

Tefal
www.tefal.com

Graphic design and production:
JPM & Associés

Recipes:
Dmitri Malyutin of the Clever Culinary Studio

Photo credits:
Tatyana Shkondina - Groupe SEB

All rights reserved
NC00128712

RECIPE BOOK - 12IN1 MULTICOOKER

Tefal

Tefal

RECIPE BOOK

12IN1 MULTICOOKER



Tefal®

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



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
RICE/CEREAL	determined automatically				●	
PILAF/RISOTTO	determined automatically				●	
REHEAT	25 minutes	8 min - 45 min	1 minute	100°	●	
MILK PORRIDGE	10 minutes	5 min - 90 min	1 minute	100°	●	
STEW	60 minutes	20 min - 9 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	100°	●	
STEAM/SOUP	30 minutes	15 min - 2 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	100°	●	
YOGURT**	8 hours	6 h - 12 h	1 hour	42°	●	
BAKING	35 minutes	20 min - 4 h	1 minute, after 90 minutes - 1 h	135°	●	
FRY	15 minutes	5 min - 60 min	1	160°	●	●
KEEP WARM	up to 24 hours			75°	●	

*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.



- 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.



- 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



- 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.



- 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.

- 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



- 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



- 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.



- 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.

- 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

Sautéed vegetables

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.



- 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.



- 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.



- 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



- 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.



- 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



- 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.

- 300 g fresh (or frozen) forest mushrooms
- 300 g rice for risotto
- 1 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



- 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.



- 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



- 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.



- 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



- 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.



- 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



- 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



- 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.



- 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



- 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.

- 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



- 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.



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

Apple charlotte



- 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.



- 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



- 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.



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

Classic yogurt



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



- 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



- 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



- 1 Pour the 1l 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.



BG

Салата със свинско и сусам	15
Овесена каша с малини и банани	15
Борш с телешко и сливи	16
Испанска супа с боб и наденички	16
Супа от грах с бекон	16
Пържени картофи с гъби и лук	17
Зеленчуци соте	17
Печени картофи с коричка от сирене	17
Домашен рататуй	18
Ястие със сирене, карфиол и кърри	18
Агнешки пилаф	18
Домашно печено	19
Ризото с горски гъби	19
Зеле с варено месо	19
Зелеви сърми	20
Пиле Чахохбили	20
Печено пилешко рагу с патладжан, домат и тиквички	20
Кюфтета с доматен сос	21
Задушени зеленчуци с цитрусов дресинг	21
Задушена съомга с розова глазура	21
Риба с провансалски билки и ориз	22
Ябълкова шарлота	22
Класическо кисело мляко	22
Кисело мляко със сладко	23
Нежен чийзкейк	23
Безалкохолен сбитен	23



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
RICE/CEREAL	определя се автоматично				●	
PILAF/RISOTTO	определя се автоматично				●	
REHEAT	25 минути	8 мин - 45 мин	1 минута	100°	●	
MILK PORRIDGE	10 минути	5 мин - 90 мин	1 минута	100°	●	
STEW	60 минути	20 мин - 9 ч	1 минута, след 90 минути - 1 ч	100°	●	
STEAM/SOUP	30 минути	15 мин - 2 ч	1 минута, след 90 минути - 1 ч	100°	●	
YOGURT**	8 часа	6 ч - 12 ч	1 час	42°	●	
BAKING	35 минути	20 мин - 4 ч	1 минута, след 90 минути - 1 ч	135°	●	
FRY	15 минути	5 мин - 60 мин	1	160°	●	●
KEEP WARM	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 домата
- 1 лист маруля (всякакъв вид)
- 200 г печурки
- 100 г гъби кладници
- 300 г свинско
- 30 г сусамово семе
- 2 с.л. слънчогледово олио
- 2 цели скилидки чесън
- 3 с.л. балсамов оцет
- 1 ч.л. захар
- сол
- смлян черен пипер
- изсушен босилек

Салата със свинско и сусам

- 1 Нарежете свинското на ленти. Нарежете печурките и доматите. Накълцайте кладниците.
- 2 Омесете свинското в солта и пипера.
- 3 Налейте слънчогледово олио в мултикукъръ и включете на режим FRY (пържене). След това оваляйте лентичките свинско месо в сусам и ги поставете в мултикукъръ заедно с печурките, кладниците и наклъзания 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 салата 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 мултикукъръ. 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 скилидки чесън
- 1 глава лук
- 1 морков
- 1 червено цвекло
- 1/2 червен пипер
- 1 с.л. доматиено 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 Настръжете моркова и зелето на едро. Нарезете лука и червения пипер на кръгчета. Нарезете 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, доматиеното пюре, червения пипер, оцета, захарта, солта и черния пипер в мултикукър. 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.



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

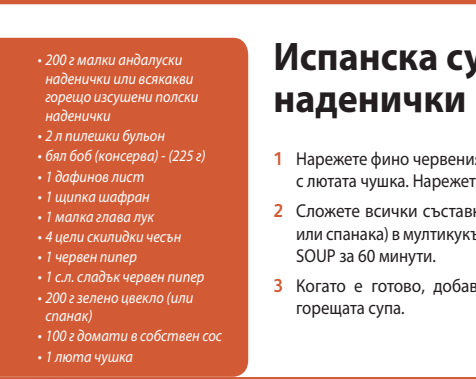
Пържени картофи с гъби и лук


X 4


10 мин


20 мин

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



- 200 г малки андалуски наденички или всякакви горещо изсушени полски наденички
- 2 л пилешки бульон
- бял боб (консерва) - (225 г)
- 1 дафинов лист
- 1 щипка шафран
- 1 малка глава лук
- 4 цели скилидки 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


X 4


10 мин


60 мин

СЪВЕТ
Можете да замените водата с бульон.

Испанска супа с боб и наденички

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



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

Зеленчуци соте


X 4


10 мин


20 мин

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



- 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 Нарезете бекона и свинските гърди на ленти. Нарезете лука, моркова и картофите на кубчета.
- 3 Сложете бекона, свинските гърди, лука и моркова в мултикукър. 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.



- 100 г праз (бялата част)
- 1. с.л. 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 мултикукър с масло.
- 2 Нарезете картофите на тънки резени. Нарезете бялата част на прازа на тънки ленти. Настръжете сиренето. Подредете резените картофи на тънки слоеве в мултикукър заедно с лука. Налейте сметаната. Оставете настрана 10 минути да се накисне.
- 3 Включете на режим BAKING за 40 минути.



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

Домашен рататуй



- 1 Нарезете червения пипер, тиквичките, лука, патладжана и домати на малки кубчета. Начукайте чесъна.
- 2 Изсипете растителното олио в мултикукър. 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.

