

A top-down view of a black plate containing a whole roasted chicken and several small, golden-brown potatoes. The chicken is the central focus, with its legs and wings visible. The potatoes are scattered around the chicken, some showing a slightly charred exterior. In the background, a white bowl containing a brown sauce is partially visible. A semi-transparent white circle is overlaid on the center of the plate, containing the text 'Moulinex® TURBO CUISINE & FRY'.

*Moulinex*<sup>®</sup>

**TURBO  
CUISINE  
& FRY**

## PETIT-DÉJEUNER

Porridge aux flocons d'avoine .....	p. 14
Porridge d'avoine à l'ananas et à la menthe .....	p. 18
Confiture de pêche.....	p. 22

## ENTREES ET PLATS PRINCIPAUX SOUPES & ENCAS

Soupe de potiron .....	p. 26
Soupe de pommes de terre .....	p. 30
Soupe aux oignons et au brocoli.....	p. 34
Crevettes panées .....	p. 38
Chicken wings .....	p. 42

## LÉGUMES

Ratatouille sicilienne (Caponata).....	p. 46
Ratatouille .....	p. 50
Légumes sautés .....	p. 54
Caviar d'aubergine .....	p. 58
Potatoes aux aromates.....	p. 62
Chou-fleur pané au curry .....	p. 66
Gratin Dauphinois.....	p. 70
Moussaka gratinée.....	p. 74

## RISOTTOS ET PÂTES

Risotto aux champignons .....	p. 78
Risotto à la courge butternut.....	p. 82
Risotto à la sauce .....	p. 86
Sauce bolognaise .....	p. 90
Rigatoni all'amatriciana.....	p. 94
Fusilli aux légumes.....	p. 98
Mac and Cheese.....	p. 102
Lasagnes gratinées .....	p. 106

## FRUITS DE MER

Salade de poulpe.....	p. 110
Pâtes italiennes aux fruits de mer.....	p. 114
Moules au vin blanc.....	p. 118
Merlu aux palourdes .....	p. 122
Calamar aux pommes de terre .....	p. 126
Filets de julienne au citron et aux herbes.....	p. 130

## VIANDES

Boulettes de viande à la sauce tomate.....	p. 134
Longe de porc aux champignons.....	p. 138
Porc aux carottes .....	p. 142
Rôti de porc caramélisé .....	p. 146
Ragoût traditionnel au chou .....	p. 150
Feuilles de chou farcies à la viande hachée.....	p. 154
Chou au jambon fumé.....	p. 158
Lentilles façon espagnole.....	p. 162
Ragoût de haricots blancs.....	p. 166
Boudin noir aux pommes .....	p. 170
Chili con carne .....	p. 174
Bœuf Stroganoff .....	p. 178
Goulash hongrois .....	p. 182
Langue de bœuf aux olives .....	p. 186
Bœuf à l'aneth.....	p. 190
Carbonade flamande .....	p. 194
Rôti de bœuf .....	p. 198
Ragoût de veau .....	p. 202
Veau aux herbes et au poivre vert.....	p. 206
Ragoût d'agneau .....	p. 210
Jarrets d'agneau braisés.....	p. 214
Lapin à la bière .....	p. 218
Poulet aux champignons.....	p. 222
Boulettes de poulet à la hongroise.....	p. 226
Cuisses de poulet sauce barbecue.....	p. 230
Poulet basquaise .....	p. 234
Poulet rôti aux épices .....	p. 238
Ribs de porc .....	p. 242

## DESSERTS

Riz au lait .....	p. 246
Cheesecake.....	p. 250
Crème à l'orange.....	p. 254
Fondant au chocolat .....	p. 258
Crème au chocolat blanc.....	p. 262
Nectarines miel ricotta .....	p. 266

**BREAKFAST**

Oatmeal pinhead cereal ..... P. 15  
 Oatmeal with pineapple and mint ..... P. 19  
 Peach jam ..... P. 23

**STARTERS AND MAIN COURSES  
 SOUPS & SNACKS**

Pumpkin soup ..... P. 27  
 Potato soup ..... P. 31  
 Onion and broccoli soup ..... P. 35  
 Crumbed prawns ..... P. 39  
 Chicken wings ..... P. 43

**VEGETABLE**

Caponata ..... P. 47  
 Ratatouille ..... P. 51  
 Sautéed vegetables ..... P. 55  
 Aubergine caviar ..... P. 59  
 Spiced wedges ..... P. 63  
 Curried crumbed cauliflower ..... P. 67  
 Potato bake ..... P. 71  
 Moussaka ..... P. 75

**RISOTTO AND PASTA**

Mushroom risotto ..... P. 79  
 Butternut squash risotto ..... P. 83  
 Sausage risotto ..... P. 87  
 Bolognese sauce ..... P. 91  
 Rigatoni all'amatriciana ..... P. 95  
 Fusilli with vegetable ragout ..... P. 99  
 Mac and cheese ..... P. 103  
 Lasagna ..... P. 107

**SEAFOOD**

Octopus salad ..... P. 111  
 Paccheri with seafood ..... P. 115  
 Mussels in white wine ..... P. 119  
 Hake with clams ..... P. 123  
 Squid with potatoes ..... P. 127  
 Fish with lemon and herbs ..... P. 131

**MEAT**

Meatballs in tomato sauce ..... P. 135  
 Pork loin with mushrooms ..... P. 139  
 Pork with carrots ..... P. 143  
 Caramelized endive pork roast ..... P. 147  
 Traditional stew with cabbage ..... P. 151  
 Minced meat in cabbage leaves ..... P. 155  
 Cabbage with smoked ham ..... P. 159  
 Lentils with chistorra ..... P. 163  
 Asturian bean stew ..... P. 167  
 Black pudding with apples ..... P. 171  
 Chili con carne ..... P. 175  
 Beef stroganoff ..... P. 179  
 Hungarian goulash ..... P. 183  
 Beef tongue with olives ..... P. 187  
 Beef in a dill sauce ..... P. 191  
 Carbonade ..... P. 195  
 Roast beef ..... P. 199  
 Veal stew ..... P. 203  
 Veal with herbs and green pepper ..... P. 207  
 Lamb stew ..... P. 211  
 Braised lamb shanks ..... P. 215  
 Rabbit with beer ..... P. 219  
 Chicken with mushrooms ..... P. 223  
 Chicken meatballs Hungarian style ..... P. 227  
 Barbecue chicken legs ..... P. 231  
 Basque style chicken ..... P. 235  
 Roast Chicken ..... P. 239  
 Pork Ribs ..... P. 243

**DESSERTS**

Rice pudding ..... P. 247  
 Cheesecake ..... P. 251  
 Custard with orange ..... P. 255  
 Chocolate fondant surprise ..... P. 259  
 White chocolate cream ..... P. 263  
 Nectarines with Honey and Ricotta ..... P. 267

**ONTBIJT**

Havergrutten ..... P. 15  
 Havermout met ananas en munt ..... P. 19  
 Perzikenjam ..... P. 23

**VOOR- EN HOOFDGERECHTEN  
 SOEPEN**

Pompoensoep ..... P. 27  
 Aardappelsoep ..... P. 31  
 Soep met ui en broccoli ..... P. 35  
 Gepaneerde gamba's ..... P. 39  
 Kippenvleugels ..... P. 43

**GROENTEN**

Caponata ..... P. 47  
 Ratatouille ..... P. 51  
 Aubergine cavia ..... P. 55  
 Aubergine caviar ..... P. 59  
 Gekruide aardappelpartjes ..... P. 63  
 Gekruide, gepaneerde bloemkool ..... P. 67  
 Aardappelovenschotel ..... P. 71  
 Moussaka ..... P. 75

**RISOTTO EN PASTA**

Risotto met champignons ..... P. 79  
 Risotto met muskaatpompoen ..... P. 83  
 Worstrisotto ..... P. 87  
 Bolognesesaus ..... P. 91  
 Rigatoni all'amatriciana ..... P. 95  
 Fusilli met groenteragout ..... P. 99  
 Macaroni met kaas ..... P. 103  
 Lasagne ..... P. 107

**ZEEVRUCHTEN**

Intvissalade ..... P. 111  
 Paccheri met zeevruchten ..... P. 115  
 Muselen in witte wijn ..... P. 119  
 Heek met kokkels ..... P. 123  
 Inktvis met aardappelen ..... P. 127  
 Vis met citroen en kruiden ..... P. 131

**VLEES**

Gehaktballen in tomatensaus ..... P. 135  
 Varkenshaas met champignons ..... P. 139  
 Varkensvlees met worteltjes ..... P. 143  
 Gekarameliseerde andijvie met gebraden  
 varkensvlees ..... P. 147  
 Traditioneel stoofpotje met kool ..... P. 151  
 Gehakt in koolbladeren ..... P. 155  
 Kool met gerookte ham ..... P. 159  
 Linzen met chistorra ..... P. 163  
 Asturische bonenstoofpot ..... P. 167  
 Bloedworst met appels ..... P. 171  
 Chili con carne ..... P. 175  
 Rundvlees stroganoff ..... P. 179  
 Hongaarse goulash ..... P. 183  
 Rundertong met olijven ..... P. 187  
 Rundvlees met dillesaus ..... P. 191  
 Karbonade ..... P. 195  
 Rosbief ..... P. 199  
 Kalfsstoofpot ..... P. 203  
 Kalfsvlees met kruiden en groene paprika ..... P. 207  
 Lamsstoofpot ..... P. 211  
 Gesmoorde lamsbouten ..... P. 215  
 Konijn met bier ..... P. 219  
 Kip met champignons ..... P. 223  
 Kipgehaktballetjes in Hongaarse stijl ..... P. 227  
 Barbecue kippenpoten ..... P. 231  
 Baskische kip ..... P. 235  
 Gebraden kip ..... P. 239  
 Varkensribbetjes ..... P. 243

