 ч - 12 ч	1 час	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 минути	20 мин - 4 ч	1 минута, след 90 минути - 1 ч	135°	●	
<b>FRY</b>	15 минути	5 мин - 60 мин	1 минута	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	до 24 часа			75°	●	

\*Времето за готвене може да се влияе от височината, температурата на храната и други фактори извън контрола на производителя. При нужда винаги можете да увеличите времето за приготвяне на храната си. Ако количеството съставки се увеличава/намалява, времето за готвене съответно трябва да се регулира на повече или по-малко.

\*\*Използва се за приготвяне на кисело мляко в стъклени съдове, които са издръжливи на високи температури.



X 4



15 мин



20 мин

- 2 домати
- 1 лист маруля (всякакъв вид)
- 200 г пещурки
- 100 г гъби кладници
- 300 г свинско
- 30 г сусамово семе
- 2 сл. слънчогледово олио
- 2 цели скилдки чесън
- 3 сл. балсамов оцет
- 1 ч.л. захар
- сол
- смлян черен пипер
- изсушен босилек

## Салата със свинско и сусам

- 1 Нарезете свинското на ленти. Нарезете пещурките и домати. Накълцайте кладниците.
- 2 Омесете свинското в солта и пипера.
- 3 Налейте слънчогледово олио в мултикукър а и включете на режим FRY (пържене). След това оваляйте лентичките свинско месо в сусам и ги поставете в мултикукър а заедно с пещурките, кладниците и накълцания чесън. Отворете капака, разбъркайте и сотирайте за 20 минути.
- 4 В отделна купа смесете с нарязаните домати, балсамовия оцет, захарта и изсушения босилек.
- 5 Поставете листа маруля в чиния за салат а и разнесете готовото ястие отгоре.



X 4



5 мин



10 мин

- 150 г кръгъл овес
- 600 мл мляко
- 15 г масло
- 1 банан
- сол на вкус
- захар на вкус
- 1 шепа малини

## Овесена каша с малини и банани

- 1 Сложете овеса, млякото, солта и захарта в мултикукър а. Разбъркайте.
- 2 Включете на режим MILK PORRIDGE за 10 минути.
- 3 Когато приключи, добавете маслото, нарязания банан и малините. Разбъркайте.



- 500 г телешко месо
- 2-3 средни по големина картофа
- 200 г зеле
- 2 л вода
- няколко сливи
- 6 цели скилдки чесън
- 1 глава лук
- 1 морков
- 1 червено цвекло
- 1/2 червен пипер
- 1 с.л. доматино пюре
- 3 с.л. растително олио
- 1,5 ч.л. захар на гранули
- 3 с.л. оцет (или лимонов сок)
- 1 дафинов лист
- сол на вкус
- 2-3 зърна черен пипер

## Борш с телешко и сливи



X 4



15 мин



70 мин

- 1 Настържете моркова и зелето на едро. Нарезжете лука и червения пипер на кръгчета. Нарезжете телешкото на кубчета. Накълцайте картофите и зелето на ленти. Начукайте чесъна и го оставете настрана. Накиснете сливите половин час. Смачкайте и оставете настрана.
- 2 Сложете растителното масло, лука, моркова, телешкото, цвеклото, доматино пюре, червения пипер, оцета, захарта, солта и черния пипер в мултикукъръ. Разбъркайте и включете в режим FRY за 10 минути.
- 3 Добавете зелето и картофите, напълнете с вода до линията MAX и включете режим STEAM/SOUP за 60 минути.
- 4 Когато е готово, добавете счукания чесън, сливите, дафинов лист и изсушен босилек.



- 200 г малки андалуски наденички или всякакви горещо изсушени полски наденички
- 2 л пилешки бульон
- бял боб (консерва) - (225 г)
- 1 дафинов лист
- 1 шипка шафран
- 1 малка глава лук
- 4 цели скилдки чесън
- 1 червен пипер
- 1 с.л. сладък червен пипер
- 200 г зелено цвекло (или спанак)
- 100 г домати в собствен сос
- 1 люта чушка

## Испанска супа с боб и наденички



X 4



10 мин



60 мин

- 1 Нарезжете фино червения пипер и лука. Смесете чесъна, боба и домати в собствения им сос с лютата чушка. Нарезжете наденичките.
- 2 Сложете всички съставки и подправки (без цвеклото или спанака) в мултикукъръ. Включете на режим STEAM/SOUP за 60 минути.
- 3 Когато е готово, добавете цвеклото или спанака в горещата супа.



### СЪВЕТ

Можете да замените водата с бульон.



- 200 г пушени свински гърди
- 150 г бекон
- 3 средни по големина картофа
- 1/2 чаша грах
- 1 глава лук
- 1 морков
- 1 връзка билки
- 2 л бульон или вряща вода
- черен пипер на вкус

## Супа от грах с бекон



X 4



10 мин



70 мин

- 1 Накиснете граха през нощта.
- 2 Нарезжете бекона и свинските гърди на ленти. Нарезжете лука, моркова и картофите на кубчета.
- 3 Сложете бекона, свинските гърди, лука и моркова в мултикукъръ. Включете на режим FRY за 10 минути.
- 4 Изсипете бульона (или врялата вода). Добавете граха и картофите. Включете на режим STEAM/SOUP за 60 минути.
- 5 Когато е готово, добавете пипер на вкус и нарязаните билки.





- 4 големи картофа
- 1 глава лук
- 300 г гъби (от всякакъв вид)
- 4 сл. зехтин
- лют пипер на вкус
- чесън на вкус
- сол на вкус

## Пържени картофи с гъби и лук



X 4



10 мин



20 мин

- 1 Изчистете картофите и нарежете на ленти. Нарежете гъбите на тънки резени. Нарежете лука на полукръгчета. Начукайте чесъна.
- 2 Изсипете зехтина в мултикуъра. Добавете картофите, гъбите, лука, чесъна, солта и лютия пипер.
- 3 Включете на режим FRY за 20 минути.
- 4 Разбъркайте, когато е готово.

- 1 кг патладжан
- 500 г сладък пипер
- 300 г домати
- 20 г доматиена паста
- 250 г моркови
- 250 г лук
- 3 сл. растително олио
- 40 г чесън
- кориандър и розмарин на вкус
- сол, подправки

## Зеленчуци соте



X 4



10 мин



20 мин

- 1 Нарежете патладжана на полукръгчета с дебелина 1,5 см. Настържете морковите. Нарежете лука и чесъна. Нарежете фино сладкия пипер и доматиите. Нарежете на кръгчета лютата чушка и кориандъра.
- 2 Сложете всичко в купата и разбъркайте.
- 3 Затворете капака.
- 4 Включете на режим STEW за 20 минути.



- 100 г праз (бялата част)
- 1 сл. масло
- 50 г сирене Пармезан
- 50 г Грюер, Едам или швейцарско сирене
- 1 цяла скилидка чесън
- 200 мл сметана (33 % масленост)
- 7-8 средни по големина картофа
- 1/4 ч.л. индийско орехче
- сол на вкус
- черен пипер на вкус
- 2 стръка мащерка

## Печени картофи с коричка от сирене



X 4



20 мин



40 мин

- 1 Намажете вътрешността на мултикуъра с масло.
- 2 Нарежете картофите на тънки резени. Нарежете бялата част на прازа на тънки ленти. Настържете сиренето. Подредете резените картофи на тънки слоеве в мултикуъра заедно с лука. Налейте сметаната. Оставете настрана 10 минути да се наксисне.
- 3 Включете на режим BAKING за 40 минути.



- 2 червени чушки
- 2 тиквички
- 1 глава лук
- 3 цели скилидки чесън
- 2 патладжана
- 3 домати
- 2 с.л. растително олио
- 1 стрък мащерка
- 1 стрък босилек
- сол на вкус
- черен пипер на вкус

## Домашен рататуй



X 4



15 мин



60 мин

- 1 Нарезете червения пипер, тиквичките, лука, патладжана и домите на малки кубчета. Начукайте чесъна.
- 2 Изсипете растителното олио в мултикукъра. Добавете зеленчуците и подправките. Включете на режим STEW за 60 минути.



### СЪВЕТ

Ако предпочитате хрупкави зеленчуци, можете да намалите времето за готвене на 40 минути.

- 500 г карфиол
- 250 г сирене Моцарела (отцедено)
- 100 мл сухо бяло вино
- 1/4 ч.л. кърри
- сол на вкус
- черен пипер на вкус
- 1 с.л. зехтин

## Ястие със сирене, карфиол и кърри



X 4



10 min



45 min

- 1 Изсипете зехтина в мултикукъра. Добавете всички останали съставки (+125 г сирене, нарязано на ленти). Разбъркайте.
- 2 Включете на режим BAKING за 45 минути.
- 3 Сервирайте след нарязване на тънко и подреждане на останалата моцарела отгоре.



- 250 г агнешко с кост (или филе)
- 250 г ориз за пилар
- 5 с.л. растително олио
- 250 г моркови
- 2-3 глави лук
- 50 г стафиди
- 2 цели скилидки чесън
- 250 мл вода
- 50 г подправки за пилар
- 1. с.л. кимион
- 100 г нахут
- сол на вкус
- пипер на вкус

## Агнешки пилар



X 4



10 мин



50 мин

- 1 Накиснете нахута през нощта. Накиснете стафидите и ориза за половин час предварително.
- 2 Нарезете моркова на ленти, лука на полукръгчета и агнешкото на парчета.
- 3 Изсипете растителното масло в мултикукъра. Добавете лука, моркова и месото. Включете на режим FRY за 10 минути.
- 4 Когато е готово, добавете останалите съставки. Налейте водата. Включете режим PILAF/RISOTTO.



- 200 г свинско месо
- 200 г говеждо месо
- 10 средни по големина картофа
- 3 с.л. растително олио
- 2 червени чушки
- 1 глава лук
- 1 морков
- 1 домати
- 2 цели скилидки чесън
- сол на вкус
- пипер на вкус
- 1 ч.л. сладък червен пипер

## Домашно печено



X 4



10 мин



60 мин

- 1 Нарезете на кубчета телешкото, свинското, картофите, червения пипер, домата и лука. Начукайте чесъна.
- 2 Сложете ги в мултикукъра. Добавете солта, пипера, червения пипер и зехтина. Разбъркайте.
- 3 Включете на режим STEW за 60 минути.

- 300 г свежи (или замразени) горски гъби
- 350 г ориз за ризото
- 1 л зеленчуков бульон
- 1 глава лук
- 1 цяла скилидка чесън
- 70 мл сухо бяло вино (по избор)
- 50 г твърдо сирене, например Пармезан
- 50 г масло
- 2 с.л. растително олио
- 2 стръка мащерка
- сол на вкус
- прясно смлян черен пипер на вкус

## Ризото с горски гъби



X 4



10 мин



50 мин

- 1 Нарезете гъбите и лука на малки кубчета. Начукайте чесъна.
- 2 Изсипете зехтина в мултикукъра. Добавете лука, чесъна и ориза. Включете на режим FRY за 10 минути. Налейте виното и изчакайте да се изпари. Добавете гъбите и супата.
- 3 Включете режим PILAF/RISOTTO.
- 4 Когато е готово, добавете маслото и солта и пипера (на вкус) към ризотото.
- 5 Поръсете с Пармезан и гарнирайте с мащерка преди сервиране.



### СЪВЕТ

Препоръчваме да използвате кръгъл ориз, като арборио или карнароли, за ризото.



- 400 г пушена наденица
- 800 г зелка
- 200 г печурки
- 600 г домати
- 200 г лук
- 4 с.л. растително олио
- 100 мл вода
- 60 г моркови
- 1 връзка копър
- 1 ч.л. сладък червен пипер
- сол и пипер на вкус

## Зеле с варено месо



X 4



20 мин



50 мин

- 1 Нарезете наденичките на големи парчета. Нарезете зелето на фини ленти. Нарезете гъбите на четвъртини. Нарезете лука и домата на полукръгчета. Нарезете морковите на ситно.
- 2 Изсипете олиото в мултикукъра. Добавете наденичките, лука и морковите. Включете на режим FRY за 10 минути.
- 3 Добавете останалите съставки (без билките) и включете на режим RICE/CEREAL.
- 4 Сервирайте с нарязани билки.



- 500 г смяляно месо
- 100 г ориз
- 400 мл вода
- 2 глави лук
- пипер на вкус
- сол на вкус
- 1 бяла зелка (която може да се събере в мултикукър)
- 100 г заквасена сметана
- 1 връзка билки
- 1 с.л. растително олио

## Зелеви сърми



X 4



25 мин



60 мин

- 1 Сгответе ориза в режим RICE/CEREAL според инструкциите.
- 2 Изрежете кочана от зелката. Сложете зелето в купата и изсипете 2 чаши вода. Гответе на режим STEAM/SOUP за 10 минути. След това охладете в студена вода. Разделете листата.
- 3 Нарезете лука на малки кубчета. Смесете смяляното месо с лука и ориза. Добавете сол и пипер на вкус.
- 4 Увийте месото в зелевите листа. Поставете в коша за пара. Напълнете главната купа с вода до линията за 2 чаши и включете STEAM/SOUP режим за 50 минути.
- 5 Сервирайте с нарязани билки и заквасена сметана.



### СЪВЕТ

Можете да замените смяляното месо с накълцани зеленчуци.

- 1 пиле
- 4-6 глави лук
- 2 червени пипера
- 6-8 малки домата
- 1 връзка босилек
- 1 връзка кориандър
- 1/4 ч.л. смялян лют червен пипер
- 2 ч.л. смялян червен пипер
- 3 цели скилидки чесън
- сол на вкус
- 3 с.л. растително олио

## Пиле Чахохбили



X 4



20 мин



60 мин

- 1 Нарезете наденичките на големи парчета. Нарезете лука, домата и пипера на полукръгчета. Натрийте пилето с лютата чушка, лютия червен пипер и солта.
- 2 Изсипете зехтина в мултикукър. Подредете пилето, лука, доматиите и червения пипер на слоеве на дъното.
- 3 Включете на режим STEW за 60 минути.
- 4 Когато е готово, добавете счукания чесън с подправките в съда.



- 5 с.л. растително олио
- 4 пилешки гърди
- 3 глави лук
- сол на вкус
- пипер на вкус
- 4 цели скилидки чесън
- 2 патладжана
- 2 тиквички
- 100 мл бяло вино
- 6 домата
- 1 стръж мащерка

## Печено пилешко рагу с патладжан, домати и тиквички



X 4



15 мин



45 мин

- 1 Нарезете пилето, доматиите, патладжана и тиквичките на кубчета. Смесете чесъна и лука.
- 2 Изсипете зехтина в мултикукър. Сложете пилето, доматиите, патладжана, тиквичките, чесъна и лука. Добавете мащерката, солта, пипера и виното.
- 3 Включете на режим BAKING за 45 минути.





- 500 г смяно месо (свинско, говеждо)
- 100 г сирене Гауда
- 1 глава лук
- 150 г доматиена паста
- 50 г заквасена сметана
- 100 г бял хляб
- 1 чаша вода
- 1 с.л. брашно
- 1 с.л. растително олио
- 50 мл мляко
- сол на вкус
- черен пипер на вкус
- 1 ч.л. захар

## Кюфтета с доматиен сос



X 4



20 мин



45 мин

- 1 Добавете сиренето Гауда, лука на малки кубчета, счукания чесън, хляба, наикснат в мляко, солта и пипера към смяното месо.
- 2 Формирайте сместа в кюфтета и ги оваляйте в брашното.
- 3 Изсипете олиото в мултикукъра. Подредете кюфтетата в съда и включете на режим FRY за 10 минути.
- 4 Разредете доматиената паста с водата. Добавете заквасената сметана. Добавете получената паста в мултикукъра. Разбъркайте и включете на режим STEW за 30 минути.



### СЪВЕТ

Можете да гарнирате ястието с картофено пюре или задушени зеленчуци.

- 8 стръка аспержи
- 3 средни картофа
- 100 г целина (корен)
- 1 среден по големина морков
- 100 г свеж зелен грах
- 100 г броколи
- 1 портокал
- 1 лимон
- 3 с.л. зехтин
- 1 с.л. соев сос
- 1/2 ч.л. захар
- 1 люта чушка
- сол на вкус

## Задушени зеленчуци с цитрусов дресинг



X 4



10 мин



20 мин

- 1 Нарезете моркова на кръгли парчета. Срежете аспержите през средата. Нарезете целината на ленти и картофа на дебели резени. Разделете броколито на китки.
- 2 Поставете нарязаните зеленчуци в кошницата за пара заедно с граха. Поставете кошницата в мултикукъра. Напълнете с вода до линията за 2 часа и включете STEAM/SOUP режим за 20 минути.
- 3 Комбинирайте сока от портокала и лимона. Добавете соевия сос, зехтина, захарта, счуканата люта чушка и солта.
- 4 Прехвърлете зеленчуците от кошницата за пара в чиния. Излейте цитрусовия дресинг отгоре.



- 500 г филе от съомга
  - 200 мл вода
  - сол на вкус
  - пипер на вкус
  - 1 лимон
  - 1 лист маруля (за гарнитура)
- За глазура:**
- 1 цяла скилидка чесън
  - 1 с.л. сладко от кайсии
  - 1 ч.л. соев сос
  - 1 ч.л. китайски барбекю сос
  - 50 мл кетчуп

## Задушена съомга с розова глазура



X 4



10 мин



30 мин

- 1 Нарезете съомгата на пържоли. Добавете лимоновия сок и натрийте със сол и пипер на вкус. Поставете в кошницата за пара на мултикукъра.
- 2 Излейте вода в долната купа до линията за 2 часа.
- 3 Включете на режим STEAM/SOUP за 30 минути.
- 4 Направете глазура: смесете сладкото от кайсии, соевия сос, барбекю соса, кетчупа и начукания чесън.
- 5 Махнете съомгата и покрийте с глазура.
- 6 Поставете в чиния върху листа маруля.



### СЪВЕТ

Можете да замените китайския барбекю сос със соевия терияки.



- 300 г ориз
- 600 мл вода
- 4 филета съомга по 100 г
- 2 ч.л. зехтин
- морска сол на вкус
- смлян черен пипер на вкус
- 1 щипка провансалски билки
- 2 с.л. лимонен сок
- 1 връзка билки
- 1 червен пипер (за гарнитура)

## Риба с провансалски билки и ориз



X 4

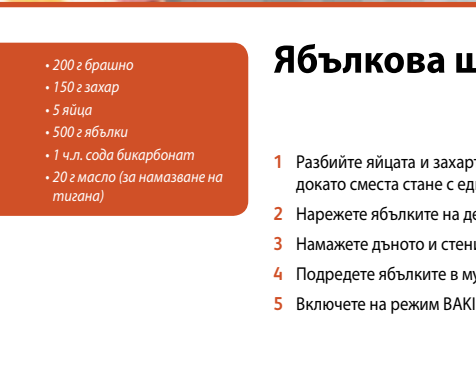


15 мин



40 мин

- 1 Сложете ориза в мултикукъра. Добавете водата.
- 2 Натрийте съомгата със сместа от сол, пипер и провансалски билки. Добавете лимонен сок на вкус. Поставете в кошницата за пара. Поставете кошницата в мултикукъра.
- 3 Включете режим RICE/CEREAL.
- 4 Поставете в чиния и украсете с билките и пипера.



- 200 г брашно
- 150 г захар
- 5 яйца
- 500 г ябълки
- 1 ч.л. сода бикарбонат
- 20 г масло (за намазване на тигана)

## Ябълкова шарлота



X 4



10 мин



50 мин

- 1 Разбийте яйцата и захарта до гладка смес. Добавете брашното и бакулвера и разбърквайте, докато сместа стане с еднаква консистенция.
- 2 Нарезете ябълките на дебели резени и поръсете с лимонен сок (по желание).
- 3 Намажете дъното и стените на мултикукъра с масло.
- 4 Подредете ябълките в мултикукъра. Излейте сместа отгоре.
- 5 Включете на режим BAKING за 50 минути.



- 1 л мляко (3.2% масленост)
- 100 г обикновено натурално кисело мляко

## Класическо кисело мляко



X 6



5 мин



8 часа

- 1 Разбъркайте млякото и киселото мляко до получаване на гладка смес. Разпределете в малки стъклени чаши.
- 2 Включете на режим YOGURT за 8 минути.
- 3 Когато е готово, охладете киселото мляко в хладилника поне 4 часа.

Използва се за приготвяне на кисело мляко в стъклени съдове, които са издръжливи на високи температури.



### СЪВЕТ

Няма нужда да кипват млякото предварително, ако използвате ултра пастеризирано мляко. Ако използвате пълномаслено или пастеризирано мляко, трябва да се кипне първо и после да се охлади до стайна температура. Може да използвате дълбоко замразена стартерна култура.



- 1 л мляко (3.2 % масленост)
- 100 г обикновено натурално кисело мляко
- 80 г сладко от кайсии

## Кисело мляко със сладко



X 8



5 мин



8 часа

- 1 Разбъркайте млякото и киселото мляко до получаване на гладка смес. Сложете сладко във всяка купа и след това добавете млечната смес.
- 2 Включете на режим YOGURT за 8 минути.
- 3 Когато е готово, охладете киселото мляко в хладилника поне 4 часа.



### СЪВЕТ

Вместо сладко от кайсии, можете да използвате всеки друг вкус.

Използва се за приготвяне на кисело мляко в стъклени съдове, които са издръжливи на високи температури.

- 200 г бисквити (може и пшеничени бисквити)
- 75 г масло (на стайна температура)
- 750 г крема сирене
- 3 яйца
- 220 г захар
- 100 г заквасена сметана
- 2 с.л. ситно настъргана кора на лимон
- 60 мл лимонов сок

## Нежен чийзкейк



X 4



20 мин



1 часа

- 1 Натрошете овесените бисквити и ги смесете с омекналото масло, докато се получи хомогенна смес. Постепенно добавете 120 г захар, като не спирате да бъркате.
- 2 Сложете сместа в мултикукъра. Натиснете еднопластов слой по дъното на мултикукъра до линия 4.
- 3 Направете пълнежа, като комбинирате лимоновата кора, крема сиренето и 100 г захар. Излейте пълнежа върху кората.
- 4 Включете на режим STEW за 1 час.
- 5 Когато е готов, охладете чийзкейка в хладилника поне 2 часа.



- 150 г захар
- 150 г мед
- 2 дафинови листа
- 5 г чесън
- 5 г канела
- 5 г джинджифил
- 5 г кардамон
- 1 л вода

## Безалкохолен битен



X 10



5 мин



55 мин

- 1 Изсипете литър вода в мултикукъра. Включете на режим FRY за 5 минути.
- 2 Разтворете меда и захарта във врящата вода. Добавете дафинов лист и подправки и включете на STEAM/SOUP (готвене на пара/супа) за 20 минути при затворен капак.
- 3 Когато е готово, накснете още 30 минути със затворен капак.
- 4 Изцедете през тензух или фино сито. Сервирайте горещо. Можете да гарнирате с канелени пръчици.



CS

Zeleninový salát s vepřovými nudličkami v sezamu	37
Ovesná kaše s malinami a banánem	37
Boršč s telecím masem a švestkami	38
Fazolová polévka s klobásou	38
Hrášková polévka se slaninou	38
Smažené brambory s hříbký a cibulkou	39
Restovaná zelenina	39
Bramborové plátky se sýrovou krustou	39
Domácí ratatouille	40
Dušený květák na kari se sýrem	40
Jehněčí pilaf	40
Domácí pečeně	41
Rizoto s pravými hříbký	41
Dušené zelí s masem	41
Plněné zelné rolky	42
Gruzínská kuřecí specialita (chakhokhbili)	42
Pečené kuřecí ragú s lilkem, rajčátky a cuketou	42
Masové kuličky s rajským přelivem	43
Zeleninová směs v páře s citronovým dresinkem	43
Losos v páře s růžovou omáčkou	43
Ryba na provensálských bylinkách s rýží	44
Jablečný piškotový dort	44
Klasický jogurt	44
Jogurt s džemem	45
Delikátní cheesecake	45
Teplý medový nápoj (sbiten)	45



## Tabulka teplotních režimů a časů vaření\*

REŽIM	DOBA VAŘENÍ			TEPLOTA	POZICE VÍKA BĚHEM VAŘENÍ	
	Standardní	Doba (minuty)	Krok (minuty)		Zavřené víko	Otevřené víko
<b>RICE/CEREAL</b>	nastaví se automaticky				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	nastaví se automaticky				●	
<b>REHEAT</b>	25 minut	8 min - 45 min	1 minuta	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 minut	5 min - 90 min	1 minuta	100°	●	
<b>STEW</b>	60 minut	20 minut až 9 hodin	1 minuta, po 90 minutách až 1 hodině	100°	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 minut	15 min - 2 h	1 minuta, po 90 minutách až 1 hodině	100°	●	
<b>YOGURT**</b>	8 minut	6 až 12 hodin	1 hodina	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 minut	20 min - 4 h	1 minuta, po 90 minutách až 1 hodině	135°	●	
<b>FRY</b>	15 minut	5 min - 60 min	1 minuta	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	až 24 hodin			75°	●	

\* Doba vaření může být ovlivněna nadmořskou výškou, teplotou surovin a dalšími faktory, nad kterými nemá výrobce kontrolu. V případě potřeby můžete dobu vaření vždy prodloužit. Pokud použijete méně nebo více surovin, musíte také úměrně zkrátit nebo prodloužit dobu vaření.

\*\* Pro přípravu jogurtů používejte skleněné nádoby odolné při použití v troubě.



X 4



15 minut



20 minut

- 2 rajčata
- 1 hlávkový salát (jakýkoli druh)
- 200 g žampionů
- 100 g hlívy ústříčné
- 300 g vepřového masa
- 30 g sezamových semínek
- 2 polévkové lžíce slunečnicového oleje
- 2 stroužky česneku
- 3 polévkové lžíce balzamikového octa
- 1 čajová lžička cukru
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Sušená bazalka

## Zeleninový salát s vepřovými nudličkami v sezamu

- 1 Vepřové maso nakrájejte na proužky. Žampiony a rajčata oloupejte. Nakrájejte hlívu ústříčnou.
- 2 Vepřové maso osolte a opeřete.
- 3 Nalijte do multifunkčního hrnce slunečnicový olej a spusťte program FRY. Poté obalte kousky vepřového masa v sezamových semínkách a vložte je do hrnce spolu s žampiony, hlívu ústříčnou a nasekaným česnekem. Otevřete víko, promíchejte a duste 20 minut.
- 4 V další nádobě smíchejte rajčata nakrájená na plátky s balzamikovým octem, cukrem a sušenou bazalkou.
- 5 Na salátovou mísu rozložte hlávkový salát a na něj naservírujte připravený pokrm.



X 4



5 minut



10 minut

- 150 g ovesných vloček
- 600 ml mléka
- 15 g másla
- 1 banán
- Sůl podle chuti
- Cukr podle chuti
- 1 hrst malin

## Ovesná kaše s malinami a banánem

- 1 Vločky, mléko, sůl a cukr vložte do multifunkčního hrnce. Promíchejte.
- 2 Na 10 minut zapněte režim MILK PORRIDGE.
- 3 Poté přidejte máslo, nakrájený banán a maliny. Promíchejte.



- 500 g telecího masa
- 2–3 střední brambory
- 200 g bílého hlávkového zelí
- 2 litry vody
- Několik sušených švestek
- 6 stroužků česneku
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 1 řepa
- 1/2 sladké červené papriky
- 1 polévková lžice rajčatového protlaku
- 3 polévkové lžice rostlinného oleje
- 1,5 čajové lžičky cukru krystal
- 3 polévkové lžice vinného octa (nebo šťávy z citronu)
- 1 bobkový list
- Sůl podle chuti
- 2–3 kuličky celého pepře

## Boršč s telecím masem a švestkami



X 4



15 minut



70 minut

- 1 Mrkev a řepu nastrouhejte nahrubo. Cibuli a sladkou papriku nakrájejte na nudličky. Telecí maso nakrájejte na kostičky. Brambory a zelí nakrájejte na plátky. Nadrobno nakrájejte česnek a odložte ho stranou. Švestky na půl hodiny namočte. Nadrobno je nakrájejte a odložte stranou.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej a přidejte cibuli, mrkev, telecí maso, řepu, rajčatový protlak, vinný ocet, cukr, sůl a pepř. Promíchejte a na 10 minut zapněte režim FRY.
- 3 Přidejte zelí a brambory, dolijte vodu po rysku MAX a na 60 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 4 Poté přidejte nadrobno nakrájený česnek, švestky, bobkový list a sušenou bazalku.

- 200 g malých klobásek andouille nebo jakékoli uzené klobásy
- 2 litry kuřecího vývaru
- Bílé fazole (v plechovce) – (225 g)
- 1 bobkový list
- Špetka šafránu
- 1 malá cibule
- 4 stroužky česneku
- 1 sladká červená paprika
- 1 polévková lžice mleté sladké papriky
- 200 g mangoldu (nebo špenátu)
- 100 g rajčat ve vlastní šťávě
- 1 chilli paprička

## Fazolová polévka s klobásou



X 4



10 minut



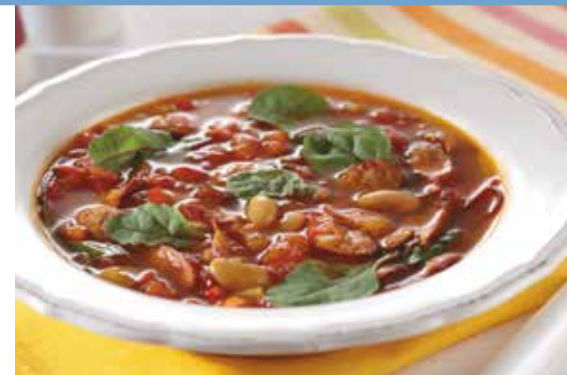
60 minut

- 1 Sladkou papriku a cibuli nakrájejte najemno. Nadrobno nakrájejte česnek, fazole, rajčata ve vlastní šťávě a chilli papričku. Klobásu nakrájejte na kolečka.
- 2 Všechny ingredience a koření (kromě mangoldu nebo špenátu) vložte do multifunkčního hrnce. Na 60 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 3 Poté do horké polévky přidejte mangold nebo špenát.



### TIP

Místo vývaru můžete použít vodu.