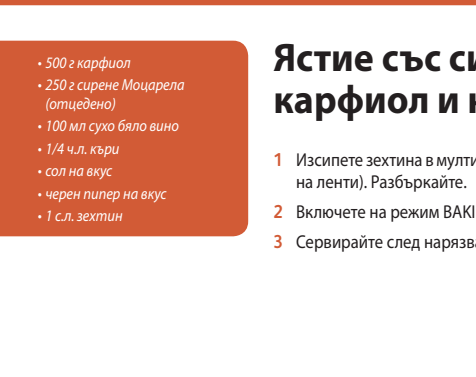


- 200 г свинско месо
- 200 г говеждо месо
- 10 средни по големина картофа
- 3 с.л. растително олио
- 2 червени чушки
- 1 глава лук
- 1 морков
- 1 домати
- 2 цели скилидки чесън
- сол на вкус
- пипер на вкус
- 1 ч.л. сладък червен пипер

Домашно печено



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



Ястие със сирене, карфиол и кърпи



- 1 Изсипете зехтина в мултикукър. 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.



- 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



- 1 Нарезете гъбите и лука на малки кубчета. Начукайте чесъна.
- 2 Изсипете зехтина в мултикукър. 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.



- 250 г агнешко с кост (или филе)
- 250 г ориз за пилф
- 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 пилф
- 1 с.л. кимион
- 100 г нахут
- сол на вкус
- пипер на вкус

Агнешки пилф



- 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 мултикукър. 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.



- 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



- 1 Нарезете наденичките на големи парчета. Нарезете зелето на фини ленти. Нарезете гъбите на четвъртини. Нарезете лука и домати на полукръгчета. Нарезете морковите на ситно.
- 2 Изсипете олиото в мултикукър. 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.



- 500 г смяляно месо (свинско, говеждо)
- 100 г сирене Гауда
- 1 глава лук
- 150 г доматена 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, накиснат в мляко, солта и пипера към смяляното месо.
- 2 Формирайте сместа в кюфтета и ги оваляйте в брашното.
- 3 Изсипете олиото в мултикукър. 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 мултикукър. Разбъркайте и включете на режим STEW за 30 минути.



СЪВЕТ
Можете да гарнирате ястието с картофено пюре или задушени 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 Нарезжете наденичките на големи парчета. Нарезжете лука, домата и пипера на полукръгчета. Натрийте пилето с лютата чушка, лютия червен пипер и солта.
- 2 Изсипете зехтина в мултикукър. Подредете пилето, лука, доматите 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.



- 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 Нарезжете моркова на кръгли парчета. Срежете аспержите през средата. Нарезжете 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 мултикукър. Напълнете с вода до линията за 2 чаши 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.



- 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 стрък мащерка

Печено пилешко рагу с патладжан, домати и тиквички


X 4


15 мин


45 мин

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



- 500 г филе от съомга
- 200 мл вода
- сол на вкус
- пипер на вкус
- 1 лимон
- 1 лист маруля (за гарнитура)
- За глазурата:**
 - 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 Нарезжете съомгата на пържоли. Добавете лимоновия сок и натрийте със сол и пипер на вкус. Поставете в кошницата за пара на мултикукър.
- 2 Излейте вода в долната купа до линията за 2 чаши.
- 3 Включете на режим STEAM/SOUP за 30 минути.
- 4 Направете глазурата: смесете сладкото от кайсии, соевия сос, барбекю соса, кетчупа и начукания чесън.
- 5 Махнете съомгата и покрийте с глазурата.
- 6 Поставете в чиния върху листа маруля.



СЪВЕТ
Можете да замените китайския барбекю сос със сос 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. лимонов сок
- 1 връзка билки
- 1 червен пипер (за гарнитурa)

Риба с провансалски билки и ориз

- 1 Сложете ориза в мултикукъра. Добавете водата.
- 2 Натрийте съомгата със сместа от сол, пипер и провансалски билки. Добавете лимонов 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.

X 4

15 мин

40 мин



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

Кисело мляко със сладко

- 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.

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

X 8

5 мин

8 часа



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

- 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 бакпулвера и разбърквайте, докато сместа стане с еднаква консистенция.
- 2 Нарезете ябълките на дебели резени и поръсете с лимонов 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.



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

Нежен чийзкейк

- 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 еднoplастов 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.

X 4

20 мин

1 часа



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

Класическо кисело мляко

- 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.

X 6

5 мин

8 часа



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.



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

Безалкохолен сбитен

- 1 Изсипете литъра 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, накуснете още 30 минути със затворен капак.
- 4 Изцедете през тензух или фино сито. Сервирайте горещо. Можете да гарнирате с канелени пръчици.

X 10

5 min

55 мин



CS

Zeleninový salát s vepřovými nudličkami v sezamu	26
Ovesná kaše s malinami a banánem	26
Boršč s telecím masem a švestkami	27
Fazolová polévka s klobásou	27
Hrášková polévka se slaninou	27
Smažené brambory s hříbký a cibulkou	28
Restovaná zelenina	28
Bramborové plátky se sýrovou krustou	28
Domácí ratatouille	29
Dušený květák na kari se sýrem	29
Jehněčí pilaf	29
Domácí pečeně	30
Rizoto s pravými hříbký	30
Dušené zelí s masem	30
Plněné zelné rolky	31
Gruzínská kuřecí specialita (chakhokhbili)	31
Pečené kuřecí ragú s lilkem, rajčátky a cuketou	31
Masové kuličky s rajským přelivem	32
Zeleninová směs v páře s citronovým dresinkem	32
Losos v páře s růžovou omáčkou	32
Ryba na provensálských bylinkách s rýží	33
Jablečný piškotový dort	33
Klasický jogurt	33
Jogurt s džemem	34
Delikátní cheesecake	34
Teplý medový nápoj (sbíten)	34

Tabulka teplotních režimů a časů vaření*

REŽIM	DOBA VAŘENÍ			TEPLOTA	POZICE VÍKA BĚHEM VAŘENÍ	
	Standardní	Doba (minuty)	Krok (minuty)		Zavřené víko	Otevřené víko
RICE/CEREAL	nastaví se automaticky				●	
PILAF/RISOTTO	nastaví se automaticky				●	
REHEAT	25 minut	8 min - 45 min	1 minuta	100°	●	
MILK PORRIDGE	10 minut	5 min - 90 min	1 minuta	100°	●	
STEW	60 minut	20 minut až 9 hodin	1 minuta, po 90 minutách až 1 hodině	100°	●	
STEAM/SOUP	30 minut	15 min - 2 h	1 minuta, po 90 minutách až 1	100°	●	
YOGURT**	8 minut	6 až 12 hodin	1 hodina	42°	●	
BAKING	35 minut	20 min - 4 h	1 minuta, po 90 minutách až 1 hodině	135°	●	
FRY	15 minut	5 min - 60 min	1	160°	●	●
KEEP WARM	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 ústřední
- 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 ústřední.
- 2 Vepřové maso osolte a opepřete.
- 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 ústřední 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 lžíce rostlinného oleje
- 1,5 čajové lžičky cukru krystal
- 3 polévkové lžíce vinného octa (nebo šťávy z citronu)
- 1 bobkový list
- Sůl podle chuti
- 2–3 kuličky celého pepře

Fazolová polévka s klobásou

- 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.



X 4



10 minut



60 minut



TIP

Místo vývaru můžete použít vodu.



X 4



10 minut



70 minut

Hrášková polévka se slaninou

- 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
- Chilli paprička podle chuti
- Česnek podle chuti
- Sůl podle chuti

Smažené brambory s hříbký a cibulkou



- 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 chilli papričku.
- 3 Na 20 minut zapněte režim FRY.
- 4 Nakonec promíchejte.