**DESSERTS**

Rijstepap ..... P. 247  
 Kaastaart ..... P. 251  
 Custard met sinaasappel ..... P. 255  
 Verrassing met chocolatefondant ..... P. 259  
 Witte chocoladecrème ..... P. 263  
 Nectarines met honing en ricotta ..... P. 267

**DESAYUNO**

Avena ..... P. 15  
 Avena con piña y menta ..... P. 19  
 Mermelada de melocotón..... P. 23

**ENTRANTES Y PLATOS PRINCIPALES  
 SOPAS**

Sopa de calabaza..... P. 27  
 Sopa de patata ..... P. 31  
 Sopa de cebolla y brócoli ..... P. 35  
 Gambas empanadas ..... P. 39  
 Alitas de pollo..... P. 43

**VERDURAS**

Caponata ..... P. 47  
 Ratatouille..... P. 51  
 Verduras salteadas ..... P. 55  
 Caviar de berenjena ..... P. 59  
 Patatas gajo con hierbas aromáticas ..... P. 63  
 Coliflor empanada al curry..... P. 67  
 Gratinado delfinés..... P. 71  
 Musaka gratinada..... P. 75

**RISOTTO Y PASTA**

Risotto de setas..... P. 79  
 Risotto de calabaza..... P. 83  
 Risotto con salchicha ..... P. 87  
 Salsa boloñesa..... P. 91  
 Rigatoni all'amatriciana..... P. 95  
 Fusilli con ragout de verduras..... P. 99  
 Mac and Cheese..... P. 103  
 Lasaña gratinada ..... P. 107

**MARISCO**

Ensalada de pulpo..... P. 111  
 Paccheri con marisco ..... P. 115  
 Mejillones al vino blanco..... P. 119  
 Merluza con almejas..... P. 123  
 Calamares con patatas ..... P. 127  
 Pescado con limón y hierbas..... P. 131

**CARNE**

Albóndigas con tomate..... P. 135  
 Lomo de cerdo con champiñones ..... P. 139  
 Cerdo con zanahorias ..... P. 143  
 Asado de cerdo con endivias caramelizadas ..... P. 147  
 Estofado tradicional con col ..... P. 151  
 Carne picada en hojas de col ..... P. 155  
 Col con jamón ahumado ..... P. 159  
 Lentejas con chistorra ..... P. 163  
 Fabada asturiana ..... P. 167  
 Morcilla con manzanas ..... P. 171  
 Chile con carne ..... P. 175  
 Ternera stroganoff..... P. 179  
 Goulash húngaro..... P. 183  
 Lengua de ternera con aceitunas ..... P. 187  
 Ternera en salsa de eneldo ..... P. 191  
 Carbonade ..... P. 195  
 Rosbif..... P. 199  
 Estofado de ternera..... P. 203  
 Ternera con hierbas y pimienta verde ..... P. 207  
 Estofado de cordero ..... P. 211  
 Paletilla de cordero estofada..... P. 215  
 Conejo a la cerveza..... P. 219  
 Pollo con champiñones..... P. 223  
 Albóndigas de pollo al estilo húngaro ..... P. 227  
 Muslos de pollo a la barbacoa ..... P. 231  
 Pollo a la vasca..... P. 235  
 Pollo asado con especias..... P. 239  
 Costillas de cerdo ..... P. 243

**POSTRES**

Arroz con leche ..... P. 247  
 Tarta de queso..... P. 251  
 Natillas con naranja ..... P. 255  
 Sorpresa de fondant de chocolate..... P. 259  
 Crema de chocolate blanco..... P. 263  
 Nectarinas con miel y requesón..... P. 267

**PEQUENO-ALMOÇO**

Cereais de aveia ..... P. 16  
 Aveia com ananás e hortelã ..... P. 20  
 Compota de pésego..... P. 24

**ENTRADAS E PRATOS PRINCIPAIS  
 SOPAS & SNACKS**

Sopa de abóbora..... P. 28  
 Sopa de batata..... P. 32  
 Sopa de cebola e brócolos..... P. 36  
 Camarões panados ..... P. 40  
 Asas de frango..... P. 44

**LEGUMES**

Caponata ..... P. 48  
 Ratatouille..... P. 52  
 Legumes salteados ..... P. 56  
 Caviar de beringela ..... P. 60  
 Batats com especiarias ..... P. 64  
 Couve flor panada com caril ..... P. 68  
 Batats gratinadas ..... P. 72  
 Mussaca ..... P. 76

**RISOTOS E MASSAS**

Risoto de cogumelos ..... P. 80  
 Risoto de abóbora-manteiga ..... P. 84  
 Risoto de salsichas ..... P. 88  
 Molho à bolonhesa ..... P. 92  
 Rigatoni all'amatriciana..... P. 96  
 Fusilli com ragu de legumes..... P. 100  
 Macarrão com queijo ..... P. 104  
 Lasanha ..... P. 108

**MARISCO**

Salada de polvo..... P. 112  
 Paccheri con marisco ..... P. 116  
 Mexilhões em vinho branco..... P. 120  
 Pescada com amêijoas ..... P. 124  
 Lulas com batatas..... P. 128  
 Peixe com limão e ervas aromáticas..... P. 132

**CARNE**

Almôndegas com molho de tomate ..... P. 136  
 Lombo de porco com cogumelos ..... P. 140  
 Carne de porco com cenouras..... P. 144  
 Carne de porco caramelizada ..... P. 148  
 Guisado tradicional com couve..... P. 152  
 Carne picada em folhas de couve ..... P. 156  
 Couve com presunto fumado..... P. 160  
 Lentilhas com chouriço..... P. 164  
 Guisado de feijão das Astúrias..... P. 168  
 Morcela com maçãs..... P. 172  
 Chili com carne..... P. 176  
 Stroganoff de vaca..... P. 180  
 Goulash húngaro..... P. 184  
 Língua de vaca com azeitonas..... P. 188  
 Carne de vaca em molho de endro..... P. 192  
 Carbonade ..... P. 196  
 Rosbife..... P. 200  
 Vitela estufada..... P. 204  
 Vitela com ervas aromáticas e pimenta verde... P.208  
 Borrego estufado..... P. 212  
 Pernis de borrego estufados ..... P. 216  
 Coelho com cerveja ..... P. 220  
 Frango com cogumelos ..... P. 224  
 Almôndegas de frango à húngara ..... P. 228  
 Pernas de frango assadas ..... P. 232  
 Frango à basca..... P. 236  
 Frango assado..... P. 240  
 Entrecosto de porco ..... P. 244

**SOBREMESAS**

Arroz doce..... P. 248  
 Cheesecake..... P. 252  
 Pudim com laranja ..... P. 256  
 Fondant de chocolate surpresa..... P. 260  
 Creme de chocolate branco ..... P. 264  
 Nectarinas com mel e ricotta ..... P. 268



**COLAZIONE**

Zuppa d'avena .....	P. 16
Porridge con ananas e menta .....	P. 20
Marmellata di pesche .....	P. 24

**ANTIPASTI E PORTATE PRINCIPALI  
ZUPPE**

Vellutata di zucca.....	P. 28
Zuppa di patate.....	P. 32
Zuppa di cipolla e broccoli.....	P. 36
Gamberi impanati .....	P. 40
Ali di pollo .....	P. 44

**VERDURE**

Caponata .....	P. 48
Ratatouille.....	P. 52
Verdure saltate .....	P. 56
Caviale di melanzane .....	P. 60
Spicchi di patate speziati.....	P. 64
Cavolfiore impanato al curry.....	P. 68
Patate gratinate.....	P. 72
Moussaka .....	P. 76

**RISOTTI E PASTA**

Risotto ai funghi.....	P. 80
Risotto alla zucca .....	P. 84
Risotto alla salsiccia .....	P. 88
Ragù alla bolognese .....	P. 92
Rigatoni all'amatriciana.....	P. 96
Fusilli con ragù di verdure .....	P. 100
Maccheroni al formaggio .....	P. 104
Lasagne .....	P. 108

**FRUTTI DI MARE**

Insalata di polpo .....	P. 112
Paccheri con frutti di mare.....	P. 116
Cozze al vino bianco.....	P. 120
Nasello con vongole.....	P. 124
Calamari con patate .....	P. 128
Pesce con limone ed erbe .....	P. 132

**CARNE**

Polpette di carne in salsa di pomodoro .....	P. 136
Lonza di maiale con funghi.....	P. 140
Maiale con carote.....	P. 144
Arrosto di maiale caramellato con lattuga.....	P. 148
Stufato tradizionale con cavolo.....	P. 152
Carne macinata in foglie di cavolo.....	P. 156
Cavolo con prosciutto affumicato.....	P. 160
Lenticchie con salsiccia chistorra.....	P. 164
Minestrone asturiano con fagioli.....	P. 168
Sanguinaccio con le mele .....	P. 172
Chili con carne .....	P. 176
Manzo alla Stroganoff.....	P. 180
Gulasch ungherese.....	P. 184
Lingua di manzo con olive.....	P. 188
Manzo in salsa di aneto.....	P. 192
Carbonade .....	P. 196
Roast beef .....	P. 200
Stufato di vitello.....	P. 204
Vitello alle erbe e pepe verde .....	P. 208
Stufato di agnello .....	P. 212
Stinchi di agnello brasati.....	P. 216
Coniglio alla birra .....	P. 220
Pollo con funghi.....	P. 224
Polpette di pollo in stile ungherese.....	P. 228
Cosce di pollo in salsa barbecue.....	P. 232
Pollo in stile basco.....	P. 236
Pollo arrosto .....	P. 240
Costolette di maiale.....	P. 244