- 200 g uzeného vepřového bůčku
- 150 g slaniny
- 3 střední brambory
- 1/2 hrnku hrášku
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 1 svazek bylinek
- 2 litry vývaru nebo vařící vody
- Černý pepř podle chuti

## Hrášková polévka se slaninou



X 4



10 minut



70 minut

- 1 Hrášek přes noc namočte.
- 2 Slaninu a bůček nakrájejte na plátky. Cibuli, mrkev a brambory nakrájejte na kostičky.
- 3 Slaninu, bůček, cibuli a mrkev vložte do multifunkčního hrnce. Na 10 minut zapněte režim FRY.
- 4 Zalijte vývarem (nebo vařící vodou). Přidejte hrášek a brambory. Na 60 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 5 Nakonec přidejte podle chuti pepř a nasekané bylinky.



- 4 velké brambory
- 1 cibule
- 300 g hříbků (jakýchkoli)
- 4 polévkové lžíce rostlinného oleje
- Chili paprička podle chuti
- Česnek podle chuti
- Sůl podle chuti

## Smažené brambory s hříbkou a cibulkou



X 4

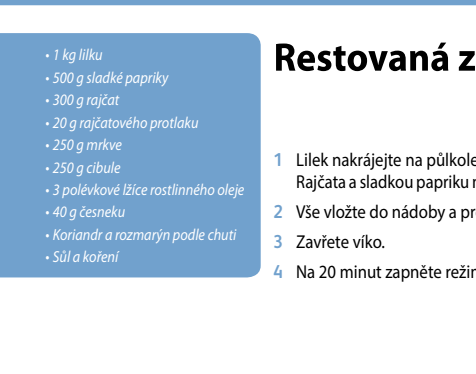


10 minut



20 minut

- 1 Brambory umyjte a nakrájejte na plátky. Hříbky nakrájejte na malé kousky. Cibuli nakrájejte na půlkolečka. Nadrobno nakrájejte česnek.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej. Přidejte brambory, hříbky, cibuli, česnek, sůl a chili papričku.
- 3 Na 20 minut zapněte režim FRY.
- 4 Nakonec promíchejte.



- 1 kg lilku
- 500 g sladké papriky
- 300 g rajčat
- 20 g rajčatového protlaku
- 250 g mrkve
- 250 g cibule
- 3 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 40 g česneku
- Koriandr a rozmarýn podle chuti
- Sůl a koření

## Restovaná zelenina



X 4



10 minut



20 minut

- 1 Lilek nakrájejte na půlkolečka o tloušťce asi 1,5 cm. Mrkev nastrouhejte. Nakrájejte česnek a cibuli. Rajčata a sladkou papriku nakrájejte na tenké plátky. Chili papričku a koriandr nakrájejte na nudličky.
- 2 Vše vložte do nádoby a promíchejte.
- 3 Zavřete víko.
- 4 Na 20 minut zapněte režim STEW.



- 100 g pórku (bílá část)
- 1 polévková lžíce másla
- 50 g parmazánu
- 50 g sýru Gruyère, eidamu nebo ementálu
- 1 stroužek česneku
- 200 ml smetany (obsah tuku 33 %)
- 7–8 středních brambor
- 1/4 čajové lžičky muškátového oříšku
- Sůl podle chuti
- Černý pepř podle chuti
- 2 snítky tymiánu

## Bramborové plátky se sýrovou krustou



X 4



20 minut



40 minut

- 1 Vnitřek univerzálního hrnce vymažte máslem.
- 2 Brambory nakrájejte na tenké plátky. Bílou část pórku nakrájejte na tenké kroužky. Sýr nastrouhejte. Plátky brambor spolu s dalšími ingrediencemi pokladejte v několika vrstvách do multifunkčního hrnce. Zalijte smetanou. Nechejte 10 minut odstat.
- 3 Na 40 minut zapněte režim BAKING.





- 2 sladké papriky
- 2 cukety
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 2 lilky
- 3 rajčata
- 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 1 snítky tymiánu
- 1 snítky bazalky
- Sůl podle chuti
- Černý pepř podle chuti

## Domáci ratatouille



X 4



15 minut



60 minut

- 1 Sladkou papriku, cuketu, cibuli, lilek a rajčata nakrájejte na malé kostičky. Nadrobno nakrájejte česnek.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej. Přidejte zeleninu a koření. Na 60 minut zapněte režim STEW.



### TIP

Máte-li rádi zeleninu křupavější, můžete zkrátit dobu vaření na 40 minut.

- 500 g květáku
- 250 g mozzarely (bez nálevu)
- 100 ml suchého bílého vína
- 1/4 čajové lžičky kari
- Sůl podle chuti
- Černý pepř podle chuti
- 1 polévková lžíce olivového oleje

## Dušený květák na kari se sýrem



X 4



10 minut



45 minut

- 1 Do multifunkčního hrnce nalijte olivový olej. Přidejte ostatní ingredience (+125 g sýru nakrájeného na plátky). Promíchejte.
- 2 Na 45 minut zapněte režim BAKING.
- 3 Zbytek mozzarely nakrájejte na tenké plátky, pokladte jimi připravené jídlo a podávejte.



- 250 g jehněčího s kostí (nebo řízek)
- 250 g rýže na pilaf
- 5 polévkových lžic rostlinného oleje
- 250 g mrkve
- 2–3 cibule
- 50 g rozinek
- 2 hlavičky česneku
- 250 ml vody
- 50 g koření na pilaf
- 1 polévková lžíce kmínu
- 100 g cizrny
- Sůl podle chuti
- Pepř podle chuti

## Jehněčí pilaf



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Cizrnu přes noc namočte. Rozinky a rýži namočte půl hodiny před přípravou.
- 2 Mrkev nakrájejte na proužky, cibuli na půlkolečka a jehněčí maso na kousky.
- 3 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej. Přidejte cibuli, mrkev a maso. Na 10 minut zapněte režim FRY.
- 4 Poté přidejte ostatní ingredience. Zalijte vodou. Zapněte režim PILAF/RISOTTO.



- 200 g vepřového masa
- 200 g hovězího masa
- 10 středních brambor
- 3 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 2 červené sladké papriky
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 1 rajče
- 2 stroužky česneku
- Sůl podle chuti
- Pepř podle chuti
- 1 čajová lžička mleté sladké papriky

## Domácí pečeně



X 4



10 minut



60 minut

- 1 Hovězí maso, vepřové maso, brambory, červenou papriku, rajčata a cibuli nakrájejte na kostičky. Nadrobno nakrájejte česnek.
- 2 Vložte ingredience do multifunkčního hrnce. Přidejte sůl, pepř, papriku a olej. Promíchejte.
- 3 Na 60 minut zapněte režim STEW.

- 300 g čerstvých (nebo mražených) pravých hříbků
- 300 g rýže na rizoto
- 1 litr zeleninového vývaru
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 70 ml suchého bílého vína (podle chuti)
- 50 g tvrdého sýru, například parmazánu
- 50 g másla
- 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 2 snítky tymiánu
- Sůl podle chuti
- Čerstvě namletý černý pepř podle chuti

## Rizoto s pravými hříbký



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Hříbky a cibuli nakrájejte na malé kostičky. Nadrobno nakrájejte česnek.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte olivový olej. Přidejte cibuli, česnek a rýži. Na 10 minut zapněte režim FRY. Přilijte víno a počkejte, až se odpaří. Přidejte hříbky a vývar.
- 3 Zapněte režim PILAF/RISOTTO.
- 4 Poté do rizota přidejte máslo, sůl a pepř (podle chuti).
- 5 Pospyte parmazánem, ozdobte tymiánem a podávejte.



### TIP

Na rizoto doporučujeme používat kulatozrnou rýži, například typu Arborio nebo Carnaroli.



- 400 g uzené klobásy
- 800 g hlávkového zelí
- 200 g žampionů
- 600 g rajčat
- 200 g cibule
- 4 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 100 ml vody
- 60 g mrkve
- 1 svazek kopru
- 1 čajová lžička mleté sladké papriky
- Sůl a pepř podle chuti

## Dušené zelí s masem



X 4



20 minut



50 minut

- 1 Uzeninu nakrájejte na velké kousky. Zelí nakrájejte na proužky. Žampiony rozčtvrtíte. Cibuli a rajčata nakrájejte na půlkolečka. Mrkev nakrájejte na nudličky.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte olej. Přidejte klobásu, cibuli a mrkev. Na 10 minut zapněte režim FRY.
- 3 Přidejte ostatní ingredience (kromě bylinek) a zapněte režim PILAF/RISOTTO.
- 4 Podávejte s nasekanými bylinkami.



- 500 g mletého masa
- 100 g rýže
- 400 ml vody
- 2 cibule
- Peppí podle chuti
- Sůl podle chuti
- 1 hlávka bílého zelí (tak velká, aby se vešla do multifunkčního hrnce)
- 100 g kysané smetany
- 1 svazek bylinek
- 1 polévková lžice rostlinného oleje

## Plněné zelné rolky



X 4



25 minut



60 minut

- 1 Nastavte režim RICE/CEREAL a uvařte rýži dle pokynů.
- 2 Ze zelí odstraňte košťál. Vložte zelí do nádoby a zalijte 2 hrnky vody. Na 10 minut zapněte režim STEAM/SOUP. Poté zelí zchlaďte ve studené vodě. Oddělte listy.
- 3 Cibuli nakrájejte na malé kostičky. Mleté maso smíchejte s cibulí a rýží. Osolte a opepřete podle chuti.
- 4 Masovou směs zabalte do zelných listů. Závitky vložte do parního košíku. Do hlavní nádoby nalijte vodu po rysku 2 šálků a na 50 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 5 Podávejte s nasekanými bylinkami a kysanou smetanou.



### TIP

Místo nasekaných bylinek můžete použít mleté maso.

- 1 kuře
- 4–6 cibulí
- 2 sladké papriky
- 6–8 malých rajčat
- 1 svazek bazalky
- 1 svazek koriandru
- 1/4 čajové lžičky mleté pálivé papriky
- 2 čajové lžičky mleté sladké papriky
- 3 stroužky česneku
- Sůl podle chuti
- 3 polévkové lžice rostlinného oleje

## Gruzínská kuřecí specialita (chakhokhbili)



X 4



20 minut



60 minut

- 1 Kuře nakrájejte na velké kousky. Cibuli, rajčata a sladkou papriku nakrájejte na půlkolečka. Kuře posypte mletou pálivou paprikou, sladkou paprikou a solí.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej. V několika vrstvách vyskládejte kuře, cibuli a sladkou papriku.
- 3 Na 60 minut zapněte režim STEW.
- 4 Poté přidejte nadrobno nakrájený česnek a bylinky.



- 5 polévkových lžic rostlinného oleje
- 4 kuřecí prsíčka
- 3 cibule
- Sůl podle chuti
- Peppí podle chuti
- 4 stroužky česneku
- 2 lilky
- 2 cukety
- 100 ml bílého vína
- 6 rajčat
- 1 snítky tymiánu

## Pečené kuřecí ragú s lilkem, rajčátky a cuketou



X 4



15 minut



45 minut

- 1 Kuře, rajčata, lilek a cuketu nakrájejte na kostičky. Nadrobno nakrájejte česnek a cibuli.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte olej. Přidejte kuře, brambory, lilek, cuketu, česnek a cibuli. Přidejte tymián, sůl, pepř a víno.
- 3 Na 45 minut zapněte režim BAKING.



- 500 g mletého masa (vepřové, hovězí)
- 100 g goudy
- 1 cibule
- 150 g rajčatového protlaku
- 50 g kysané smetany
- 100 g bílého chleba
- 1 hrnek vody
- 1 polévková lžíce mouky
- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
- 50 ml mléka
- Sůl podle chuti
- Černý pepř podle chuti
- 1 čajová lžička cukru

## Masové kuličky s rajským přelivem



X 4



20 minut



45 minut

- 1 Do mletého masa vmíchejte goudu, na malé kostičky nakrájenou cibuli, nadrobno nakrájený česnek, chléb namočený v mléku, sůl a pepř.
- 2 Ze směsi vytvarujte kuličky a obalte je v mouce.
- 3 Do multifunkčního hrnce nalijte olej. Naskládejte masové kuličky do nádoby a na 10 minut zapněte režim FRY.
- 4 Rajčatový protlak naředte vodou. Přidejte kysanou smetanu. Takto vytvořenou pastu přidejte do multifunkčního hrnce. Promíchejte a na 30 minut zapněte režim STEW.



### TIP

Jako přílohu k tomuto pokrmu můžete použít stouhané brambory nebo zeleninu v páře.

- 8 výhonků chřestů
- 3 střední brambory
- 100 g celerového kořenu
- 1 střední mrkev
- 100 g čerstvého zeleného hrášku
- 100 g brokolice
- 1 pomeranč
- 1 citron
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 polévková lžíce sójové omáčky
- 1/2 čajové lžičky cukru
- 1 chilli paprička
- Sůl podle chuti

## Zeleninová směs v páře s citronovým dresinkem



X 4

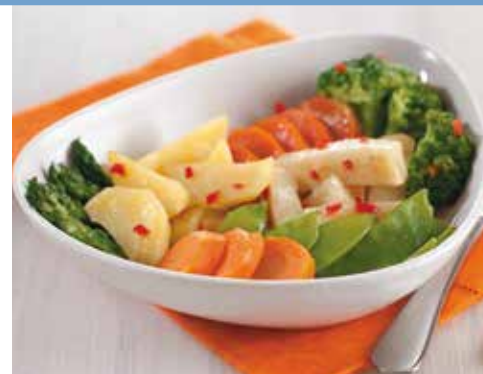


10 minut



20 minut

- 1 Mrkev nakrájejte na kolečka. Chřest přeřízněte napůl. Celerový kořen nakrájejte na plátky a rajčata na měsíčky. Brokolici rozeberte na růžičky.
- 2 Nakrájenou zeleninu vložte do parního košíku spolu s hráškem. Parní košík vložte do multifunkčního hrnce. Nalijte vodu po rysku 2 šálků a na 20 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 3 Smíchejte šťávu z pomeranče a citronu. Přidejte sójovou omáčku, olivový olej, cukr, nadrobno nakrájenou chilli papričku a sůl.
- 4 Přeložte zeleninu z parního košíku na talíř. Přelijte citronovým dresinkem.



- 500 g filetu z lososa
  - 200 ml vody
  - Sůl podle chuti
  - Pepř podle chuti
  - 1 citron
  - 1 hlávkový salát (na ozdobu)
- Na omáčku:**
- 1 stroužek česneku
  - 1 polévková lžíce meruňkového džemu
  - 1 čajová lžička sójové omáčky
  - 1 čajová lžička Hoisin omáčky
  - 50 ml kečupu

## Losos v páře s růžovou omáčkou



X 4



10 minut



30 minut

- 1 Lososa nakrájejte na steaky. Dle chuti pokapejte šťávou z citronu, osolte a opepřete. Vložte do parního košíku multifunkčního hrnce.
- 2 Do hlavní nádoby nalijte vodu po rysku 2 šálků.
3. Na 30 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 4 Připravte omáčku: smíchejte meruňkový džem, sójovou omáčku, Hoisin omáčku, kečup a nadrobno nakrájený česnek.
- 5 Lososa vyjměte a přelijte omáčkou.
- 6 Podávejte na listu hlávkového salátu.



### TIP

Omáčku Hoisin můžete nahradit omáčkou Teriyaki.





- 300 g rýže
- 600 ml vody
- 4 100 g steaků z lososa
- 2 čajové lžičky olivového oleje
- Mořská sůl podle chuti
- Mletý černý pepř podle chuti
- Špetka provensálský bylinek
- 2 polévkové lžíce šťávy z citronu
- 1 svazek bylinek
- 1 sladká paprika (na ozdobu)

## Ryba na provensálských bylinkách s rýží



X 4



15 minut



40 minut

- 1 Rýži vložte do multifunkčního hrnce. Přidejte vodu.
- 2 Lososa potřete směsí soli, pepře a provensálských bylinek. Podle chuti přidejte šťávu z citronu. Vložte lososa do parního košíku. Parní košík vložte do multifunkčního hrnce.
- 3 Zapněte režim RICE./CEREAL.
- 4 Naservírujte na talíř a ozdobte bylinkami a sladkou paprikou.

- 200 g mouky
- 150 g cukru
- 5 vajec
- 500 g jablek
- 1 čajová lžička prášku do pečiva
- 20 g másla (na vymazání pánve)

## Jablečný piškotový dort



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Vejce s cukrem vyšlehejte dohladka. Přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte, dokud nebude mít směs jednotnou konzistenci.
- 2 Jablka nakrájejte na měsíčky a pokapejte je šťávou z citronu (podle chuti).
- 3 Dno a boční stěny multifunkčního hrnce vymažte máslem.
- 4 Naskládejte jablka do multifunkčního hrnce. Přelijte je těstem.
- 5 Na 50 minut zapněte režim BAKING.



- 1 litr plnotučného mléka (obsah tuku 3,5 %)
- 100 g bílého jogurtu

## Klasický jogurt



X 6



5 minut



8 hodin

- 1 Rozmíchejte jogurt v mléce dohladka. Rozdělte do malých skleniček.
- 2 Na 8 hodin zapněte režim YOGURT.
- 3 Poté nechejte jogurt vychladit v ledničce alespoň 4 hodiny.

Pro přípravu jogurtů používejte skleněné nádoby odolné při použití v troubě.



### TIP

Pokud používáte vysoce pasteurizované mléko, nemusíte ho dopředu převařovat. V opačném případě musíte mléko nejprve převařit a nechat vychladnout na pokojovou teplotu. Můžete použít startovací kulturu vysušenou mrazem.



- 1 litr plnotučného mléka (obsah tuku 3,5 %)
- 100 g bílého jogurtu
- 80 g meruňkového džemu

## Jogurt s džemem



X 8



5 minut



8 hodin

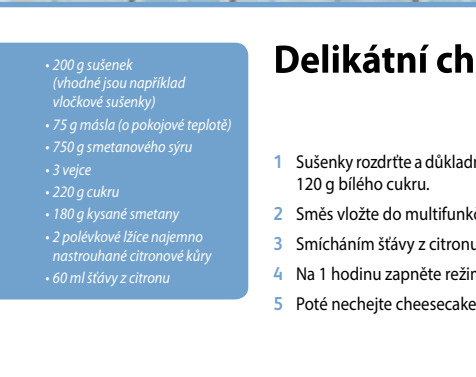
- 1 Rozmíchejte jogurt v mléce dohladka. Do každé skleničky dejte trochu džemu a přidejte mléčnou směs.
- 2 Na 8 hodin zapněte režim YOGURT.
- 3 Poté nechejte jogurt vychladit v ledničce alespoň 4 hodiny.



### TIP

Místo meruňkového džemu můžete použít jakoukoli jinou příchuť.

Pro přípravu jogurtů používejte skleněné nádoby odolné při použití v troubě.



- 200 g sušenek (vhodné jsou například vločkové sušenky)
- 75 g másla (a pokojové teplotě)
- 750 g smetanového sýru
- 3 vejce
- 220 g cukru
- 180 g kysané smetany
- 2 polévkové lžíce najemno nastrohané citronové kůry
- 60 ml šťávy z citronu

## Delikátní cheesecake



X 4



20 minut



1 hodina

- 1 Sušenky rozdrťte a důkladně promíchejte se změklym máslem. Za stálého míchání postupně přidejte 120 g bílého cukru.
- 2 Směs vložte do multifunkčního hrnce. Rovnoměrně ji rozprostřete po celé šířce až po rysku 4.
- 3 Smícháním šťávy z citronu, smetanového sýru a 100 g cukru vytvořte náplň. Nalijte náplň na těsto.
- 4 Na 1 hodinu zapněte režim STEW.
- 5 Poté nechejte cheesecake vychladit v ledničce alespoň 2 hodiny.



- 150 g cukru
- 150 g medu
- 2 bobkové listy
- 5 g hřebíčku
- 5 g skořice
- 5 g zázvoru
- 5 g kardamomu
- 1 l vody

## Teplý medový nápoj (sbíten)



X 10



5 minut



55 minut

- 1 Do multifunkčního hrnce nalijte 1 litr vody. Na 5 minut zapněte režim FRY.
- 2 Ve vařící vodě rozpusťte med a cukr. Přidejte bobkové listy a koření a na 20 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 3 Ve vroucí vodě rozpusťte med a cukr. Přidejte bobkový list a koření, zavřete víko a přepněte do programu STEAM/SOUP na 20 minut.
- 4 Přecedte přes tenkou látku nebo jemný cedník. Podávejte horké. Na ozdobení můžete přidat kousky skořice.



HU



Szezámmagos sertéssaláta 48

Zabkása málnával és banánnal 48

Borscs borjúhússal és aszalt szilvával 49

Spanyol kolbászos bableves 49

Borsóleves baconszalonnával 49



Sült burgonya gombával és hagymával 50

Hirtelen sült zöldségek 50

Sült burgonya sajttöntettel 50

Otthoni ratatouille 51

Sajtos karfiolragu curryvel 51

Bárány pilaf 51

Otthoni sült 52



Rizottó erdei gombával 52

Hússal párolt káposzta 52

Töltött káposzta 53

Csirke chakhokhbili 53

Sült csirkeragu padlizsánnal, paradicsommal és cukkinivel 53

Paradicsomos húsgombóc 54

Párolt vegyes zöldség citromos öntettel 54

Párolt lazac rózsaszín mártással 54

Hal Herbes de Provence-szel és rizzsel 55



Almás piskóta 55

Klasszikus joghurt 55

Joghurt lekvárral 56

Finom sajtorta 56

Alkoholmentes sbiten 56

## A hőmérsékleti üzemmódok és főzési idők táblázata\*

ÜZEMMÓD	SÜTÉSI IDŐ			HŐMÉRSÉKLET	A FEDÉL HELYE FŐZÉS KÖZBEN	
	Alapértelmezett	Időtartam (perc)	Lépés (perc)		Zárt fedél	Nyitott fedél
<b>RICE/CEREAL</b>	automatikusan meghatározva				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	automatikusan meghatározva				●	
<b>REHEAT</b>	25 perc	8 perc - 45 perc	1 perc	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 perc	5 perc - 90 perc	1 perc	100°	●	
<b>STEW</b>	60 perc	20 perc - 9 óra	1 perc, 90 perc után – 1 óra	100°	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 perc	15 perc - 2 óra	1 perc, 90 perc után – 1 óra	100°	●	
<b>YOGURT**</b>	8 perc	6 óra- 12 óra	1 óra	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 perc	20 perc - 4 óra	1 perc, 90 perc után – 1 óra	135°	●	
<b>FRY</b>	15 perc	5 perc - 60 perc	1 perc	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	akár 24 óra			75°	●	

\*A főzési időt befolyásolhatja a tengerszint feletti magasság, az étel hőmérséklete és más tényezők a gyártó szabályozásán felül. Szükség szerint növelheti az étel főzési idejét. Ha növeli/csökkenti a hozzávalók mennyiségét, a főzési idő ennek megfelelően növelhető/csökkenthető.

\*\*Joghurt készítéshez sütésálló üvegedényeket használjon.





X 4



15 perc



20 perc

- 2 paradicsom
- 1 káposztalevél (bármilyen típusú)
- 200 g champignone gomba
- 100 g laskagomba
- 300 g sertéshús
- 30 g szezámmag
- 2 evőkanál napraforgóolaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 3 evőkanál balsamecet
- 1 teáskanál cukor
- só
- Őrölt feketebors
- Szárított bazsalikom

## Szezámagos sertéssaláta

- 1 Vágja csíkokra a sertéshúst. Szeletelje fel a champignone gombát és a paradicsomot. Vágja fel a laskagombát.
- 2 Dörzsölje be a húst sóval és borssal.
- 3 Öntse a napraforgóolajat a multi-cooker készülékbe és kapcsolja a készüléket FRY módba. Ezután forgassa meg szezámmagban a sertéshúscsíkokat, majd helyezze őket a multi-cookerbe a csiperkegombával, osztrigagombával és a darabolt fokhagymával együtt. Nyissa fel a fedőt, keverje meg az ételt, és süssé 20 percig.
- 4 Külön edényben keverje össze a felszeletelt paradicsomot, a balsamecetet, a cukrot és a szárított bazsalikomot.
- 5 Tegye a káposztalevelet salátás tányérra, és tegye rá a kész ételt.



X 4



5 perc



10 perc

- 150 g zabpehely
- 600 ml tej
- 15 g vaj
- 1 banán
- Só, ízlés szerint
- Cukor, ízlés szerint
- 1 marék málna

## Zabkása málnával és banánnal

- 1 Tegye a zabkását, a tejet, a sőt és a cukrot a multi-cookerbe. Kevertesse.
- 2 Kapcsolja MILK PORRIDGE ((krémes gabonapehely) módra 10 percre.
- 3 Amikor kész, adja hozzá a vajat, a szeletelt banánt és a málnát. Kevertesse.



- 500 g borjúhús
- 2-3 közepes krumpli
- 200 g zöld káposzta
- 2 l víz
- Több aszalt szilva
- 6 gerezd fokhagyma
- 1 hagyma
- 1 sárgarépa
- 1 répa
- 1/2 pritaminpaprika
- 1 evőkanál paradicsompüré
- 3 evőkanál növényi olaj
- 1,5 teáskanál porcukor
- 3 teáskanál ecet (vagy citromlé)
- 1 babérlevél
- Só, ízlés szerint
- 2-3 feketeborsszem

## Borscs borjúhússal és aszalt szilvával



X 4



15 perc



70 perc

- 1 Durván reszelje le a sárgarépát és a répát. Vágja vékony csíkokra a hagymát és a pritaminpaprikát. Vágja a borjúhúst kockákra. Vágja csíkokra a burgonyát és a káposztát. Vágja össze a fokhagymát és tegye félre. Áztassa be az aszalt szilvát fél órára. Vágja össze és tegye félre.
- 2 Tegye a növényi olajat, a hagymát, a sárgarépát, a borjúhúst, a répát, a paradicsompürét, a pritaminpaprikát, az ecetet, a cukrot, a sót és a borsot a multi-cookerbe. Kevertesse és kapcsolja a FRY módra 10 percre.
- 3 Tegye bele a káposztát és a burgonyát, töltsse fel vízzel a MAX vonalig, és kapcsolja STEAM/SOUP (párolás/leves) módra 60 percre.
- 4 Amikor kész, adja hozzá az összevágott fokhagymát, az aszalt szilvát, a babérlevelet és a szárított bazsalikomot.

- 200 g kicsi, andouille kolbász vagy bármilyen meleg szárított lengyel kolbász
- 2 l csirkehúsleves
- Fehérbab (konzerv) – (225 g)
- 1 babérlevél
- 1 csipet sórány
- 1 kis fej hagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 pritamin paprika
- 1 evőkanál édes paprika
- 200 g mángold (vagy spenót)
- 100 g paradicsom a saját levében
- 1 csillipaprika

## Spanyol kolbászos bableves



X 4



10 мин



60 мин

- 1 Vágja vékony szeletekre a pritamin paprikát és a hagymát. Vágja össze a fokhagymát, a babot, a paradicsomot a saját levében és a csillipaprikát. Szeletelje fel a kolbászt.
- 2 Tegye az összes hozzávalót és a fűszereket (a mángold vagy spenót kivételével) a multi-cookerbe. Kapcsolja STEAM/SOUP módra 60 percre.
- 3 Amikor kész, adja hozzá a mángoldot vagy a spenótot a forró leveshez.



### TIPP

A húsleveset helyettesítheti vízzel.



- 200 g füstölt sertés szegyhús
- 150 g bacon
- 3 közepes krumpli
- 1/2 pohár borsó
- 1 hagyma
- 1 sárgarépa
- 1 csokornyí fűszernövény
- 2 l húsleves vagy forró víz
- feketebors, ízlés szerint

## Borsóleves baconszalonnával



X 4



10 perc



70 perc

- 1 Áztassa a borsót egy éjszakán át.
- 2 Vágja szeletekre a baconszalonnát és a sertés szegyhúst. Kockázza fel a hagymát, a sárgarépát és a burgonyát.
- 3 Tegye a bacon, a húst, a hagymát és a sárgarépát a multi-cookerbe. Kapcsolja FRY módra 10 percre.
- 4 Öntse bele a húsleves (vagy a forró vizet). Adja hozzá a borsót és a burgonyát. Kapcsolja STEAM/SOUP módra 60 percre.
- 5 Amikor kész, ízesítse borssal és egy csipetnyi fűszernövényvel.



- 4 nagy burgonya
- 1 hagyma
- 300 g gomba (bármilyen)
- 4 evőkanál növényi olaj
- csillipaprika, ízlés szerint
- Fokhagyma, ízlés szerint
- Só, ízlés szerint

## Sült burgonya gombával és hagymával



X 4



10 perc



20 perc

- 1 Hámozza meg és vágja csíkokra a burgonyát. Vágja vékony darabokra a gombát. Vágja félkör alakúra a hagymát. Vágja össze a fokhagymát.
- 2 Öntse a növényi olajat a multi-cookerbe. Adja hozzá a burgonyát, a gombát, a hagymát, a fokhagymát, a sót és a csillipaprikát.
- 3 Kapcsolja FRY módra 20 percre.
- 4 Keverje össze, amikor kész.

- 1 kg padlizsán
- 500 g édes paprika
- 300 g paradicsom
- 20 g paradicsompüré
- 250 g sárgarépa
- 250 g hagyma
- 3 evőkanál növényi olaj
- 40 g fokhagyma
- Koriander és rozsmaring, ízlés szerint
- Só, fűszerek

## Hirtelen sült zöldségek



X 4



10 perc



20 perc

- 1 Vágja félkörökre a padlizsánt, 1,5 cm vastagságban. Reszelje le a sárgarépát. Vágja össze a hagymát és fokhagymát. Vágja vékony szeletekre az édes paprikát és a paradicsomot. Vágja vékony csíkokra a csillipaprikát és a koriandert.
- 2 Mindent tegyen az edénybe és kevertesse.
- 3 Csukja le a fedelet.
- 4 Kapcsolja STEW (párolás) módra 20 percre.