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

Domácí ratatouille



- 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.

- 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



- 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. Chilli papričku a koriandr nakrájejte na nudličky.
- 2 Vše vložte do nádoby a promíchejte.
- 3 Zavřete víko.
- 4 Na 20 minut zapněte režim STEW.



- 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



- 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.



- 100 g pórků (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 sníťky tymiánu

Bramborové plátky se sýrovou krustou



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



- 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



- 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

Domáci 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.



- 500 g mletého masa
- 100 g rýže
- 400 ml vody
- 2 cibule
- Pepř 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 lžíce 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 zchladte 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. Závítky 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.

- 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 parmezán
- 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 Hříbký 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 hříbký a vývar.
- 3 Zapněte režim PILAF/RISOTTO.
- 4 Poté do rizota přidejte máslo, sůl a pepř (podle chuti).
- 5 Posypejte parmezánem, ozdobte tymiánem a podávejte.



TIP

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



- 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 lžíce 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 posypejte mletou pálivou paprikou, sladkou paprikou a solí.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej. V několika vrstvách vyskládejte kuře, cibuli, rajčata a sladkou papriku.
- 3 Na 60 minut zapněte režim STEW.
- 4 Poté přidejte nadrobno nakrájený česnek a bylinky.



- 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 roztčtvřte. 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.



- 5 polévkových lžic rostlinného oleje
- 4 kuřecí prsíčka
- 3 cibule
- Sůl podle chuti
- Pepř 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 goudou, 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 stouchané brambory nebo zeleninu v páře.



- 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.

- 8 výhanků chřestu
- 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 přerážněte 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.



- 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.



- 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.



- 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 použijte 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 příchut.

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

- 0 g sušenek
- 0 g másla (o pokojové teplotě)
- 0 g smetanového syru
- 0 g cukru
- 0 g kysané smetany
- 0 g olivového oleje
- 0 g 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 syru 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 rozpustě med a cukr. Přidejte bobkové listy a koření a na 20 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 3

Ve vroucí vodě rozpustě 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	
Szezámgyagos sertéssaláta	37
Zabkása málnával és banánnal	37
Borscs borjúhússal és aszalt szilvával	38
Spanyol kolbászos bablevess	38
Borsóleves baconszalonnával	38
Sült burgonya gombával és hagymával	39
Hirtelen sült zöldségek	39
Sült burgonya sajttöntettel	39
Otthoni ratatouille	40
Sajtos karfiolragu curryvel	40
Bárány pilaf	40
Otthoni sült	41
Rizottó erdei gombával	41
Hússal párolt káposzta	41
Töltött káposzta	42
Csirke chakhokhbili	42
Sült csirkeragu padlizsánnal, paradicsommal és cukkinivel	42
Paradicsomos húsgombóc	43
Párolt vegyes zöldség citromos öntettel	43
Párolt lazac rózsaszín mártással	43
Hal Herbes de Provence-szel és rizzsel	44
Almás piskóta	44
Klasszikus joghurt	44
Joghurt lekvárral	45
Finom sajttorta	45
Alkoholmentes sbíten	45

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
RICE/CEREAL	automatikusan meghatározva				●	
PILAF/RISOTTO	automatikusan meghatározva				●	
REHEAT	25 perc	8 perc - 45 perc	1 perc	100°	●	
MILK PORRIDGE	10 perc	5 perc - 90 perc	1 perc	100°	●	
STEW	60 perc	20 perc - 9 óra	1 perc, 90 perc után – 1 óra	100°	●	
STEAM/SOUP	30 perc	15 perc - 2 óra	1 perc, 90 perc után – 1 óra	100°	●	
YOGURT**	8 perc	6 óra- 12 óra	1 óra	42°	●	
BAKING	35 perc	20 perc - 4 óra	1 perc, 90 perc után – 1 óra	135°	●	
FRY	15 perc	5 perc - 60 perc	1 perc	160°	●	●
KEEP WARM	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
- Örölt feketebors
- Szárított bazsalikom

Szezámmagos 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 süsse 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 vaját, 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 pritáminpaprika
- 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 pritáminpaprikát. 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 pritáminpaprikát, 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, tölts 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.



- 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.

- 200 g kicsi, andouille kolbász vagy bármilyen meleg szárított lengyel kolbász
- 2 l csirkehúsleves
- Fehérbab (konzerv) – (225 g)
- 1 babérlevél
- 1 csipet sáfrány
- 1 kis fej hagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 pritámin 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 pritámin 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 húsleves helyettesítheti vízzel.



- 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 rozmarin, 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.



- 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.



- 100 g póréhagyma (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 sajttöntettel


X 4


10 perc


40 perc

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



- 2 pritaminpaprika
- 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

- 1 Vágja össze a pritaminpaprikát, 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.



X 4



15 perc



60 perc



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



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

Otthoni sült

- 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.



X 4



10 perc



60 perc

- 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

- 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 Szervirozza vékonyra szeletelve és a maradék mozzarella sajtot a tetejére téve.



X 4



10 perc



45 perc



- 300 g friss (vagy fagyasztott) erdei gomba
- 300 g rizs a rizottóhoz
- 1 zöldségleves
- 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

- 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, amíg 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.



X 4



10 perc



50 perc



TIPP
Javasoljuk a gömbölyűszemű rizst a rizottóhoz (például Arborio vagy Camaroli).



- 250 g csontos bárányhús (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 csicseriborsó
- Só, ízlés szerint
- Bors, ízlés szerint

Bárány pilaf

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



X 4



10 perc



50 perc



- 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

- 1 Vágja a kolbászt nagy darabokra. Vágja vékony csíkokra a káposztát. Negyedelje a gombákat. Vágja félköralakúra 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.



X 4



20 perc



50 perc



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

Töltött káposzta

- 1 Főzze meg a riszt a RICE/CEREAL módban az utasítások szerint.
- 2 Vágja ki a káposzta torzsáját. 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 rizzsel. 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 tejfőllel.



X 4



25 perc



60 perc



TIPP

A darálthúst helyettesítheti finomra vágott zöldségekkel.



- 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

- 1 Adja hozzá a Gouda sajtot, a finoman kockázott hagymát, az összevágott fokhagymát, a tejbe áztatott kenyeret, a sőt 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 szószot a multi-cookerbe. Kevertesse és kapcsolja STEW módba 30 percre.



X 4



20 perc



45 perc



TIPP

Felszolgálhatja ezt az ételt tört krumplival vagy párolt 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



- 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

- 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 sőt.
- 4 A zöldségeket a párolókosárból tegye át egy tányérra. A tetejét öntse le citrusöntettel.



X 4



10perc



20 perc



- 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

- 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 sőt, a borsot és a bort.
- 3 Kapcsolja BAKING (sütés) módba 45 percre.



X 4



15 perc



45 perc



- 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

- 1 Vágja a lazacot szeletekre. Adja hozzá a citromlevet és kenje be sóval és borssal, ízlés szerint. Tegye a gőzöskosárba, 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.