**DESSERT**

Budino di riso .....	P. 248
Cheesecake.....	P. 252
Budino all'arancia.....	P. 256
Sorpresa al cioccolato fondente .....	P. 260
Crema al cioccolato bianco.....	P. 264
Pesche nettarine con miele e ricotta.....	P. 268

**FRÜHSTÜCK**

Haferflockenbrei .....	S. 17
Haferflocken mit Ananas und Minze .....	S. 21
Pfirsichmarmelade .....	S. 25

**VORSPEISEN UND HAUPTGERICHTE  
SUPPEN & SNACKS**

Kürbissuppe .....	S. 29
Kartoffelsuppe .....	S. 33
Zwiebel-Brokkoli-Suppe .....	S. 37
Panierte Garnelen .....	S. 41
Hähnchenflügel .....	S. 45

**GEMÜSE**

Caponata .....	S. 49
Ratatouille .....	S. 53
Gedünstetes Gemüse .....	S. 57
Auberginen-Kaviar .....	S. 61
Kräuter-Kartoffeln .....	S. 65
Panierter Blumenkohl mit Curry .....	S. 69
Kartoffelgratin .....	S. 73
Überbackene Moussaka .....	S. 77

**RISOTTO UND PASTA**

Pilzrisotto .....	S. 81
Butternusskürbis-Risotto .....	S. 85
Wurst-Risotto .....	S. 89
Bolognese-Sosse .....	S. 93
Rigatoni all'Amatriciana .....	S. 97
Fusilli mit Gemüseragout .....	S. 101
Mac and Cheese .....	S. 105
Lasagne .....	S. 109

**MEERESFRÜCHTE**

Tintenfischsalat .....	S. 113
Paccheri mit Meeresfrüchten .....	S. 117
Muscheln in Weisswein .....	S. 121
Seehecht mit Muscheln .....	S. 125
Tintenfisch mit Kartoffeln .....	S. 129
Fisch mit Zitrone und Kräutern .....	S. 133

**FLEISCH**

Fleischbällchen in Tomatensosse .....	S. 137
Schweinelende mit Pilzen .....	S. 141
Schweinefleisch mit Karotten .....	S. 145
Karamellierter Schweinebraten mit Chicorée.....	S. 149
Traditioneller Eintopf mit Kohl .....	S. 153
Kohlrouladen mit Hackfleisch.....	S. 157
Kohl mit geräuchertem Schinken .....	S. 161
Linsen mit Chorizo .....	S. 165
Asturischer Bohneneintopf .....	S. 169
Blutwurst mit Äpfeln .....	S. 173
Chili con Carne .....	S. 177
Boeuf Stroganoff .....	S. 181
Ungarisches Gulasch .....	S. 185
Rinderzunge mit Oliven .....	S. 189
Rindfleisch in Dill-Sosse .....	S. 193
Karbonade .....	S. 197
Roastbeef .....	S. 201
Kalbsragout .....	S. 205
Kalbsfleisch mit Kräutern und grünem Pfeffer ..	S. 209
Lammeintopf .....	S. 213
Geschmorte Lammhaxen.....	S. 217
Kaninchen mit Bier .....	S. 221
Hühnchen mit Pilzen .....	S. 225
Hühnchen-Fleischbällchen nach ungarischer Art ..	S. 229
Barbecue-Hühnchenkeulen .....	S. 233
Hühnchen nach baskischer Art.....	S. 237
Brathähnchen mit Gewürzen.....	S. 241
Schweinerippchen .....	S. 245

**DESSERTS**

Milchreis .....	S. 249
Käsekuchen .....	S. 253
pudding mit Orange .....	S. 257
Schokoladenfondant-Überraschung .....	S. 261
Weisse Schokoladencreme .....	S. 265
Honig-Ricotta-Nektarinen .....	p. 269

**ΠΡΩΙΝΟ**

Δημητριακά από πλιγούρι βρώμης ..... σ. 17  
 Βρώμη με ανανά και δυду όσμο ..... σ. 21  
 Μαρμελάδα ροδάκινο ..... σ. 25

**ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΣΟΥΠΕΣ**

Κολοκυθόσουπα ..... σ. 29  
 Πατατόσουπα ..... σ. 33  
 Σούπα με κρεμμύδι και μπρόκολο ..... σ. 37  
 Παναρισμένες γαρίδες..... P. 41  
 Φτερούγες κοτόπουλου ..... P. 45

**ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

Καπονάτα ..... σ. 49  
 Ρατατούιγ ..... σ. 53  
 Σοταρισμένα λαχανικά ..... σ. 57  
 Μελιτζανοσαλάτα ..... σ. 61  
 Πικάντικες κυδωνάτες πατάτες ..... P. 65  
 Παναρισμένο κουνουπίδι με κάρυ ..... P. 69  
 Ψητές πατάτες ..... P. 73  
 Μουσακάς ..... P. 77

**ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

Ριζότο με μανιτάρια ..... σ. 81  
 Ριζότο με κολοκύθα ..... σ. 85  
 Ριζότο με λουκάνικο ..... σ. 89  
 Σάλτσα μπολονέζ..... σ. 93  
 Ριγκατόνι αματρισιάνα ..... σ. 97  
 Φουσίλι με ραγού λαχανικών ..... σ. 101  
 Μακαρόνια με τυρί ..... P. 105  
 Λαζάνια ..... P. 109

**ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

Σαλάτα χταπόδι..... σ. 113  
 Πατσέρι με θαλασσινά..... σ. 117  
 Μύδια σε λευκό κρασί ..... σ. 121  
 Βακαλόος με αχιβάδες..... σ. 125  
 Καλαμάρι με πατάτες ..... σ. 129  
 Ψάρι με λεμόνι και μυρωδικά..... σ. 133

**ΚΡΕΑΣ**

Κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας ..... σ. 137  
 Χοιρινό καρέ με μανιτάρια..... σ. 141  
 Χοιρινό με καρότα ..... σ. 145  
 Καραμελωμένο ψητό χοιρινό ..... σ. 149  
 Παραδοσιακό μαγειρευτό κατσαρόλας με λάχανο .... σ. 153  
 Λαχανοντολμάδες και κιμά ..... σ. 157  
 Λάχανο με καπνιστό ζαμπόν ..... σ. 161  
 Φακές με τσιστόρα ..... σ. 165  
 Φασολάδα Αστουρίας..... σ. 169  
 Μαύρη πουτίγκα με μήλα..... σ. 173  
 Τσίλι κον κάρνε ..... σ. 177  
 Μοσχάρι στρογκανόφ ..... σ. 181  
 Ουγγαρέζικο γκούλας..... σ. 185  
 Μοσχάρισα γλώσσα με ελιές..... σ. 189  
 Μοσχάρι σε σάλτσα άνηθου..... σ. 193  
 Καρμπονάντ ..... σ. 197  
 Ροστ μπιφ..... σ. 201  
 Μοσχάρι στην κατσαρόλα..... σ. 205  
 Μοσχάρι με μυρωδικά και πράσινη πιπεριά..... σ. 209  
 Αρνί στην κατσαρόλα ..... σ. 213  
 Μπρεζέ κότσια αρνιού..... σ. 217  
 Κουνέλι με μπίρα ..... σ. 221  
 Κοτόπουλο με μανιτάρια ..... σ. 225  
 Ουγγαρέζικο κεφτεδες κοτόπουλου ..... σ. 229  
 Μπούτια κοτόπουλου σε σάλτσα μπάρμπεκιου ..... σ. 233  
 Κοτόπουλο των Βάσκων ..... σ. 237  
 Ψητό κοτόπουλο..... P. 241  
 Χοιρινά παιδάκια ..... P. 245

**ΣΝΑΚ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ**

Ρυζόγαλο ..... σ. 249  
 Τσιζκέικ ..... σ. 253  
 Κρέμα κάσταρντ με πορτοκάλι..... σ. 257  
 Φοντάν σοκολάτας έκπληξη..... σ. 261  
 Κρέμα λευκής σοκολάτας..... σ. 265  
 Νεκταρίνια με μέλι και ρικότα..... P. 269

**الإفطار**

حبوب الشوفان الخشنة ..... ص 17  
 دقيق الشوفان مع الأناناس والنعناع..... ص 21  
 مربى الغوخ ..... ص 25

**المقبلات والأطباق الرئيسية أطباق الشورية**

شورية البقطين..... ص 29  
 شوربة البطاطس..... ص 33  
 حساب البروكولي والبصل..... ص 37  
 الفريديس المقرمش..... ص 41  
 أجنحة الدجاج..... ص 45

**خضار**

الكابوناتا..... ص 49  
 الرتاتوي..... ص 53  
 الخضار المغلي..... ص 57  
 كافيار الباذنجان..... ص 61  
 قطع البطاطس المخبلة..... ص 65  
 القرنبيط المقرمش بالكاري..... ص 69  
 كبة البطاطس..... ص 73  
 المصقعة..... ص 77

**الريزوتو والمعكرونة**

ريزوتو بالمشروم..... ص 81  
 ريزوتو بقرع الجوز..... ص 85  
 ريزوتو بالنقانق..... ص 89  
 صلصة البولونيز..... ص 93  
 ريجاتوني أματριτσιانا..... ص 97  
 معكرونة فوزيلي مع يخنة الخضار..... ص 101  
 المعكرونة بالجينة..... ص 105  
 اللازانيا..... ص 109

**المأكولات البحرية**

سلطة الأخطبوط..... ص 113  
 معكرونة باتشيري بالمأكولات البحرية..... ص 117  
 بلج البحر يخل التفاح..... ص 121  
 سمك التازلي مع محار البطلينوس..... ص 125  
 حبار بالبطاطس..... ص 129  
 سمك بالليمون والأعشاب..... ص 133