- 100 g póréahagyma (a fehér része)
- 1 evőkanál vaj
- 50 g Parmesan sajt
- 50 g Gruyere, Edami vagy svájci sajt
- 1 gerezd fokhagyma
- 200 ml tejszín (33% tejszír)
- 7-8 közepes krumpli
- 1/4 teáskanál szerecsendió
- Só, ízlés szerint
- feketebors, ízlés szerint
- 2 szál kakukkfű

## Sült burgonya sajtöntettel



X 4



10 perc



40 perc

- 1 Kenje ki a vajjal a multi-cooker belsejét.
- 2 Vágja vékony szeletekre a burgonyát. Vágja csíkokra a póréahagyma fehér részét. Reszelje le a sajtot. Rendezze rétegekbe a burgonyaszeleteket a multi-cookerbe a többi hozzávalóval együtt. Öntse bele a tejszín. Tegye félre 10 percre, hogy ázzon.
- 3 Kapcsolja BAKING (sütés) módra 40 percre.



- 2 piritaminpaprika
- 2 cukkini
- 1 hagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 padlizsán
- 3 paradicsom
- 2 evőkanál növényi olaj
- 1 szál kakukkfű
- 1 szál bazsalikom
- Só, ízlés szerint
- feketebors, ízlés szerint

## Otthoni ratatouille



X 4



15 perc



60 perc

- 1 Vágja össze a piritaminpaprikát, a cukkinit, a hagymát, a padlizsánt és a paradicsomot kicsi kockákra. Vágja össze a fokhagymát.
- 2 Öntse a növényi olajat a multi-cookerbe. Adja hozzá a zöldségeket és a fűszereket. Kapcsolja STEW (párolás) módra 60 percre.



### TIPP

Ha ropogós zöldségeket szeretne inkább, akkor csökkentheti a főzési időt 40 percre.

- 500 g karfiol
- 250 g mozzarella sajt (szárított)
- 100 ml száraz fehér bor
- 1/4 teáskanál curry
- Só, ízlés szerint
- feketebors, ízlés szerint
- 1 evőkanál olívaolaj

## Sajtos karfiolragu curryvel



X 4



10 perc



45 perc

- 1 Öntse az olívaolajat a multi-cookerbe. Adja hozzá a összes maradék hozzávalót (+125 g csíkokra vágott sajtot). Kevertesse.
- 2 Kapcsolja BAKING (sütés) módra 45 percre.
- 3 Szervírozza vékonyra szeletelve és a maradék mozzarella sajtot a tetejére téve.



- 250 g csontos bányánhús (vagy filé)
- 250 g rizs a pilafhoz
- 5 evőkanál növényi olaj
- 250 g sárgarépa
- 2-3 hagyma
- 50 g mazsola
- 2 fej fokhagyma
- 250 ml víz
- 50 g pilaf fűszerkeverék
- 1 evőkanál kömény
- 100 g csicscriborsó
- Só, ízlés szerint
- Bors, ízlés szerint

## Bányány pilaf



X 4



10 perc



50 perc

- 1 Áztassa a csicscriborsót egy éjszakán át. Áztassa a mazsolát és a rizst előtte fél óráig.
- 2 Vágja csíkokra a sárgarépat, félkör alakúra a hagymát és darabolja fel a bányányhúst.
- 3 Öntse a növényi olajat a multi-cookerbe. Adja hozzá a hagymát, a sárgarépat és a húst. Kapcsolja FRY módra 10 percre.
- 4 Amikor kész, adja hozzá a maradék hozzávalókat. Öntse bele a vizet. Kapcsolja PILAF/RISOTTO módra.





- 200 g sertéshús
- 200 g marhahús
- 10 közepes krumpli
- 3 evőkanál növényi olaj
- 2 piros piritaminpaprika
- 1 hagyma
- 1 sárgarépa
- 1 paradicsom
- 2 gerezd fokhagyma
- Só, ízlés szerint
- Bors, ízlés szerint
- 1 evőkanál édes paprika

## Otthoni sült



X 4



10 perc



60 perc

- 1 Kockázza fel a marhahúst, a sertéshúst, a paprikát, a paradicsomot és a hagymát. Vágja össze a fokhagymát.
- 2 Tegye bele ezeket a multi-cookerbe. Adja hozzá a sót, a borsot, a paprikát és az olajat. Kevertesse.
- 3 Kapcsolja STEW (párolás) módra 60 percre.

- 300 g friss (vagy fagyaszott) erdei gomba
- 300 g rizs a rizottóhoz
- 1 l zöldséglevés
- 1 hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 70 ml száraz fehér bor (opcionális)
- 50 g kemény sajt, például parmezán
- 50 g vaj
- 2 evőkanál növényi olaj
- 2 szál kakukkfű
- Só, ízlés szerint
- Frissen őrölt feketebors, ízlés szerint

## Rizottó erdei gombával



X 4



10 perc



50 perc

- 1 Vágja kis kockákra a gombát és a hagymát. Vágja össze a fokhagymát.
- 2 Öntse az olívaolajat a multi-cookerbe. Adja hozzá a hagymát, a fokhagymát és a rizst. Kapcsolja FRY módra 10 percre. Öntse bele a bort, és várjon, amig elpárolog. Adja hozzá a gombát és a levest.
- 3 Kapcsolja PILAF/RISOTTO módra.
- 4 Amikor kész, adja hozzá a vajat, és a sót, illetve borsot (ízlés szerint) a rizottóhoz.
- 5 Szórja meg parmezán sajttal és kakukkfűvel szolgálja fel.



### TIPP

Javasoljuk a gömbölyüszemű rizst a rizottóhoz (például Arborio vagy Camaroli).



- 400 g füstölt kolbász
- 800 g téli káposzta
- 200 g champignone gomba
- 600 g paradicsom
- 200 g hagyma
- 4 evőkanál növényi olaj
- 100 ml víz
- 60 g sárgarépa
- 1 csokor kapor
- 1 evőkanál édes paprika
- Só és bors, ízlés szerint

## Hússal párolt káposzta



X 4



20 perc



50 perc

- 1 Vágja a kolbászt nagy darabokra. Vágja vékony csíkokra a káposztát. Negyedelje a gombákat. Vágja félkör alakúra a hagymát és a paradicsomot. Vágja apróra a sárgarépát.
- 2 Öntse az olajat a multi-cookerbe. Adja hozzá a kolbászt, a hagymát és a sárgarépát. Kapcsolja FRY módra 10 percre.
- 3 Tegye bele az összes többi hozzávalót (a fűszerek kivételével), és kapcsolja RICE/CEREAL (rizs) módra.
- 4 Tálalja aprított fűszernövényekkel.



- 500 g darált hús
- 100 g rizs
- 400 ml víz
- 2 hagyma
- Bors, ízlés szerint
- Só, ízlés szerint
- 1 fehér káposzta (amelyik beleillik a multi-cookerbe)
- 100 g tejföl
- 1 csokornyí fűszernövény
- 1 evőkanál növényi olaj

## Töltött káposzta



X 4



25 perc



60 perc

- 1 Főzze meg a rizst a RICE/CEREAL módban az utasítások szerint.
- 2 Vágja ki a káposzta torzsját. Tegye a káposztát az edénybe, és öntsön bele két pohár vizet. Főzze 10 percig a STEAM/SOUP módban. Ezután hűtse le hideg vízben. Vegye le a leveleit.
- 3 Vágja kis kockákra a hagymát. Keverje össze a darálthúst a hagymával és a rizszel. Adjon hozzá sót és borsot, ízlés szerint.
- 4 Tekerje be a húskeveréket káposztalevelekbe. Tegye bele a párolókosárba. Töltse fel vízzel a 2-pohár vonalig a nagy edényt, és kapcsolja STEAM/SOUP (párolás/leves) módba 50 percre.
- 5 Tálalja aprított fűszernövényekkel és tejföllel.



### TIPP

A darálthúst helyettesítheti finomra vágott zöldségekkel.

- 1 csirke
- 4-6 hagyma
- 2 pritamin paprika
- 6-8 kicsi paradicsom
- 1 csokor bazsalikom
- 1 csokor koriander
- 1/4 teáskanál őrölt erős pirospaprika
- 2 teáskanál őrölt pirospaprika
- 3 gerezd fokhagyma
- Só, ízlés szerint
- 3 evőkanál növényi olaj

## Csirke chakhokhbili



X 4



20 perc



60 perc

- 1 Vágja a csirkét nagy darabokra. Vágja félkör alakúra a hagymát, a paradicsomot és a pritamin paprikát. Dörzsölje be a csirkét az erős pirospaprikával, a paprikával és a sóval.
- 2 Öntse a növényi olajat a multi-cookerbe. Rendezze el rétegekben a csirkét, a hagymát, a paradicsomot és pritamin paprikát az edény alján.
- 3 Kapcsolja STEW (párolás) módra 60 percre.
- 4 Amikor kész, adja hozzá az összevágott fokhagymát és fűszernövényeket.



- 5 evőkanál növényi olaj
- 4 csirkemell
- 3 hagyma
- Só, ízlés szerint
- Bors, ízlés szerint
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 padlizsán
- 2 cukkini
- 100 ml fehér bor
- 6 paradicsom
- 1 szál kakukkfű

## Sült csirkeragu padlizsánnal, paradicsommal és cukkinivel



X 4



15 perc



45 perc

- 1 Kockázza fel a csirkét, a paradicsomot, a padlizsánt és a cukkinit. Vágja össze a fokhagymát és a hagymát.
- 2 Öntse az olajat a multi-cookerbe. Tegye bele a csirkét, a paradicsomot, a padlizsánt, a cukkinit, a fokhagymát és a hagymát. Adja hozzá a kakukkfűvet, a sót, a borsot és a bort.
- 3 Kapcsolja BAKING (sütés) módra 45 percre.



- 500 g darált hús (sertés, marha)
- 100 g Gouda sajt
- 1 hagyma
- 150 g paradicsompüré
- 50 g tejföl
- 100 g fehér kenyér
- 1 pohár víz
- 1 evőkanál liszt
- 1 evőkanál növényi olaj
- 50 ml tej
- Só, ízlés szerint
- feketebors, ízlés szerint
- 1 teáskanál cukor

## Paradicsomos húsgombóc



X 4



20 perc



45 perc

- 1 Adja hozzá a Gouda sajtot, a finoman kockázott hagymát, az összevágott fokhagymát, a tejszeletet kenyerezve, a sót és a borsot a darált húshoz.
- 2 Formázzon golyókat a keverékből, és görgesse meg a lisztben.
- 3 Öntse az olajat a multi-cookerbe. Rendezze el a húsgombócokat az edényben, és kapcsolja FRY módra 10 percre.
- 4 Hígítsa a paradicsompürét vízzel. Adja hozzá a tejfölt. Tegye a kapott zöszét a multi-cookerbe. Kevertesse és kapcsolja STEW módra 30 percre.



### TIPP

Felszolgálhatja ezt az ételt tört krumplival vagy párolt zöldségekkel.

- 8 szár spárga,
- 3 közepes burgonya,
- 100 g zeller,
- 1 közepes sárgarépa,
- 100 g friss zöldborsó,
- 100 g brokkoli,
- 1 narancs,
- 1 citrom
- 3 teáskanál olívaolaj
- 1 evőkanál szójaszószt
- 1/2 teáskanál cukor
- 1 chili,
- só ízlés szerint.

## Párolt vegyes zöldség citromos öntettel



X 4



10perc



20 perc

- 1 Vágja a sárgarépát karikákra a spárgát kétfelé. Vágja a zeller gyökeret csíkokra a burgonyát negyedekre. Bontsa a brokkolit rózsákra.
- 2 Az apróra vágott zöldséget tegye a gőzölő kosárba a zöldborsóval együtt. Helyezze a párolót a multifunkciós készülékbe. Öntse fel vízzel a 2.-ik vonalig és kapcsolja be a STEAM / SOUP funkciót 20 percre.
- 3 Keverje össze a narancs és a citrom levét. Adja hozzá a szójaszószt, olívaolajat, cukrot, őrölt chilit és a sót.
- 4 A zöldségeket a párolókosárból tegye át egy tányérra. A tetejét öntse le citrusöntettel.



- 500 g lazacfilé
- 200 ml víz
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 1 citrom
- 1 saláta levél (dekoráció)
- Az öntethez:**
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál sárgabarack lekvár
- 1 teáskanál szójaszószt
- 1 teáskanál hoisin szósz
- 50 ml ketchup

## Párolt lazac rózsaszín mártással



X 4



10 perc



30 perc

- 1 Vágja a lazacot szeletekre. Adja hozzá a citromlevet és kenje be sóval és borsal, ízlés szerint. Tegye a gőzkosárba, majd helyezze a multifunkciós készülékbe.
- 2 Öntse fel vízzel a 2.-ik vonalig.
- 3 Kapcsolja be a STEAM / SOUP funkciót 30 percre.
- 4 Készítse el a mártást: Keverje össze a sárgabarack lekvárt, szójaszószt, hoisin szószot, ketchupot és a zúzott fokhagymát.
- 5 Vegye ki a lazacot és öntse le a mártással
- 6 Mindezt helyezze a saláta levélre.



### TIPP

A Hoisin mártást teriyaki szószra lehet cserélni.



- 300 g rizs
- 600 ml víz
- 4 100 g-os lazacszelet
- 2 teáskanál olívaolaj
- Tengeri só, ízlés szerint
- Örölt feketebors, ízlés szerint
- 1 csipet Herbes de Provence
- 2 evőkanál citromlé
- 1 csokornyí fűszernövény
- 1 piritaminpaprika (a körethez)

## Hal Herbes de Provence-szel és rizssel



X 4



15 perc



40 perc

- 1 Tegye a rizst a multi-cookerbe. Adja hozzá a vizet.
- 2 Dörzsölje be a lazacot a só, bors és Herbes de Provence keverékével. Adjon hozzá citromlevet ízlés szerint. Tegye bele a párolókosárba. Tegye a párolókosarat a multi-cookerbe.
- 3 Kapcsolja RICE/CEREAL (rizs) módra.
- 4 Tegye tányérra, és köretként tegyen hozzá fűszereket és piritaminpaprikát.

- 200 g liszt
- 150 g cukor
- 5 tojás
- 500 g alma
- 1 teáskanál sütőpor
- 20 g vaj (olvasztott).

## Almás piskóta



X 4



10 perc



50 perc

- 1 Keverje össze a tojásokat és a cukrot sima keverékké. Adja hozzá a lisztet és a sütőport és keverje addig, amíg egységes keveréket kap.
- 2 Vágja az almát holdacskákra és spriccelje le citromlével (szükség esetén).
- 3 Kenje be az edény alját és falait vajjal.
- 4 Helyezze az almákat az edénybe és öntse le a tésztakeverékkel.
- 5 Kapcsolja be a BAKING funkciót 50 percre.



- 1 l tej (3,2% tejszír)
- 100 g normál, természetes joghurt

## Klasszikus joghurt



X 6



5 perc



8 perc

- 1 Keverje össze simára a tejet és joghurtot. Öntse szét kicsi üvegpoharakba.
- 2 Kapcsolja YOGURT (joghurt) módra 8 órára.
- 3 Amikor kész, hűtse le a joghurtot a hűtőszekrényben legalább 4 órán át.

Joghurt készítéshez sütésálló üvegedényeket használjon.



### TIPP

Nem kell előre felforralni a tejet, ha ultrapasztörözött tejet használ. Ha házi vagy pasztörözött tejet használ, akkor először fel kell forralni, majd le kell hűteni szobahőmérsékletűre. Használhat fagyasztva-száritott indítókulturát.





- 1 l tej (3,2% tejszírt)
- 100 g normál, természetes joghurt
- 80 g sárgabarack lekvár

## Joghurt lekvárral



X 8



5 perc



8 perc

- 1 Keverje össze simára a tejet és joghurtot. Tegye a lekvárt az adott pohárba, majd adja hozzá a tejkeveréket.
- 2 Kapcsolja YOGURT (joghurt) módra 8 órára.
- 3 Amikor kész, hűtse le a joghurtot a hűtőszekrényben legalább 4 órán át.



### TIPP

Sárgabarack lekvár helyett használhat másmilyen lekvárt is.

Joghurt készítéshez sütésálló üvegedényeket használjon.

- 200 g keksz (jó a zabpehely keksz)
- 75 g vaj (szobahőmérsékletű)
- 750 g krémsajt
- 3 tojás
- 220 g cukor
- 180 g tejföl
- 2 evőkanál finomra őrölt citromhéj
- 60 ml citromlé

## Finom sajtorta



X 4



20 perc



1 perc

- 1 Törje össze a zabpehely kekszet apróra, és keverje össze a puha vajjal, amíg jól el nem keveredik. Fokozatosan adjon hozzá 120 g cukrot, miközben folyamatosan keveri.
- 2 Tegye a keveréket a multi-cookerbe. Nyomja össze egyetlen rétegűre a multi-cooker alján legfeljebb a 4. vonalig.
- 3 Készítse el a tölteléket a citromhéjból, a krémsajtból és 100 g cukorból. Öntse a tölteléket a tészára.
- 4 Kapcsolja STEW (párolás) módra 1 órára.
- 5 Amikor kész, hűtse le a sajtortát a hűtőszekrényben legalább 2 órán át.



- 150 g cukor
- 150 g méz
- 2 babérlevél
- 5 g szegfűszeg
- 5 g fahéj
- 5 g gyömbér
- 5 g kardamom
- 1 víz

## Alkoholmentes sbiten



X 10



5 perc



55 perc

- 1 Öntse az 1 l vizet a multi-cookerbe. Kapcsolja FRY módra 5 percre.
- 2 Oldja fel a mézet és a cukrot a forrásban lévő vízben. Adja hozzá a babérlevelet és a fűszereket, majd a készüléket 20 percre lezárt fedővel, „STEAM/SOUP” funkcióban működtesse.
- 3 Amikor kész, áztassa még 30 percre zárt fedéllel.
- 4 Szűrje le sajtiszűrőn vagy finom szűrőn. Melegen szolgálja fel. Díszítheti fahéjdarabokkal.



RO

Salată cu carne de porc și susan	59
Fulgi de ovăz cu zmeură și banane	59
Borș cu carne de vițel și prune	60
Supă cu cârnați spanioli și fasole	60
Supă de mazăre cu bacon	60
Cartofi prăjiți cu ciuperci și ceapă	61
Sote de legume	61
Cartofi franțuzești cu crustă de brânză	61
Ratatouille de casă	62
Preparat din conopidă cu brânză și curry	62
Pilaf cu carne de miel	62
Friptură de casă	63
Rizoto cu ciuperci de pădure	63
Varză călită cu carne	63
Sarmale	64
Chakhokhbili cu carne de pui	64
Tocăniță de pui la cuptor cu vinete, roșii și dovleci	64
Chiftele în sos de roșii	65
Amestec de legume la abur cu sos de lămâie	65
Somon la abur cu glazură roz	65
Pește cu ierburi de Provence și orez	66
Șarlotă cu mere	66
laurt clasic	66
laurt cu gem	67
Plăcintă cu brânză	67
Sbiten fără alcool	67

## Tabel cu programe, temperaturi și timpul de gătit\*

PROGRAM	TIMP DE GĂTIT			TEMPERATURĂ	POZIȚIA CAPACULUI PE PARCURSUL GĂTITULUI	
	Prestabilit	Durată (minute)	Etapă (minute)		Capac închis	Capac deschis
<b>RICE/CEREAL</b>	stabilit automat				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	stabilit automat				●	
<b>REHEAT</b>	25 minute	8 - 45	1 minut	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 minute	5 - 90	1 minut	100°	●	
<b>STEW</b>	60 minute	20 minute - 9 ore	1 minut, după 90 de minute - 1 oră	100°	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 minute	15 minute - 2 ore	1 minut, după 90 de minute - 1 oră	100°	●	
<b>YOGURT**</b>	8 ore	6 ore - 12 ore	1 oră	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 minute	20 minute - 4 ore	1 minut, după 90 de minute - 1 oră	135°	●	
<b>FRY</b>	15 minute	5 - 60	1 minut	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	până la 24 ore			75°	●	

\*Timpul de gătit poate fi influențat de altitudine, de temperatura alimentelor și de alți factori care nu pot fi controlați de producător. Dacă este necesar, puteți să prelungiți întotdeauna timpul de gătit al preparatelor dumneavoastră. În cazul unei creșteri/reduceri a cantității de ingrediente, timpul de gătit trebuie prelungit sau redus după caz.

\*\* Pentru prepararea iaurtului, folosiți recipiente din sticlă rezistentă la utilizarea în cuptor.



X 4



15 minute



20 minute

## Salată cu carne de porc și susan

- 2 roșii
- 1 frunză de salată verde (de orice fel)
- 200 g de ciuperci Champignon
- 100 g de ciuperci-stridii
- 300 g de carne de porc
- 30 g de semințe de susan
- 2 linguri de ulei de floarea-soarelui
- 2 căței de usturoi
- 3 linguri de oțet balsamic
- 1 linguriță de zahăr
- Sare
- Piper negru măcinat
- Busuioc uscat

- 1 Tăiați carnea de porc în felii subțiri. Tăiați felii ciupercile Champignon și roșiile. Măruntiți ciupercile-stridii.
- 2 Frecați carnea de porc cu sare și piper.
- 3 Turnați uleiul de floarea-soarelui în aparatul de gătit multifuncțional și selectați programul FRY. Treceți apoi feliile de carne de porc prin semințele de susan și așezați-le în aparatul de gătit împreună cu ciupercile Champignon, ciupercile-stridii și usturoiul tocat. Deschideți capacul, amestecați și sotați timp de 20 de minute.
- 4 Într-un bol separat, amestecați compoziția cu roșiile feliate, oțetul balsamic, zahărul și busuiocul uscat.
- 5 Așezați frunza de salată verde pe un platou pentru salate și aranjați deasupra preparatul.



X 4



5 minute



10 minute

## Fulgi de ovăz cu zmeură și banane

- 150 g de fulgi de ovăz
- 600 ml de lapte
- 15 g de unt
- 1 banană
- Sare după gust
- Zahăr după gust
- 1 pumn de zmeură

- 1 Introduceți fulgii de ovăz, laptele, sarea și zahărul în aparatul de gătit multifuncțional. Amestecați.
- 2 Selectați programul MILK PORRIDGE și lăsați la gătit timp de 10 minute.
- 3 Când preparatul este gata, adăugați untul, banana tăiată felii și zmeura. Amestecați.





- 500 g de carne de vițel
- 2-3 cartofi medii
- 200 g de varză verde
- 2 l de apă
- Câteva prune
- 6 căței de usturoi
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 sfeclă
- 1/2 ardei gras roșu
- 1 lingură de pastă de tomate
- 3 linguri de ulei vegetal
- 1,5 lingurițe de zahăr tos
- 3 linguri de oțet (sau zeamă de lămâie)
- 1 frunză de dafin
- Sare după gust
- 2-3 boabe de piper negru

## Borș cu carne de vițel și prune



X 4



15 minute



70 minute

- 1 Radeți grosier morcovul și sfecla. Tăiați julien ceapa și ardeii gras. Tăiați carnea de vițel în cuburi. Tăiați fășii cartofii și varza. Tocați usturoiul și lăsați-l deoparte. Lăsați prunele la înmuiat timp de o jumătate de oră. Tăiați-le mărunț și lăsați-le deoparte.
- 2 Introduceți uleiul vegetal, ceapa, morcovul, carnea de vițel, sfecla, pasta de tomate, ardeii gras, oțetul, zahărul, sarea și piperul în aparatul de gătit multifuncțional. Amestecați, selectați programul FRY și lăsați la gătit timp de 10 minute.
- 3 Adăugați varza și cartofii, turnați apă până la nivelul MAX, selectați programul STEAMESOUP și lăsați la gătit timp de 60 de minute.
- 4 Când preparatul este gata, adăugați usturoiul tocat, prunele, frunza de dafin și busuiocul uscat.

- 200 g de cârnați mici andouille sau orice tip de cârnaț polonez uscat și iute
- 2 l de supă de pui
- Fasole albă (din conservă) – (225 g)
- 1 frunză de dafin
- 1 vârf de cuiț de șofran
- 1 ceapă mică
- 4 căței de usturoi
- 1 ardei gras roșu
- 1 lingură de boia dulce
- 200 g de mangold (sau spanac)
- 100 g de roșii în suc propriu
- 1 ardei iute

## Supă cu cârnați spanioli și fasole

- 1 Tăiați ardeii gras și ceapa în felii subțiri. Tocați usturoiul, fasolea, roșiile în suc propriu și ardeii iute. Feliati cârnații.
- 2 Introduceți toate ingredientele și condimentele (cu excepția mangoldului sau a spanacului) în aparatul de gătit multifuncțional. Selectați programul STEAM/SOUP și lăsați la gătit timp de 60 de minute.
- 3 Când preparatul este gata, adăugați în supa fierbinte mangoldul sau spanacul.



X 4



10 minute



60 minute



### SFAT

Puteți înlocui supa de pui cu apă.



- 200 g de piept de porc afumat
- 150 g de bacon
- 3 cartofi medii
- 1/2 cană de mazăre
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 legătură de verdeață
- 2 l de supă sau de apă clocotită
- Piper negru după gust

## Supă de mazăre cu bacon



X 4



10 minute



70 minute

- 1 Lăsați mazărea la înmuiat peste noapte.
- 2 Tăiați felii baconul și pieptul de porc. Tăiați cuburi ceapa, morcovul și cartofii.
- 3 Introduceți baconul, pieptul de porc, ceapa și morcovul în aparatul de gătit multifuncțional. Selectați programul FRY și lăsați la gătit timp de 10 minute.
- 4 Turnați supa (sau apa clocotită). Adăugați mazărea și cartofii. Selectați programul STEAM/SOUP și lăsați la gătit timp de 60 de minute.
- 5 Când preparatul este gata, adăugați piper după gust și verdeața mărunțită.



- 4 cartofi mari
- 1 ceapă
- 300 g de ciuperci (de orice fel)
- 4 linguri de ulei vegetal
- Ardei iute după gust
- Usturoi după gust
- Sare după gust

## Cartofi prăjiți cu ciuperci și ceapă



X 4

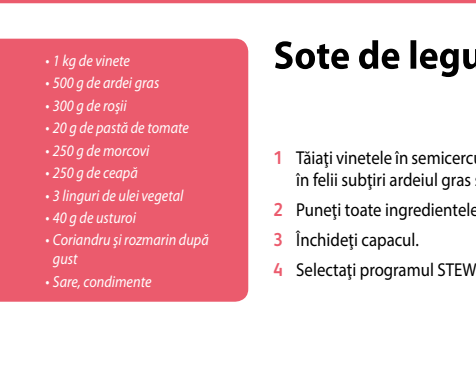


10 minute



20 minute

- 1 Curățați cartofii și tăiați-i fâșii. Tăiați ciupercile în felii subțiri. Tăiați ceapa în semicercuri. Tocați usturoiul.
- 2 Turnați uleiul vegetal în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați cartofii, ciupercile, ceapa, usturoiul, sarea și ardeii iute.
- 3 Selectați programul FRY și lăsați la gătit timp de 20 de minute.
- 4 Amestecați când preparatul este gata.



- 1 kg de vinete
- 500 g de ardei gras
- 300 g de roșii
- 20 g de pastă de tomate
- 250 g de morcovi
- 250 g de ceapă
- 3 linguri de ulei vegetal
- 40 g de usturoi
- Coriandru și rozmarin după gust
- Sare, condimente

## Sote de legume



X 4



10 minute



20 minute

- 1 Tăiați vinetele în semicercuri cu o grosime de 1,5 cm. Radeți morcovii. Tăiați ceapa și usturoiul. Tăiați în felii subțiri ardeii gras și roșiile. Tăiați julien ardeii iute și coriandrul.
- 2 Puneți toate ingredientele în recipient și amestecați.
- 3 Închideți capacul.
- 4 Selectați programul STEW și lăsați la gătit timp de 20 de minute.



- 100 g de praz (partea albă)
- 1 lingură de unt
- 50 g de parmezan
- 50 g de brânză Gruyère, Edam sau elvețiană
- 1 cățel de usturoi
- 200 ml de smântână (33 % grăsime)
- 7-8 cartofi medii
- 1/4 linguriță de nucșoară
- Sare după gust
- Piper negru după gust
- 2 crenguțe de cimbru

## Cartofi franțuzești cu crustă de brânză



X 4



20 minute



40 minute

- 1 Ungeți cu unt interiorul aparatului de gătit multifuncțional.
- 2 Tăiați cartofii în felii subțiri. Tăiați în fâșii subțiri partea albă a prazului. Radeți brânza. Așezați feliile de cartofi în straturi în aparatul de gătit împreună cu celelalte ingrediente. Turnați smântâna. Lăsați amestecul deoparte timp de 10 minute pentru a se înmuia.
- 3 Selectați programul BAKING și lăsați la gătit timp de 40 de minute.



- 2 ardei grași
- 2 dovlecei
- 1 ceapă
- 3 căței de usturoi
- 2 vinete
- 3 roșii
- 2 linguri de ulei vegetal
- 1 crenguță de cimbru
- 1 crenguță de busuioc
- Sare după gust
- Piper negru după gust

## Ratatouille de casă



X 4



15 minute



60 minute

- 1 Tăiați ardeii grași, dovleceii, ceapa, vinetele și roșiile în cuburi mici. Tocați usturoiul.
- 2 Turnați uleiul vegetal în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați legumele și condimentele. Selectați programul STEW și lăsați la gătit timp de 60 de minute.



### SFAT

Dacă preferați legumele mai crocante, puteți reduce timpul de gătit la 40 de minute.

- 250 g de conopidă
- 250 g de mozzarella (scursă)
- 100 ml de vin alb sec
- 1/4 linguriță de curry
- Sare după gust
- Piper negru după gust
- 1 lingură de ulei de măsline

## Preparat din conopidă cu brânză și curry



X 4



10 minute



45 minute

- 1 Turnați uleiul de măsline în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați toate ingredientele rămase (+ 125 g de brânză tăiată fâșii). Amestecați.
- 2 Selectați programul BAKING și lăsați la gătit timp de 45 de minute.
- 3 Serviți preparatul după ce ați feliat și ați presărat pe deasupra restul de mozzarella.