X 4



10 perc



30 perc



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
- Őrölt feketebors, ízlés szerint
- 1 csipet Herbes de Provence
- 2 evőkanál citromlé
- 1 csokornyí fűszernövény
- 1 pritaminpaprika (a körethez)

Hal Herbes de Provence-szel és rizzsel

- 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 pritaminpaprikát.



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

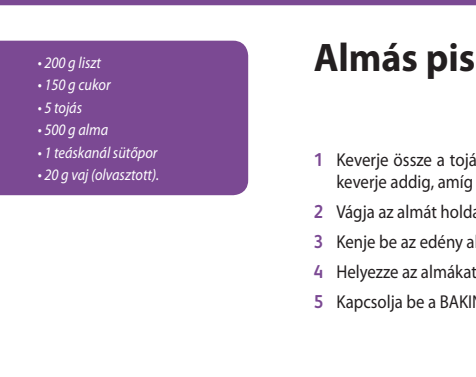
Joghurt lekvárral

- 1 Keverje össze simára a tejet és joghurtot. Tegye a lekvárt az adott pohárba, majd adja hozzá a tejszíveréket.
- 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
Sárgabarack lekvár helyett használhat másmilyen lekvárt is.



Almás piskóta

- 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.



- 200 g keksz (jó a zabpelyhely 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

- 1 Törje össze a zabpelyhely 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 egyenletes réteggé a multi-cooker alján legfeljebb a 4. vonalig.
- 3 Készítse el a töltelékét a citromhéjból, a krémsajtból és 100 g cukorból. Öntse a töltelékét a tésztára.
- 4 Kapcsolja STEW (párolás) módra 1 órára.
- 5 Amikor kész, hűtse le a sajtortát a hűtőszekrényben legalább 2 órán át.



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

Klasszikus joghurt

- 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.



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

Alkoholmentes sbiten

- 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 percig lezárt fedővel, „STEAM/SOUP” funkcióban működtesse.
- 3 Amikor kész, áztassa még 30 percig zárt fedéllel.
- 4 Szűrje le sajtszűrőn vagy finom szűrőn. Melegen szolgálja fel. Díszítheti fahéjdarabokkal.





RO	
Salată cu carne de porc și susan	48
Fulgi de ovăz cu zmeură și banane	48
Borș cu carne de vițel și prune	49
Supă cu cârnați spanioli și fasole	49
Supă de mazăre cu bacon	49
Cartofi prăjiți cu ciuperci și ceapă	50
Sote de legume	50
Cartofi franțuzești cu crustă de brânză	50
Ratatouille de casă	51
Preparat din conopidă cu brânză și curry	51
Pilaf cu carne de miel	51
Friptură de casă	52
Rizoto cu ciuperci de pădure	52
Varză călită cu carne	52
Sarmale	53
Chakhokhbili cu carne de pui	53
Tocăniță de pui la cuptor cu vinete, roșii și dovlecei	53
Chiftele în sos de roșii	54
Amestec de legume la abur cu sos de lămâie	54
Somon la abur cu glazură roz	54
Pește cu ierburi de Provence și orez	55
Șarlotă cu mere	55
Iaurt clasic	55
Iaurt cu gem	56
Plăcintă cu brânză	56
Sbitten fără alcool	56

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
RICE/CEREAL	stabilit automat				●	
PILAF/RISOTTO	stabilit automat				●	
REHEAT	25 minute	8 - 45	1 minute	100°	●	
MILK PORRIDGE	10 minute	5 - 90	1 minute	100°	●	
STEW	60 minute	20 minute - 9 ore	1 minut, după 90 de minute - 1 oră	100°	●	
STEAM/SOUP	30 minute	15 minute - 2 ore	1 minut, după 90 de minute - 1 oră	100°	●	
YOGURT**	8 ore	6 ore - 12 ore	1 oră	42°	●	
BAKING	35 minute	20 minute - 4 ore	1 minut, după 90 de minute - 1 oră	135°	●	
FRY	15 minute	5 - 60	1	160°	●	●
KEEP WARM	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

- 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

Salată cu carne de porc și susan

- 1 Taiati carnea de porc in felii subtiri. Taiati felii ciupercile Champignon și roșiile. Mărunțiți 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 felile 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

- 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

Fulgi de ovăz cu zmeură și banane

- 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

Supă cu cârnați spanioli și fasole

- 1 Taiati ardeiul gras și ceapa în felii subtiri. Tocați usturoiul, fasolea, roșiile în suc propriu și ardeiul iute. Feliati cârnații.
- 2 Introduceți toate ingredientele și condimentele (cu excepția mângoldului 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 mângoldul sau spanacul.

- 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 cuțit de șofran
- 1 ceapă mică
- 4 căței de usturoi
- 1 ardei gras roșu
- 1 lingură de boia dulce
- 200 g de mângold (sau spanac)
- 100 g de roșii în suc propriu
- 1 ardei iute



X 4



10 minute



60 minute



SFAT

Puteți înlocui supa de pui cu apă.



Supă de mazăre cu bacon

- 1 Lăsați mazărea la înmuiat peste noapte.
- 2 Taiati felii baconul și pieptul de porc. Taiati 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 verdeța mărunțită.



X 4



10 minute



70 minute



- 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



- 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.



- 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



- 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.

- 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



- 1 Tăiați vinetele în semicercuri cu o grosime de 1,5 cm. Radeți morcovii. Tăiați ceapa și usturoiul. Tăiați în felii subțiri ardeiul gras și roșiile. Tăiați julien ardeiul 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.



- 500 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



- 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.



- 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



- 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.



- 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



- 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.



- 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 verdeață
- 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 varzei. Introduceți varza în aparat și turnați 2 cani 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 cani, selectați programul STEAM/SOUP și lăsați la gătit timp de 50 de minute.



SFAT

Puteți înlocui carnea tocată cu legume tăiate mărunț.

- 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.



- 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

Chakhokhbili cu carne de pui



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 gras 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 verdeața tocate.



- 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 morcovi
- 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 verdeață tocată.



- 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.



- 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 verdeță
- 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 verdeță și cu ardei gras.

- 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 căni, 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, ardeiul iute tocat și sare.
- 4 Mutați legumele din recipientul de preparare la abur pe o farfurie. Turnați pe deasupra sosul de lămâie.



- 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.



- 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 câțel 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 frecați 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 căni.
- 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.



- 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 % grăsimi)
- 100 g de iaurt natural simplu
- 80 g de gem de caise

Iaurt cu gem



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 prăjituri (puteți folosi prăjiturile 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



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



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	59
Zobena kaša s malinama i bananama	59
Boršč s teletinom i suhim šljivama	60
Španjolska juha s kobasicama i grahom	60
Juha od graška sa slaninom	60
Prženi krumpiri s gljivama i lukom	61
Pirjano povrće	61
Složenac od ploški krumpira s koricom od sira	61
Domaći ratatouille	62
Složenac od cvjetače s curryjem i sirom	62
Janjeći pilaf	62
Domaće pečenje	63
Rižoto sa šumskim gljivama	63
Pirjani kupus s mesom	63
Sarmice	64
Pileći chakhokhbili	64
Pečeni pileći ragu s patlidžanima, rajčicom i tikvicama	64
Mesne okruglice u umaku od rajčice	65
Miješano povrće na pari s citrusnim dresingom	65
Losos na pari s ružičastom glazurom	65
Riba s provansalskim travama i rižom	66
Šarlota od jabuka	66
Klasičan jogurt	66
Jogurt s džemom	67
Nježna torta od sira	67
Bezalkoholni sbiten	67

Tablica s temperaturnim režimima i vremenima kuhanja*

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



- 1 Grubo naribajte mrkvu i ciklu. Narežite luk i papriku na dugačke tanke trake. Narežite teletinu na kockice. Narežite krumpire i kupus na trakice. Usitnite češnjak i odložite ga sa strane. Namočite suhe šljive na pola sata. 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.