**اللحم**

كفتة اللحم بصلصة الطماطم..... ص 137  
 لحم الخاصرة مع المشروم..... ص 141  
 شرائح اللحم بالجزر..... ص 145  
 لحم مشوي مكربل..... ص 149  
 يخنة اللحم التقليدية مع الكرنب..... ص 153  
 كرنب باللحم المقروم..... ص 157  
 كرنب باللحم المدخن..... ص 161  
 العدس مع رقائق الشيستورا..... ص 165  
 يخنة الفاصوليا على الطريقة الأستورية..... ص 169  
 سجق مع شرائح التفاح..... ص 173  
 شرائح اللحم بالفلفل الحار..... ص 177  
 لحم ستروجانوف..... ص 181  
 يخنة الغولاش الهنغاري..... ص 185  
 اللسان البقري مع الزيتون..... ص 189  
 لحم بقري مع صلصة الشبت..... ص 193  
 الكريونيد..... ص 197  
 لحم بقري مشوي..... ص 201  
 يخنة لحم العجل..... ص 205  
 لحم العجل بالأعشاب والفلفل الأخضر..... ص 209  
 يخنة لحم الضأن..... ص 213  
 قطع فخذ الضأن المطهوه ببطء..... ص 217  
 لحم أرانب مع المرق..... ص 221  
 دجاج بالمشروم..... ص 225  
 كفتة الدجاج على الطريقة المجرية..... ص 229  
 أوراك الدجاج المشوية..... ص 233  
 الدجاج على الطريقة الباسكية..... ص 237  
 الدجاج المحفر..... ص 241  
 ضلوع الخنزير..... ص 245

**وجبات خفيفة وحلويات**

الأرز باللبن..... ص 249  
 كعكة الجبن..... ص 253  
 كاسترد بالبرتقال..... ص 257  
 فندان الشوكولاتة السائلة..... ص 261  
 كريمة الشوكولاتة البيضاء..... ص 265  
 النكتارين مع العسل وجبنة ريكوتا..... ص 269

**FR - MERCI D'AVOIR CHOISI MOULINEX TURBO CUISINE, VOTRE TOUTE NOUVELLE SOLUTION POUR PRÉPARER DE DÉLICIEUX REPAS EN UN TOUR DE MAIN !**

- Avec TURBO CUISINE, le multicuiseur rapide de Moulinex, préparez de savoureux plats maison en toute simplicité. Ses programmes automatiques permettent de réaliser des recettes délicieuses et équilibrées de l'entrée au dessert pour toute la famille. Et la cuisson sous pression garantit des résultats culinaires parfaits jusqu'à trois fois plus rapides\*.

- La technologie exclusive du bol sphérique Moulinex assure des résultats tendres et juteux et son bouton de commande rotatif un usage facile et intuitif...

**MAINTENANT, CUISINONS ENSEMBLE !**

**TOUTES LES RECETTES SONT PRÉVUES POUR 4 PERSONNES**

*\* Cuisson jusqu'à trois fois plus rapide par rapport à une cuisson classique au gaz ou avec une plaque électrique.*

**NL - HARTELIJK DANK VOOR UW AANKOOP VAN DE MOULINEX TURBO CUISINE, DE GLOEDNIEUWE OPLOSSING VOOR HEERLIJKE MAALTIJDEN IN EEN HANDOMDRAAI!**

- Met de TURBO CUISINE Fast Multicooker maakt Moulinex thuis lekker koken makkelijker dan ooit. Bereid heerlijke, gezonde maaltijden voor het hele gezin - van voorgerecht tot dessert - dankzij de gemakkelijke automatische programma's en een snelkookmodus. Zo bent u maar liefst 3x sneller klaar met koken\*.

- Maak malse en sappige gerechten klaar met de exclusieve technologie van Moulinex met ronde kommen. De intuïtieve bedieningsknop zorgt voor een gebruiksvriendelijke ervaring...

**KOM, WE GAAN SAMEN KOKEN!**

**ALLE RECEPTEN ZIJN VOOR 4 PERSONEN.**

*\* Maar liefst 3 keer sneller koken in vergelijking met traditioneel koken op gas of een elektrisch fornuis.*

**EN - THANK YOU FOR CHOOSING MOULINEX TURBO CUISINE, YOUR BRAND-NEW SOLUTION FOR DELICIOUS MEALS IN NO TIME!**

- With TURBO CUISINE Fast Multicooker, Moulinex makes mouth-watering home cooking easier than ever. Whip up delicious, wholesome meals for the entire family with effortless automatic programs from starter to dessert, and a pressure cooker mode for perfect results up to 3X faster\*.

- Moulinex's exclusive spherical bowl technology ensures tender and juicy results, with an intuitive single control knob for a user-friendly appliance...

**NOW LET'S COOK TOGETHER!**

**ALL RECIPES ARE FOR 4 PEOPLE**

*\* Up to 3X faster cooking compared to traditional cookware using gas or electric stove.*

**ES - GRACIAS POR ELEGIR TURBO CUISINE DE MOULINEX, TU NUEVA SOLUCIÓN PARA PREPARAR PLATOS DELICIOSOS EN UN MOMENTO.**

- Con el rápido robot multicocción TURBO CUISINE, Moulinex consigue que sea más fácil que nunca preparar platos caseros que te harán la boca agua. Prepara comidas deliciosas y saludables para toda la familia con programas automáticos sin esfuerzo, desde el entrante hasta el postre, y un modo de olla a presión para obtener resultados perfectos hasta 3 veces más rápido\*.

- La exclusiva tecnología del bol esférico de Moulinex garantiza unos resultados tiernos y jugosos, con un botón de control único e intuitivo en un aparato fácil de usar.

**AHORA, ¡VAMOS A COCINAR!**

**TODAS LAS RECETAS SON PARA 4 PERSONAS**

*\*Cocina hasta 3 veces más rápido comparado con las baterías de cocina tradicionales en cocinas de gas o eléctricas.*

**PT - OBRIGADO POR ESCOLHER A MOULINEX TURBO CUISINE, A SUA NOVA SOLUÇÃO PARA REFEIÇÕES DELICIOSAS NUM INSTANTE!**

- Com a panela multifunções rápida TURBO CUISINE, a Moulinex torna mais fácil do que nunca a preparação de comida caseira de fazer crescer água na boca. Prepare refeições deliciosas e saudáveis para toda a família com programas automáticos sem esforço, desde a entrada até à sobremesa, e um modo de panela de pressão para resultados perfeitos até 3 vezes mais rápidos\*.

- A tecnologia exclusiva da cuba esférica da Moulinex garante resultados tenros e suculentos, com um único botão de controlo intuitivo para um aparelho fácil de utilizar...

**AGORA VAMOS COZINHAR JUNTOS!**

**TODAS AS RECEITAS SÃO PARA 4 PESSOAS**

*\* Cozedura até 3x mais rápida em comparação com panelas tradicionais em placas elétricas ou fogões a gás.*

**DE - VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR MOULINEX TURBO CUISINE ENTSCIEDEN HABEN, IHRE BRANDNEUE LÖSUNG FÜR KÖSTLICHE GERICHTE IM HANDUMDREHEN!**

- Mit dem TURBO CUISINE Multikoher macht Moulinex köstliches Kochen zu Hause so einfach wie nie zuvor. Genießen Sie leckere, gesunde Gerichte für die ganze Familie mit den intuitiven automatischen Programmen von der Vorspeise bis zum Dessert und einem Schnellkochtopf-Modus für bis zu 3-mal schnellere Ergebnisse\*.

- Die exklusive Spherical Bowl-Technologie von Moulinex sorgt für zarte und saftige Kochergebnisse mit einem einzigen, intuitiven Bedienknopf für eine benutzerfreundliche Anwendung...

**LASSEN SIE UNS JETZT GEMEINSAM KOCHEN!**

**ALLE REZEPTE ERGEBEN 4 PORTIONEN**

*\*bis zu 3-mal schnelleres Kochen im Vergleich zu herkömmlicher Ausstattung mit Gas- oder Elektroherd.*

**IT - GRAZIE PER AVER SCELTO MOULINEX TURBO CUISINE, LA NUOVISSIMA SOLUZIONE PER PREPARARE PIATTI DELIZIOSI IN POCHI MINUTI!**

- Con TURBO CUISINE Fast Multicooker, Moulinex rende l'appetitosa cucina fatta in casa più facile che mai. Consente di preparare piatti deliziosi e sani per tutta la famiglia con programmi automatici e semplici, dall'antipasto al dessert, oltre a offrire una modalità di cottura a pressione fino a 3 volte più veloce\* per risultati perfetti.

- L'esclusiva tecnologia del recipiente sferico di Moulinex assicura risultati teneri e gustosi, con una singola manopola di controllo intuitiva in un apparecchio facile da usare...

**ORA CUCINIAMO INSIEME!**

**TUTTE LE RICETTE SONO PER 4 PERSONE**

*\* Cottura fino a 3 volte più veloce rispetto alla cottura con un accessorio da cucina tradizionale con uso di gas o piastra elettrica.*

**EL - ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ ΤΟ TURBO CUISINE ΤΗΣ MOULINEX, ΤΗΝ ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΙΑ ΛΥΣΗ ΓΙΑ ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ!**

- Με τον γρήγορο πολυμάγειρα TURBO CUISINE της Moulinex, μπορείτε να μαγειρέψετε λαχταριστά σπιτικά γεύματα, πιο εύκολα από ποτέ. Ετοιμάστε νόστιμα, υγιεινά γεύματα για όλη την οικογένεια χωρίς κόπο με τα αυτόματα προγράμματα, από ορεκτικά έως επιδόρπια, ενώ με τη λειτουργία χύτρας, μπορείτε να πετύχετε τέλεια αποτελέσματα έως 3 φορές πιο γρήγορα\*.