- 250 g de carne de miel cu os (sau file)
- 250 g de orez pentru pilaf
- 5 linguri de ulei vegetal
- 250 g de morcovi
- 2-3 cepe
- 50 g de stafide
- 2 căpățâni de usturoi
- 250 ml de apă
- 50 g de condimente pentru pilaf
- 1 lingură de chimion
- 100 g năut
- Sare după gust
- Piper după gust

## Pilaf cu carne de miel



X 4



10 minute



50 minute

- 1 Lăsați năutul la înmuiat peste noapte. Lăsați în prealabil stafidele și orezul la înmuiat timp de o jumătate de oră.
- 2 Tăiați morcovii în fâșii, ceapa în semicercuri și carnea de miel în bucăți.
- 3 Turnați uleiul vegetal în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați ceapa, morcovii și carnea. Selectați programul FRY și lăsați la gătit timp de 10 minute.
- 4 Când preparatul este gata, adăugați restul de ingrediente. Turnați apa. Selectați programul PILAF/RISOTTO.



- 200 g de carne de porc
- 200 g de carne de vită
- 10 cartofi medii
- 3 linguri de ulei vegetal
- 2 ardei grași roșii
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 roșie
- 2 căței de usturoi
- Sare după gust
- Piper după gust
- 1 linguriță de boia dulce

## Friptură de casă



X 4



10 minute



60 minute

1. Tăiați cubulețe carnea de vită, carnea de porc, cartofii, ardeii grași, roșia și ceapa. Tocați usturoiul.
2. Introduceți ingredientele în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați sarea, piperul, boiaua și uleiul. Amestecați.
3. Selectați programul STEW și lăsați la gătit timp de 60 de minute.

- 300 g de ciuperci de pădure proaspete (sau congelate)
- 300 g de orez pentru rizoto
- 1 l de supă de legume
- 1 ceapă
- 1 cățel de usturoi
- 70 ml de vin alb sec (opțional)
- 50 g de cașcaval, cum ar fi parmezan
- 50 g de unt
- 2 linguri de ulei vegetal
- 2 crenguțe de cimbru
- Sare după gust
- Piper negru proaspăt măcinat după gust

## Rizoto cu ciuperci de pădure



X 4



10 minute



50 minute

- 1 Tăiați ciupercile și ceapa în cuburi mici. Tocați usturoiul.
- 2 Turnați uleiul de măsline în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați ceapa, usturoiul și orezul. Selectați programul FRY și lăsați la gătit timp de 10 minute. Turnați vinul și așteptați să se evapore. Adăugați ciupercile și supa.
- 3 Selectați programul PILAF/RISOTTO.
- 4 Când este gata, adăugați în rizoto untul, sare și piper (după gust).
- 5 Înainte de servire, presărați parmezan și garnisiți cu cimbru.



### SFAT

Pentru rizoto, vă recomandăm să folosiți orez cu bobul rotund, cum ar fi Arborio sau Carnaroli.



- 400 g de cârnați afumați
- 800 g de varză de iarnă
- 200 g de ciuperci Champignon
- 600 g de roșii
- 200 g de ceapă
- 4 linguri de ulei vegetal
- 100 ml de apă
- 60 g de morcovii
- 1 legătură de mărar
- 1 linguriță de boia dulce
- Sare și piper după gust

## Varză călită cu carne



X 4



20 minute



50 minute

1. Tăiați cârnații în bucăți mari. Tăiați varza în fâșii subțiri. Tăiați ciupercile în sferturi. Tăiați ceapa și roșiile în semicercuri. Tăiați morcovii julien.
2. Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați cârnații, ceapa și morcovii. Selectați programul FRY și lăsați la gătit timp de 10 de minute.
3. Adăugați toate ingredientele rămase (cu excepția verdețurilor) și selectați programul RICE/CEREAL.
4. Serviți preparatul cu verdețuri tocate.





- 500 g de carne tocată
- 100 g de orez
- 400 ml de apă
- 2 cepe
- Piper după gust
- Sare după gust
- 1 varză albă (care să încapă în aparatul de gătit multifuncțional)
- 100 g de smântână
- 1 legătură de verdețată
- 1 lingură de ulei vegetal

## Sarmale



X 4



25 minute



60 minute

- 1 Gătiți orezul utilizând programul RICE/CEREAL conform instrucțiunilor.
- 2 Îndepărtați miezul tare al verzei. Introduceți varza în aparat și turnați 2 căni de apă. Gătiți utilizând programul STEAM/SOUP timp de 10 minute. Apoi răciți varza în apă rece. Separați foile de varză.
- 3 Tăiați ceapa în cuburi mici. Amestecați carnea tocată cu ceapa și orezul. Adăugați sare și piper după gust.
- 4 Înfășurați amestecul de carne în foile de varză. Așezați sarmalele în recipientul de preparare la abur. Umpleți recipientul principal cu apă până la nivelul de 2 căni, selectați programul STEAM/SOUP și lăsați la gătit timp de 50 de minute.



### SFAT

Puteți înlocui carnea tocată cu legume tăiate mărunț.

## Chakhokhbili cu carne de pui

- 1 pui
- 4-6 cepe
- 2 ardei grași
- 6-8 roșii mici
- 1 legătură de busuioc
- 1 legătură de coriandru
- 1/4 linguriță de boia iute
- 2 lingurițe de boia dulce
- 3 căței de usturoi
- Sare după gust
- 3 linguri de ulei vegetal



X 4



20 minute



60 minute

- 1 Tăiați puilul în bucăți mari. Tăiați ceapa, roșiile și ardeii grași în semicercuri. Frecați puilul cu boia iute, boia dulce și sare.
- 2 Turnați uleiul vegetal în aparatul de gătit multifuncțional. Așezați puilul, ceapa, roșiile și ardeii grași în straturi pe fundul recipientului.
- 3 Selectați programul STEW și lăsați la gătit timp de 60 de minute.
- 4 Când preparatul este gata, adăugați usturoiul și verdețata tocate.



- 5 linguri de ulei vegetal
- 4 piepturi de pui
- 3 cepe
- Sare după gust
- Piper după gust
- 4 căței de usturoi
- 2 vinete
- 2 dovlecei verzi
- 100 ml de vin alb
- 6 roșii
- 1 crenguță de cimbru

## Tocăniță de pui la cuptor cu vinete, roșii și dovlecei



X 4



15 minute



45 minute

1. Tăiați puilul, roșiile, vinetele și dovleceii în cuburi. Tocați usturoiul și ceapa.
2. Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați puilul, roșiile, vinetele, dovleceii, usturoiul și ceapa. Adăugați cimbru, sare, piper și vin.
3. Selectați programul BAKING și lăsați la gătit timp de 45 de minute.



- 500 g de carne tocată (porc, vită)
- 100 g de brânză Gouda
- 1 ceapă
- 150 g pastă de tomate
- 50 g de smântână
- 100 g de pâine albă
- 1 cană de apă
- 1 lingură de făină
- 1 lingură de ulei vegetal
- 50 ml de lapte
- Sare după gust
- Piper negru după gust
- 1 linguriță de zahăr

## Chiftele în sos de roșii



X 4



20 minute



45 minute

- 1 Adăugați peste carnea tocată brânza Gouda, ceapa tăiată în cuburi mici, usturoiul tocat, pâinea înmuiată în lapte, sare și piper.
- 2 Modelați din amestec chiftele și treceți-le prin făină.
- 3 Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Așezați chiftele în recipient, selectați programul FRY și lăsați la gătit timp de 10 minute.
- 4 Diluați pasta de tomate în apă. Adăugați smântâna. Introduceți în aparat și restul de pastă de tomate. Amestecați, selectați programul STEW și lăsați la gătit timp de 30 de minute.



### SFAT

Puteți garnisi preparatul cu piure de cartofi sau cu legume la abur.

- 8 tulpini de sparanghel
- 3 cartofi medii
- 100 g de rădăcină de țelină
- 1 morcov mediu
- 100 g de mazăre verde proaspătă
- 100 g de broccoli
- 1 portocală
- 1 lămâie
- 3 linguri de ulei de măsline
- 1 lingură de sos de soia
- 1/2 linguriță de zahăr
- 1 ardei iute
- Sare după gust

## Amestec de legume la abur cu sos de lămâie



X 4



10 minute



20 minute

- 1 Tăiați morcovul în rondele. Tăiați sparanghelul în jumătăți. Tăiați felii rădăcina de țelină și cartofii. Desfaceți broccoli în buchețele.
- 2 Așezați legumele tăiate împreună cu mazărea în recipientul de preparare la abur. Introduceți recipientul de preparare la abur în aparatul de gătit multifuncțional. Turnați apă până la nivelul de 2 cani, selectați programul STEAM/SOUP și lăsați la gătit timp de 20 de minute.
- 3 Amestecați zeama de la portocală și de la lămâie. Adăugați sosul de soia, uleiul de măsline, zahărul, ardeii iute tocat și sare.
- 4 Mutați legumele din recipientul de preparare la abur pe o farfurie. Turnați pe deasupra sosul de lămâie.



- 500 g de file de somon
- 200 ml de apă
- Sare după gust
- Piper după gust
- 1 lămâie
- 1 frunză de salată verde (pentru ornat)

### Pentru glazură:

- 1 cățel de usturoi
- 1 lingură de gem de caise
- 1 linguriță de sos de soia
- 1 linguriță de sos hoisin
- 50 ml de ketchup

## Somon la abur cu glazură roz



X 4



10 minute



30 minute

- 1 Tăiați somonul în fileuri. Adăugați zeamă de lămâie și frecăți feliile de somon cu sare și piper după gust. Așezați apoi feliile de somon în recipientul de preparare la abur al aparatului de gătit multifuncțional.
- 2 Turnați apă în recipientul inferior până la nivelul de 2 cani.
- 3 Selectați programul STEAM/SOUP și lăsați la gătit timp de 30 de minute.
- 4 Pregătiți glazura: amestecați gemul de caise, sosul de soia, sosul hoisin, ketchupul și usturoiul tocat.
- 5 Scoateți somonul din recipient și turnați pe deasupra glazura.
- 6 Așezați apoi somonul pe o farfurie, deasupra frunzei de salată verde.



### SFAT

Puteți înlocui sosul hoisin cu sos teriyaki.



- 300 g de orez
- 600 ml de apă
- 4 fileuri de somon a câte 100g
- 2 lingurițe de ulei de măsline
- Sare de mare după gust
- Piper negru măcinat după gust
- 1 vârf de cuțit de ierburi de Provence
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- 1 legătură de verdeață
- 1 ardei gras (pentru ornat)

## Pește cu ierburi de Provence și orez



X 4



15 minute



40 minute

- 1 Puneți orezul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați apa.
- 2 Frecați somonul cu un amestec de sare, piper și ierburi de Provence. Adăugați zeamă de lămâie după gust. Așezați somonul în recipientul de preparare la abur. Introduceți recipientul de preparare la abur în aparatul de gătit.
- 3 Selectați programul RICE./CEREAL.
- 4 Așezați somonul pe o farfurie și ornați-l cu verdeață și cu ardei gras.

- 200 g de făină
- 150 g de zahăr
- 5 ouă
- 500 g de mere
- 1 linguriță de praf de copt
- 20 g de unt (pentru ungerea recipientului)

## Șarlotă cu mere



X 4



10 minute



50 minute

- 1 Bateți ouăle și zahărul până când se omogenizează. Adăugați făina și praful de copt și amestecați până când compoziția are o consistență uniformă.
- 2 Tăiați felii merele și stropiți-le cu zeamă de lămâie (opțional).
- 3 Ungeți cu unt fundul și pereții aparatului de gătit multifuncțional.
- 4 Așezați merele în aparatul de gătit. Turnați compoziția pe deasupra.
- 5 Selectați programul BAKING și lăsați la gătit timp de 50 de minute.



- 1 l de lapte (3,2 % grăsimi)
- 100 g de iaurt natural simplu

## Iaurt clasic



X 6



5 minute



8 hours

- 1 Amestecați laptele și iaurtul până când se omogenizează. Turnați amestecul în borcane mici din sticlă.
- 2 Selectați programul YOGURT și lăsați la gătit timp de 8 ore.
- 3 Când iaurtul este gata, lăsați-l să se răcească la frigider timp de cel puțin 4 ore.

Pentru prepararea iaurtului, folosiți recipiente din sticlă rezistentă la utilizarea în cuptor.



### SFAT

Nu este necesar să fierbeți laptele în prealabil dacă folosiți lapte ultrapasteurizat. Dacă folosiți lapte integral sau pasteurizat, acesta trebuie fiert în prealabil și apoi lăsat să se răcească la temperatura camerei. Puteți folosi cultură starter deshidratată și congelată.



- 1 l de lapte (3,2% grăsime)
- 100 g de iaurt natural simplu
- 80 g de gem de caise

## Iaurt cu gem



X 8



5 minute



8 hours

1. Amestecați laptele și iaurtul până când se omogenizează. Puneți gem în fiecare cană și adăugați apoi amestecul din lapte.
2. Selectați programul YOGURT și lăsați la gătit timp de 8 ore.
3. Când iaurtul este gata, lăsați-l să se răcească la frigider timp de cel puțin 4 ore.



### SFAT

În loc de gem de caise, puteți folosi orice alt gem de fructe.

Pentru prepararea iaurtului, folosiți recipiente din sticlă rezistentă la utilizarea în cuptor.

- 200 g de prăjiturele (puteți folosi prăjiturele din fulgi de ovăz)
- 75 g de unt (la temperatura camerei)
- 750 g de cremă de brânză
- 3 ouă
- 220 g de zahăr
- 180 g de smântână
- 2 linguri de coajă de lămâie rasă fin
- 60 ml de zeamă de lămâie

## Plăcintă cu brânză



X 4



20 minute



1 hour

1. Pisați prăjiturele din fulgi de ovăz și amestecați-le cu untul înmuiat până când se omogenizează. Adăugați treptat 120 g de zahăr amestecând continuu.
2. Puneți compoziția în aparatul de gătit multifuncțional. Întindeți compoziția într-un strat uniform pe fundul aparatului de gătit până la nivelul 4.
3. Preparați umplutura amestecând coaja de lămâie cu smântâna și 100 g de zahăr. Turnați umplutura peste aluat.
4. Selectați programul STEW și lăsați la gătit timp de 1 oră.
5. Când plăcinta este gata, lăsați-o să se răcească la frigider timp de 2 ore.



- 150 g de zahăr
- 150 g de miere
- 2 frunze de dafin
- 5 g de cuișoare
- 5 g de scorțișoară
- 5 g de ghimbir
- 5 g de cardamom
- 1 l de apă

## Sbiten fără alcool



X 10



5 minute



55 minute

1. Turnați 1 l de apă în aparatul de gătit multifuncțional. Selectați programul FRY și lăsați la gătit timp de 5 minute.
2. Dizolvați mierea și zahărul în apa clocotită. Adăugați frunzele de dafin și condimentele, selectați programul STEAM/SOUP și lăsați la gătit timp de 20 de minute cu capacul închis.
3. Când preparatul este gata, lăsați-l să fiarbă sub presiune încă 30 de minute cu capacul închis.
4. Strecurați-l apoi printr-o pânză de tifon sau printr-o sită fină. Serviți-l cald. Puteți să ornați cu batoane de scorțișoară.





## HR

Salata od svinjetine u sezamu	70
Zobena kaša s malinama i bananama	70
Boršč s teletinom i suhim šljivama	71
Španjolska juha s kobasicama i grahom	71
Juha od graška sa slaninom	71
Prženi krumpiri s gljivama i lukom	72
Pirjano povrće	72
Složenac od ploški krumpira s koricom od sira	72
Domaći ratatouille	73
Složenac od cvjetače s curryjem i sirom	73
Janjeći pilaf	73
Domaće pečenje	74
Rižoto sa šumskim gljivama	74
Pirjani kupus s mesom	74
Sarmice	75
Pileći chakhokhbili	75
Pečeni pileći ragu s patlidžanima, rajčicom i tikvicama	75
Mesne okruglice u umaku od rajčice	76
Miješano povrće na pari s citrusnim dresingom	76
Losos na pari s ružičastom glazurom	76
Riba s provansalskim travama i rižom	77
Šarlota od jabuka	77
Klasičan jogurt	77
Jogurt s džemom	78
Nježna torta od sira	78
Bezalkoholni sbiten	78

## Tablica s temperaturnim režimima i vremenima kuhanja\*

REŽIM	VRIJEME KUHANJA			TEMPERATURA	POLOŽAJ POKLOPCA TIJEKOM KUHANJA	
	Standardno	Trajanje (minute)	Korak (minute)		Zatvoreni poklopac	Otvoreni poklopac
<b>RICE/CEREAL</b>	određeno automatski				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	određeno automatski				●	
<b>REHEAT</b>	25 minuta	8 - 45	1 minuta	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 minuta	5 - 90	1 minuta	100°	●	
<b>STEW</b>	60 minuta	20 minuta - 9 sat	1 minuta, nakon 90 minuta - 1 sat	100°	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 minuta	15 minuta - 2 sat	1 minuta, nakon 90 minuta - 1 sat	100°	●	
<b>YOGURT**</b>	8 sati	6 sat - 12 sat	1 sat	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 minuta	20 minuta - 4 sat	1 minuta, nakon 90 minuta - 1 sat	135°	●	
<b>FRY</b>	15 minuta	5 - 60	1 minuta	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	do 24 sata			75°	●	

\* Na vrijeme kuhanja mogu utjecati visina, temperatura hrane i ostali čimbenici koji izvan proizvođačeve kontrole. Vrijeme kuhanja moguće je, prema potrebi, uvijek produljiti. Ako se količina sastojaka poveća/smanji, vrijeme kuhanja potrebno je prema potrebi produljiti ili skratiti.

\*\* Rabite posude za jogurt otporne na toplinu.



X 4



15 minuta



20 minuta

- 2 rajčice
- 1 list salate (bilo koje vrste)
- 200 g šampinjona
- 100 g bukovača
- 300 g svinjetine
- 30 g sezamovih sjemenki
- 2 žlice suncokretova ulja
- 2 češnja češnjaka
- 3 žlice balzamičnog octa
- 1 žličica šećera
- Sol
- Mljeveni crni papar
- Sušeni bosiljak

## Salata od svinjetine u sezamu

- 1 Narežite svinjetinu na trakice. Narežite šampinjone i rajčice na ploške. Usitnite bukovače.
- 2 Natrijajte svinjetinu solju i paprom.
- 3 Ulijte suncokretovo ulje u uređaj za kuhanje i uključite način rada FRY (prženje). Uvaljajte komadiće svinjetine u sjemenke sezama i stavite ih u uređaj za kuhanje zajedno sa šampinjonima, bukovačama i usitnjenim češnjakom. Podignite poklopac, promiješajte i pirjajte 20 minuta.
- 4 U posebnoj posudi pomiješajte s narezanim rajčicama, balzamičnim octom, šećerom i sušenim bosiljkom.
- 5 Stavite list salate na tanjur za salatu i na njemu servirajte pripremljeno jelo.



X 4



5 minuta



10 minuta

- 150 g zobnih pahuljica
- 600 ml mlijeka
- 15 g maslaca
- 1 banana
- Soli, prema želji
- Šećera, prema želji
- 1 šaka malina

## Zobena kaša s malinama i bananama

- 1 Dodajte pahuljice, mlijeko, sol i šećer u višenamjensko električno kuhalo. Promiješajte.
- 2 Uključite režim MILK PORRIDGE na 10 minuta.
- 3 Kada je gotovo, dodajte maslac, bananu narezanu na ploške i maline. Promiješajte.



- 500 g teletine
- 2-3 srednja krumpira
- 200 g zelenog kupusa
- 2 L vode
- Nekoliko suhih šljivica
- 6 češnja češnjaka
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 cikla
- 1/2 crvene paprike
- 1 žlica pasirane rajčice
- 3 žlice biljnog ulja
- 1,5 žličica granuliranog šećera
- 3 žlice octa (ili limunova soka)
- 1 lovorov list
- Soli, prema želji
- 2-3 zrna crnog papra

## Boršč s teletinom i suhim šljivama



X 4



15 minuta



70 minuta

- 1 Grubo naribajte mrkvu i ciklu. Narežite luk i papriku na dugačke tanke trake. Narežite teletinu na kockice. Narežite krumpire i kupus na trake. Usitnite češnjak i odložite ga sa strane. Namočite suhe šljivice u polasatu. Usitnite ih i odložite sa strane.
- 2 Dodajte biljno ulje, luk, mrkvu, teletinu, ciklu, pasiranu rajčicu, papriku, ocat, šećer, sol i papar u višenamjensko električno kuhalo. Promiješajte i uključite režim FRY na 10 minuta.
- 3 Dodajte kupus i krumpire, napunite vodom do pokazivača MAX i uključite režim STEAM/SOUP na 60 minuta.
- 4 Kada je gotovo, dodajte usitnjeni češnjak, suhe šljive, lovor i sušeni bosiljak.

- 200 g malih andaluzijskih kobasicica ili bilo kakve Poljske ljute sušene kobasicice
- 2 L pilećeg temeljca
- Bijeli grah (iz konzerve) – (225 g)
- 1 lovorov list
- 1 prstohvat šafrana
- 1 mali luk
- 4 češnja češnjaka
- 1 crvena paprika
- 1 žlica slatke paprike
- 200 g blitve (ili špinata)
- 100 g rajčica u vlastitu soku
- 1 čili papričica

## Španjolska juha s kobasicama i grahom



X 4



10 minuta



60 minuta

- 1 Sitno narežite papriku i luk. Usitnite češnjak, grah, rajčice u vlastitom soku i čili papričicu. Narežite kobasicice.
- 2 Stavite sve sastojke i začine (osim blitve ili špinata) u višenamjensko električno kuhalo. Uključite režim STEAM/SOUP na 60 minuta.
- 3 Kada je gotovo, dodajte blitvu ili špinat u vruću juhu.



### SAVJET

Umjesto temeljca možete staviti vodu.



- 200 g dimljenih svinjskih prsa
- 150 g slanine
- 3 srednja krumpira
- 1/2 šalice graška
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 stručak začinskih trava
- 2 L temeljca ili kipuće vode
- Crnog papra, prema želji

## Juha od graška sa slaninom



X 4



15 minuta



70 minuta

- 1 Namočite grašak preko noći.
- 2 Narežite slaninu i svinjska prsa na komade. Narežite luk, mrkvu i krumpir na kockice.
- 3 Dodajte slaninu, prsa, luk i mrkvu u višenamjensko električno kuhalo. Uključite režim FRY na 10 minuta.
- 4 Ulijte temeljac (ili kipuću vodu). Dodajte grašak i krumpir. Uključite režim STEAM/SOUP na 60 minuta.
- 5 Kada je gotovo, dodajte papar i narezane začinske trave prema želji.





- 4 velika krumpira
- 1 luk
- 300 g gljiva (bilo koja vrsta)
- 4 žlice biljnog ulja
- Čili papričica, prema želji
- Češnjak, prema želji
- Soli, prema želji

## Prženi krumpiri s gljivama i lukom



X 4



10 minuta



20 minuta

- 1 Operite krumpire i narežite ih na trake. Narežite gljive na tanke ploške. Narežite luk na polukrugove. Usitnite češnjak.
- 2 Ulijte biljno ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte krumpire, gljive, luk, češnjak, sol i čili papričicu.
- 3 Uključite režim FRY na 20 minuta.
- 4 Pomiješajte kada je gotovo.

- 1 kg patlidžana
- 500 g slatke paprike
- 300 g rajčica
- 20 g paste od rajčica
- 250 g mrkve
- 250 g luka
- 3 žlice biljnog ulja
- 40 g češnjaka
- Korijandar i ružmarin, prema želji
- Sol, začini

## Pirjano povrće



X 4



10 minuta



20 minuta

- 1 Narežite patlidžan na polukrugove debele 1,5 cm. Naribajte mrkvu. Narežite luk i češnjak. Tanko narežite slatku papriku i rajčice. Narežite čili papričicu i korijandar na dugačke tanke trake.
- 2 Stavite sve u lonac i izmiješajte.
- 3 Zatvorite poklopac.
- 4 Uključite režim STEW na 20 minuta.



- 100 g poriluka (bijeli dio)
- 1 žlica maslaca
- 50 g pamezana
- 50 g sira Gruyere, Edam ili švicarskog sira
- 1 češanj češnjaka
- 200 ml vrhnja (33 % mliječne masti)
- 7-8 srednjih krumpira
- 1/4 žličice muškatoog oraščića
- Soli, prema želji
- Cmog papra, prema želji
- 2 grančice timijana

## Složanac od ploški krumpira s koricom od sira



X 4



20 minuta



40 minuta

- 1 Namastite unutrašnjost višenamjenskog električnog kuhala maslacem.
- 2 Narežite krumpire na tanke ploške. Narežite bijeli dio poriluka na tanke trake. Naribajte sir. Posložite ploške krumpira u slojeve u višenamjensko električno kuhalo zajedno s ostalim sastojcima. Prelijte vrhnjem. Ostavite 10 minuta da odstoji.
- 3 Uključite režim BAKING na 40 minuta.



- 2 paprike
- 2 tikvice
- 1 luk
- 3 češnja češnjaka
- 2 patlidžana
- 3 rajčice
- 2 žlice biljnog ulja
- 1 grančica timijana
- 1 grančica bosiljka
- Soli, prema želji
- Crnog papra, prema želji

## Domaći ratatouille



X 4



15 minuta



60 minuta

- 1 Narežite papriku, tikvicu, luk, patlidžan i rajčice na kockice. Usitnite češnjak.
- 2 Ulijte biljno ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte povrće i začine. Uključite režim STEW na 60 minuta.



### SAVJET

Ako volite hrskavije povrće, možete smanjiti vrijeme kuhanja na 40 minuta.

- 500 g cvjetače
- 250 g mozzarelle (ocijeđene)
- 100 ml suhog bijelog vina
- 1/4 žličice curryja
- Soli, prema želji
- Crnog papra, prema želji
- 1 žlica maslinova ulja

## Složenac od cvjetače s curryjem i sirom



X 4



10 minuta



45 minuta

- 1 Ulijte maslinovo ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte sve preostale sastojke (+125 g sira narezanog na trakice). Promiješajte.
- 2 Uključite režim BAKING na 45 minuta.
- 3 Poslužite narezano s preostalim mozzarellom na vrhu.



- 250 g janjetine s kostima (ili file)
- 250 g riže za pilaf
- 5 žlica biljnog ulja
- 250 g mrkve
- 2-3 luka
- 50 g grožđica
- 2 glavicice češnjaka
- 250 ml vode
- 50 g mješavine začina za pilaf
- 1 žlica kumina
- 100 g slanutka
- Soli, prema želji
- Papra, prema želji

## Janjeći pilaf



X 4



10 minuta



50 minuta

- 1 Namočite slanetak preko noći. Namočite grožđice i rižu pola sata prije pripreme.
- 2 Narežite mrkvu na trake, luk na polukrugove i janjetinu na komade.
- 3 Ulijte biljno ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte luk, mrkvu i meso. Uključite režim FRY na 10 minuta.
- 4 Kada je gotovo, dodajte ostale sastojke. Ulijte vodu. Uključite režim PILAF/RISOTTO.



- 200 g svinjetine
- 200 g govedine
- 10 srednjih krumpira
- 3 žlice biljnog ulja
- 2 crvene paprike
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 rajčica
- 2 češnja češnjaka
- Soli, prema želji
- Papra, prema želji
- 1 žličica slatke paprike

## Domaće pečenje



X 4



10 minuta



60 minuta

- 1 Narežite govedinu, svinjetinu, krumpire, crvenu papriku, rajčicu i luk na kockice. Usitnite češnjak.
- 2 Stavite sastojke u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte sol, papar, papriku i ulje. Promiješajte.
- 3 Uključite režim STEW na 60 minuta.

- 300 g svježih (ili smrznutih) šumskih gljiva
- 300 g riže za rižoto
- 1 l temeljac od povrća
- 1 luk
- 1 češanj češnjaka
- 70 ml suhog bijelog vina (prema želji)
- 50 g tvrdog sira, kao što je parmezan
- 50 g maslaca
- 2 žlice biljnog ulja
- 2 grančice timijana
- Soli, prema želji
- Svježe mljeveno crnog papra, prema želji

## Rižoto sa šumskim gljivama

- 1 Narežite gljive i luk na kockice. Usitnite češnjak.
- 2 Ulijte maslinovo ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte luk, češnjak i rižu. Uključite režim FRY na 10 minuta. Ulijte vino i pričekajte da ispari. Dodajte gljive i temeljac.
- 3 Uključite režim PILAF/RISOTTO.
- 4 Kada je gotov, u rižoto dodajte maslac te sol i papar (prema želji).
- 5 Servirajte posipano parmezanom i ukasite timijanom.



X 4



10 minuta



50 minuta



### SAVJET

Za rižoto preporučujemo uporabu riže okruglog zrna, kao što je Arborio ili Carnaroli.



- 400 g dimljene kobasice
- 800 g zimskog kupusa
- 200 g šampinjona
- 600 g rajčica
- 200 g luka
- 4 žlice biljnog ulja
- 100 ml vode
- 60 g mrkve
- 1 strućak kopra
- 1 žličica slatke paprike
- Soli i papra, prema želji

## Pirjani kupus s mesom



X 4



20 minuta



50 minuta

- 1 Narežite kobasice na velike komade. Narežite kupus na tanke trakice. Narežite gljive na četvrtine. Narežite luk i rajčicu na polukrugove. Narežite mrkvu na dugačke tanke trake.
- 2 Ulijte ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte kobasice, luk i mrkvu. Uključite režim FRY na 10 minuta.
- 3 Dodajte ostale sastojke (osim začina) i uključite režim RICE/CEREAL.
- 4 Servirajte s narezanim začinskim travama.



- 500 g mljevenog mesa
- 100 g riže
- 400 ml vode
- 2 luka
- Papra, prema želji
- Soli, prema želji
- 1 bijeli kupus (koji će stati u kuhalo)
- 100 g kiselog vrhnja
- 1 stručak začinskih trava
- 1 žlica biljnog ulja

## Sarmice



X 4



25 minuta



60 minuta

- 1 Skuhajte rižu na režimu RICE/CEREAL prema uputama.
- 2 Izrežite srčiku iz glavice kupusa. Stavite kupus u lonac i natočite 2 šalice vode. Kuhajte na režimu STEAM/SOUP 10 minuta. Zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Odvojite listove.
- 3 Narežite luk na kockice. Pomiješajte mljeveno meso s lukom i rižom. Dodajte soli i papra prema želji.
- 4 Umotajte mješavinu mesa u listove kupusa. Posložite sarmice u košaru za parenje. Napunite glavni lonac vodom do oznake za 2 šalice i uključite režim STEAM/SOUP na 50 minuta.
- 5 Servirajte s narezanim začinskim biljem i kiselim vrhnjem.