- 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



- 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.

- 200 g malih andaluzijskih kobasica ili bilo kakve Poljske ljute sušene kobasice
- 2 L pilećeg temeljca
- Bijeli grah (iz konzerve) – (225 g)
- 1 lovorov list
- 1 prstohvat safrana
- 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



- 1 Sitno narežite papriku i luk. Usitnite češnjak, grah, rajčice u vlastitom soku i čili papričicu. Narežite kobasice.
- 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.



- 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



- 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.



- 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 kipuću vodu
- Crnog papra, prema želji

Juha od graška sa slaninom



- 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.



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

Složenac od ploški krumpira s koricom od sira



- 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. Preljite 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 415 minuta60 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.



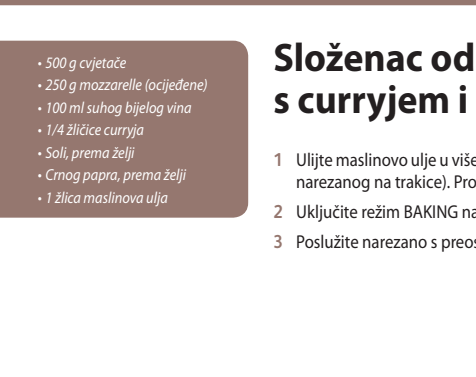
- 200 g svinjetine
- 200 g govedine
- 10 srednjih krumpira
- 3 žlice biljnog ulja
- 2 crvene paprike
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 rajčica
- 2 češnja češnjaka
- Soli, prema želji
- Papra, prema želji
- 1 žličica slatke paprike

Domaće pečenje



X 410 minuta60 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.



Složenac od cvjetače s curryjem i sirom



X 410 minuta45 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 preostalom mozzarellom na vrhu.



- 300 g svježih (ili smrznutih) šumskih gljiva
- 300 g riže za rižoto
- 1 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 mljevenog crnog papra, prema želji

Rižoto sa šumskim gljivama



X 410 minuta50 minuta

- 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.



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



- 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 glavice češnjaka
- 250 ml vode
- 50 g mješavine začina za pilaf
- 1 žlica kumina
- 100 g slanotka
- Soli, prema želji
- Papra, prema želji

Janjeći pilaf



X 410 minuta50 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.



- 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 stručak kopra
- 1 žličica slatke paprike
- Soli i papra, prema želji

Pirjani kupus s mesom



X 420 minuta50 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



- 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.



- 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



- 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.

- 1 pile
- 4-6 glavnica 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



- 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.



- 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

Miješano povrće na pari s citrusnim dresingom



- 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.



- 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



- 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 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



- 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

- 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.

X 4

15 minuta

40 minuta



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

Jogurt s džemom

- 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.

X 8

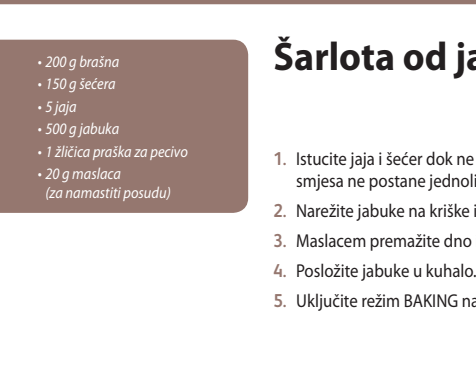
5 minuta

8 sat



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

Rabite posude za jogurt otporne na toplinu.



- 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.



- 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 dnu 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.



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

Klasičan jogurt

- 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.

X 6

5 minuta

8 sat



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.



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

Bezalkoholni sbiten

- 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 ukasiti štapićima cimeta.

X 10

5 minuta

55 minuta



SL	
Solata s svinjino in sezamom	70
Ovsena kaša z malinami in bananami	70
Boršč s teletino in suhimi slivami	71
Španska juha s klobaso in fižolom	71
Grahova juha s slanino	71
Pražen krompir z gobami in čebulo	72
Pražena zelenjava	72
Zapečen krompir s sirovo skorjico	72
Domači ratatouille	73
Karijeva zloženska s cvetačo in sirom	73
Jagnječji pilav	73
Domače dušeno meso	74
Rižota z gozdnimi gobami	74
Dušeno zelje z mesom	74
Zeljnat zvitki	75
Gruzijska piščančja obara	75
Zapečen piščančji ragu z jajčevci, paradižnikom in bučkami	75
Mesne kroglice v paradižnikovi omaki	76
Parjena zelenjava s prelivom iz citrusov	76
Parjeni losos z rožnato glazuro	76
Riba s provansalskimi zelišči in rižem	77
Jabolčna šarlota	77
Navadni jogurt	77
Jogurt z marmelado	78
Rahla sirova torta	78
Brezalkoholni sbiten	78

Tabela načinov kuhanja glede na temperaturo in čas kuhanja*

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



- 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.



- 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 banana 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

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.



NAMIG

Namesto jušne osnove lahko uporabite vodo.



Grahova juha s slanino

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.

- 200 g prekajenih svinjskih reber-persi
- 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



- 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 vlijte 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.



- 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 poper po okusu

Domači ratatouille



X 4



15 minut

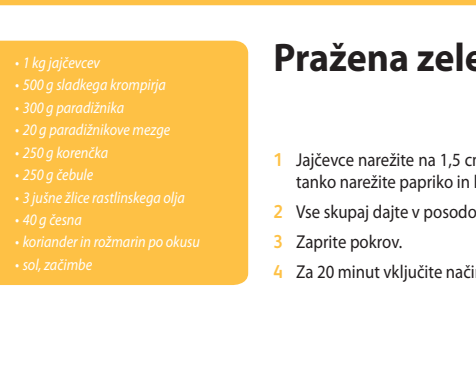


60 minut

- 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.



- 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).



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

Karijeva zloženska 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.



- 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 muškatnega oreščka
- sol po okusu
- črni poper po okusu
- 2 vejici 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. Vlijte smetano. Pustite stati 10 minut, da se vse namoči.
- 3 Za 40 minut vključite način BAKING (pečenje).



- 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 rozin
- 2 glaviča česna
- 250 ml vode
- 50 g začimb za pilav
- 1 jušna žlica kumine
- 100 g čičerike
- Sol po okusu
- Poper po okusu

Jagnečji 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
- Paper 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).



- 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. Zelnate 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 kislo smetano.



NAMIG

namesto mletega mesa lahko uporabite mešanico nasekljane zelenjave.

- 300 g svežih (ali zamrznjenih) gozdnih gob
- 300 g riža za rižoto
- 1 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.