- Η αποκλειστική τεχνολογία του σφαιρικού κάδου της Moulinex διασφαλίζει τρυφερά και ζουμερά γεύματα, χάρη στο έξυπνο μοναδικό κουμπί ρύθμισης που καθιστά τη λειτουργία φιλική προς τον χρήστη...

**ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ ΜΑΖΙ!**

**ΟΛΕΣ ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ**

*\*Έως 3 φορές πιο γρήγορο μαγείρεμα σε σχέση με τα κλασικά σκεύη μαγειρικής που χρησιμοποιούν αέριο ή ηλεκτρικό ρεύμα.*

العربية - شكرًا لاختيارك MOULINEX TURBO  
CUISINE، الحل الجديد للحصول على وجبات شهية  
بأسرع ما يمكن!

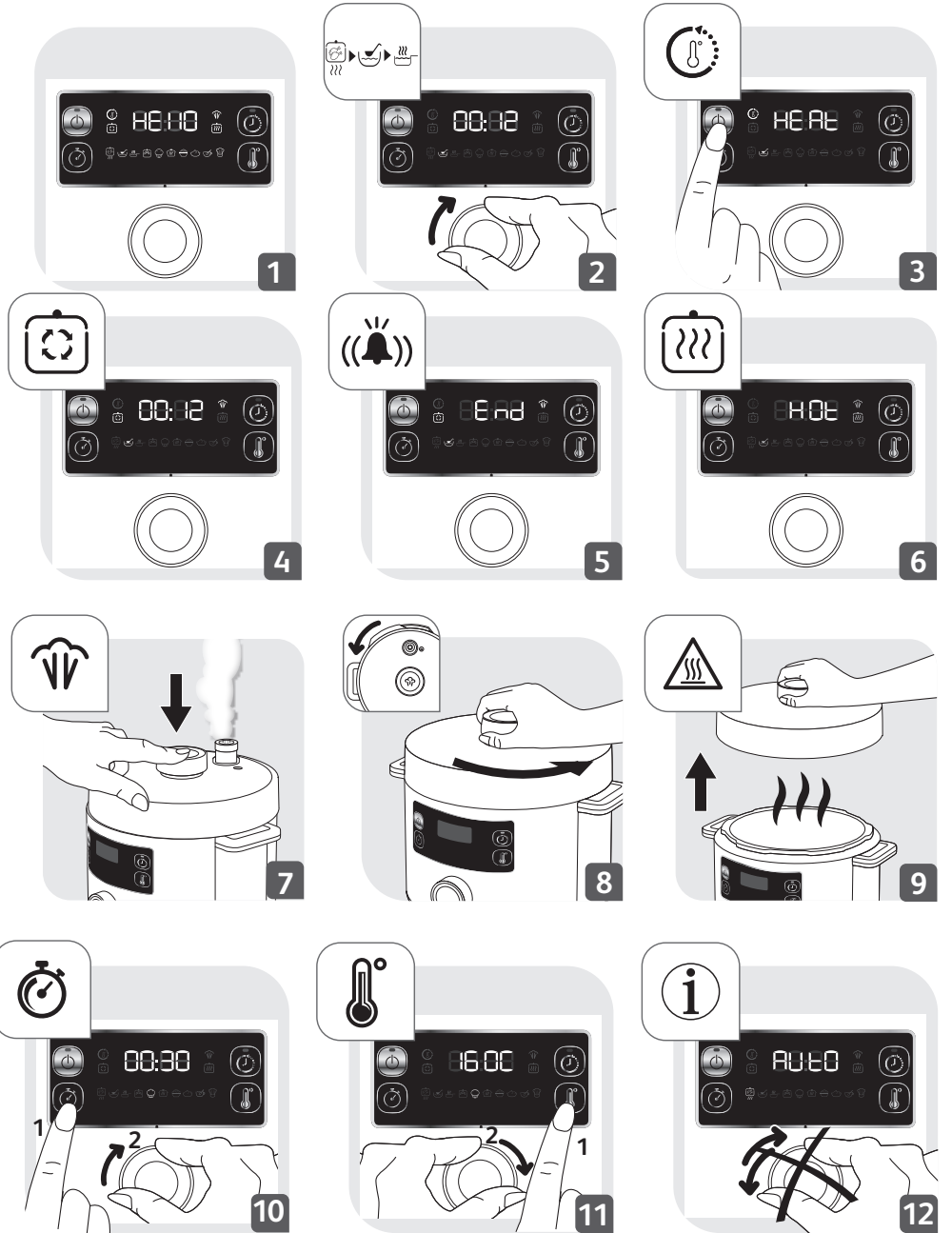
- باستخدام جهاز الطهي السريع المتعدد الوظائف من TURBO  
CUISINE، جعلت Moulinex الطهي المنزلي اللذيذ أسهل من أي وقت  
مضى. يمكنك إعداد وجبات شهية وصحية لكل أفراد الأسرة باستخدام  
برامج تلقائية من دون مجهود، بدءًا من المقبلات وصولاً إلى الحلويات،  
وضبط وضع وعاء الضغط للحصول على نتائج مثالية أسرع بنسبة أكبر  
بنسبة 3 مرات\*.

- تضمن تقنية وعاء الضغط الحصري من Moulinex الحصول على طعام  
مطهو جيدًا ولذيذ باستخدام مقبض تحكم واحد يديهي لجهاز سهل  
الاستخدام...

لتنطخ الآن معًا!

كل الوصفات لعدد 4 أشخاص

\* طهي أسرع بنسبة أكبر بثلاث مرات بالمقارنة مع الأواني التقليدية التي تستخدمها على الفرن الغازي  
أو الكهربائي.







## FR - PORRIDGE AUX FLOCONS D'AVOINE

difficulté 17 minutes



PORRIDGE

### Ingédients :

- 180 g de flocons d'avoine
- 950 ml d'eau
- Pincée de sel

### Préparation :

1. Mélangez les ingrédients dans le bol de cuisson. Fermez et verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme Porridge et augmentez la durée à 12 minutes.
3. Au bout des 10 minutes, appuyez sur le bouton de libération de pression pour libérer la vapeur. Ouvrez le couvercle, remuez les flocons d'avoine et laissez reposer pendant 5 minutes pour absorber l'eau.

**Conseil :** ajoutez du lait, des fruits frais ou secs, des noix concassées ou du granola, et votre touche sucrée préférée (sucre roux ou blanc, sirop d'érable ou sirop d'agave).

## EN - OATMEAL PINHEAD CEREAL

difficulty 17 minutes



PORRIDGE

### Ingredients:

- 180g oatmeal pinhead
- 950ml water
- Pinch of salt

### Method:

1. Combine ingredients in the cooking bowl. Close and lock the lid.
2. Select Porridge program and increase to 12 mins.
3. After this time, press the pressure release button and release the steam. Open the lid, stir oats and stand for 5 mins to absorb the water.

**Tip:** top with milk, fresh or dried fruit, chopped nuts or granola, and your favourite sweetener - brown or white sugar, maple syrup, or agave syrup.

## NL - HAVERGRUTTEN

moelijkheidsgraad 17 minuten



HAVERMOUTPAP

### Ingrediënten:

- 180 g havergrutten
- 950 ml water
- Een snufje zout

### Methode:

1. Doe de ingrediënten in de binnenpan. Sluit en vergrendel het deksel.
2. Selecteer het programma Havermoutpap en verhoog de tijd naar 12 minuten.
3. Daarna drukt u op de drukontgrendelknop en laat u de stoom vrij. Open het deksel, roer de havergrutten door en laat 5 minuten staan om het water te absorberen.

**Tip:** voeg melk, vers of gedroogd fruit, gehakte noten of granola en uw favoriete zoetstof toe zoals bruine of witte suiker, ahornsiroop of agavesiroop.

## ES - AVENA

dificultad 17 minutos



GACHAS

### Ingredientes:

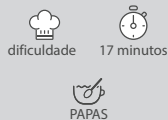
- 180 g de avena
- 950 ml de agua
- Una pizca de sal

### Preparación:

1. Mezcla los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
2. Selecciona el programa Gachas y aumenta a 12 minutos.
3. Transcurrido este tiempo, pulsa el botón de despresurización y deja salir el vapor. Abre la tapa, remueve la avena y deja que repose 5 minutos para que absorba el agua.

**Consejo:** Añade leche, fruta fresca o deshidratada, nueces picadas o granola y tu edulcorante favorito: azúcar moreno o blanco, jarabe de arce o jarabe de agave.

## PT - CEREAIS DE AVEIA



### Ingredientes:

- 180 g de flocos de aveia
- 950 ml de água
- Pitada de sal

### Método:

1. Misture os ingredientes na cuba de cozedura. Feche e bloqueie a tampa.
2. Seleccione o programa Papas e configure para 12 minutos.
3. Após este período, prima o botão de libertação de pressão e liberte o vapor. Abra a tampa, mexa a aveia e deixe repousar durante 5 minutos para absorver a água.

**Dica:** acrescente leite, fruta fresca ou seca, frutos secos picados ou granola e o seu adoçante favorito (açúcar mascavado ou branco, xarope de ácer ou xarope de agave).



## IT - ZUPPA D'AVENA



### Ingredienti:

- 180 g di farina d'avena
- 950 ml di acqua
- Un pizzico di sale

### Preparazione:

1. Versare gli ingredienti nel recipiente per la cottura. Chiudere e bloccare il coperchio.
2. Selezionare il programma Porridge e impostare su 12 minuti.
3. Dopo questo intervallo di tempo, tenere premuto il pulsante di rilascio della pressione e rilasciare il vapore. Aprire il coperchio, mescolare la zuppa e lasciare riposare per 5 minuti per fare assorbire l'acqua.