### SAVJET

Umjesto mljevenog mesa možete staviti usitnjeno povrće.

- 1 pile
- 4-6 glavica luka
- 2 paprike
- 6-8 manjih rajčica
- 1 stručak bosiljka
- 1 stručak korijandra
- 1/4 žličice mljevene ljute crvene paprike
- 2 žličice mljevene crvene paprike
- 3 češnja češnjaka
- Soli, prema želji
- 3 žlice biljnog ulja

## Pileći chakhokhbili



X 4



20 minuta



60 minuta

- 1 Narežite piletinu na velike komade. Narežite luk, rajčice i papriku na polukrugove. Piletinu natrljajte ljutom crvenom paprikom, paprikom i solju.
- 2 Ulijte biljno ulje u višenamjensko električno kuhalo. Posložite piletinu, luk, rajčice i paprike u slojeve na dnu.
- 3 Uključite režim STEW na 60 minuta.
- 4 Kada je gotovo, jelu dodajte usitnjeni češnjak i začinske trave.



- 5 žlica biljnog ulja
- 4 pileća prsa
- 3 luka
- Soli, prema želji
- Papra, prema želji
- 4 češnja češnjaka
- 2 patlidžana
- 2 tikvice
- 100 ml bijelog vina
- 6 rajčica
- 1 grančica timijana

## Pečeni pileći ragu s patlidžanima, rajčicom i tikvicama



X 4



15 minuta



45minuta

- 1 Narežite piletinu, rajčice, patlidžan i tikvice na kockice. Usitnite češnjak i luk.
- 2 Ulijte ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte piletinu, rajčice, patlidžan, tikvice, češnjak i luk. Dodajte timijan, sol, papar i vino.
- 3 Uključite režim BAKING na 45 minuta.





- 500 g mljevenog mesa (svinjetine, govedine)
- 100 g sira Gouda
- 1 luk
- 150 g paste od rajčica
- 50 g kiselog vrhnja
- 100 g bijelog kruha
- 1 šalica vode
- 1 žlica brašna
- 1 žlica biljnog ulja
- 50 ml mlijeka
- Soli, prema želji
- Crnog papra, prema želji
- 1 žličica šećera

## Mesne okruglice u umaku od rajčice



X 4



20 minuta



45 minuta

- 1 Dodajte Goudu, luk narezan na kockice, usitnjeni češnjak, kruh namočen u mlijeko, sol i papar u mljeveno meso.
- 2 Smjesu formirajte u kuglice i uvaljajte ih u brašno.
- 3 Ulijte ulje u višenamjensko električno kuhalo. Posložite mesne okruglice u lonac i uključite režim FRY na 10 minuta.
- 4 Razrijedite pastu od rajčice vodom. Dodajte kiselo vrhnje. Dodajte pastu u višenamjensko električno kuhalo. Promiješajte i uključite režim STEW na 30 minuta.



### SAVJET

Jelo možete ukrasiti pireom od krumpira ili povrćem na pari.

## Miješano povrće na pari s citrusnim dresingom

- 8 šparoga
- 3 srednja krumpira
- 100 g celerova korijena
- 1 srednja mrkva
- 100 g svježeg graška
- 100 g brokule
- 1 naranča
- 1 limun
- 3 žlice maslinova ulja
- 1 žlica sojina umaka
- 1/2 žličice šećera
- 1 čili papričica
- Soli, prema želji

- 1 Narežite mrkvu na okrugle ploške. Narežite šparoge na pola. Narežite celerov korijen na trake, a krumpir na kriške. Odvojite cvjetove brokule.
- 2 Posložite narezano povrće u košaru za parenje zajedno s graškom. Stavite košaru za parenje u višenamjensko električno kuhalo. Napunite vodom do oznake za 2 šalice i uključite režim STEAM/SOUP na 20 minuta.
- 3 Pomiješajte narančin i limunov sok. Dodajte sojin umak, maslinovo ulje, šećer, mljevenu čili papričicu i sol.
- 4 Prebacite povrće iz košare za parenje na tanjur. Polijte citrusnim dresingom.



X 4



10 minuta



20 minuta



- 500 g fileta lososa
- 200 ml vode
- Soli, prema želji
- Papra, prema želji
- 1 limun
- 1 list salate (za ukras)
- Za glazuru:**
- 1 češanj češnjaka
- 1 žlica džema od marelica
- 1 žličica sojina umaka
- 1 žličica hoisin umaka
- 50 ml kečapa

## Losos na pari s ružičastom glazurom



X 4



10 minuta



30 minuta

- 1 Narežite losos na odreske. Dodajte limunov sok i utrljajte zajedno sa soli i paprom, prema želji. Posložite u košaru za parenje višenamjenskog električnog kuhala.
- 2 Natočite vodu u donju posudu do oznake za 2 šalice.
- 3 Uključite režim STEAM/SOUP na 30 minuta.
- 4 Pripremite glazuru tako da pomiješate džem od marelica, sojin umak, hoisin umak i usitnjeni češnjak.
- 5 Izvadite losos i prelijte ga glazurom.
- 6 Servirajte na tanjuru na listu salate.



### SAVJET

Umjesto hoisin umaka možete staviti teriyaki umak.



- 300 g riže
- 600 ml vode
- 4 100 g lososova odreska
- 2 žličice maslinova ulja
- Soli, prema želji
- Mljevenog crnog papra, prema želji
- 1 prstohvat provansalskih trava
- 2 žlice limunova soka
- 1 stručak začinskih trava
- 1 paprika (za ukras)

## Riba s provansalskim travama i rižom



X 4

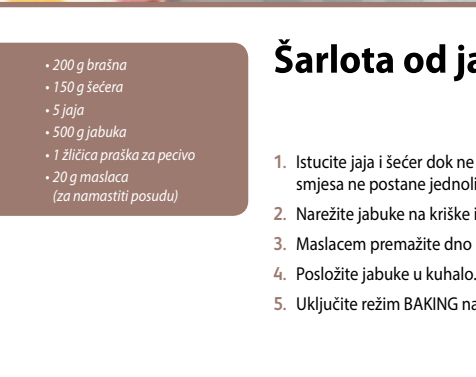


15 minuta



40 minuta

- 1 Stavite rižu u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte vodu.
- 2 Natrljajte losos mješavinom soli, papra i provansalskih trava. Dodajte limunov sok prema želji. Posložite u košaru za parenje. Stavite košaru u višenamjensko električno kuhalo.
- 3 Uključite režim RICE/CEREAL.
- 4 Servirajte na tanjuru i ukasite začinskim travama i paprikom.



- 200 g brašna
- 150 g šećera
- 5 jaja
- 500 g jabuka
- 1 žličica praška za pecivo
- 20 g maslaca (za namastiti posudu)

## Šarlota od jabuka



X 4



10 minuta



50 minuta

1. Istucite jaja i šećer dok ne dobijete glatku smjesu. Dodajte brašno i prašak za pecivo i miksajte dok smjesa ne postane jednolike konzistencije.
2. Narežite jabuke na kriške i poprskajte ih limunovim sokom (prema želji).
3. Maslacem premažite dno i bočne strane višenamjenskog električnog kuhalo.
4. Posložite jabuke u kuhalo. Izlijte tijesto na vrh.
5. Uključite režim BAKING na 50 minuta.



- 1 l mlijeka (3,2 % mliječne masti)
- 100 g običnog prirodnog jogurta

## Klasičan jogurt



X 6



5 minuta



8 sat

- 1 Pomiješajte mlijeko i jogurt dok ne dobijete glatku smjesu. Raspodijelite u male staklene čaše.
- 2 Uključite režim YOGURT na 8 sati.
- 3 Kada je gotovo, ostavite jogurt u hladnjaku najmanje 4 sata da se hladi.

Rabite posude za jogurt otporne na toplinu.



### SAVJET

Nema potrebe za prethodnim prokuhavanjem mlijeka ako upotrebljavate ultrapasterizirano mlijeko.

Ako upotrebljavate punomasno ili pasterizirano mlijeko, njega je potrebno prvo prokuhati, a zatim ohladiti na sobnu temperaturu. Možete upotrebljavati starter-kulturu osušenu zamrzavanjem.



- 1 l mlijeka (3,2 % mliječne masti)
- 100 g običnog prirodnog jogurta
- 80 g džema od marelice

## Jogurt s džemom



X 8



5 minuta



8 sat

- 1 Pomiješajte mlijeko i jogurt dok ne dobijete glatku smjesu. Stavite džem u svaku čašicu, a zatim dodajte mješavinu mlijeka.
- 2 Uključite režim YOGURT na 8 sati.
- 3 Kada je gotovo, ostavite jogurt u hladnjaku najmanje 4 sata da se hladi.



### SAVJET

Umjesto džema od marelica, možete upotrijebiti bilo koji drugi okus.

Rabite posude za jogurt otporne na toplinu.

- 200 g keksa (npr. keksi od zobenih pahuljica)
- 75 g maslaca (na sobnoj temperaturi)
- 750 g sirnog namaza
- 3 jaja
- 220 g šećera
- 180 g kiselog vrhnja
- 2 žlice sitno naribane limunove korice
- 60 ml limunova soka

## Nježna torta od sira



X 4



20 minuta



1 sat

- 1 Usitnite kekse od zobenih pahuljica i pomiješajte ih s omekšalim maslacem dok se ne dobije jednolična smjesa. Postupno dodajte 120 g šećera nastavljajući s miješanjem.
- 2 Stavite smjesu u višenamjensko električno kuhalo. Pritisnite je u jednoličan sloj po duž višenamjenskog električnog kuhalo do oznake 4.
- 3 Napravite nadjev od limunove korice, sirnog namaza i 100 g šećera. Ulijte nadjev na koru.
- 4 Uključite režim STEW na 1 sat.
- 5 Kada je gotovo, ostavite tortu od sira u hladnjaku najmanje 2 sata da se hladi.



- 150 g šećera
- 150 g meda
- 2 lovorova lista
- 5 g klinčića
- 5 g cimeta
- 5 g dumbira
- 5 g kardamoma
- 1 l vode

## Bezalkoholni sbiten



X 10



5 minuta



55 minuta

- 1 Ulijte 1 l vode u višenamjensko električno kuhalo. Uključite režim PRŽENJE na 5 minuta.
- 2 Rastopite med i šećer u kipućoj vodi. Dodajte lovorov list i začine i uključite način rada STEAM/SOUP (kuhanje na pari/kuhanje juhe) na 20 minuta uz zatvoren poklopac.
- 3 Kada je gotovo, ostavite začine potopljenima još 30 minuta sa zatvorenim poklopcem.
- 4 Ocijedite kroz gazu ili fino cjedilo. Poslužite vruće. Možete ukrašiti štapićima cimeta.



SL

Solata s svinjino in sezamom	81
Ovsena kaša z malinami in bananami	81
Boršč s teletino in suhimi slivami	82
Španska juha s klobaso in fižolom	82
Grahova juha s slanino	82
Pražen krompir z gobami in čebulo	83
Pražena zelenjava	83
Zapečen krompir s sirovo skorjico	83
Domači ratatouille	84
Karijeva zloženska s cvetačo in sirom	84
Jagnječji pilav	84
Domače dušeno meso	85
Rižota z gozdnimi gobami	85
Dušeno zelje z mesom	85
Zeljnat zvitki	86
Gruzijska piščančja obara	86
Zapečen piščančji ragu z jajčevci, paradižnikom in bučkami	86
Mesne kroglice v paradižnikovi omaki	87
Parjena zelenjava s prelivom iz citrusov	87
Parjeni losos z rožnato glazuro	87
Riba s provansalskimi zelišči in rižem	88
Jabolčna šarlota	88
Navadni jogurt	88
Jogurt z marmelado	89
Rahla sirova torta	89
Brezalkoholni sbiten	89



## Tabela načinov kuhanja glede na temperaturo in čas kuhanja\*

NAČIN	ČAS KUHANJA			TEMPERATURA	POLOŽAJ POKROVA MED KUHANJEM	
	Privzeto	Trajanje (v minutah)	Korak (v minutah)		Zaprto pokrov	Odperto pokrov
<b>RICE/CEREAL</b>	se določi samodejno				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	se določi samodejno				●	
<b>REHEAT</b>	25 minut	8 - 45	1 minut	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 minut	5 - 90	1 minut	100°	●	
<b>STEW</b>	60 minut	20 minut - 9 ur	1 minuta, po 90 minutah - 1 ura	100°	●	
<b>STEAM/SOUP**</b>	30 minut	15 minut - 2 ur	1 minuta, po 90 minutah - 1 ura	100°	●	
<b>YOGURT</b>	8 ura	6 ore - 12 ur	1 ura	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 minut	20 minut - 4 ur	1 minuta, po 90 minutah - 1 ura	135°	●	
<b>FRY</b>	15 minut	5 - 60	1 minut	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	do 24 ur			75°	●	

\* Čas kuhanja je lahko različen glede na nadmorsko višino, temperaturo hrane in druge dejavnike, na katere proizvajalec ne more vplivati. Čas kuhanja vaše jedi lahko po potrebi vedno podaljšate. Če je količina sestavin večja/manjša, je treba temu primerno tudi prilagoditi čas kuhanja.

\*\* Za izdelavo jogurta uporabljajte steklene posode, ki so ognjevarne.



X 4



15 minut



20 minut

- 2 paradižnika
- 1 list zelene solate (katere koli)
- 200 g šampinjonov
- 100 g ostrigarjev
- 300 g svinjine
- 30 g sezamovih semen
- 2 jušni žlici sončničnega olja
- 2 stroka česna
- 3 čajne žličke balzamičnega kisa
- 1 čajna žlička sladkorja
- sol
- sveže mlet črni poper
- posušena bazilika

## Solata s svinjino in sezamom

1. Svinjino narežite na trakove. Šampinjone in paradižnik narežite na rezine. Nasekljajte ostrigarje.
2. Svinjino posolite in popoprajte.
3. Zlijte sončnično olje v vsestranski kuhalnik in vključite način FRY (Cvrtje in praženje). Trakove svinjine povaljajte v semenih sezama in jih položite v večnamenski kuhalnik skupaj s šampinjoni, ostrigarji in sesekljanim česnom. Odprite pokrov, premešajte in pražite 20 minut.
4. V posebni skledi zmešajte rezine paradižnika, balzamični kis, sladkor in posušeno baziliko.
5. Na krožnik položite list zelene solate in nanj postavite pripravljeno jed.



X 4



5 minut



10 minut

- 150 g ovsenih kosmičev
- 600 ml mleka
- 15 g masla
- 1 banana
- sol po okusu
- sladkor po okusu
- 1 pest malin

## Ovsena kaša z malinami in bananami

1. V večnamenski kuhalnik dajte ovsene kosmiče, mleko, sol in sladkor. Zmešajte.
2. Za 10 minut vključite način MILK PORRIDGE (kremasti kosmiči).
3. Ko je pripravljeno, dodajte maslo, narezano banano in maline. Zmešajte.



- 500 g teletine
- 2-3 srednje veliki krompirji
- 200 g zelenega zelja
- 2 l vode
- nekaj suhih sliv
- 6 strokov česna
- 1 čebula
- 1 korenček
- 1 rdeča pesa
- 1/2 rdeče okrogle paprike
- 1 jušna žlica paradižnikove mezge
- 3 jušne žlice rastlinskega olja
- 1,5 čajne žličke sladkorja
- 3 jušne žlice kisa (ali limoninega soka)
- 1 lovorov list
- sol po okusu
- 2-3 zrna črnega popra

## Boršč s teletino in suhimi slivami



X 4



15 minut



70 minut

- 1 Na grobo nastrgajte korenček in peso. Čebulo in papriko narežite na kratke tanke rezance. Teletino narežite na kocke. Krompir in zelje narežite na trakove. Stisnite česen in ga pustite ob strani. Suhe slive namakajte pol ure. Sesekljajte jih in jih pustite ob strani.
- 2 V večnamenski kuhalnik vlijte rastlinsko olje in dodajte čebulo, korenček, teletino, peso, paradižnikovo mezgo, papriko, kis, sladkor, sol in poper. Premešajte in za 10 minut vključite način FRY (praženje).
- 3 Dodajte zelje in krompir, napolnite z vodo do oznake MAX in vključite način STEAM/SOUP (parilnik/juha) za 60 minut.
- 4 Ko je jed pripravljena, dodajte še stisnjeni česen, slive, lovorov list in posušeno baziliko.

- 200 g prekajenih ali pikantnih suhih svinjskih klobasic
- 2 l piščančje jušne osnove
- bel fižol (konzerviran) – (225 g)
- 1 lovorov list
- 1 ščepec zafrana
- 1 majhna čebula
- 4 stroki česna
- 1 rdeča okrogla paprika
- 1 jušna žlica mlete sladke paprike
- 200 g blitve (ali špinače)
- 100 g paradižnika v lastnem soku
- 1 čili paprika

## Španska juha s klobaso in fižolom

- 1 Papriko in čebulo na drobno nasekljajte. Nasekljajte česen, fižol, paradižnik v lastnem soku in čili papriko. Klobaso narežite na kolobarje.
- 2 Vse sestavine in začimbe (razen blitve ali špinače) dajte v večnamenski kuhalnik. Za 60 minut vključite način STEAM/SOUP (parilnik/juha).
- 3 Ko je jed pripravljena, v vročo juho dodajte blitvo ali špinačo.



X 4



10 minut



60 minut



### NAMIG

Namesto jušne osnove lahko uporabite vodo.



- 200 g prekajenih svinjskih reber-prsi
- 150 g slanine
- 3 srednje veliki krompirji
- 1/2 skodelice graha
- 1 čebula
- 1 korenček
- 1 šopek zelišč
- 2 l jušne osnove ali vrele vode
- črni poper po okusu

## Grahova juha s slanino



X 4



10 minut



70 minut

- 1 Grah namakajte čez noč.
- 2 Slanino in svinjino narežite na trakove. Čebulo, korenček in krompir narežite na kocke.
- 3 V večnamenski kuhalnik dajte slanino, svinjino, čebulo in korenček. Za 10 minut vključite način FRY (praženje).
- 4 Prilijte jušno osnovo (ali vrelo vodo). Dodajte grah in krompir. Za 60 minut vključite način STEAM/SOUP (parilnik/juha).
- 5 Ko je jed pripravljena, dodajte poper in sesekljana zelišča.



- 4 velike krompirje
- 1 čebula
- 300 g gob (katerih koli)
- 4 jušne žlice rastlinskega olja
- čili paprika po okusu
- česen po okusu
- sol po okusu

## Pražen krompir z gobami in čebulo



X 4



10 minut



20 minut

- 1 Krompir olupite in ga narežite na trakove. Gobe narežite na tanke lističe. Čebulo narežite na polkroge. Stisnite česen.
- 2 V večnamenski kuhalnik vlijete rastlinsko olje. Dodajte krompir, gobe, čebulo, česen, sol in čili papriko.
- 3 Za 20 minut vključite način FRY (praženje).
- 4 Ko je jed pripravljena, jo premešajte.

- 1 kg jajčevcev
- 500 g sladkega krompirja
- 300 g paradižnika
- 20 g paradižnikove mezge
- 250 g korenčka
- 250 g čebule
- 3 jušne žlice rastlinskega olja
- 40 g česna
- koriander in rožmarin po okusu
- sol, začimbe

## Pražena zelenjava



X 4



10 minut



20 minut

- 1 Jajčevce narežite na 1,5 cm debele polkroge. Nastrgajte korenček. Nasekljajte čebulo in česen. Na tanko narežite papriko in krompir. Čili papriko in koriander narežite na kratke tanke rezance.
- 2 Vse skupaj dajte v posodo in premešajte.
- 3 Zaprite pokrov.
- 4 Za 20 minut vključite način STEW (dušenje).



- 100 g pora (beli del)
- 1 jušna žlica masla
- 50 g parmezana
- 50 g sira grojer, edamca ali ementalca
- 1 strok česna
- 200 ml smetane (33 % maščobe)
- 7-8 srednje velikih krompirjev
- 1/4 čajne žličke muškatanega oreščka
- sol po okusu
- črni poper po okusu
- 2 vejci timijana

## Zapečen krompir s sirovo skorjico



X 4



20 minut



40 minut

- 1 Z maslom premažite notranjost večnamenskega kuhalnika.
- 2 Krompir narežite na tanke rezine. Beli del pora narežite na tanke trakove. Nastrgajte sir. Rezine krompirja položite v plasteh v večnamenski kuhalnik skupaj z drugimi sestavinami. Vlijete smetano. Pustite stati 10 minut, da se vse namoči.
- 3 Za 40 minut vključite način BAKING (pečenje).





- 2 okrogli papriki
- 2 bučki
- 1 čebula
- 3 stroki česna
- 2 jajčevca
- 3 paradižniki
- 2 jušni žlici rastlinskega olja
- 1 vejica timijana
- 1 vejica bazilike
- sol po okusu
- črni paper po okusu

## Domači ratatouille



X 4



15 minut



60 minut

- 1 Papriki, bučki, čebulo, jajčevca in paradižnik narežite na majhne kocke. Stisnite česen.
- 2 V večnamenski kuhalnik vlijte rastlinsko olje. Dodajte zelenjavo in začimbe. Za 60 minut vključite način STEW (dušenje).



### NAMIG

Če imate raje bolj hrustljivo zelenjavo, lahko skrajšate čas kuhanja na 40 minut.

- 500 g cvetače
- 250 g mocarele (odcejene)
- 100 ml suhega belega vina
- 1/4 čajne žličke karija
- sol po okusu
- črni paper po okusu
- 1 jušna žlica oljčnega olja

## Karijeva zložanka s cvetačo in sirom



X 4



10 minut



45 minut

- 1 V večnamenski kuhalnik vlijte oljčno olje. Dodajte vse preostale sestavine (+125 g sira, narezanega na trakove). Zmešajte.
- 2 Za 45 minut vključite način BAKING (pečenje).
- 3 Preostalo mocarelo narežite na lepe rezine in jo položite na vrh jedi in vse skupaj postrezite.



- 250 g jagnjetine s kostjo (ali fileja)
- 250 g riža za pilav
- 5 jušnih žlic rastlinskega olja
- 250 g korenčka
- 2-3 čebule
- 50 g razin
- 2 glavici česna
- 250 ml vode
- 50 g začimb za pilav
- 1 jušna žlica kumine
- 100 g čičerike
- Sol po okusu
- Paper po okusu

## Jagnječji pilav



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Čičeriko namakajte čez noč. Pol ure pred pripravo jedi namakajte rozine in riž.
- 2 Korenček narežite na trakove, čebulo narežite na polkroge, jagnjetino narežite na koščke.
- 3 V večnamenski kuhalnik vlijte rastlinsko olje. Dodajte čebulo, korenček in meso. Za 10 minut vključite način FRY (praženje).
- 4 Po končanem praženju dodajte preostale sestavine. Vlijte vodo. Vključite način PILAF/RISOTTO (pilav).



- 200 g svinjine
- 200 g govedine
- 10 srednje velikih krompirjev
- 3 jušne žlice rastlinskega olja
- 2 rdeči okrogli papriki
- 1 čebula
- 1 korenček
- 1 paradižnik
- 2 stroki česna
- Sol po okusu
- Poper po okusu
- 1 čajna žlička mlete sladke paprike

## Domače dušeno meso



X 4



10 minut



60 minut

- 1 Govedino, svinjino, krompir, rdečo papriko, paradižnik in čebulo narežite na kocke. Stisnite česen.
- 2 Vse skupaj dajte v večnamenski kuhalnik. Dodajte sol, poper, mleto papriko in olje. Zmešajte.
3. Za 60 minut vključite način STEW (dušenje).

- 300 g svežih (ali zamrznjenih) gozdnih gob
- 300 g riža za rižoto
- 1 l zelenjavne jušne osnove
- 1 čebula
- 1 strok česna
- 70 ml suhega belega vina (po želji)
- 50 g trdega sira, na primer parmezana
- 50 g masla
- 2 jušni žlici rastlinskega olja
- 2 vejici timijana
- sol po okusu
- sveže mlet črni poper po okusu

## Rižota z gozdnimi gobami



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Gobe in čebulo narežite na majhne koščke. Stisnite česen.
- 2 V večnamenski kuhalnik vlijte oljčno olje. Dodajte čebulo, česen in riž. Za 10 minut vključite način FRY (praženje). Vlijte vino in počakajte, da izpari. Dodajte gobe in jušno osnovo.
- 3 Vključite način PILAF/RISOTTO (pilav).
- 4 Ko je rižota pripravljena, vmešajte maslo ter dodajte sol in poper (po okusu).
- 5 Potresite s parmezanom in okrasite s timijanom.



### NAMIG

Priporočamo uporabo okroglozrnatega riža, kot sta Arborio ali Carnaroli.



- 400 g prekajenih klobas
- 800 g zimskega zelja
- 200 g šampinjonov
- 600 g paradižnika
- 200 g čebule
- 4 jušne žlice rastlinskega olja
- 100 ml vode
- 60 g korenčka
- 1 šopek drobnjaka
- 1 čajna žlička mlete sladke paprike
- sol in poper po okusu

## Dušeno zelje z mesom



X 4



20 minut



50 minut

- 1 Klobaso narežite na velike kose. Zelje narežite na tanke trakove. Gobe narežite na četrtine. Čebulo in paradižnik narežite na polkroge. Korenček narežite na kratke tanke rezance.
- 2 V večnamenski kuhalnik vlijte olje. Dodajte klobaso, čebulo in korenček. Za 10 minut vključite način FRY (praženje).
- 3 Dodajte še vse preostale sestavine (razen zelišč) in vključite način RICE (riž).
- 4 Postrezite z nasekljanimi zelišči.



- 500 g mletega mesa
- 100 g riža
- 400 ml vode
- 2 čebuli
- poper po okusu
- sol po okusu
- 1 glava belega zelja (ki jo boste lahko položili v večnamenski kuhalnik)
- 100 g kisle smetane
- 1 šopek zelišč
- 1 jušna žlica rastlinskega olja

## Zeljnat zvitki



X 4



25 minut



60 minut

- 1 Skuhajte riž v načinu RICE (riž) v skladu z navodili.
- 2 Odstranite stržen iz zelja. Zelje vstavite v posod in vlijte 2 skodelici vode. Kuhajte 10 minut v načinu STEAM/SOUP (parilnik/juha). Nato zelje ohladite v hladni vodi. Ločite liste.
- 3 Čebulo narežite na majhne koščke. Mleto meso zmešajte s čebulo in rižem. Dodajte sol in poper po okusu.
- 4 Mesno mešanico ovijte v zeljnate liste. Zeljnat zvitke dajte v košaro za kuhanje na pari. Glavno posodo napolnite z vodo do oznake 2-cup (2 skodelici) in vključite način STEAM/SOUP (parilnik/juha) za 50 minut.
- 5 Postrezite z nasekljanimi zelišči in kisló smetano.



### NAMIG

namesto mletega mesa lahko uporabite mešanico nasekljane zelenjave.

## Gruzijska piščančja obara

- 1 piščanec
- 4-6 čebul
- 2 okrogli papriki
- 6-8 majhnih paradižnikov
- 1 šopek bazilike
- 1 šopek koriandra
- 1/4 čajne žličke mlete pekoče rdeče paprike
- 2 čajni žlički mlete sladke rdeče paprike
- 3 stroki česna
- sol po okusu
- 3 jušne žlice rastlinskega olja



X 4



20 minut



60 minut

- 1 Piščanca narežite na velike kose. Čebulo, paradižnik in papriko narežite na polkroge. Piščanca natrite s pekočo in sladko mleto papriko in soljo.
- 2 V večnamenski kuhalnik vlijte rastlinsko olje. Na dno v plasteh položite piščanca, čebulo, paradižnik in papriko.
- 3 Za 60 minut vključite način STEW (dušenje).
- 4 Ko je jed pripravljena, dodajte stisnjeni česen in zelišča.



- 5 jušnih žlic rastlinskega olja
- 4 piščančje prsi
- 3 čebule
- sol po okusu
- poper po okusu
- 4 stroki česna
- 2 jajčevca
- 2 bučki
- 100 ml belega vina
- 6 paradižnikov
- 1 vejica timijana

## Zapečen piščančji ragu z jajčevci, paradižnikom in bučkami



X 4



15 minut



45 minut

- 1 Piščančje prsi, paradižnik, jajčevce in bučke narežite na kocke. Nasekljajte česen in čebulo.
- 2 V večnamenski kuhalnik vlijte olje. Dodajte piščanca, paradižnik, jajčevce, bučke, česen in čebulo. Dodajte timijan, sol, poper in vino.
- 3 Za 45 minut vključite način BAKING (pečenje).



- 500 g mletega mesa (svinjskega, govejega)
- 100 g gaude
- 1 čebula
- 150 g paradižnikove mezge
- 50 g kisle smetane
- 100 g belega kruha
- 1 skodelica vode
- 1 jušna žlica moke
- 1 jušna žlica rastlinskega olja
- 50 ml mleka
- sol po okusu
- črni poper po okusu
- 1 čajna žlička sladkorja

## Mesne kroglice v paradižnikovi omaki



X 4



20 minut



45 minut

- 1 V mleto meso dodajte gaudo, drobno nasekljano čebulo, nasekljan česen, kruh, ki ste ga namočili v mleku, sol in poper ter vse skupaj premešajte.
- 2 Iz mešanice oblikujte kroglice in jih povaljajte v moki.
- 3 V večnamenski kuhalnik vlijete olje. Mesne kroglice postavite v posodo in za 10 minut vključite način FRY (prajenje).
- 4 Paradižnikovo mezgo razredčite z vodo. Dodajte kislino smetano. Dobljeno mešanico vlijete v večnamenski kuhalnik. Premešajte in za 30 minut vključite način STEW (dušenje).



### NAMIG

Tej jedi lahko dodate pire krompir ali parjeno zelenjavo.