- 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

Gruzijska piščančja obara



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.



- 400 g prekaljenih 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.



- 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 gauda
- 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



- 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 vlijte olje. Mesne kroglice postavite v posodo in za 10 minut vključite način FRY (praženje).
- 4 Paradižnikovo mezgo razredčite z vodo. Dodajte kislino smetano. Dobljeno mešanico vlijte v večnamenski kuhalnik. Premešajte in za 30 minut vključite način STEW (dušenje).

NAMIG
Tej jedi lahko dodate pire krompir ali parjeno zelenjavo.



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

Riba s provansalskimi zelišči in rižem



- 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.

- 8 špargljev
- 3 srednje veliki krompirji
- 100 g stebila 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



- 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 grahom. Košaro postavite v večnamenski kuhalnik. Vlijte 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.



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

Jabolčna šarlota



- 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 poškrpite z limoninim sokom (če želite).
- 3 Z maslom premažite dno in stranice večnamenskega kuhalnika.
- 4 V večnamenski kuhalnik položite jabolka. Preljite jih s testom.
- 5 Za 50 minut vključite način BAKING (pečenje).



- 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



- 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 Vlijte 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.



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

Navadni jogurt



- 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

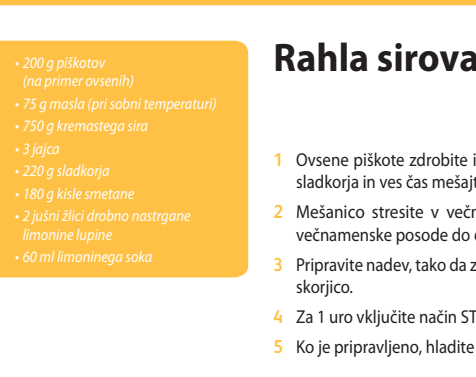
5 minut

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.



Rahla sirova torta

X 4

20 minut

1 hour

- 1 Ovsene piškote zdrobite in dobro zmešajte z razmehčanim maslom. Postopoma dodajte 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 vlijte 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 sezamom81
- Ovsené vločky s malinami a banánmi81
- Boršč s tefacím mäsom a slivkami82
- Fazuľová polievka so španielskymi klobáskami82
- Hrachová polievka so slaninou82
- Pečené zemiaky s hubami a cibuľou83
- Zeleninové soté83
- Vykrajované zemiaky so syrovou kôrkou83
- Domáce ratatouille84
- Hrniec so syrovým karí karfiolom84
- Jahňací pilaf84
- Domáca pečienka85
- Rizoto s lesnými hubami85
- Mäsová dusená kapusta85
- Plnené kapustové rolky86
- Gruzínska kuracia ŠPECIALITA (chakhokhbili)86
- Pečené kuracie ragú s baklažánom, paradajkami a cuketou86
- Mäsové gulky v paradajkovej omáčke87
- Dusená zeleninová zmes s citrusovým dresingom87
- Dusený losos s ružovou polevou87
- Ryba s provensálskymi bylinkami a ryžou88
- Jablková piškótová torta88
- Klasický jogurt88
- Jogurt s džemom89
- Jemný tvarohový koláč89
- Teplý medový nápoj (sbiten)89

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
RICE/CEREAL	determined automatically				●	
PILAF/RISOTTO	determined automatically				●	
REHEAT	25 minút	8 minút - 45 minút	1 minúta	100°	●	
MILK PORRIDGE	10 minút	5 minút - 90 minút	1 minúta	100°	●	
STEW	60 minút	20 minút - 9 h	1 minúta, po 90 minút – 1 h	100°	●	
STEAM/SOUP	30 minút	15 minút - 2 h	1 minúta, po 90 minút – 1 h	100°	●	
YOGURT**	8 hodín	6 h - 12 h	1 hodina	42°	●	
BAKING	35 minút	20 minút - 4 h	1 minúta, po 90 minút – 1 h	135°	●	
FRY	15 minút	5 minút - 60 minút	1	160°	●	●
KEEP WARM	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 (akéhokľvek druhu),
- 200 g šampiňónov,
- 100 g hlavy 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 hlivu ustricovú na kocky.
- 2 Natrite bravčové mäso soľou a čiernym korením.
- 3 Nalejte slnečnicový olej do multifunkčného variča a zapnite režim FRY (VYPRAŽAŤ). Potom pováľajte prúžky bravčového mäsa v sezamových semienkach a do multifunkčného variča vložte šampiňóny, hlivu 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 malín.

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



- 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.



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

Pečené zemiaky s hubami a cibuľou



- 1 Očistite zemiaky a nakrájajte ich na prúžky. Nakrájajte huby na tenké kúsky. Nakrájajte cibuľu na polovičné krúžky. Rozomelte 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.

- 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



- 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.



- 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.

Zeleninová soté



- 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.



- 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



- 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.



- 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.

Vykrajované zemiaky so syrovou kôrkou



- 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



- 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.



- 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



- 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.



Hrnec so syrovým karí karfiolom



- 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.

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

Jahňací pilaf



- 1 Namočte cícer 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.



Rizoto s lesnými hubami



- 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 guľatozrnnú ryžu, ako je napríklad Arborio alebo Carnaroli.



Mäsová dusená kapusta



- 1 Nakrájajte klobásky 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 klobásky, 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.

- 400 g údenej klobásky,
- 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.



- 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 bylinek,
- 1 polievková lyžica rastlinného oleja.

Plnené kapustové rolky



- 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. Oddelte 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 naparovaciu košu. 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.



- 500 g mleté mäso (bravčové, hovädzie),
- 100 g syru Gouda,
- 1 cibuľa,
- 150 g paradajkový 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 gulky v paradajkovej omáčke



- 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 gulky do hrnca a zapnite režim FRY na 10 minút.
- 4 Roziedzte 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.

- 1 kurča,
- 4 – 6 cibulí,
- 2 čerstvé papriky,
- 6 – 8 malých paradajok,
- 1 zväzok bylinek,
- 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)



- 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.



- 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 čajové lyžičky olivového oleja,
- 1 polievková lyžica sójovej omáčky,
- 1/2 čajovej lyžičky cukru,
- 1 čili,
- soľ na dochutenie.

Dusená zeleninová zmes s citrusovým dresingom



- 1 Nakrájajte mrkvu na krúžky. Špargľu rozrežte na polovicu. Koreň zeleru nakrájajte na prúžky a zemiaky na štvrtky. Rozdeľte brokolicu na ružičky.
- 2 Nakrájanú zeleninu dajte do naparovacieho 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 naparovacieho koša na tanier. Navrch nalejte citrónový dresing.



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

Pečené kuracie ragú s baklažánom, paradajkami a cuketou



- 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 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



- 1 Nakrájajte lososa na plátky. Pridajte citrónovú šťavu a potrite soľou a korením, podľa chuti. Dajte do naparovacieho 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 steak z lososa,
- 2 čajová lyžička olivového oleja,
- morská soľ na dochutenie,
- mleté čierne korenie na dochutenie,
- 1 štipka provensálskych bylín,
- 2 polievková lyžica šťavy z citróna,
- 1 zväzok bylín,
- 1 čerstvá paprika (na ozdobenie).