**Consiglio:** aggiungere latte, frutta fresca o secca, noci o muesli tritati e il dolcificante desiderato (zucchero di canna o bianco, sciroppo d'acero o sciroppo d'agave).

## DE - HAUFERFLOCKENBREI



### Zutaten:

- 180 g Haferflocken
- 950ml Wasser
- Prise Salz

### Zubereitung:

1. Mischen Sie die Zutaten in der Schüssel. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
2. Wählen Sie das Porridge-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein.
3. Drücken Sie danach die Druckentriegelungstaste und lassen Sie den Dampf ab. Öffnen Sie den Deckel, rühren Sie die Haferflocken um und lassen Sie sie 5 Minuten stehen, damit das Wasser aufgenommen werden kann.

**Tipp:** Milch, frisches oder getrocknetes Obst, gehackte Nüsse oder Müsli und Ihr bevorzugtes Süßungsmittel (brauner oder weißer Zucker, Ahornsirup oder Agavensirup) hinzufügen.

## EL - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΑΠΟ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΒΡΩΜΗΣ



### Υλικά:

- 180 g πλιγούρι βρώμης
- 950 ml νερό
- Πρέζα αλάτι

### Εκτέλεση:

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα πόριτζ και αυξήστε στα 12 λεπτά.
3. Έπειτα, πατήστε το κουμπί εκτόνωσης πίεσης και απελευθερώστε τον ατμό. Ανοίξτε το καπάκι, ανακατέψτε τα δημητριακά και αφήστε τα για 5 λεπτά ώστε να απορροφήσουν το νερό.

**Συμβουλή:** προσθέστε γάλα, φρέσκα ή αποξηραμένα φρούτα, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς ή γκρανόλα και το αγαπημένο σας γλυκαντικό - καστανή ή λευκή ζάχαρη, σιρόπι σφενδάμου ή σιρόπι αγαύης.

## العربية - حبوب الشوفان الخشنة

### المكونات:

- 180 جم من حبوب الشوفان الخشنة
- 950 مل من الماء
- القليل من الملح



### الطريقة:

1. اخلطي المكونات في وعاء الطهي. أغلق الغطاء بإحكام.
2. حدد برنامج Porridge (الصلبة) واضبط الوقت على 12 دقيقة أخرى.
3. بعد هذا الوقت، اضغط على زر تحرير الضغط وحرري البخار. افتح الغطاء وقبلي الشوفان وانتظري مدة 5 دقائق حتى تمتص الماء.



### FR - PORRIDGE D'AVOINE À L'ANANAS ET À LA MENTHE

difficulté 8 minutes



PORRIDGE

#### Ingrédients :

- 180 g d'avoine instantanée ou de flocons d'avoine
- 600 ml d'eau
- 3 c. à s. de sucre en poudre
- ½ c. à c. de cannelle en poudre
- Pincée de sel
- 350 ml de lait
- 1 tasse d'ananas coupé en morceaux
- 2 c. à s. de feuilles de menthe fraîche

#### Méthode de cuisson :

1. Mélangez les flocons d'avoine, l'eau, le sucre, la cannelle et le sel dans le bol de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle
3. Sélectionnez le programme Porridge et réglez-le sur 8 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression et ouvrez le couvercle, ajoutez le lait et mélangez bien.
5. Servez les flocons d'avoine dans 4 bols et ajoutez l'ananas et la menthe.

### EN - OATMEAL WITH PINEAPPLE AND MINT

difficulty 8 minutes



PORRIDGE

#### Ingredients:

- 180g quick-cooking or rolled oats
- 600ml water
- 3 tbsp caster sugar
- ½ tsp ground cinnamon
- Pinch of salt
- 350ml milk
- 1 cup chopped pineapple
- 2 tbsp fresh mint leaves

#### Cooking method:

1. Combine rolled oats, water, sugar, cinnamon and salt in the cooking bowl.
2. Close and lock the lid.
3. Select Porridge program and set 8 mins.
4. When the oatmeal is done cooking, release the pressure and open the lid, add milk and stir well.
5. Serve the oatmeal in 4 bowls and top with the pineapple and mint.

### NL - HAVERMOUT MET ANANAS EN MUNT

moeilijkheidsgraad 8 minuten



HAVERMOUTPAP

#### Ingrediënten:

- 180 g snelkokende of gewone havermout
- 600 ml water
- 3 el basterdsuiker
- 0,5 tl gemalen kaneel
- Een snuffe zout
- 350 ml melk
- 1 kopje ananasstukjes
- 2 el verse muntblaadjes

#### Bereidingswijze:

1. Doe de havermout, het water, de suiker, de kaneel en het zout in de binnenpan.
2. Sluit en vergrendel het deksel.
3. Selecteer het programma Havermoutpap en stel de tijd in op 8 minuten.
4. Wanneer de havermout klaar is, laat dan de druk eraf, open het deksel, voeg de melk toe en roer goed door.
5. Serveer de havermout in 4 kommen en leg er de ananas en de muntblaadjes op.

### ES - AVENA CON PIÑA Y MENTA

difficultad 8 minutos



GACHAS

#### Ingredientes:

- 180 g de copos de avena de cocción rápida
- 600 ml de agua
- 3 cucharadas soperas de azúcar extrafino
- ½ cucharada de postre de canela molida
- Una pizca de sal
- 350 ml de leche
- 2 cucharadas soperas de hojas de menta fresca

#### Método de cocción:

1. Combina los copos de avena, el agua, el azúcar, la canela y la sal en el recipiente de cocción.
2. Cierra y bloquea la tapa.
3. Selecciona el programa Gachas y ajusta 8 minutos.
4. Cuando termine el periodo de cocción de la avena, despresuriza y abre la tapa, añade la leche y remueve bien.
5. Sirve la harina de avena en 4 cuencos y acompáñala con la piña y la menta.



## PT - AVEIA COM ANANÁS E HORTELÃ



difficuldade



8 minutos



PAPAS

### Ingredientes:

- 180 g de aveia de cozedura rápida ou flocos de aveia
- 600 ml de água
- 3 colheres de sopa de açúcar refinado
- ½ colher de chá de canela em pó
- Pitada de sal
- 350 ml de leite
- 1 chávena de ananás cortado em pedaços
- 2 colheres de sopa de folhas de hortelã fresca

### Método de cozedura:

1. Coloque os flocos de aveia, a água, o açúcar, a canela e o sal na cuba de cozedura.
2. Feche e bloqueie a tampa.
3. Seleccione o programa Papas e configure para 8 minutos.
4. Quando a cozedura da aveia terminar, liberte a pressão e abra a tampa, adicione leite e mexa bem.
5. Sirva a aveia em 4 taças e acrescente o ananás e a hortelã.

## DE – HAFERFLOCKEN MIT ANANAS UND MINZE



schwierigkeit



8 minuten



PORRIDGE

### Zutaten:

- 180g feine oder kernige Haferflocken
- 600ml Wasser
- 3 EL Zucker
- ½ TL gemahlener Zimt
- Prise Salz
- 350ml Milch
- 1 Tasse klein geschnittene Ananas
- 2 EL frische Minzblätter

### Zubereitungsmethode:

1. Mischen Sie die Haferflocken, das Wasser, den Zucker, den Zimt und das Salz in der Schüssel.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das Porridge-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein.
4. Wenn die Haferflocken fertig sind, lassen Sie den Druck ab, öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Milch hinzu und rühren Sie gut um.
5. Servieren Sie die Haferflocken in 4 Schüsseln und garnieren Sie sie mit Ananas und Minze.



## EL - ΒΡΩΜΗ ΜΕ ΑΝΑΝΑ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ



βαθμός  
δυσκολίας



8 λεπτά



ΠΟΡΙΤΖ

### Υλικά:

- 180 g βρώμης ταχείας βράσης ή νιφάδες βρώμης
- 600 ml νερό
- 3 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- ½ κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- Πρέζα αλάτι
- 350 ml γάλα
- 1 φλιτζάνι κομμένο ανανά
- 2 κ.σ. φρέσκα φύλλα δυόσμου

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε τις νιφάδες βρώμης, το νερό, τη ζάχαρη, την κανέλα και το αλάτι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα πόριτζ και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα της βρώμης, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε γάλα και ανακατέψτε καλά.
5. Σερβίρετε τη βρώμη σε 4 μπλ και προσθέστε τον ανανά και τον δυόσμο.

## IT - PORRIDGE CON ANANAS E MENTA



difficoltà



8 minuti



PORRIDGE

### Ingredienti:

- 180 g di avena istantanea o in fiocchi
- 600 ml di acqua
- 3 cucchiari di zucchero semolato
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- Un pizzico di sale
- 350 ml di latte
- 1 tazza di ananas tagliato a pezzi
- 2 cucchiari di foglie di menta fresca

### Preparazione:

1. Unire i fiocchi d'avena, l'acqua, lo zucchero, la cannella e il sale nel recipiente per la cottura.
2. Chiudere e bloccare il coperchio.
3. Selezionare il programma Porridge e impostarlo su 8 minuti.
4. Al termine della cottura, rilasciare la pressione e aprire il coperchio, aggiungere il latte e mescolare bene.
5. Servire il porridge in 4 ciotole e guarnire con ananas e menta.

## العربية - دقيق الشوفان مع الأناناس والتنعاع

المكونات:

- 180 جم من الشوفان سريع الطهي أو الشوفان المفلوف
- 600 مل من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الناعم
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- القليل من الملح
- 350 مل من الحليب
- كوب واحد من الأناناس المقطع
- ملعقتان كبيرتان من أوراق التنعاع الطازجة



مستوى الصعوبة



8 دقائق



PORRIDGE

### طريقة الطهي:

1. اخلطي الشوفان المفلوف والماء والسكر والقرفة والملح في وعاء الطهي.
2. أغلقي الغطاء بإحكام.
3. حدد برنامج Porridge (العصيدة) واضبطه على 8 دقائق.
4. عندما ينضج الشوفان، حرري الضغط واقضي الغطاء وأضيفي الحليب وقليه جيداً.
5. قدمي الشوفان في 4 أطباق وضعي فوقه الأناناس والتنعاع.