- 8 špargljev
- 3 srednje veliki krompirji
- 100 g stebela zelene
- 1 srednje velik korenček
- 100 g svežega graha
- 100 g brokolija
- 1 pomaranča
- 1 limona
- 3 jušne žlice oljčnega olja
- 1 jušna žlica sojine omake
- 1/2 čajne žličke sladkorja
- 1 čili paprika
- sol po okusu

## Parjena zelenjava s prelivom iz citrusov



X 4



10 minut



20 minut

- 1 Korenček narežite na kolobarje. Šparglje razpolovite. Steblo zelene narežite na trakove, krompir pa na koščke. Brokoli razdelite na cvetke.
- 2 Narezano zelenjavo položite v košaro za kuhanje na pari skupaj z graham. Košaro postavite v večnamenski kuhalnik. Vlijete vodo do oznake 2-cup (2 skodelici) in vključite način STEAM/SOUP (parilnik/juha) za 20 minut.
- 3 Zmešajte sok pomaranče in limone. Dodajte sojino omako, oljčno olje, sladkor, nasekljano čili papriko in sol.
- 4 Zelenjavo iz košare prestavite na krožnik. Prelijte jo s prelivom iz citrusov.



- 500 g lososovega fileja
  - 200 ml vode
  - sol po okusu
  - poper po okusu
  - 1 limona
  - 1 list zelene solate (za okrasitev)
- Za glazuro:**
- 1 strok česna
  - 1 jušna žlica marelične marmelade
  - 1 čajna žlička sojine omake
  - 1 čajna žlička hoisin omake
  - 50 ml kečapa

## Parjeni losos z rožnato glazuro



X 4



10 minut



30 minut

- 1 Losos narežite na zrezke. Dodajte limonin sok in ga po okusu natrite s soljo in poprom. Položite ga v košaro za kuhanje na pari.
- 2 Vlijete vodo v spodnjo posodo do oznake 2-cup (2 skodelici).
- 3 Za 30 minut vključite način STEAM/SOUP (parilnik/juha).
- 4 Pripravite glazuro: zmešajte marelično marmelado, sojino omako, hoisin omako, kečap in stisnjen česen.
- 5 Odstranite lososa iz ga premažite z glazuro.
- 6 Položite ga na krožnik na list zelene solate.



### NAMIG

Namesto hoisin omake lahko uporabite teriyaki omako.





- 300 g riža
- 600 ml vode
- 4 lososovi zrezki po 100 g
- 2 čajni žlički oljčnega olja
- sol po okusu
- mlet črní poper po okusu
- 1 ščepec provansalskih zelišč
- 2 jušni žlički limoninega soka
- 1 šopek zelišč
- 1 okrogla paprika (za okrasitev)

## Riba s provansalskimi zelišči in rižem



X 4



15 minut



40 minut

- 1 Riž dajte v večnamenski kuhalnik. Dodajte vodo.
- 2 Losos natrite z mešanico soli, popra in provansalskih zelišč. Dodajte limonin sok po okusu. Zrezke položite v košaro za kuhanje na pari. Košaro postavite v večnamenski kuhalnik.
- 3 Vključite način RICE (riž).
- 4 Položite na krožnik in okrasite z zelišči in papriko.

- 200 g moka
- 150 g sladkorja
- 5 jajc
- 500 g jabolk
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 20 g masla (za namastitev posode)

## Jabolčna šarlota



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Stepite jajca in sladkor, da dobite gladko zmes. Dodajte moko in pecilni prašek in vse sestavine enakomerno premešajte.
- 2 Narežite jabolka na koščke in jih pokropite z limoninim sokom (če želite).
- 3 Z maslom premažite dno in stranice večnamenskega kuhalnika.
- 4 V večnamenski kuhalnik položite jabolka. Prelijte jih s testom.
- 5 Za 50 minut vključite način BAKING (pečenje).



- 1 l mleka (3,2% maščobe)
- 100 g navadnega jogurta

## Navadni jogurt



X 6



5 minut



8 hours

1. Zmešajte mleko in jogurt, da dobite gladko zmes. Razdelite v majhne steklene skodelice.
2. Za 8 ur vključite način YOGURT (jogurt).
3. Ko je pripravljeno, hladite jogurt v hladilniku najmanj 4 ure.

Za izdelavo jogurta uporabljajte steklene posode, ki so ognjevarne.



### NAMIG

Mleka ni treba predhodno prekuhati, če boste uporabili ultra-pasterizirano mleko. Če uporabljate polnomastno ali pasterizirano mleko, ga morate prej prekuhati in ohladiti na sobno temperaturo. Uporabite lahko liofilizirano starter kulturo.



- 1 l mleka (32 % maščobe)
- 100 g navadnega jogurta
- 80 g marelične marmelade

## Jogurt z marmelado



X 8



5 minut



8 hours

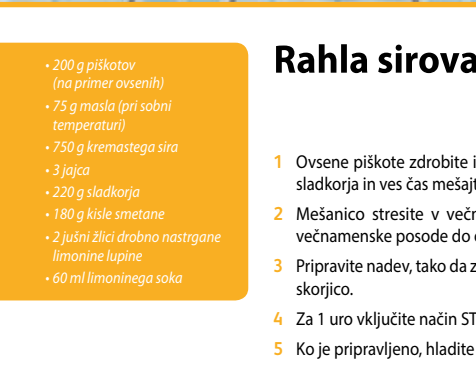
- 1 Zmešajte mleko in jogurt, da dobite gladko zmes. V vsako skodelico najprej dajte marmelado in nato dodajte mlečno mešanico.
- 2 Za 8 ur vključite način YOGURT (jogurt).
- 3 Ko je pripravljeno, hladite jogurt v hladilniku najmanj 4 ure.



### NAMIG

Namesto marelične lahko uporabite katero koli drugo marmelado.

Za izdelavo jogurta uporabljajte steklene posode, ki so ognjevarne.



- 200 g piškotov (na primer ovsenih)
- 75 g masla (pri sobni temperaturi)
- 750 g kremastega sira
- 3 jajca
- 220 g sladkorja
- 180 g kisle smetane
- 2 jušni žlici drobno nastrgane limonine lupine
- 60 ml limoninega soka

## Rahla sirova torta



X 4



20 minut



1 hour

- 1 Ovsene piškote zdrobite in dobro zmešajte z razmehčanim maslom. Postopoma dodajajte 120 g sladkorja in ves čas mešajte.
- 2 Mešanico stresite v večnamenski kuhalnik. Pritisnite jo tako, da dobite ravno plast na dnu večnamenske posode do oznake 4.
- 3 Pripravite nadev, tako da zmešate limonino lupino, kremasti sir in 100 g sladkorja. Nadev stresite na skorjico.
- 4 Za 1 uro vključite način STEW (dušenje).
- 5 Ko je pripravljeno, hladite sirovo torto v hladilniku najmanj 2 uri.



- 150 g sladkorja
- 150 g medu
- 2 lovorova lista
- 5 g klinčkov
- 5 g cimeta
- 5 g ingverja
- 5 g kardamoma
- 1 l vode

## Brezalkoholni sbiten



X 10



5 minut



55 minut

- 1 V večnamenski kuhalnik vlijete 1 l vode. Za 5 minut vključite način FRY (praženje).
- 2 V vreli vodi raztopite med in sladkor. Dodajte lovorov list in začimbe ter vključite način STEAM/SOUP (Parno kuhanje/kuhanje juh) za 20 minut, pri čemer naj bo pokrov zaprt.
- 3 Ko je pripravljeno, pustite, da se vse skupaj namaka še 30 minut z zaprtim pokrovom.
- 4 Odcedite skozi fino tkanino ali cedilo. Postrezite vroče. Pijačo lahko okrasite s cimetovimi paličicami.



SK

Bravčový šalát so sezamom	92
Ovsené vločky s malinami a banánmi	92
Boršč s telacím mäsom a slivkami	93
Fazuľová polievka so španielskymi klobáskami	93
Hrachová polievka so slaninou	93
Pečené zemiaky s hubami a cibuľou	94
Zeleninové soté	94
Vykrajované zemiaky so syrovou kôrkou	94
Domáce ratatouille	95
Hrnec so syrovým karí karfiolom	95
Jahňací pilaf	95
Domáca pečienka	96
Rizoto s lesnými hubami	96
Mäsová dusená kapusta	96
Plnené kapustové rolky	97
Gruzínska kuracia ŠPECIALITA (chakhokhbili)	97
Pečené kuracie ragú s baklažánom, paradajkami a cuketou	97
Mäsové guľky v paradajkovej omáčke	98
Dusená zeleninová zmes s citrusovým dresingom	98
Dusený losos s ružovou polevou	98
Ryba s provensálskymi bylinkami a ryžou	99
Jablková piškótová torta	99
Klasický jogurt	99
Jogurt s džemom	100
Jemný tvarohový koláč	100
Teplý medový nápoj (sbiten)	100

## Tabuľka teplotných režimov a časov varenia\*

REŽIM	DOBA VARENIA			TEPLOTA	POLOHA VEKA POČAS VARENIA	
	Štandardné	Doba trvania (minúty)	Krok (v minútach)		Zatvorené veko	Otvorené veko
<b>RICE/CEREAL</b>	určené automaticky				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	určené automaticky				●	
<b>REHEAT</b>	25 minút	8 minút - 45 minút	1 minúta	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 minút	5 minút - 90 minút	1 minúta	100°	●	
<b>STEW</b>	60 minút	20 minút - 9 h	1 minúta, po 90 minút – 1 h	100°	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 minút	15 minút - 2 h	1 minúta, po 90 minút – 1 h	100°	●	
<b>YOGURT**</b>	8 hodín	6 h - 12 h	1 hodina	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 minút	20 minút - 4 h	1 minúta, po 90 minút – 1 h	135°	●	
<b>FRY</b>	15 minút	5 minút - 60 minút	1 minúta	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	až 24 hodín			75°	●	

\*Čas varenia môže byť ovplyvnený nadmorskou výškou, teplotou jedla a ďalšími faktormi, ktoré výrobca nedokáže ovplyvniť. Podľa potreby môžete vždy zvýšiť čas varenia vášho jedla. Ak sa zväčší alebo zmenší množstvo prísad, čas varenia je potrebné podľa potreby predĺžiť alebo skrátiť.

\*\*Používajte na výrobu jogurtov v odolnom skle na použitie v rúre.





X 4



15 minút



20 minút

- 2 paradajky,
- 1 list špenátu (akéhokoľvek druhu),
- 200 g šampiňónov,
- 100 g hlívy ustricovej,
- 300 g bravčového mäsa,
- 30 g sezamových semienok,
- 2 polievkové lyžice slnečnicového oleja,
- 2 strúčiky cesnaku,
- 3 polievkové lyžice balzamikového octu,
- 1 čajová lyžička cukru,
- soľ,
- mleté čierne korenie,
- sušená bazalka.

## Bravčový šalát so sezamom

- 1 Nakrájajte bravčové mäso na prúžky. Nakrájajte paradajky a šampiňóny na plátky. Nakrájajte hlívu ustricovú na kocky.
- 2 Natrite bravčové mäso solou a čiernym korením.
- 3 Nalejte slnečnicový olej do multifunkčného variča a zapnite režim FRY (VYPRÁŽAŤ). Potom pováľajte prúžky bravčového mäsa v sezamových semienkach a do multifunkčného variča vložte šampiňóny, hlívu ustricovú a mletý cesnak. Otvorte veko, premiešajte a smažte približne 20 minút.
- 4 V samostatnej mise zmiešajte paradajky nakrájané na plátky, balzamikový ocot, cukor a sušenú bazalku.
- 5 Na šalátový tanier položte špenátový list a dajte pripravené jedlo na vrch.



X 4



5 minút



10 minút

- 150 g ovsených vločiek,
- 600 ml mlieka,
- 15 g masla,
- 1 banán,
- soľ na dochutenie,
- cukor na dochutenie,
- 1 hrst malin.

## Ovsené vločky s malinami a banánmi

- 1 Pridajte vločky, mlieko, soľ a cukor do multifunkčného variča. Premiešajte.
- 2 Zapnite režim MILK PORRIDGE na 10 minút.
- 3 Keď budú hotové pridajte maslo, banán nakrájaný na plátky a maliny. Premiešajte.



- 500 g telacieho mäsa,
- 2 – 3 stredne veľké zemiaky,
- 200 g zelenej kapusty,
- 2 l vody,
- niekoľko sliviek,
- 6 strúčiky cesnaku,
- 1 cibuľa,
- 1 mrkva,
- 1 repa,
- 1/2 čerstvej červenej papriky,
- 1 polievková lyžica paradajkového pretlaku,
- 3 polievkové lyžice rastlinného oleja,
- 1,5 čajovej lyžičky cukru,
- 3 polievkové lyžice octu (alebo citrónovej šťavy),
- 1 bobkový list,
- soľ na dochutenie,
- 2 – 3 zrnká čierneho korenia.

## Boršč s telacím mäsom a slivkami



X 4



15 minút



70 minút

- 1 Nahrubo nastrúhame mrkvu a cukrovú repu. Nakrájajte cibuľu a papriku. Telacie mäso nakrájajte na kocky. Zemiaky a kapustu nakrájame na prúžky. Rozomelte cesnak a odložte ho nabok. Namočte slivky na pol hodiny. Rozomelte ich a odložte nabok.
- 2 Pridajte rastlinný olej, cibuľu, mrkvu, telacie mäso, cukrovú repu, paradajkový pretlak, papriku, ocot, cukor, soľ a korenie do multifunkčného variča. Premiešajte a zapnite režim FRY na 10 minút.
- 3 Pridajte kapustu a zemiaky, naplňte vodou po značku MAX a zapnite režim STEAM/SOUP na 60 minút.
- 4 Keď to bude hotové, pridajte mletý cesnak, sušené slivky, bobkový list a sušenú bazalku.

- 200 g malé klobásky alebo akékoľvek tepelne upravené párky,
- 2 l kuracieho vývaru,
- biele fazule (z plechovky) – (225 g)
- 1 bobkový list,
- 1 štipka šafranu,
- 1 malá cibuľa,
- 4 strúčiky cesnaku,
- 1 čerstvá červená paprika,
- 1 polievková lyžica sladkej papriky,
- 200 g červená repa (alebo špenát),
- 100 g paradajok vo vlastnej šťave,
- 1 čili,

## Fazuľová polievka so španielskymi klobáskami



X 4



10 minút



60 minút

- 1 Nadrobno nakrájajte červenú papriku a cibuľu. Rozomelte cesnak, fazuľu, paradajky vo vlastnej šťave a čili. Nakrájajte klobásky na plátky.
- 2 Dajte všetky prísady a koreniny (okrem repy alebo špenátu) do multifunkčného variča. Zapnite režim STEAM/SOUP na 60 minút.
- 3 Keď to bude hotové, pridajte červenú repu alebo špenát do horúcej polievky.



### TIP:

Vodu môžete nahradiť vývarom.



- 200 g údený bravčový bôčik,
- 150 g slaniny,
- 3 stredne veľkých zemiakov,
- 1/2 dl hrachu,
- 1 cibuľa,
- 1 mrkva,
- 1 zväzok byliniek,
- 2 l vývaru alebo vriacej vody,
- čierne korenie na dochutenie.

## Hrachová polievka so slaninou



X 4



10 minút



70 minút

- 1 Namočte hrach cez noc.
- 2 Nakrájajte slaninu a bravčový bôčik na plátky. Nakrájajte cibuľu, mrkvu a zemiaky na kocky.
- 3 Pridajte slaninu, bôčik, cibuľa a mrkvu do multifunkčného variča. Zapnite režim FRY na 10 minút.
- 4 Vlejte vývar (alebo vriacu vodu). Pridajte hrášok a zemiaky. Zapnite režim STEAM/SOUP na 60 minút.
- 5 Keď to bude hotové, pridajte korenie a nasekané bylinky podľa chuti.



- 4 veľké zemiaky,
- 1 cibuľa,
- 300 g húb (akéhokoľvek druhu)
- 4 polievková lyžica rastlinného oleja,
- čili na dochutenie,
- cesnak na dochutenie,
- soľ na dochutenie.

## Pečené zemiaky s hubami a cibuľou



X 4



10 minút



20 minút

- 1 Očistite zemiaky a nakrájajte ich na prúžky. Nakrájajte huby na tenké kúsky. Nakrájajte cibuľu na polovičné krúžky. Rozemeľte cesnak.
- 2 Vlejte rastlinný olej do multifunkčného variča. Pridajte zemiaky, huby, cibuľu, cesnak, soľ a čili.
- 3 Zapnite režim FRY na 20 minút.
- 4 Keď to bude hotové, všetko premiešajte.

- 1 kg baklažánu,
- 500 g sladkej papriky,
- 300 g paradajok,
- 20 g paradajkový pretlak,
- 250 g mrkvy,
- 250 g cibule,
- 3 polievková lyžica rastlinného oleja,
- 40 g cesnaku,
- koriander a rozmarín na dochutenie,
- soľ, korenie.

## Zeleninové soté



X 4



10 minút



20 minút

- 1 Nakrájajte baklažán na polovičné krúžky hrubé 1,5 cm. Nastrúhajte mrkvu. Nakrájajte cibuľu a cesnak. Na tenko nakrájajte sladkú papriku a paradajky. Nakrájajte čili a koriander.
- 2 Vložte všetko do hrnca a premiešajte.
- 3 Zatvorte veko.
- 4 Zapnite režim STEW na 20 minút.



- 100 g póru (biela časť),
- 1 polievková lyžica masla,
- 50 g parmezánu,
- 50 g syr Gruyere, Edam alebo švajčiarsky syr,
- 1 strúčik cesnaku,
- 200 ml smotany (33 % plnotučného mlieka),
- 7 – 8 stredne veľkých zemiakov,
- 1/4 čajovej lyžičky muškátového orecha,
- soľ na dochutenie,
- čierne korenie na dochutenie,
- 2 výhonky tymianu.

## Vykrajané zemiaky so syrovou kôrkou



X 4



20 minút



40 minút

- 1 Namažte vnútro multifunkčného variča maslom.
- 2 Nakrájajte huby na tenké kúsky. Nakrájajte bielu časť póru na tenké prúžky. Nastrúhajte syr. Rozložte zemiakové plátky vo vrstvách do multifunkčného variča spolu s ostatnými prísadami. Zalejte smotanou. Nechajte postáť 10 minút, aby nasiakli.
- 3 Zapnite režim BAKING na 40 minút.



- 2 červených paprik,
- 2 cukety,
- 1 cibuľa,
- 3 strúčiky cesnaku,
- 2 baklažány,
- 3 paradajky,
- 2 polievková lyžica rastlinného oleja,
- 1 vetvička tymianu,
- 1 vetvička bazalky,
- soľ na dochutenie,
- čierne korenie na dochutenie.

## Domáce ratatouille



X 4



15 minút



60 minút

- 1 Nakrájajte papriky, cuketu, cibuľu, baklažán a paradajky na kocky. Rozomelte cesnak.
- 2 Vlejte rastlinný olej do multifunkčného variča. Pridajte zeleninu a korenie. Zapnite režim STEW na 60 minút.



### TIP:

Ak dávate prednosť chrumkavejšej zelenine, môžete znížiť čas varenia na 40 minút.

SK



- 500 g karfiol,
- 250 g syru mozzarella (odkvapkanej),
- 100 ml suchého bieleho vína,
- 1/4 čajová lyžička kari,
- soľ na dochutenie,
- čierne korenie na dochutenie,
- 1 čajová lyžička olivového oleja.

## Hrniec so syrovým kari karfiolom



X 4



10 minút



45 minút

- 1 Vlejte olivový olej do multifunkčného variča. Pridajte všetky zostávajúce suroviny (+125 g syru nakrájaného na prúžky). Premiešajte.
- 2 Zapnite režim BAKING na 45 minút.
- 3 Na jemno nakrájajte a rozložte zostávajúci syr mozzarella na vrch a podávajte.



- 250 g jahňacieho s kosťou (alebo filé),
- 250 g ryže na pilaf,
- 5 polievková lyžica rastlinného oleja,
- 250 g mrkvy,
- 2 – 3 cibule,
- 50 g hrozienok,
- 2 hlávky cesnaku,
- 250 ml vody,
- 50 g korenie na pilaf,
- 1 polievková lyžica masla,
- 100 g ciceru,
- soľ na dochutenie,
- korenie na dochutenie.

## Jahňací pilaf



X 4



10 minút



50 minút

- 1 Namočte cicer cez noc. Namočte hrozienka a ryžu na pol hodiny vopred.
- 2 Nakrájajte mrkvu na prúžky, cibuľu na polovičné krúžky a nakrájajte jahňacie mäso na kúsky.
- 3 Vlejte rastlinný olej do multifunkčného variča. Pridajte cibuľu, mrkvu a mäso. Zapnite režim FRY na 10 minút.
- 4 Keď to bude hotové, pridajte zvyšné prísady. Zalejte všetko vodou. Zapnutie režim PILAF/RISOTTO.





- 200 g bravčového mäsa,
- 200 g hovädzieho mäsa,
- 10 stredne veľkých zemiakov,
- 3 polievkové lyžice rastlinného oleja,
- 2 čerstvé červené papriky,
- 1 cibuľa,
- 1 mrkva,
- 1 paradajka,
- 2 strúčiky cesnaku,
- soľ na dochutenie,
- korenie na dochutenie,
- 1 čajová lyžička sladkej papriky.

## Domáca pečienka



X 4



10 minút



60 minút

- 1 Na kocky nakrájajte hovädzie mäso, bravčové mäso, zemiaky, červenú papriku, paradajky a cibuľu. Rozomelte cesnak.
- 2 Dajte to do multifunkčného variča. Pridajte soľ, korenie, papriku a olej. Pridajte soľ, korenie, papriku a olej. Premiešajte.
- 3 Zapnite režim STEW na 60 minút.

- 300 g žerstvých (alebo mrazených) lesných húb,
- 300 g ryže na rizoto,
- 1 l rastlinného vývaru,
- 1 cibuľa,
- 1 strúčik cesnaku,
- 70 ml suchého bieleho vína (voliteľná možnosť),
- 50 g tvrdého syra ako parmezán,
- 50 g masla,
- 2 polievkové lyžice rastlinného oleja,
- 2 výhonky tymianu.
- soľ na dochutenie,
- čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie.

## Rizoto s lesnými hubami



X 4



10 minút



50 minút

- 1 Nakrájajte huby a cibuľu na malé kocky. Rozomelte cesnak.
- 2 Vlejte olivový olej do multifunkčného variča. Pridajte cibuľu, cesnak a ryžu. Zapnite režim FRY na 10 minút. Zalejte vínom a počkajte kým sa víno vyparí. Pridajte huby a mäsový vývar.
- 3 Zapnutie režim PILAF/RISOTTO.
- 4 Keď je jedlo hotové, pridajte do rizota maslo, soľ a korenie (podľa chuti).
- 5 Pred servírovaním posypte parmezánom a ozdobte tymiánom.



### TIP:

Na rizoto odporúčame používať gulatozrnnú ryžu, ako je napríklad Arborio alebo Carnaroli.



- 400 g údenej klobásy,
- 800 g zimnej kapusty,
- 200 g šampiňónov,
- 600 g paradajok,
- 200 g cibule,
- 4 polievkové lyžice rastlinného oleja,
- 100 ml vody,
- 60 g mrkvy,
- 1 zväzok byliniek,
- 1 čajová lyžička sladkej papriky,
- soľ a korenie podľa chuti.

## Mäsová dusená kapusta



X 4



20 minút



50 minút

- 1 Nakrájajte klobásy na väčšie kúsky. Kapustu nakrájajte na jemné prúžky. Nakrájajte na štvrtky huby. Nakrájajte cibuľu a paradajku na polovičné krúžky. Nastrúhajte mrkvu.
- 2 Vlejte olej do multifunkčného variča. Pridajte klobásy, cibuľu a mrkvu. Zapnite režim FRY na 10 minút.
- 3 Pridajte všetky zvyšné prísady (okrem byliniek) a zapnite režim RICE/CEREAL.
- 4 Podávajte s nasekanými bylinkami.



- 500 g mletého mäsa,
- 100 g ryže,
- 400 ml vody,
- 2 cibule,
- korenie na dochutenie,
- soľ na dochutenie,
- 1 biela kapusta (ktorá sa zmestí do multifunkčného variča),
- 100 g kyslej smotany,
- 1 zväzok byliniek,
- 1 polievková lyžica rastlinného oleja.

## Plnené kapustové rolky



X 4



25 minút



60 minút

- 1 Varte ryžu na režime RICE/CEREAL podľa návodu.
- 2 Vykrojte jadro z hlávky kapusty. Vložte kapustu do hrnca a nalejte 2 šálky vody. Varte pomocou režimu STEAM/SOUP 10 minút. Potom ju ochlaďte v studenej vode. Oddeľte listy.
- 3 Nakrájajte cibuľu na malé kocky. Zmiešajte mleté mäso s cibuľou a ryžou. Pridajte soľ a korenie podľa chuti.
- 4 Zabaľte mäsovú zmes do listov kapusty. Umiestnite ich na napařovací kôš. Naplňte hlavnú nádobu s vodou po 2 čiaru a zapnite režim STEAM/SOUP na 50 minút.
- 5 Podávajte s nasekanými bylinkami a kyslou smotanou.



### TIP:

Mleté mäso môžete nahradiť mletou zeleninou.

- 1 kurča,
- 4 – 6 cibulí,
- 2 čerstvé papriky,
- 6 – 8 malých paradajok,
- 1 zväzok byliniek,
- 1 zväzok koriandra,
- 1/4 čajovej lyžičky páľivej červenej papriky,
- 2 čajové lyžičky mletej červenej papriky,
- 3 strúčiky cesnaku,
- soľ na dochutenie,
- 3 polievkové lyžice rastlinného oleja.

## Gruzínska kuracia ŠPECIALITA (chakhokhbili)



X 4



20 minút



60 minút

- 1 Kura rozkrájajte na väčšie kúsky. Nakrájajte cibuľu, paradajku a papriku na polovičné krúžky. Natrite kurča s páľivou paprikou, paprikou a soľou.
- 2 Vlejte rastlinný olej do multifunkčného variča. Poukladajte kurča, cibuľu, paradajky a papriku vo vrstvách na dno.
- 3 Zapnite režim STEW na 60 minút.
- 4 Keď je jedlo hotové, pridajte do misky mletý cesnak a bylinky.



- 5 polievková lyžica rastlinného oleja,
- 4 kusy kuracích prs,
- 3 cibule,
- soľ na dochutenie,
- korenie na dochutenie,
- 4 strúčiky cesnaku,
- 2 baklažány,
- 2 cukety,
- 100 ml bieleho vína,
- 6 paradajok,
- 1 vetvička tymianu,

## Pečené kuracie ragú s baklažánom, paradajkami a cuketou



X 4



15 minút



45 minút

- 1 Na kocky nakrájajte kurča, paradajky, baklažán a cuketu. Rozomelte cesnak a cibuľu.
- 2 Vlejte olej do multifunkčného variča. Pridajte kuracie mäso, paradajky, baklažán, cuketu, cesnak a cibuľu. Pridajte tymian, soľ, korenie a víno.
- 3 Zapnite režim BAKING na 45 minút.



- 500 g mleté mäso (bravčové, hovädzie),
- 100 g syru Gouda,
- 1 cibuľa,
- 150 g paradajkovj pretlak,
- 50 g kyslej smotany,
- 100 g bieleho chleba,
- 1 dl vody,
- 1 polievková lyžica múky,
- 1 polievková lyžica rastlinného oleja,
- 50 ml mlieka,
- soľ na dochutenie,
- čierne korenie na dochutenie,
- 1 čajová lyžička cukru.

## Mäsové guľky v paradajkovej omáčke



X 4



20 minút



45 minút

- 1 Do mletého mäsa pridajte syr Gouda, jemné kocky cibule, mletý cesnak, chlieb namočený v mlieku, soľ a korenie.
- 2 Zo zmesi formujte guľôčky a obalte ich v múke.
- 3 Vlejte olej do multifunkčného variča. Poukladajte mäsové guľky do hrnca a zapnite režim FRY na 10 minút.
- 4 Rozriedte paradajkový pretlak s vodou. Pridajte kyslú smotanu. Pridajte do multifunkčného variča. Premiešajte a zapnite režim STEW na 30 minút.



### TIP:

Jedlo môžete obložiť zemiakovou kašou a dusenou zeleninou.

## Dusená zeleninová zmes s citrusovým dresingom



X 4

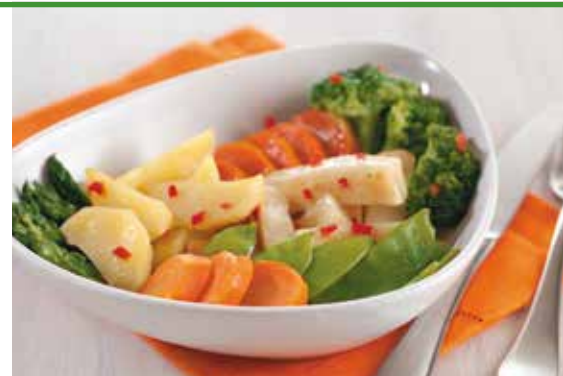


10 minút



20 minút

- 1 Nakrájajte mrkvu na krúžky. Špargľu rozrežte na polovicu. Koreň zeleru nakrájajte na prúžky a zemiaky na štvrtky. Rozdeľte brokoliciu na ružičky.
- 2 Nakrájanú zeleninu dajte do napařovacieho koša spolu s hráškom. Vložte parník do multifunkčného variča. Nalejte vodu po 2. čiaru a zapnite režim STEAM/SOUP na 20 minút.
- 3 Zmiešajte šťavu z pomaranča a citróna. Pridajte sójovú omáčku, olivový olej, cukor, mleté čili a soľ.
- 4 Zeleninu preložte z napařovacieho koša na tanier. Navrch nalejte citrónový dresing.



- 8 stoniek špargle,
- 3 stredne veľkých zemiakov,
- 100 g zeleru,
- 1 stredne veľká mrkva,
- 100 g čerstvého zeleného hrášku,
- 100 g brokolice,
- 1 pomaranč,
- 1 citrón,
- 3 čajová lyžička olivového oleja,
- 1 polievková lyžice sójovej omáčky,
- 1/2 čajovej lyžičky cukru,
- 1 čili,
- soľ na dochutenie.