Ryba s provensálskymi bylinkami a ryžou



- 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 naparovacieho koša. Vložte naparovací kôš do multifunkčného variča.
- 3 Zapnutie režim RICE/CEREAL
- 4 Položte na tanier a ozdobte bylinkami a čerstvou paprikou.



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

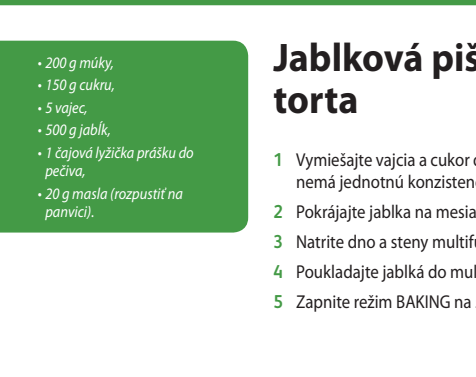
Jogurt s džemom



- 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 marhuľového džemu, môžete použiť inú príchuť.

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



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



Jablková piškótová torta

- 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 mesiáčky 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.



- 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



- 1 Rozdrobite 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 čiary.
- 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.



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

Klasický jogurt



- 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, ochladte ho v chladničke po dobu aspoň 4 hodín.

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.

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



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

Teplý medový nápoj (sbíten)



- 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	92
Owsianka z malinami i bananami	92
Barszcz z cielęciną i suszonymi śliwkami	93
Hiszpańska zupa fasolowa z kiełbasą	93
Zupa z zielonego groszku z boczkiem	93
Smażone ziemniaki z grzybami i cebulą.	94
Warzywa sauté	94
Ziemniaki zapiekane w śmietanie z serową skórką	94
Domowe ratatouille	95
Zapiekanka z kalafiora z serem i curry	95
PILAF/RISOTTO z jagnięciną	95
Domowa pieczeń	96
Risotto z grzybami	96
Pożywna duszona kapusta	96
Gołąbki	97
Chakhokhbili (kurczak w ziołach po gruzińsku)	97
Potrawka z pieczonego kurczaka z bakłażanem, pomidorami i cukinią	97
Klopsiki w sosie pomidorowym	98
Mieszanka warzyw gotowanych na parze z sosem cytrusowym	98
Łosoś gotowany na parze z różowym sosem	98
Ryba w ziołach prowansalskich z ryżem	99
Szarlotka	99
Klasyczny jogurt	99
Jogurt z dżemem	100
Delikatny sernik	100
Bezalkoholowy zbiteń	100

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
RICE/CEREAL	ustawiane automatycznie				●	
PILAF/RISOTTO	ustawiane automatycznie				●	
REHEAT	25 minut	8 minut - 45 minut	1 minut	100°	●	
MILK PORRIDGE	10 minut	5 minut - 90 minut	1 minut	100°	●	
STEW	60 minut	20 minut - 9 h	1 minuta, po 90 minutach - 1 godz.	100°	●	
STEAM/SOUP	30 minut	15 minut - 2 h	1 minuta, po 90 minutach – 1 godz.	100°	●	
YOGURT**	8 godzina	6 h - 12 h	1 godzina	42°	●	
BAKING	35 minut	20 minut - 4 h	1 minuta, po 90 minutach – 1 godz.	135°	●	
FRY	15 minut	5 min - 60 min	1	160°	●	●
KEEP WARM	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 boczniaków 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

Salatka 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 wymieszać pokrojone pomidory, ocet balsamiczny, cukier i bazylię.
- 5 Położyć liść salaty na salaterce i wyłożyć na niego gotowe danie.



- 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 ziarenka 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, włączyć wodę do poziomu MAX i ustawić tryb STEAM/SOUP na 60 minut.
- 4 Następnie dodać posiekany czosnek, śliwki, liść laurowy i bazylię.



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

- 200 g cienkiej kielbasy typu andouille lub innej suszonej kielbasy
- 2 l rosółu 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 Drobnio 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.



WSKAZÓWK:
rosół możesz zastąpić wodą.



X 4



10 minut



1h 10 minut

Zupa z zielonego groszku z boczkiem

- 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, cebulę i marchew w urządzeniu. Ustawić tryb FRY na 10 minut.
- 4 Włączyć 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.



- 200 g wędzonego boczku wieprzowego
- 150 g bekona
- 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



- 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.



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



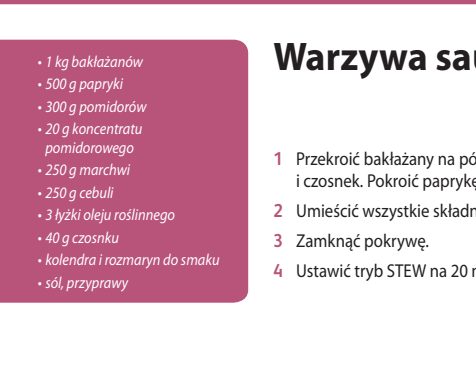
- 2 papryki
- 2 cukinie
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 bakłażany
- 3 pomidory
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 gałązka tymianku
- 1 gałązka bazylii
- sól do smaku
- czarny pieprz do smaku

Domowe ratatouille



- 1 Pokroić paprykę, cukinię, cebulę, bakłażana i pomidory w małą kostkę. Posiekać czosnek.
- 2 Włąć 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.



- 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

- 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.



- 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



- 1 Włąć 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.



- 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 gałązki tymianku

Ziemniaki zapiekane w śmietanie z serową skórką



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



- 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 kminu rzymskiego
- 100 g ciecierzycy
- sól do smaku
- pieprz do smaku

PILAF/RISOTTO z jagnięciną



- 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 Włąć olej roślinny do urządzenia. Dodać cebulę, marchew i mięso. Ustawić tryb FRY na 10 minut.
- 4 Po zakończeniu dodać pozostałe składniki. Włąć 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



- 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.



- 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



- 1 Ugotować ryż, używając trybu RICE/CEREAL zgodnie z instrukcją.
- 2 Wyciąć głęź z główki kapusty. Umieścić kapustę w urządzeniu i wlać 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 wlać 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.

- 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



- 1 Pokroić grzyby i cebulę w drobną kostkę. Posiekać czosnek.
- 2 Wlać oliwę do urządzenia. Dodać cebulę, czosnek i ryż. Ustawić tryb FRY na 10 minut. Wlać 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.



- 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

Chakhokhbili (kurczak w ziołach po gruzińsku)



- 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 Wlać olej roślinny do urządzenia. Ułożyć kurczaka, cebulę, pomidory i paprykę warstwami.
- 3 Ustawić tryb STEW na 60 minut.
- 4 Dodać posiekany czosnek i zioła.



- 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 pęczek ziół
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól i pieprz do smaku

Pożywna duszona kapusta



- 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 Wlać 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 posiekanymi ziołami.



- 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



- 1 Pokroić kurczaka, pomidory, bakłażany i cukinie w kostkę. Posiekać czosnek i cebulę.
- 2 Wlać 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



- 1 Do mielonego mięsa dodać ser gouda, cebulę pokrojoną w drobną kostkę, posiekany czosnek, bulkę 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.