## FR - CONFITURE DE PÊCHE

difficulté 20 minutes

MIJOTÉ RISSOLÉ

### Ingrédients :

- 1 kg de pêches épluchées, dénoyautées et coupées en tranches
- 150 g de sucre en poudre
- Le jus d'un citron
- 1-2 c. à c. d'essence de vanille
- 50 ml d'eau

### Méthode de cuisson :

1. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 10 minutes.
3. À la fin du programme, relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
4. Si la confiture est trop liquide, sélectionnez Rissolé pendant 10 minutes supplémentaires.

## EN - PEACH JAM

difficulty 20 minutes

STEW STIR FRY

### Ingredients:

- 1 kg peaches, peeled, stoned and sliced
- 150g caster sugar
- Juice of 1 lemon
- 1-2 tsp vanilla essence
- 50ml water

### Cooking method:

1. Add all the ingredients in the cooking bowl.
2. Close and lock the lid, select Stew program, set for 10 mins.
3. At the end of the program, release the pressure and open the lid.
4. If the jam is too liquid, select Stir Fry for another 10 mins.

## NL - PERZIKENJAM

moelijkheidsgraad 20 minuten

STOVEN ROERBAKKEN

### Ingrediënten:

- 1 kg perziken, geschild, ontpit en in plakjes gesneden
- 150 g basterdsuiker
- Sap van 1 citroen
- 1-2 tl vanille-essence
- 50ml water

### Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
2. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 10 minuten.
3. Laat de druk eraf en open het deksel.
4. Als de jam te vloeibaar is, selecteer dan nogmaals het programma Roerbakken en stel de tijd in op 10 minuten.

## ES - MERMELADA DE MELOCOTÓN

dificultad 20 minutos

ESTOFADO SALTEAR

### Ingredientes:

- 1 kg de melocotones pelados, deshuesados y laminados
- 150 g de azúcar extrafino
- Zumo de 1 limón
- 1-2 cucharadas de postre de esencia de vainilla
- 50 ml de agua

### Método de cocción:

1. Añade todos los ingredientes al recipiente de cocción.
2. Cierra y bloquea la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 10 minutos.
3. Despresuriza y abre la tapa.
4. Si la mermelada es demasiado líquida, selecciona Saltear durante otros 10 minutos.

## PT - COMPOTA DE PÊSSEGO



dificultad



20 minutos



ESTOFADO



SALTEAR

### Ingredientes:

- 1 kg de pêssegos descascados, descaroçados e fatiados
- Sumo de 1 limão
- 1-2 colheres de chá de essência de baunilha
- 150 g de açúcar refinado
- 50 ml de água

### Método de cozedura:

1. Coloque todos os ingredientes na cuba de cozedura.
2. Feche e bloqueie a tampa, seleccione o programa Estufar, defina 10 minutos.
3. Liberte a pressão e abra a tampa.
4. Se a compota estiver demasiado líquida, seleccione o programa Saltear durante mais 10 minutos.



## IT - MARMELLATA DI PESCHE



dificoltà



20 minuti



STUFATO



SALTARE IN PADELLA

### Ingredienti:

- 1 kg di pesche, sbucciate, denocciolate e tagliate a fette
- 1-2 cucchiaini di essenza di vaniglia
- 150 g di zucchero semolato
- 50 ml di acqua
- Succo di 1 limone

### Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente per la cottura.
2. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato, impostarlo su 10 minuti.
3. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
4. Se la marmellata è troppo liquida, selezionare il programma Saltare in padella per altri 10 minuti.

## DE - PFIRSICHMARMELADE



schwierigkeit



20 minuten



SCHMOREN



ANBRATEN

### Zutaten:

- 1 kg Pfirsiche, geschält, entsteint und zerkleinert
- Saft von 1 Zitrone
- 1 bis 2 TL Vanillearoma
- 150 g Zucker
- 50ml Wasser

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten.
3. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn die Marmelade zu flüssig ist, wählen Sie für weitere 10 Minuten das Programm zum Anbraten aus.

## EL - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ



βαθμός  
δυσκολίας



20 λεπτά



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



STIR FRY

### Υλικά:

- 1 kg ροδάκινα, ξεφλουδισμένα, χωρίς κουκούτσι και κομμένα σε φέτες
- Χυμός από 1 λεμόνι
- 1-2 κ.γ. άρωμα βανίλιας
- 150 g άχνη ζάχαρη
- 50 ml νερό

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι, επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος, ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
3. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Εάν η μαρμελάδα είναι πολύ ρευστή, επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry για 10 λεπτά επιπλέον.

## العربية - مربى الخوخ

المكونات:

- 1 كجم من الخوخ المقشر المقطع إلى شرائح
- 150 جم من السكر الناعم
- عصير ليمونة واحدة
- ملعقة - ملعقتان صغيرتان من الفانيليا السائلة
- 50 مل من الماء



مستوى الصعوبة



20 دقيقة



STEW



STIR FRY (القلي السريع)

### طريقة الطهي:

1. أضيفي كل المكونات في وعاء الطهي.
2. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطي الوقت على 10 دقائق.
3. حرري الضغط واقنعي الغطاء.
4. إذا كان قوام المربي سائلاً للغاية، فحددي برنامج Stir Fry (القلي السريع) لمدة 10 دقائق أخرى.



## FR - SOUPE DE POTIRON



difficulté 22 minutes



### Ingédients :

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 tranches de bacon, finement hachées
- 1 poireau de taille moyenne
- 1 courge butternut ou potiron moyen (environ 600 g),

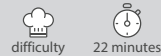
- épluché, épiné et grossièrement coupé
- 1 branche de céleri, finement coupée en dés
- 1 petite pomme de terre, épluchée et coupée

- 4 tasses de bouillon de volaille ou de légumes
- 3 grains de poivre noirs
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à s. de beurre ramolli

### Méthode de cuisson :

1. Versez 1 cuillère à soupe d'huile dans le bol de cuisson et sélectionnez le programme Rissolé. Lorsque la température est atteinte, ajoutez le bacon et mélangez jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez la moitié du bacon croustillant et réservez pour plus tard.
2. Coupez le poireau en deux dans le sens de la longueur et hachez-le finement. Utilisez uniquement les parties blanches et vert clair, et lavez-les bien. Ajoutez l'huile restante dans le bol de cuisson et continuez la cuisson avec le programme Rissolé. Ajoutez le poireau, la courge ou le potiron, le céleri et la pomme de terre et mélangez pendant 4-5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez le bouillon, les grains de poivre noir et assaisonnez légèrement avec du sel.
3. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Soupe et réglez la durée sur 12 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Versez le mélange de soupe dans un bol distinct avec le beurre et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant (vous pouvez également utiliser un blender). Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et assaisonnez selon votre goût.
6. Servez avec le bacon croustillant réservé et garnissez de persil.

## EN - PUMPKIN SOUP



difficulty 22 minutes



### Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 2 slices back bacon, finely chopped
- 1 medium leek
- 1 medium butternut squash or pumpkin (approx. 600g),

- peeled, deseeded and roughly chopped
- 1 stick celery, finely diced
- 1 small potato, peeled and chopped
- 4 cups chicken or vegetable stock

- 3 black peppercorns
- Salt
- Freshly ground black pepper
- 1 tbsp softened butter

### Cooking method:

1. Place 1 tbsp of the oil, into cooking bowl, select Stir Fry program. When it reaches the temperature, add bacon and stir until crisp. Remove 1 tbsp of the bacon and set aside.
2. Cut leek in half lengthways and thinly slice. Use only the white and light green parts, wash well. Add the remaining oil to cooking bowl, and continue to cook on Stir Fry program. Add leek, squash or pumpkin, celery and potato and stir for 4-5 mins until lightly golden. Add stock, black peppercorns and season lightly with salt.
3. Close and lock the lid. Select Soup program for 12 mins.
4. Release the pressure and open the lid.
5. Pour the soup mixture into a separate bowl and using a hand blender (could also be put into a blender). Blend until smooth and season, to taste.
6. Serve sprinkled with the reserved crispy bacon and garnish with flat leaf parsley.

## NL - POMPOENSOEP



moeilijkheidsgraad 22 minuten



### Ingrediënten:

- 2 el olijfolie
- 2 plakjes spek, in kleine stukjes
- 1 middelgrote preistengel
- 1 middelgrote (muskat) pompoen (ongeveer 600 g),

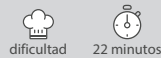
- geschild, ontpit en in grove stukken gehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngesneden
- 1 kleine aardappel, geschild en in stukjes gesneden

- 4 kopjes kippen- of groentebouillon
- 3 zwarte peperkorrels
- Zout
- Versgemalen zwarte peper
- 1 el zachte boter

### Bereidingswijze:

1. Doe 1 el van de olie in de binnenpan en selecteer het programma Roerbakken. Voeg het spek toe als de olie op temperatuur is en roer totdat het knapperig is. Verwijder 1 el spek en zet dit opzij.
2. Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd in fijne halve ringetjes. Gebruik alleen het witte en lichtgroene gedeelte en was de prei goed. Doe de rest van de olie in de binnenpan en laat verder bakken op het programma Roerbakken. Voeg de prei, (muskat)pompoen, bleekselderij en de aardappel toe en roer 4-5 min. totdat alles licht goudbruin is. Voeg de bouillon en de zwarte peperkorrels toe en breng op smaak met wat zout.
3. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 12 minuten.
4. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
5. Giet het soepmengsel in een aparte kom en gebruik een staafmixer (kan ook in een blender). Meng totdat er een glad mengsel ontstaat en breng naar wens op smaak met kruiden.
6. Serveer met het apart gehouden knapperige spek en garneer met platte bladpeterselie.