- 500 g filé z lososa,
  - 200 ml vody,
  - soľ na dochutenie,
  - korenie na dochutenie,
  - 1 citrón,
  - 1 list hlávkového šalátu (na ozdobenie).
- Na polevu:**
- 1 strúčik cesnaku,
  - 1 polievková lyžica marhuľového džemu,
  - 1 čajové lyžičky sójovej omáčky,
  - 1 čajové lyžičky omáčky hoisin,
  - 50 ml kečupu,

## Dusený losos s ružovou polevou



X 4



10 minút



30 minút

- 1 Nakrájajte lososa na plátky. Pridajte citrónový šťavu a potrite soľou a korením, podľa chuti. Dajte do napařovacieho koša multifunkčného variča.
- 2 Nalejte vodu v spodnej miske až po 2. čiaru.
- 3 Zapnite režim STEAM/SOUP na 30 minút.
- 4 Urobte polevu: zmiešajte marhuľový džem, sójovú omáčku, hoisin omáčku, kečup a mletý cesnak.
- 5 Vyberte lososa a polejte ho polevou.
- 6 Položte na list hlávkového šalátu.



### TIP:

Omáčku hoisin môžete nahradiť omáčkou teriyaki.



- 300 g ryže,
- 600 ml vody,
- 4 100 g steaků z lososa,
- 2 čajová lžička olivového oleja,
- morská soľ na dochutenie,
- mleté čierne korenie na dochutenie,
- 1 štipka provensálskych bylín,
- 2 polievková lyžica šťavy z citróna,
- 1 zväzok bylinek,
- 1 čerstvá paprika (na ozdobenie).

## Ryba s provensálskymi bylinkami a ryžou



X 4



15 minút



40 minút

- 1 Dajte ryžu do multifunkčného variča. Pridajte vodu.
- 2 Lososa natrite zmesou zo soli, korenia a provensálskych bylín. Pridajte citrónovú šťavu podľa chuti. Umiestnite do napařovacieho koša. Vložte napařovací kôš do multifunkčného variča.
- 3 Zapnutie režim RICE/CEREAL.
- 4 Položte na tanier a ozdobte bylinkami a čerstvou paprikou.

- 200 g múky,
- 150 g cukru,
- 5 vajec,
- 500 g jablk,
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva,
- 20 g masla (rozpustíť na panvici).

## Jablková piškótová torta



X 4



10 minút



50 minút

- 1 Vymiešajte vajcia a cukor do hladkej zmesi. Pridajte múku a prášok do pečiva a miešajte, kým zmes nemá jednotnú konzistenciu.
- 2 Pokrájajte jablka na mesiačky a nasprejajte s citrónovou šťavou (v prípade potreby).
- 3 Natrite dno a steny multifunkčného variča s maslom.
- 4 Poukladajte jablká do multifunkčného variča. Navrch nalejte cesto.
- 5 Zapnite režim BAKING na 50 minút.



- 1 smotany (3,2 % plnotučného mlieka),
- 100 g čistého prírodného jogurtu,

## Klasický jogurt



X 6



5 minút



8 minút

- 1 Vymiešajte mlieko a jogurt spolu do hladkej zmesi. Rozdeľte do malých sklenených pohárov.
- 2 Zapnite režim YOGURT na 8 minút.
- 3 Keď je jogurt hotový, ochlaďte ho v chladničke po dobu aspoň 4 hodín.

Používajte na výrobu jogurtov v odolnom skle na použitie v rúre.



### TIP:

Ak používate ultra-pasterizované mlieko, nemusíte mlieko vopred prevariť. Ak používate čerstvé plnotučné mlieko alebo pasterizované mlieko, musíte ho najprv prevariť a potom ochladiť na teplotu miestnosti. Môžete použiť lyofilizované štartovacie kultúry.





- 1 l smotany (3,2% plnotučného mlieka),
- 100 g čistého prírodného jogurtu,
- 80 g marhulového džemu.

## Jogurt s džemom



X 8



5 minút



8 minút

- 1 Vymiešajte mlieko a jogurt spolu do hladkej zmesi. Do každej šálky dajte marmeládu a pridajte mliekovú zmes.
- 2 Zapnite režim YOGURT na 8 minút.
- 3 Keď je jogurt hotový, ochladte ho v chladničke po dobu aspoň 4 hodín.



### TIP:

Namiesto marhulového džemu, môžete použiť inú príchuť.

Používajte na výrobu jogurtov v odolnom skle na použitie v rúre.

- 200 g sušienok (vhodné sú aj ovsené sušienky),
- 75 g masla (pri izbovej teplote),
- 750 g smotanového syra,
- 3 vajcia,
- 220 g cukru,
- 180 g kyslej smotany,
- 2 polievkové lyžice jemne strúhanej citrónovej kôry,
- 60 ml citrónovej šťavy.

## Jemný tvarohový koláč



X 4



20 minút



1 minút

- 1 Rozdrobte ovsené sušienky a zmiešajte so zmäknutým maslom, kým sa to dobre nespojí. Postupne pridávajte 120 g cukru a zároveň pokračujte v miešaní.
- 2 Dajte zmes do multifunkčného variča. Natlačte do rovnomernej vrstvy pozdĺž spodnej časti multifunkčného variča až po 4 čiaru.
- 3 Polevu urobte tak, že vymiešate citrónovú kôru, tavený syr a 100 g cukru. Nalejte polevu navrch.
- 4 Zapnite režim STEW na 1 hodinu.
- 5 Keď je tvarohový koláč hotový, ochladte ho v chladničke 4 hodiny.



- 150 g cukru,
- 150 g medu,
- 2 bobkový listy,
- 5 g klinčekov,
- 5 g škorice,
- 5 g zázvoru,
- 5 g kardamomu,
- 1 l vody.

## Teplý medový nápoj (sbíten)



X 10



5 minút



55 minút

- 1 Vlejte 1 l vody do multifunkčného variča. Zapnite režim FRY na 5 minút.
- 2 Med a cukor rozpustite vo vriacej vode. Pridajte bobkový list a korenie a zapnite režim STEAM/SOUP (NAPAROVANIE/POLIEVKA) na 20 minút so zatvoreným vekom.
- 3 Keď sa cyklus skončí, máčajte ešte po dobu ďalších 30 minút sa zatvoreným vekom.
- 4 Prefiltrujte cez gázu alebo jemné sito. Nápoj podávajte horúci. Môžete ho ozdobiť s kúskami škorice.



PL

Salatka z wieprzowiną i sezamem	103
Owsianka z malinami i bananami	103
Barszcz z cielęciną i suszonymi śliwkami	104
Hiszpańska zupa fasolowa z kielbasą	104
Zupa z zielonego groszku z boczkiem	104
Smażone ziemniaki z grzybami i cebulą.	105
Warzywa sauté	105
Ziemniaki zapiekane w śmietanie z serową skórką	105
Domowe ratatouille	106
Zapiekanka z kalafiora z serem i curry	106
PILAF/RISOTTO z jagnięciną	106
Domowa pieczeń	107
Risotto z grzybami	107
Pożywna duszona kapusta	107
Gołąbki	108
Chakhokhbili (kurczak w ziołach po gruzińsku)	108
Potrawka z pieczonego kurczaka z bakłażanem, pomidorami i cukinią	108
Klopsiki w sosie pomidorowym	109
Mieszanka warzyw gotowanych na parze z sosem cytrusowym	109
Łosoś gotowany na parze z różowym sosem	109
Ryba w ziołach prowansalskich z ryżem	110
Szarlotka	110
Klasyczny jogurt	110
Jogurt z dżemem	111
Delikatny sernik	111
Bezalkoholowy zbiteń	111

## Tabela trybów temperatury i czasu gotowania\*

TRYB	CZAS PRZYGOTOWANIA			TEMPERATURA	POŁOŻENIE POKRYWY PODCZAS GOTOWANIA	
	Domyślny	Czas trwania (w min.)	Podziałka (minuty)		Zamknięta pokrywa	Otwarta pokrywa
<b>RICE/CEREAL</b>	ustawiane automatycznie				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	ustawiane automatycznie				●	
<b>REHEAT</b>	25 minut	8 minut - 45 minut	1 minut	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 minut	5 minut - 90 minut	1 minut	100°	●	
<b>STEW</b>	60 minut	20 minut - 9 godz	1 minuta, po 90 minutach - 1 godz.	100°	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 minut	15 minut - 2 godz	1 minuta, po 90 minutach – 1 godz.	100°	●	
<b>YOGURT**</b>	8 godzina	6 h - 12 godz	1 godzina	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 minut	20 minut - 4 godz	1 minuta, po 90 minutach – 1 godz.	135°	●	
<b>FRY</b>	15 minut	5 min - 60 min	1 minut	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	do 24 godzin			75°	●	

\*Na czas gotowania może wpływać wysokość nad poziomem morza, temperatura żywności i inne czynniki niezależne od producenta. W razie potrzeby można zawsze zwiększyć czas gotowania potrawy. Jeżeli ilość składników jest większa/mniejsza, czas gotowania również należy odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć.

\*\*Do przygotowywania jogurtów stosować pojemniki szklane nadające się do używania w piekarniku.



X 4



15 minut



20 minut

- 2 pomidory
- 1 liść salaty (dowolnej)
- 200 g pieczarek
- 100 g boczników ostrygowatych
- 300 g wieprzowiny
- 30 g nasion sezamu
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżeczka cukru
- sól
- mielony czarny pieprz
- suszona bazylia

## Sałatka z wieprzowiną i sezamem

- 1 Pokroić wieprzowinę w paski. Pokroić w plastry pieczarki i pomidory. Pokroić boczniaki.
- 2 Natrzeć wieprzowinę solą i pieprzem.
- 3 Wlej olej słonecznikowy do urządzenia i ustaw tryb FRY. Obtocz paski wieprzowiny w ziarnach sezamu i włóż je do urządzenia wraz z pieczarkami, boczniakami i posiekany czosnkiem. Otwórz pokrywę, zamieszaj i smaż przez 20 minut.
- 4 W oddzielnym naczyniu wymieszaj pokrojone pomidory, ocet balsamiczny, cukier i bazylię.
- 5 Połóż liść salaty na salaterce i wyłóż na niego gotowe danie.



X 4



5 minut



10 minut

- 150 g płatków owsianych
- 600 ml mleka
- 15 g masła
- 1 banan
- sól do smaku
- cukier do smaku
- 1 garść malin

## Owsianka z malinami i bananami

- 1 Do urządzenia włącz mleko i dodaj płatki owsiane, sól i cukier. Zamieszać.
- 2 Ustawić tryb MILK PORRIDGE na 10 minut.
- 3 Następnie dodać masło, pokrojone banany i maliny. Zamieszać.





- 500 g cielęciny
- 2-3 średnie ziemniaki
- 200 g kapusty
- 2 l wody
- kilka suszonych śliwek
- 6 ząbków czosnku
- 1 cebula
- 1 marchew
- 1 burak
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 1,5 łyżeczki cukru
- 3 łyżki octu winnego (lub soku z cytryny)
- 1 liść laurowy
- sól do smaku
- 2-3 ziarnka pieprzu

## Barszcz z cielęciną i suszonymi śliwkami



X 4



15 minut



1h 10 minut

- 1 Zetrzeć marchewkę i buraka na grubej tarce. Pokroić cebulę w piórka, a paprykę w paski. Pokroić mięso w kostkę. Pokroić ziemniaki i kapustę w paski. Posiekać czosnek i odłożyć na bok. Moczyć suszone śliwki przez pół godziny. Rozdrobnić i odłożyć na bok.
- 2 Umieścić w urządzeniu olej, cebulę, marchew, buraka, przecier pomidorowy, paprykę, ocet winny, cukier, sól i pieprz. Zamieszać i ustawić tryb FRY na 10 minut.
- 3 Dodać kapustę i ziemniaki, wlać wodę do poziomu MAX i ustawić tryb STEAM/SOUP na 60 minut.
- 4 Następnie dodać posiekany czosnek, śliwki, liść laurowy i bazylię.

- 200 g cienkiej kielbasy typu andouille lub innej suszonej kielbasy
- 2 l rosolu drobiowego
- Biała fasola (z puszki) – (225 g)
- 1 liść laurowy
- 1 szczypta szafranu
- 1 mała cebula
- 4 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 200 g botwiny (lub szpinaku)
- 100 g pomidorów w sosie własnym
- 1 papryka chili

## Hiszpańska zupa fasolowa z kielbasą



X 4



10 minut



60 minut

- 1 Drobno pokroić paprykę i cebulę. Posiekać czosnek, fasolę, pomidory w sosie własnym i paprykę chili. Pokroić kielbasę.
- 2 Umieścić wszystkie składniki i przyprawy (z wyjątkiem botwiny lub szpinaku) w urządzeniu. Ustawić tryb STEAM/SOUP na 60 minut.
- 3 Po zakończeniu gotowania dodać botwinę lub szpinak do ciepłej zupy.



### WSKAZÓWKA:

rosół możesz zastąpić wodą.



- 200 g wędzonego boczku wieprzowego
- 150 g bekonu
- 3 średnie ziemniaki
- 1/2 szklanki zielonego groszku
- 1 cebula
- 1 marchew
- 1 pęczek ziół
- 2 l bulionu lub wrzącej wody
- czarny pieprz do smaku

## Zupa z zielonego groszku z boczkiem



X 4



10 minut



1h 10 minut

- 1 Moczyć zielony groszek przez całą noc.
- 2 Pokroić bekon i boczek wieprzowy na plastry. Pokroić cebulę, marchew i ziemniaki w kostkę.
- 3 Umieścić bekon, boczek i marchew w urządzeniu. Ustawić tryb FRY na 10 minut.
- 4 Wlać bulion (lub wrzącą wodę). Dodać zielony groszek i ziemniaki. Ustawić tryb STEAM/SOUP na 60 minut.
- 5 Po zakończeniu gotowania dodać pieprz do smaku i posiekane zioła.



- 4 duże ziemniaki
- 1 cebula
- 300 g grzybów (dowolnych)
- 4 łyżki oleju roślinnego
- papryka ostra do smaku
- czosnek do smaku
- sól do smaku

## Smażone ziemniaki z grzybami i cebulą.



X 4



10 minut



20 minut

- 1 Umyć ziemniaki i pokroić w paski. Pokroić grzyby na nieduże części. Pokroić cebulę w piórka. Posiekać czosnek.
- 2 Włącz olej roślinny do urządzenia. Dodaj ziemniaki, grzyby, cebulę, czosnek, sól i ostrą paprykę.
- 3 Ustaw tryb FRY na 20 minut.
- 4 Zamieszać po zakończeniu smażenia.

- 1 kg bakłażanów
- 500 g papryki
- 300 g pomidorów
- 20 g koncentratu pomidorowego
- 250 g marchwi
- 250 g cebuli
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 40 g czosnku
- kolendra i rozmaryn do smaku
- sól, przyprawy

## Warzywa sauté



X 4



10 minut



20 minut

- 1 Przekroić bakłażany na pół i pokroić w plastry o grubości 1,5 cm. Zetrzeć marchew. Pokroić cebulę i czosnek. Pokroić paprykę i pomidory w cienkie plastry. Pokroić paprykę chili i kolendrę.
- 2 Umieścić wszystkie składniki w urządzeniu i zamieszać.
- 3 Zamknąć pokrywę.
- 4 Ustawić tryb STEW na 20 minut.



- 100 g pora (biała część)
- 1 łyżka masła
- 50 g parmezanu
- 50 g sera gruyere, edam lub szwajcarskiego
- 1 ząbek czosnku
- 200 ml śmietanki (33%)
- 7-8 średnich ziemniaków
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- sól do smaku
- czarny pieprz do smaku
- 2 gałeczki tymianku

## Ziemniaki zapiekane w śmietanie z serową skórką



X 4



20 minut



40 minut

- 1 Wysmarować wewnętrzną część urządzenia masłem.
- 2 Pokroić ziemniaki w cienkie plastry. Pokroić białą część pora na cienkie paski. Zetrzeć ser. Ułóż plastry ziemniaka warstwowo w urządzeniu razem z innymi składnikami. Dodaj śmietankę. Odstawić na 10 minut do namoczenia.
- 3 Ustawić tryb BAKING na 40 minut.



- 2 papryki
- 2 cukinie
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 bakłażany
- 3 pomidory
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 gałązka tymianku
- 1 gałązka bazylii
- sól do smaku
- czarny pieprz do smaku

## Domowe ratatouille



X 4



15 minut



60 minut

- 1 Pokroić paprykę, cukinię, cebulę, bakłażana i pomidory w małą kostkę. Posiekać czosnek.
- 2 Wlać olej roślinny do urządzenia. Dodać warzywa i przyprawy. Ustawić tryb STEW na 60 minut.



### WSKAZÓWKA:

jeżeli wolisz twardsze warzywa, możesz skrócić czas gotowania do 40 minut.

- 500 g kalafiora
- 250 g sera mozzarella (odsączonego)
- 100 ml wytrawnego białego wina
- 1/4 łyżeczki curry
- sól do smaku
- czarny pieprz do smaku
- 1 łyżka oliwy

## Zapiekanka z kalafiora z serem i curry



X 4



10 minut



45 minut

- 1 Wlać oliwę do urządzenia. Dodać pozostałe składniki (+ 125 g sera pokrojonego w paski). Zamieszać.
- 2 Ustawić tryb BAKING na 45 minut.
- 3 Podawać z serem mozzarella pokrojonym w drobne plastry ułożone na wierzchu.



- 250 g jagnięciny z kością (lub bez kości)
- 250 g ryżu do pilawu
- 5 łyżek oleju roślinnego
- 250 g marchwi
- 2-3 cebule
- 50 g rodzynek
- 2 główki czosnku
- 250 ml wody
- 50 g przypraw do pilawu
- 1 łyżka kmínu rzymskiego
- 100 g ciecierzycy
- sól do smaku
- pieprz do smaku

## PILAF/RISOTTO z jagnięciną



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Moczyć ciecierzycę przez całą noc. Moczyć rodzinki i ryż przez pół godziny.
- 2 Pokroić marchew w paski, cebulę w piórka, a jagnięcinę na kawałki.
- 3 Wlać olej roślinny do urządzenia. Dodać cebulę, marchew i mięso. Ustawić tryb FRY na 10 minut.
- 4 Po zakończeniu dodać pozostałe składniki. Wlać wodę. Ustawić tryb PILAF/RISOTTO.



- 200 g wieprzowiny
- 200 g wołowiny
- 10 średnich ziemniaków
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 2 czerwone papryki
- 1 cebula
- 1 marchew
- 1 pomidor
- 2 ząbki czosnku
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki

## Domowa pieczeń



X 4



10 minut



60 minut

- 1 Pokroić wołowinę, wieprzowinę, ziemniaki, czerwoną paprykę, pomidor i cebulę w kostkę. Posiekać czosnek.
- 2 Umieścić składniki w urządzeniu. Doprawić solą, pieprzem, papryką i dodać olej. Zamieszać.
- 3 Ustawić tryb STEW na 60 minut.

- 300 g świeżych (lub mrożonych) grzybów
- 300 g ryżu do risotto
- 1 l wywaru warzywnego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 70 ml wytrawnego białego wina (opcjonalnie)
- 50 g twardego sera typu parmezan
- 50 g masła
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2 gałązki tymianku
- sól do smaku
- świeżo zmielony czarny pieprz do smaku

## Risotto z grzybami



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Pokroić grzyby i cebulę w drobną kostkę. Posiekać czosnek.
- 2 Włóż oliwę do urządzenia. Dodać cebulę, czosnek i ryż. Ustawić tryb FRY na 10 minut. Włóż wino i odczekać, aż odparuje. Dodać warzywa i wywar.
- 3 Ustawić tryb PILAF/RISOTTO.
- 4 Następnie dodać masło, sól i pieprz (do smaku) do risotto.
- 5 Posypać parmezanem i udekorować tymiankiem przed podaniem.



### WSKAZÓWKA:

zalecamy ryż z okrągłymi ziarnami, typu Arborio lub Carnaroli, do risotto.



- 400 g wędzonej kielbasy
- 800 g kapusty
- 200 g pieczarek
- 600 g pomidorów
- 200 g cebuli
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 100 ml wody
- 60 g marchwi
- 1 pięćdziesiąt ziół
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól i pieprz do smaku

## Pożywna duszona kapusta



X 4



20 minut



50 minut

- 1 Pokroić kielbasę na duże kawałki. Pokroić kapustę w cienkie paski. Pokroić pieczarki na ćwiartki. Przekroić cebulę i pomidora na pół i pokroić w plastry. Pokroić marchew w słupki.
- 2 Włóż olej do urządzenia. Dodać kielbasę, cebulę i marchew. Ustawić tryb FRY na 10 minut.
- 3 Dodać pozostałe składniki (oprócz ziół) i ustawić tryb RICE/CEREAL.
- 4 Podawać z posiekаныmi ziołami.





- 500 g mielonego mięsa
- 100 g ryżu
- 400 ml wody
- 2 cebule
- pieprz do smaku
- sól do smaku
- 1 biała kapusta (która zmieści się w urządzeniu)
- 100 g śmietany
- 1 pęczek ziół
- 1 łyżka oleju roślinnego

## Gołąbki



X 4



25 minut



60 minut

- 1 Ugotować ryż, używając trybu RICE/CEREAL zgodnie z instrukcją.
- 2 Wyciąć głąb z główki kapusty. Umieścić kapustę w urządzeniu i włączyć 2 łyżki wody. Ustawić tryb STEAM/SOUP na 10 minut. Schłodzić kapustę w zimnej wodzie. Oddzielić liście.
- 3 Pokroić cebulę w drobną kostkę. Wymieszać mięso z cebulą i ryżem. Dodać sól i pieprz do smaku.
- 4 Ułożyć nadzienie na liściach kapusty i zwinąć. Umieścić gołąbki w koszyku do gotowania na parze. Do pojemnika włączyć wodę do poziomu 2 szklanek i ustawić tryb STEAM/SOUP na 50 minut.
- 5 Podawać z posiekanymi ziołami i śmietaną.



### WSKAZÓWKA:

możesz zastąpić mielone mięso posiekanymi warzywami.

## Chakhokhbili (kurczak w ziołach po gruzińsku)

- 1 kurczak
- 4–6 cebuli
- 2 papryki
- 6–8 małych pomidorów
- 1 pęczek bazylii
- 1 pęczek kolendry
- 1/4 łyżeczki mielonej ostrej papryki
- 2 łyżeczki mielonej papryki
- 3 ząbki czosnku
- sól do smaku
- 3 łyżki oleju roślinnego



X 4

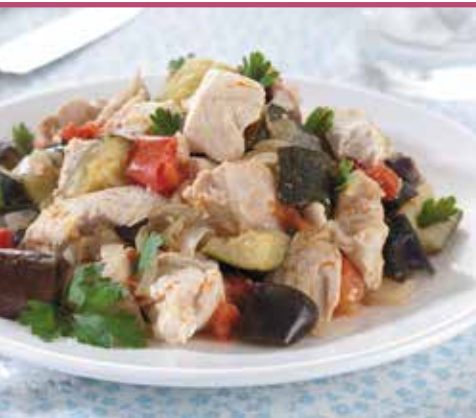


20 minut



60 minut

- 1 Pokroić kurczaka na duże kawałki. Przekroić cebulę, pomidory i paprykę na pół i pokroić w plastry. Obtoczyć kurczaka w ostrej papryce, papryce i soli.
- 2 Włączyć olej roślinny do urządzenia. Ułożyć kurczaka, cebulę, pomidory i paprykę warstwami.
- 3 Ustawić tryb STEW na 60 minut.
- 4 Dodać posiekany czosnek i zioła.



- 5 łyżek oleju roślinnego
- 4 piersi z kurczaka
- 3 cebule
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 4 ząbki czosnku
- 2 bakłażany
- 2 cukinie
- 100 ml białego wina
- 6 pomidorów
- 1 gałązka tymianku

## Potrawka z pieczonego kurczaka z bakłażanem, pomidorami i cukinią



X 4



15 minut



45 minut

- 1 Pokroić kurczaka, pomidory, bakłażany i cukinie w kostkę. Posiekać czosnek i cebulę.
- 2 Włączyć olej do urządzenia. Dodać kurczaka, pomidory, bakłażana, cukinię, czosnek i cebulę. Dodać tymianek, sól, pieprz i wino.
- 3 Ustawić tryb BAKING na 45 minut.



- 500 g mielonego mięsa (wieprzowina, wołowina)
- 100 g sera gouda
- 1 cebula
- 150 g koncentratu pomidorowego
- 50 g śmietany
- 100 g bułki
- 1 szklanka wody
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 50 ml mleka
- sól do smaku
- czarny pieprz do smaku
- 1 łyżeczka cukru

## Klopsiki w sosie pomidorowym



X 4



20 minut



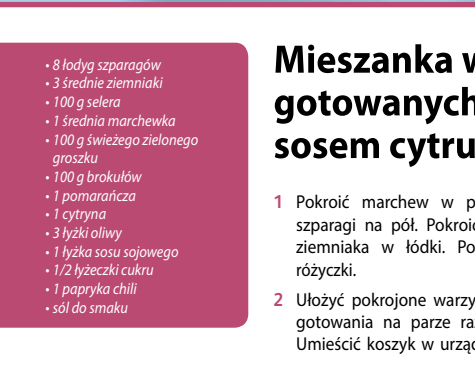
45 minut

- 1 Do mielonego mięsa dodać ser gouda, cebulę pokrojoną w drobną kostkę, posiekany czosnek, bułkę namoczoną w mleku, sól i pieprz.
- 2 Z masy uformować kulki i obtoczyć je w mące.
- 3 Wlać olej do urządzenia. Ułożyć klopsiki w pojemniku i ustawić tryb FRY na 10 minut.
- 4 Wymieszać koncentrat pomidorowy z wodą. Dodać śmietanę. Wlać sos do urządzenia. Zamieszać i ustawić tryb FRY na 30 minut.



### WSKAZÓWKA:

możesz podać potrawę z purée z ziemniaków lub warzywami gotowanymi na parze.



- 8 lodyg szparagów
- 3 średnie ziemniaki
- 100 g selera
- 1 średnia marchewka
- 100 g świeżego zielonego groszku
- 100 g brokułów
- 1 pomarańcza
- 1 cytryna
- 3 łyżki oliwy
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 papryka chili
- sól do smaku

## Mieszanka warzyw gotowanych na parze z sosem cytrusowym



X 4



10 minut

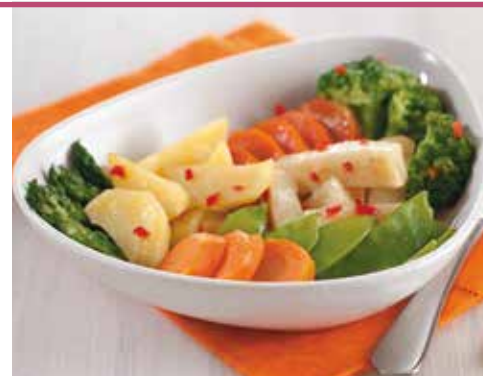


20 minut

- 1 Pokroić marchew w plasterki. Przekroić szparagi na pół. Pokroić seler w paski, a ziemniaka w łódki. Podzielić brokuł na różyczki.
- 2 Ułożyć pokrojone warzywa w koszyku do gotowania na parze razem z groszkiem. Umieścić koszyk w urządzeniu. Wlać wodę

do poziomu 2 szklanek i ustawić tryb STEAM/SOUP na 20 minut.

- 3 Wymieszać sok z pomarańczy z sokiem z cytryny. Dodać sos sojowy, oliwę, cukier, posiekaną paprykę chili i sól.
- 4 Przełożyć warzywa z koszyka na talerz. Polać warzywa sosem cytrusowym.



- 500 g filetu z łososia
- 200 ml wody
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 1 cytryna
- 1 liść salaty (do przybrania)
- Do sosu:**
- 1 łyżkę czosnku
- 1 łyżka dżemu morelowego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 łyżeczka sosu hoisin
- 50 ml ketchupu

## Łosoś gotowany na parze z różowym sosem



X 4



10 minut



30 minut

- 1 Pokroić łososia na dzwonka. Skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem do smaku. Ułożyć w koszyku do gotowania na parze.
- 2 Wlać wodę do dolnego pojemnika do poziomu 2 szklanek.
- 3 Ustawić tryb STEAM/SOUP na 30 minut.
- 4 Zrobić sos: zmiksować dżem morelowy, sos sojowy, sos hoisin, ketchup i posiekany czosnek.
- 5 Wyjąć łososia i polać sosem.
- 6 Ułożyć na liściu salaty.



### WSKAZÓWKA:

sos hoisin możesz zastąpić sosem teriyaki.



- 300 g ryżu
- 600 ml wody
- 4 100 g dzwonek lososia
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- sól morska do smaku
- świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- 1 szczypta ziół prowansalskich
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 pęczek ziół
- 1 papryka (do przybrania)

## Ryba w ziołach prowansalskich z ryżem



X 4



15 minut



40 minut

- 1 Umieścić ryż w urządzeniu. Dodać wodę.
- 2 Doprawić lososia mieszanką soli, pieprzu i ziół prowansalskich. Skropić sokiem z cytryny do smaku. Ułożyć w koszyku do gotowania na parze. Umieścić koszyk w urządzeniu.
- 3 Ustawić tryb RICE/CEREAL.
- 4 Przełożyć na talerz i udekorować ziołami i papryką.

- 200 g mąki
- 150 g cukru
- 5 jaj
- 500 g jabłek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 20 g masła (do wysmarowania naczynia)

## Szarlotka



X 4



10 minut



50 minut

- 1 Ucierać jajka z cukrem do czasu uzyskania gładkiej masy. Dodać mąkę i proszek do pieczenia i mieszać do czasu uzyskania jednolitej konsystencji.
- 2 Pokroić jabłka na kawałki i skropić sokiem z cytryny (opcjonalnie).
- 3 Wysmarować spód i boki urządzenia masłem.
- 4 Ułożyć jabłka w urządzeniu. Na wierzch wylać masę.
- 5 Ustawić tryb BAKING na 50 minut.



- 1 l mleka (3,2%)
- 100 g jogurtu naturalnego

## Klasyczny jogurt



X 6



15 minut



8 godzin

- 1 Wymieszać mleko z jogurtem do uzyskania gładkiej masy. Wyłożyć do niewielkich szklanych pojemników.
- 2 Ustawić tryb YOGURT na 8 godzin.
- 3 Po zakończeniu schładzać jogurt w lodówce przez co najmniej 4 godziny.

Do przygotowywania jogurtów stosować pojemniki szklane nadające się do używania w piekarniku.



### WSKAZÓWKA:

nie trzeba wcześniej gotować mleka, jeżeli użyjesz mleka UHT. Jeżeli używasz mleka pasteryzowanego, należy je najpierw przegotować, a następnie schłodzić do temperatury pokojowej. Możesz użyć zestawów startowych liofilizowanych kultur bakterii.