- 300 g ryżu
- 600 ml wody
- 4 100 g dzwonek łososia
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- sól morsa 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



- 1 Umieścić ryż w urządzeniu. Dodać wodę.
- 2 Doprawić łososia 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.

- 8 łodyg 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



- 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.



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

Szarlotka



- 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.



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

Łosoś gotowany na parze z różowym sosem



- 1 Pokroić łososia na dzwonek. 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 liście salaty.

WSKAZÓWKA:
sos hoisin możesz zastąpić sosem teriyaki.



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

Klasyczny jogurt



- 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 godzin.

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.



Delikatny sernik

- 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


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 skórki 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 zbiteń


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. Podawaj na gorąco. Można udekorować pałeczkami cynamonu.



TR

Susamlı tavuk eti salatası	103
Frambuazlı ve muzlu yulaf ezmesi	103
Dana etli ve kuru erikli pancar çorbası	104
İspanyol sosis ve fasulye çorbası	104
Tavuklu bezelye çorbası	104
Mantarlı ve soğanlı kızarmış patates	105
Sote sebzeler	105
Üzeri peynirle kaplı elma dilimli patates	105
Ev usulü ratatouille	106
Peynirli ve körlü karnabahar güveç	106
Kuzu etli pilav	106
Ev usulü rosto	107
Orman mantarlı risotto	107
Etli haşlanmış lahana	107
Lahana dolması	108
Gürcü tavuğu	108
Patlıcanlı, domatesli ve yeşil kabaklı fırında tavuk yahnisi	108
Domates sosunda köfte	109
Limon soslu buharda pişirilmiş sebze karışımı	109
Pembe jöleli buharda pişirilmiş somon	109
Karışık baharatlı ve pirinçli balık	110
Elmalı kek	110
Klasik yoğurt	110
Reçelli yoğurt	111
Nefis cheesecake	111
Alkolsüz sbiten	111

Sıcaklık modları ve pişirme süreleri* tablosu

MOD	PIŞIRME SÜRESİ			SICAKLIK	KAPAK KONUMU PIŞIRME SIRASINDA	
	Varsayılan	Süre (dakika)	Adım (dakika)		Kapalı kapak	Açık kapak
RISE/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	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 artırabilirsiniz. Malzemelerin miktarı artarsa/azalırsa, 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 mantar
- 100 g kavak mantar
- 300 g tavuk eti
- 30 g susam çekirdeği
- 2 yemek kaşığı ay çiçek yağı
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı balzamik sirke
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz
- Çekilmiş karabiber
- Kuru fesleğen

Susamlı tavuk eti salatası

- 1 Tavuk etini şeritler halinde kesin. Kültür mantarlarını ve domatesleri dilimleyin. Kavak mantarlarını doğrayın.
- 2 Tavuk 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, istiridye mantar ve kıyılmış sarımsak ile birlikte çoklu pişiriciye koyun. Kapağı açık şekilde, 20 dakika kadar karıştırarak kavurun.
- 4 Aynı bir kapta, 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 Yulafı, 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



- 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.



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

Mantarlı ve soğanlı kızarmış patates



- 1 Patatesleri temizleyin ve şeritler halinde doğrayın. Mantarları ince dilimler halinde 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 Bittiğinde karıştırın.

- 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



- 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.



- 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
- Tatlandırmak için kişniş ve biberiye
- Tuz, baharatlar

Sote sebzeler



- 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 kişnişi jülyen doğrayın.
- 2 Her şeyi kaba koyun ve karıştırın.
- 3 Kapağı kapatın.
- 4 20 dakika boyunca STEW modunu açın.



- 350 gr tavuk göğsü
- 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



- 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.



- 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
- Tatlandırmak için tuz
- Tatlandırmak için karabiber
- 2 dal kekik

Üzeri peynirle kaplı elma dilimli patates



- 1 Çoklu pişiricinin içini tereyağı ile yağlayın.
- 2 Patatesleri ince dilimler halinde kesin. Pırasanın beyaz kısmını ince şeritler halinde kesin. Peyniri rendeleyin. Patates dilimlerini, çoklu pişirici içine, 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. Sebz ve baharatları ekleyin. 60 dakika boyunca STEW modunu açın.



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



- 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 sarımsak
- 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.

- 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.



- 300 g taze (veya dondurulmuş) orman mantarı
- 300 g risotto için pirinç
- 1 l sebze suyu
- 1 soğan
- 1 diş sarımsak
- 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 Bittğinde, 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.



- 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 çeşnişi
- 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 Bittğinde, kalan malzemeleri ekleyin. Suyu boşaltın. PILAF/RISOTTO modunu açın.



- 400 g sosis
- 800 g beyaz lahana
- 200 g kültür mantar
- 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 Doğranmış 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



- 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.



- 500 g kıyma
- 100 g taze kaşar peyniri
- 1 soğan
- 150 g domates salçası
- 50 g ekşi krema
- 100 g beyaz ekmek
- 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

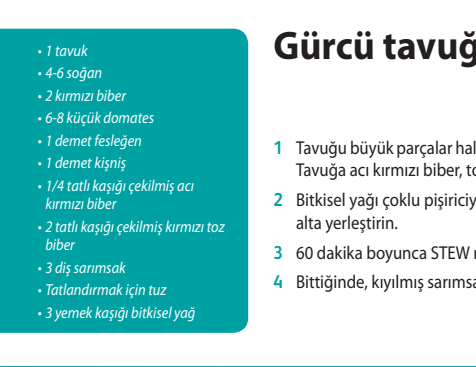


- 1 Kaşar peyniri, küçük küpler şeklinde kesilmiş soğan, kıyılmış sarımsak, sütte bekletilmiş ekmek, tuz ve karabiberi kıymaya ekleyin.
- 2 Karışımı toplar şeklinde yuvarlayın ve una bulayın.
- 3 Yağı çoklu pişiriciye boşaltın. Köfteleri kaba yerleştirin ve 10 dakika boyunca FRY modunu açın.
- 4 Domates 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.



- 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



- 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 Bittiğinde, kıyılmış sarımsak ve yeşillikleri yemeğe ekleyin.



- 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



- 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.



- 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



- 1 Tavuk, domates, patlıcan ve yeşil kabağı 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 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



- 1 Somonu fileto şeklinde kesin. Tatlandırmak için limon suyu ekleyin ve üzerine tuz ve biber sürün. Çoklu pişiricinin buhar süzgecine yerleştirin.
- 2 Altta 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
- Tatlandırmak için deniz tuzu
- Tatlandırmak 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

- 1 Pirinci çoklu pişiriciye koyun. Su ekleyin.
- 2 Somona, tuz, karabiber ve karışık baharatlardan sürün. Tatlandırmak 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.



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

Reçelli yoğurt

- 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 soğutun.



İPUCU:
kayısı reçeli yerine herhangi başka çeşit bir reçel kullanabilirsiniz.

Fırında kullanılabilen cam kaplarda yoğurt yapmak için kullanın.

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

Elmalı kek



- 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.



- 200 g kurabiye (yulafalı 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



- 1 Yulafalı 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 soğutun.



- 1 l süt
- 100 g sade doğal yoğurt

Klasik yoğurt



- 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.



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

Alkolsüz sbiten



- 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.