- 1l mleka (3,2% tłuszczu)
- 100 g plain natural yoghurt
- 80 g apricot jam

## Jogurt z dżemem



X 8



5 minut



8 godzin

- 1 Wymieszać mleko z jogurtem do uzyskania gładkiej masy. Włożyć dżem do każdego kubka i dodać mleczną mieszaninę.
- 2 Ustawić tryb YOGURT na 8 godzin.
- 3 Po zakończeniu schładzać jogurt w lodówce przez co najmniej 4 godziny.



### WSKAZÓWKA:

zamiast dżemu morelowego możesz użyć dowolnego innego dżemu.

Do przygotowywania jogurtów stosować pojemniki szklane nadające się do używania w piekarniku.

- 200 g ciastek (nadają się ciastka owsiane)
- 75 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 750 g śmietankowego twarogu
- 3 jaja
- 220 g cukru
- 180 g śmietany
- 2 łyżki drobno startej skórki z cytryny
- 60 ml soku z cytryny

## Delikatny sernik



X 4



20 minut



1 hour

- 1 Połamać ciastka i miksować je z miękkim masłem, aż się połączą. Stopniowo dodać 120 g cukru, ciągle mieszając masę.
- 2 Umieścić masę w urządzeniu. Uformować jednolitą warstwę na spodzie urządzenia do poziomu 4.
- 3 Połączyć skórkę z cytryny, twaróg i 100 g cukru. Wyłożyć masę na spodnią warstwę.
- 4 Ustawić tryb STEW na 1 godzinę.
- 5 Po zakończeniu schładzać ciasto w lodówce przez co najmniej 2 godziny.



- 150 g cukru
- 150 g miodu
- 2 liście laurowe
- 5 g goździków
- 5 g cynamonu
- 5 g imbiru
- 5 g kardamonu
- 1 l wody

## Bezalkoholowy zbiiteń



X 10



5 minut



55 minut

- 1 Wlać 1 l wody do urządzenia. Ustawić tryb FRY na 5 minut.
- 2 Rozpuścić miód i cukier we wrzącej wodzie. Dodaj liść laurowy oraz przyprawy i ustaw tryb STEAM/SOUPA na 20 minut z zamkniętą pokrywą.
- 3 Następnie macerować przez kolejne 30 minut z zamkniętą pokrywą.
- 4 Przecedzić przez bawełniane płótno lub gęste sitko. Podawać na gorąco. Można udekorować pałeczkami cynamonu.





TR



Susamlı tavuk eti salatası	114
Frambuazlı ve muzlu yulaf ezmesi	114
Dana etli ve kuru erikli pancar çorbası	115
İspanyol sosis ve fasulye çorbası	115
Tavuklu bezelye çorbası	115
Mantarlı ve soğanlı kızarmış patates	116
Sote sebzeler	116
Üzeri peynirle kaplı elma dilimli patates	116
Ev usulü ratatouille	117
Peynirli ve körili karnabahar güveç	117
Kuzu etli pilav	117
Ev usulü rosto	118
Orman mantarlı risotto	118
Etli haşlanmış lahana	118
Lahana dolması	119
Gürcü tavuğu	119
Patlıcanlı, domatesli ve yeşil kabaklı fırında tavuk yahnisi	119
Domates sosunda köfte	120
Limon soslu buharda pişirilmiş sebze karışımı	120
Pembe jöleli buharda pişirilmiş somon	120
Karışık baharatlı ve pirinçli balık	121
Elmalı kek	121
Klasik yoğurt	121
Reçelli yoğurt	122
Nefis cheesecake	122
Alkolsüz sbiten	122

## Sıcaklık modları ve pişirme süreleri\* tablosu

MOD	PIŞIRME SÜRESİ			SICAKLIK	KAPAK KONUMU PIŞIRME SIRASINDA	
	Varsayılan	Süre (dakika)	Adım (dakika)		Kapalı kapak	Açık kapak
RICE/CEREAL	otomatik olarak belirlenir				●	
PILAF/RISOTTO	otomatik olarak belirlenir				●	
REHEAT	25 dakika	8 dakika - 45 dakika	1 dakika	100°	●	
MILK PORRIDGE	10 dakika	5 dakika - 90 dakika	1 dakika	100°	●	
STEW	60 dakika	20 dakika - 9 saat	1 dakika, 90 dakika sonra - 1 sa	100°	●	
STEAM/SOUP	30 dakika	15 dakika - 2 saat	1 dakika, 90 dakika sonra - 1 sa	100°	●	
YOGURT**	8 saat	6 saat - 12 saat	1 saat	42°	●	
BAKING	35 dakika	20 dakika - 4 saat	1 dakika, 90 dakika sonra - 1 sa	135°	●	
FRY	15 dakika	5 dakika - 60 dakika	1 dakika	160°	●	●
KEEP WARM	24 saate kadar			75°	●	

\*Pişirme süresi, rakım, yiyecek sıcaklığı ve üreticinin kontrolünde olmayan diğer faktörlerden etkilenebilir. Gerektiğinde, yiyeceğiniz için pişirme süresini istediğiniz zaman arttırabilirsiniz. Malzemelerin miktarı artarsa/azalrsa, pişirme süresi uygun olarak yukarı veya aşağı yönde ayarlanabilir.

\*\*Fırında kullanılabilen cam kaplarda yoğurt yapmak için kullanın.



X 4



15 dak



20 dak

- 2 domates
- 1 göbek marul (herhangi bir tür)
- 200 g kültür mantarı
- 100 g kavak mantarı
- 300 g tavuk eti
- 30 g susam çekirdeği
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı balzamik sirke
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz
- Çekilmiş karabiber
- Kuru fesleğen

## Susamlı tavuk eti salatası

- 1 tavuk eti şeritler halinde kesin. Kültür mantarlarını ve domatesleri dilimleyin. Kavak mantarlarını doğrayın.
- 2 Domuz etini tuz ve karabiber ile ovun.
- 3 Çoklu pişirici içine ayçiçek yağı dökün ve FRY modunu açın. Sonra tavuk eti şeritlerini susam tanelerine bulayın ve bunları kültür mantar, ıstiridyе mantar ve kıyılmış sarımsak ile birlikte çoklu pişiriciye koyun. Kapağı açık şekilde, 20 dakika kadar karıştırarak kavurun.
- 4 Aynı bir kaptan, dilim domates, balzamik sirke ve kuru fesleğen ile karıştırın.
- 5 Marul göbeğini bir salata tabağına yerleştirin ve hazırlanan yemeği üzerine yayın.



X 4



5 dak



10 dak

- 150 g yulaf
- 600 ml süt
- 15 g tereyağı
- 1 muz
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için şeker
- 1 avuç frambuaz

## Frambuazlı ve muzlu yulaf ezmesi

- 1 Yulafları, sütü, tuzu ve şekeri çoklu pişiriciye ekleyin. Karıştırın.
- 2 10 dakika boyunca MILK PORRIDGE modunu açın.
- 3 Bittiğinde, tereyağı, dilimlenmiş muz ve frambuaz ekleyin. Karıştırın.



- 500 g dana eti
- 2-3 orta boy patates
- 200 g lahana
- 2 L su
- Birkaç kuru erik
- 6 diş sarımsak
- 1 soğan
- 1 havuç
- 1 pancar
- 1/2 kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı domates püresi
- 3 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 1,5 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı sirke (veya limon suyu)
- 1 defne yaprağı
- Tatlandırmak için tuz
- 2-3 tane karabiber

## Dana etli ve kuru erikli pancar çorbası



X 4



15 dak



70 dak

- 1 Havucu ve pancarı kabaca rendeleyin. Soğanı ve kırmızı biberi jülyen dilimleyin. Dana etini küp şeklinde doğrayın. Patatesleri ve lahanayı şeritler halinde doğrayın. Sarımsağı kıyın ve kenara koyun. Kuru erikleri yarım saat suda bekletin. Kıyın ve kenara koyun.
- 2 Çoklu pişiriciye bitkisel yağ, soğan, havuç, dana eti, pancar, domates püresi, kırmızı biber, sirke, şeker, tuz ve karabiber ekleyin. 10 dakika boyunca karıştırın ve FRY modunu açın.
- 3 Lahana ve patatesleri ekleyin, MAKS. çizgisine kadar su doldurun ve 60 dakika boyunca STEAM/SOUP modunu açın.
- 4 Bittiğinde, kıyılmış sarımsak, kuru erik, defne yaprağı ve kuru fesleğen ekleyin.

- 200 g sosis
- 2 L tavuk suyu
- Kuru fasulye (konserve) – (225 g)
- 1 defne yaprağı
- 1 tutam safran
- 1 küçük soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- 200 g pazı yaprağı (veya ıspanak)
- 100 g kendi suları içinde domates
- 1 acı biber

## İspanyol sosis ve fasulye çorbası



X 4



10 dak



60 dak

- 1 Kırmızı biberi ve soğanı ince ince dilimleyin. Sarımsak, fasulye, domatesleri kendi sularında ve acı biberle kıyın. Sosisleri dilimleyin.
- 2 Tüm malzemeleri ve baharatları (pazı veya ıspanak hariç) çoklu pişirici içine koyun. 60 dakika boyunca STEAM/SOUP modunu açın.
- 3 Bittiğinde, pazı veya ıspanağı sıcak çorbaya ekleyin.



### İPUCU:

su yerine et suyu kullanabilirsiniz.



- 350 gr tavuk göğüsü
- 3 orta boy patates
- 1/2 c. bezelye
- 1 soğan
- 1 havuç
- 1 demet yeşillik
- 2 L et suyu veya kaynar su
- Tatlandırmak için karabiber

## Tavuklu bezelye çorbası



X 4



15 dak



70 dak

- 1 Bezelyeleri gecedan suya koyun.
- 2 Göğüs etini dilimler halinde kesin. Soğan, havuç ve patatesleri küp şeklinde doğrayın.
- 3 Göğüs, soğan ve havucu çoklu pişiriciye koyun. 10 dakika boyunca FRY modunu açın.
- 4 Et suyunu (veya kaynayan suyu) dökün. Bezelye ve patatesleri ekleyin. 60 dakika boyunca STEAM/SOUP modunu açın.
- 5 Bittiğinde, tatlandırmak için karabiber ve doğranmış yeşillikleri ekleyin.





- 4 büyük patates
- 1 soğan
- 300 g mantar (herhangi bir tür)
- 4 yemek kaşığı bitkisel yağ
- Tatlandırma için acı biber
- Tatlandırma için sarımsak
- Tatlandırma için tuz

## Mantarlı ve soğanlı kızarmış patates



X 4



10 dak



20 dak

- 1 Patatesleri temizleyin ve şeritler halinde doğrayın. Mantarları ince dilimlerle kesin. Soğanı yarım daireler şeklinde kesin. Sarımsağı kıyın.
- 2 Bitkisel yağı çoklu pişiriciye boşaltın. Patates, mantar, soğan, sarımsak, tuz ve acı biberi ekleyin.
- 3 20 dakika boyunca FRY modunu açın.
- 4 Bittiginde karıştırın.

- 1 kg patlıcan
- 500 g dolmalık biber
- 300 g domates
- 20 g domates salçası
- 250 g havuç
- 250 g soğan
- 3 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 40 g sarımsak
- Tatlandırma için kişniş ve biberiye
- Tuz, baharatlar

## Sote sebzeler



X 4



10 dak



20 dak

- 1 Patlıcanı 1,5 cm kalınlığında yarım daireler şeklinde kesin. Havucu öğütün. Soğan ve sarımsağı kesin. Dolmalık biber ve domatesleri ince ince dilimleyin. Acı biber ve kişniş jülyen doğrayın.
- 2 Her şeyi kaba koyun ve karıştırın.
- 3 Kapağı kapatın.
- 4 20 dakika boyunca STEW modunu açın.



- 100 g pırasa (beyaz kısım)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 50 g Parmesan peyniri
- 50 g Gravyer, Kars peyniri ya da eski kaşar
- 1 diş sarımsak
- 200 ml krema
- 7-8 orta boy patates
- 1/4 tatlı kaşığı muskat
- Tatlandırma için tuz
- Tatlandırma için karabiber
- 2 dal kekik

## Üzeri peynirle kaplı elma dilimli patates



X 4



20 dak



40 dak

- 1 Çoklu pişiricinin içini tereyağı ile yağlayın.
- 2 Patatesleri ince dilimlerle kesin. Pırasanın beyaz kısmını ince şeritler halinde kesin. Peyniri rendeleyin. Patates dilimlerini, çoklu pişirici içerisine, diğer malzemelerle birlikte katmanlar halinde yerleştirin. Kremayı dökün. 10 dakika boyunca çekmesi için bekletin.
- 3 40 dakika boyunca BAKING modunu açın.



- 2 kırmızı biber
- 2 kabak
- 1 soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 patlıcan
- 3 domates
- 2 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 1 dal kekik
- 1 dal fesleğen
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için karabiber

## Ev usulü ratatouille



X 4



15 dak



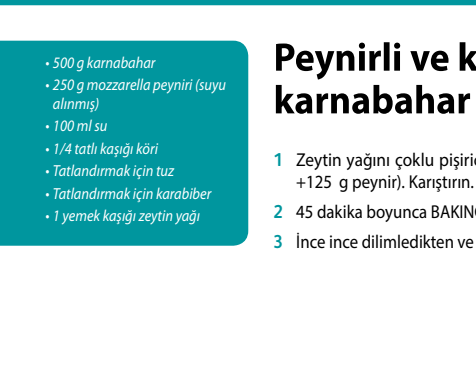
60 dak

- 1 Kırmızı biber, kabak, soğan, patlıcan ve domatesi küçük küpler şeklinde kesin. Sarımsağı kıyın.
- 2 Bitkisel yağı çoklu pişiriciye boşaltın. Sebzeye ve baharatları ekleyin. 60 dakika boyunca STEW modunu açın.



### İPUCU:

daha gevrek sebzeler tercih ederseniz, pişirme süresini 40 dakikaya indirebilirsiniz.



- 500 g karnabahar
- 250 g mozzarella peyniri (suyu alınmış)
- 100 ml su
- 1/4 tatlı kaşığı köri
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytin yağı

## Peynirli ve körili karnabahar güveç



X 4



10 min



45 min

- 1 Zeytin yağını çoklu pişiriciye boşaltın. Kalan tüm malzemeleri ekleyin (şeritler halinde kesilmiş +125 g peynir). Karıştırın.
- 2 45 dakika boyunca BAKING modunu açın.
- 3 İnce ince dilimledikten ve kalan mozzarella peynirini üste yerleştirdikten sonra servis edin.



- 250 g kemikli kuzu eti (veya bir fileto)
- pilav için 250 g pirinç
- 5 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 250 g havuç
- 2-3 soğan
- 50 g kuru üzüm
- 2 baş sarımsak
- 250 ml su
- 50 g pilav çesni
- 1 yemek kaşığı kimyon
- 100 g nohut
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için karabiber

## Kuzu etli pilav



X 4



10 dak



50 dak

- 1 Nohutları gecedan suda bekletin. Kuru üzümleri ve pirinci yarım saat önceden suda bekletin.
- 2 Havucu şeritler halinde, soğanları yarım daireler şeklinde ve kuzu etini parçalar halinde kesin.
- 3 Bitkisel yağı çoklu pişiriciye boşaltın. Soğan, havuç ve eti ekleyin. 10 dakika boyunca FRY modunu açın.
- 4 Bittiginde, kalan malzemeleri ekleyin. Suyu boşaltın. PILAF/RISOTTO modunu açın.



- 200 g kuzu eti
- 200 g dana eti
- 10 orta boy patates
- 3 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 2 kırmızı biber
- 1 soğan
- 1 havuç
- 1 domates
- 2 diş sarmsak
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için karabiber
- 1 tatlı kaşığı, tatlı toz kırmızı biber

## Ev usulü rosto



X 4



10 dak



60 dak

- 1 Dana eti, kuzu eti, patates, kırmızı biber, domates ve soğanı küp şeklinde kesin. Sarımsağı kıyın.
- 2 Bunları çoklu pişiriciye koyun. Tuz, karabiber, tatlı kırmızı biber ve yağ ilave edin. Karıştırın.
- 3 60 dakika boyunca STEW modunu açın.

- 300 g taze (veya dondurulmuş) orman mantarı
- 300 g risotto için pirinç
- 1 sebze suyu
- 1 soğan
- 1 diş sarmsak
- 50 g Parmesan gibi sert bir peynir
- 50 g tereyağı
- 2 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 2 dal kekik
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için taze çekilmiş karabiber

## Orman mantarlı risotto



X 4



10 dak



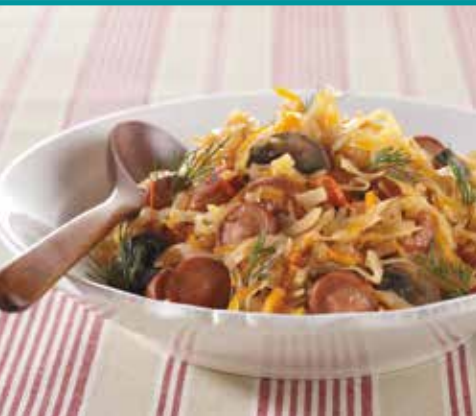
50 dak

- 1 Mantarları ve soğanı küçük küpler şeklinde doğrayın. Sarımsağı kıyın.
- 2 Zeytin yağını çoklu pişiriciye boşaltın. Soğan, sarımsak ve pirinci ekleyin. 10 dakika boyunca FRY modunu açın. Mantarları ve sebze suyunu ekleyin.
- 3 PILAF/RISOTTO modunu açın.
- 4 Bittiğinde, tereyağını, tuzu ve karabiberi (tatlandırmak için) risottoya ekleyin.
- 5 Servis etmeden önce parmesan peyniri serpin ve kekik ile süsleyin.



### İPUCU:

risotto için Arborio veya Carnaroli gibi yuvarlak taneli pirinç kullanılmasını öneriyoruz.



- 400 g sosis
- 800 g beyaz lahana
- 200 g kültür mantarı
- 600 g domates
- 200 g soğan
- 4 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 100 ml su
- 60 g havuç
- 1 demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

## Etli haşlanmış lahana



X 4



20 dak



50 dak

- 1 Sosisleri büyük parçalar halinde kesin. Lahana'yı ince şeritler halinde kesin. Mantarları dörde bölün. Soğan ve domatesi yarım daireler şeklinde kesin. Havucu jülyen doğrayın.
- 2 Yağı çoklu pişiriciye boşaltın. Sosisleri, soğanı ve havucu ekleyin. 10 dakika boyunca FRY modunu açın.
- 3 Kalan tüm malzemeleri (yeşillikler hariç) ekleyin ve RICE/CEREAL modunu açın.
- 4 Doğanmış yeşilliklerle sunun.



- 500 g kıyma
- 100 g pirinç
- 400 ml su
- 2 soğan
- Tatlandırmak için karabiber
- Tatlandırmak için tuz
- 1 beyaz lahana (çoklu pişiriciye sığacak büyüklükte)
- 100 g yoğurt
- 1 demet yeşillik
- 1 yemek kaşığı bitkisel yağ

## Lahana dolması



X 4



25 dak



60 dak

- 1 Pirinci, talimatlara göre RICE/CEREAL modunda pişirin.
- 2 Lahananın kökünü gövdesinden ayırın. Lahana'yı kaba koyun ve 2 bardak su ekleyin. 10 dakika boyunca STEAM/SOUP modunda pişirin. Sonra, soğuk suda soğutun. Yaprakları ayırın.
- 3 Soğanı küçük küpler şeklinde doğrayın. Kıymayı, soğan ve pirinçle karıştırın. Tatlandırmak için tuz ve karabiber ekleyin.
- 4 Et karışımını lahana yapraklarıyla sarın. Bunları buhar süzgecine yerleştirin. Ana kabı 2 bardak çizgisine kadar su doldurun ve 50 dakika boyunca STEAM/SOUP modunu açın.
- 5 Doğranmış yeşillikler ve yoğurt ile birlikte servis edin.



### İPUCU:

kıyma yerine kıyılmış sebze kullanabilirsiniz.

- 1 tavuk
- 4-6 soğan
- 2 kırmızı biber
- 6-8 küçük domates
- 1 demet fesleğen
- 1 demet kişniş
- 1/4 tatlı kaşığı çekilmiş acı kırmızı biber
- 2 tatlı kaşığı çekilmiş kırmızı toz biber
- 3 diş sarımsak
- Tatlandırmak için tuz
- 3 yemek kaşığı bitkisel yağ

## Gürcü tavuğu



X 4



20 dak



60 dak

- 1 Tavuğu büyük parçalar halinde kesin. Soğan, domates ve kırmızı biberi yarım daireler şeklinde kesin. Tavuğa acı kırmızı biber, toz biber ve tuz sürün.
- 2 Bitkisel yağı çoklu pişiriciye boşaltın. Tavuk, soğan, domates ve kırmızı biberi katmanlar halinde en alta yerleştirin.
- 3 60 dakika boyunca STEW modunu açın.
- 4 Bittiginde, kıyılmış sarımsak ve yeşillikleri yemeğe ekleyin.



- 5 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 4 tavuk göğsü
- 3 soğan
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için karabiber
- 4 diş sarımsak
- 2 patlıcan
- 2 kabak
- 100 ml su
- 6 domates
- 1 dal kekik

## Patlıcanlı, domatesli ve yeşil kabaklı fırında tavuk yahnisi



X 4



15 dak



45 dak

- 1 Tavuk, domates, patlıcan ve yeşil kabakı küp şeklinde kesin. Sarımsak ve soğanı kıyın.
- 2 Yağı çoklu pişiriciye boşaltın. Tavuk, domates, patlıcan, yeşil kabak, sarımsak ve soğanı ekleyin. Kekik, tuz, karabiber ve su ekleyin.
- 3 45 dakika boyunca BAKING modunu açın.





- 500 g kıyma
- 100 g taze kaşar peyniri
- 1 soğan
- 150 g domates salçası
- 50 g ekşi krema
- 100 g beyaz ekme
- 1 c. su
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 50 ml süt
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için karabiber
- 1 tatlı kaşığı şeker

## Domates sosunda köfte



X 4



20 dak



45 dak

- 1 Kaşar peyniri, küçük küpler şeklinde kesilmiş soğan, kıyılmış sarımsak, sütte bekletilmiş ekme, tuz ve karabiberi kıymaya ekleyin.
- 2 Karışımı toplar şeklinde yuvarlayın ve una bulayın.
- 3 Yağı çoklu pişiriciye boşaltın. Köfteleri kaba yerleştirin ve 10 dakika boyunca FRY modunu açın.
- 4 Domates salçasını su ile seyreltin. Ekşi krema ekleyin. Elde edilen karışımı çoklu pişiriciye ekleyin. 30 dakika boyunca karıştırın ve STEW modunu açın.



### İPUCU:

bu yemeği patates püresi ve buharda pişirilmiş sebzeler ile süsleyebilirsiniz.

- 8 sap kuşkonmaz
- 3 orta boy patates
- 100 g kereviz kökü
- 1 orta boy havuç
- 100 g taze yeşil bezelye
- 100 g brokoli
- 1 portakal
- 1 limon
- 3 yemek kaşığı zeytin yağı
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1/2 tatlı kaşığı şeker
- 1 acı biber
- Tatlandırmak için tuz

## Limon soslu buharda pişirilmiş sebze karışımı



X 4



10 dak



20 dak

- 1 Havucu yuvarlak parçalar şeklinde kesin. Kuşkonmazı ikiye bölün. Kereviz kökünü şeritler halinde ve patatesi de dilimler şeklinde kesin. Brokoliyi küçük parçalara ayırın.
- 2 Kesilen sebzeleri, bezelyelerle birlikte buhar süzgecine yerleştirin. Buharlı pişiriciyi çoklu pişiriciye koyun. 2 bardak çizgisine kadar su doldurun ve 20 dakika boyunca STEAM/SOUP modunu açın.
- 3 Portakal ve limondan elde edilen suyu karıştırın. Soya sosu, zeytin yağı, şeker, kıyılmış acı biber ve tuz ekleyin.
- 4 Sebzeleri buhar süzgecinden bir tabağa alın. Üzerine limon sosu dökün.



- 500 g somon fileto
- 200 ml su
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için karabiber
- 1 limon
- 1 göbek marul (süsleme için)
- Jöle için:**
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı kayısı reçeli
- 1 tatlı kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı hoisin sosu
- 50 ml ketçap

## Pembe jöleli buharda pişirilmiş somon



X 4



10 dak



30 dak

- 1 Somonu fileto şeklinde kesin. Tatlandırmak için limon suyu ekleyin ve üzerine tuz ve biber sürün. Çoklu pişiricinin buhar süzgecine yerleştirin.
- 2 Altındaki kaba 2 bardak seviyesine kadar su dökün.
- 3 30 dakika boyunca STEAM/SOUP modunu açın.
- 4 Jöleyi hazırlayın: kayısı reçeli, soya sosu, hoisin sosu, ketçap ve kıyılmış sarımsağı karıştırın.
- 5 Somonu kaldırın ve jöle ile kaplayın.
- 6 Marul göbeğinin üzerinde bir tabağa yerleştirin.



### İPUCU:

hoisin sosu yerine teriyaki sosu da kullanabilirsiniz.



- 300 g pirinç
- 600 ml su
- 4 100 g somon fileto
- 2 tatlı kaşığı zeytin yağı
- Tatlandırma için deniz tuzu
- Tatlandırma için çekilmiş karabiber
- 1 tutam karışık baharat
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 demet yeşillik
- 1 kırmızı biber (süsleme için)

## Karışık baharatlı ve pirinçli balık



X 4



15 dak



40 dak

- 1 Pirinci çoklu pişiriciye koyun. Su ekleyin.
- 2 Somona, tuz, karabiber ve karışık baharatlardan sürün. Tatlandırma için limon suyu ekleyin. Buhar süzgecine yerleştirin. Buhar süzgecini çoklu pişiriciye koyun.
- 3 RICE/CEREAL modunu açın.
- 4 Bir tabağa yerleştirin ve yeşillikler ve kırmızı biber ile süsleyin.

- 200 g un
- 150 g şeker
- 5 yumurta
- 500 g elma
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 20 g tereyağı (tavayı yağlamak için)

## Elmalı kek



X 4



10 dak



50 dak

- 1 Yumurtaları ve şekeri kıvama gelene kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu ekleyin ve karışımı her tarafı eşit hale gelene kadar karıştırın.
- 2 Elmaları dilimleyin ve limon suyu sıkın (istenirse).
- 3 Çoklu pişiricinin iç ve yan taraflarına tereyağı sürün.
- 4 Elmaları çoklu pişiriciye yerleştirin. Üzerine hamuru boşaltın.
- 5 50 dakika boyunca BAKING modunu açın.



- 1 l süt
- 100 g sade doğal yoğurt

## Klasik yoğurt



X 6



5 dak



8 saat

- 1 Süt ve yoğurdu kıvama gelene kadar karıştırın. Küçük cam bardaklara dağıtın.
- 2 8 saat boyunca YOGURT modunu açın.
- 3 Bittiğinde, yoğurdu en az 4 saat boyunca buzdolabında soğutun.

Fırında kullanılabilen cam kaplarda yoğurt yapmak için kullanın.

### İPUCU:

Tam-pastörize süt kullanıyorsanız sütü önceden kaynatmaya gerek yoktur. Tam veya pastörize süt kullanıyorsanız, önce kaynatılmalı ve sonrasında oda sıcaklığına soğutulmalıdır. Dondurma-kurutma başlangıç kültürü karışımını kullanabilirsiniz.



- 1 l süt (%3,2 süt yağı)
- 100 g sade doğal yoğurt
- 80 g kayısı reçeli

## Reçelli yoğurt



X 8



5 dak



8 saat

- 1 Süt ve yoğurdu kıvama gelene kadar karıştırın. Her bardağa reçel koyun ve sonra süt karışımını ekleyin.
- 2 8 saat boyunca YOGURT modunu açın.
- 3 Bittiğinde, yoğurdu en az 4 saat boyunca buzdolabında soğütün.



### İPUCU:

kayısı reçeli yerine herhangi başka çeşit bir reçel kullanabilirsiniz.

Fırında kullanılabilen cam kaplarda yoğurt yapmak için kullanın.

- 200 g kurabiye (yulafli kurabiye olabilir)
- 75 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 750 g krem peynir
- 3 yumurta
- 220 g şeker
- 180 g ekşi krema
- 2 yemek kaşığı ince çekilmiş limon kabuğu
- 60 ml limon suyu

## Nefis cheesecake



X 4



20 dak



1 saat

- 1 Yulafli kurabiyeleri dövün ve iyice karışana kadar yumuşak tereyağı ile karıştırın. Karıştırmaya devam ederken bir yandan 120 g şeker katın.
- 2 Karışımı çoklu pişiriciye koyun. Çoklu pişiricinin altına çizgi 4'e kadar eşit bir katman halinde bastırın.
- 3 Limon kabuğu, krem peynir ve 100 g şekeri karıştırarak dolguyu hazırlayın. Dolguyu hamura boşaltın.
- 4 1 saat boyunca STEW modunu açın.
- 5 Bittiğinde, cheesecake'i 2 saat boyunca buzdolabında soğütün.



- 150 g şeker
- 150 g bal
- 2 defne yaprağı
- 5 g karanfil
- 5 g tarçın
- 5 g zencefil
- 5 g kakule
- 1 l su

## Alkolsüz sbiten



X 10



5 min



55 dak

- 1 1 l suyu çoklu pişiriciye boşaltın. 5 dakika boyunca FRY modunu açın.
- 2 Kaynar suyun içinde bal ve şekeri eritin. Defne yaprağını ve baharatları ekleyin ve kapağı kapalı şekilde 20 dakika kadar STEAM/SOUP modunda çalıştırın.
- 3 Bittiğinde, kapak kapalı halde 30 dakika boyunca dik tutun.
- 4 Bir tülbent veya ince süzgeç ile süzün. Sıcak servis edin. Tarçın çubukları ile süsleyebilirsiniz.











**Graphic design and production:**

JPM & Associés

**Recipes:**

Dmitri Malyutin of the Clever Culinary Studio

**Photo credits:**

Tatyana Shkondina - Groupe SEB

All rights reserved

NC00131800/02