## ES - SOPA DE CALABAZA



difficultad 22 minutos



### Ingredientes:

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 lonchas de beicon inglés finamente picado
- 1 puerro mediano
- 1 calabaza mediana (aprox. 600 g),

- pelada, sin semillas y cortada en trozos grandes
- 1 apio pelado y picado
- 1 patata pequeña pelada y picada
- 4 tazas de caldo de pollo o verduras

- 3 granos de pimienta negra
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 1 cucharada sopera de mantequilla ablandada

### Método de cocción:

1. Pon 1 cucharada sopera de aceite en el recipiente de cocción y selecciona el programa Saltear. Cuando alcance la temperatura, añade el beicon y remueve hasta que esté crujiente. Aparta 1 cucharada sopera de beicon.
2. Corta los puerros a lo largo por la mitad y en rodajas finas. Usa solo las partes blancas y verde claro, y lávalas bien. Añade el aceite restante al recipiente de cocción y sigue cocinando en el programa Saltear. Añade el puerro, la calabaza, el apio y la patata y remueve durante 4-5 minutos hasta que se doren ligeramente. Agrega el caldo, los granos de pimienta negra y sazónalo con un poco de sal.
3. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Sopa durante 12 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Vierte la sopa en un recipiente aparte y utiliza una batidora de mano (también se puede poner en un robot de cocina). Tritura hasta obtener una crema suave y sazónala al gusto.
6. Sirve con el beicon crujiente reservado y adorna con perejil.



## PT - SOPA DE ABÓBORA

### Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 fatias de bacon picado finamente
- 1 alho francês médio
- 1 abóbora-manteiga ou abóbora-menina média (aprox. 600 g)

- descascada, sem sementes e cortada em pedaços grandes
- 1 talo de aipo cortado em cubos pequenos
- 1 batata pequena, descascada e cortada em pedaços

- 4 chávenas de caldo de galinha ou legumes
- 3 grãos de pimenta preta
- Sal
- Pimenta preta moída na hora
- 1 colher de sopa de manteiga amolecida



### Método de cozedura:

1. Coloque 1 colher de sopa de azeite na cuba de cozedura e selecione o programa Saltear. Quando atingir a temperatura, adicione o bacon e mexa até ficar crocante. Retire 1 colher de sopa do bacon e reserve.
2. Corte os alhos franceses ao meio no sentido do comprimento e depois às rodelas finas. Utilize apenas as partes brancas e as verde-claras. Lave bem. Acrescente o restante azeite à cuba de cozedura e continue a cozinhar no programa Saltear. Adicione o alho-francês, a abóbora-manteiga ou abóbora-menina, o aipo e a batata e mexa durante 4-5 minutos, até alourar ligeiramente. Acrescente o caldo, os grãos de pimenta preta e tempere com um pouco de sal.
3. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Sopa e configure para 12 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Coloque o preparado da sopa numa taça e utilize uma varinha mágica (também pode utilizar uma liquidificadora). Triture até obter uma mistura suave e tempere a gosto.
6. Sirva polvilhada com o bacon estaladiço reservado e decore com salsa de folha lisa.



## IT - VELLUTATA DI ZUCCA

### Ingredienti:

- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 fette di pancetta, tritate finemente
- 1 porro medio
- 1 zucca violina o zucca tonda media (circa 600 g),

- sbucciata, senza semi e tritata grossolanamente
- 1 gambo di sedano, tagliato finemente a dadini
- 1 patata piccola, sbucciata e tagliata

- 4 tazze di brodo di pollo o vegetale
- 3 grani di pepe nero
- Sale
- Pepe nero appena macinato
- 1 cucchiaio di burro ammorbidito



### Preparazione:

1. Versare 1 cucchiaio di olio nel recipiente per la cottura e selezionare il programma Saltare in padella. Raggiunta la temperatura, aggiungere la pancetta e mescolare finché non sarà croccante. Togliere 1 cucchiaio di pancetta e metterla da parte.
2. Tagliare i porri a metà nel senso della lunghezza e affettarli sottilmente. Utilizzare solo le parti bianche e verdi chiare e lavare bene. Versare il restante olio nel recipiente e continuare a cuocere con il programma Saltare in padella. Aggiungere i porri, la zucca, il sedano e la patata e mescolare per 4-5 minuti fino a leggera doratura. Aggiungere il brodo, i grani di pepe nero e salare leggermente.
3. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Zuppa e impostarlo su 12 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Versare la zuppa in un recipiente separato e utilizzare un frullatore a immersione (è possibile versarla anche in un frullatore tradizionale). Frullare fino a ottenere un composto omogeneo e insaporire a piacere.
6. Servire cospargendo con la pancetta croccante messa da parte e guarnire con prezzemolo a foglia piatta.

## DE - KÜRBISUPPE

### Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 2 Scheiben Rückenspeck, fein gehackt
- 1 mittelgroße Stange Lauch
- 1 mittelgroßer Butternusskürbis oder Kürbis (ca. 600g) geschält,

- entkernt und grob zerkleinert
- 1 Stangensellerie, fein gewürfelt und zerkleinert
- 4 Tassen Hühner- oder Gemüsebrühe
- 3 schwarze Pfefferkörner

- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL weiche Butter



### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie 1 EL Öl in die Schüssel und wählen Sie das Programm zum Anbraten aus. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Speck hinzugeben und braten, bis er knusprig ist. 1 EL Speck entnehmen und beiseite legen.
2. Den Lauch längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Verwenden Sie nur die weißen und hellgrünen Teile, waschen Sie sie gut ab. Geben Sie das restliche Öl in die Schüssel und fahren Sie mit dem Programm zum Anbraten fort. Den Lauch, den Kürbis, den Sellerie und die Kartoffel hinzufügen und 4-5 Minuten rühren, bis alles goldbraun gebraten ist. Geben Sie die schwarzen Pfefferkörner hinzu und würzen Sie leicht mit Salz.
3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 12 Minuten das Suppen-Programm aus.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Geben Sie die Suppenmischung in eine separate Schüssel und verwenden Sie einen Handmixer (oder einen Standmixer). Pürieren Sie die Masse, bis eine glatte und cremige Konsistenz erreicht ist, und schmecken Sie dann ab.
6. Bestreuen Sie die Suppe mit dem restlichen knusprigen Speck und garnieren Sie mit glatter Petersilie.

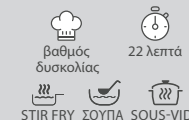
## EL - Κολοκυθοσούπα

### Υλικά:

- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 φέτες μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, ψιλοκομμένες
- 1 μέτριο πράσο
- 1 μέτρια στρογγυλή ή μακρόστενη κολοκύθα (περίπου 600 g),

- ξεφλουδισμένη, χωρίς σπόρους και χονδροκομμένη
- 1 κλωνάρι σέλινου ψιλοκομμένο σε κύβους
- 1 μικρή πατάτα, ξεφλουδισμένη και κομμένη

- 4 φλιτζάνια ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών
- 3 κόκκοι μαύρου πιπεριού
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. μαλακωμένο βούτυρο



### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε 1 κ.σ. λάδι στον κάδο μαγειρέματος και επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το μπέικον και ανακατέψτε μέχρι να γίνει τραγανό. Αφαιρέστε 1 κ.σ. μπέικον και αφιέρτε το στην άκρη.
2. Κόψτε τα πράσα στη μέση κατά μήκος και σε λεπτές φέτες. Χρησιμοποιήστε μόνο το λευκό και το ανοιχτό πράσινο μέρος, πλύνετε καλά. Προσθέστε το υπόλοιπο λάδι στον κάδο μαγειρέματος και συνεχίστε το μαγείρεμα στο πρόγραμμα Stir-Fry. Προσθέστε το πράσο, την κολοκύθα, το σέλινο και την πατάτα και ανακατέψτε για 4-5 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα ελαφρώς χρυσαφένιο χρώμα. Προσθέστε τον ζωμό, τους κόκκους μαύρου πιπεριού και αλατίστε ελαφρά.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα σούπας και ορίστε τον χρόνο στα 12 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Αδειάστε το μείγμα της σούπας σε ξεχωριστό μπολ και αναμείξτε με ραβδομπλέντερ (ή τοποθετήστε σε μπλέντερ). Αναμείξτε μέχρι το μείγμα να γίνει λείο και προσθέστε αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε.
6. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με το τραγανό μπέικον που φυλάξατε και γαρνίρετε με φύλλα μαιντανού.

## العربية - شوربة اليقطين

### المكونات:

- ملح
- فلفل أسود طازج مطحون
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطرية
- 4 أكواب من مرق الدجاج أو مرق الخضار
- 3 حبات من الفلفل الأسود
- 4 عود كرفس واحد، مقطع إلى قطع صغيرة
- حبة بطاطس صغيرة مقشرة ومقطعة إلى قطع صغيرة
- 4 كرات من مرق الدجاج أو مرق الخضار

- 2 مملقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- شريحتان من اللحم المقدد، مقطعة قطعاً صغيرة
- 4 عود من الكراث متوسط الحجم
- ثمرة متوسطة الحجم من قرع الجوز أو اليقطين (600 جم تقريباً)، مقشرة وممزوجة بالذور ومقطعة إلى قطع كبيرة



### طريقة الطهي:

1. ضعي ملعقة كبيرة من الزيت في وعاء الطهي، وحددي برنامج Stir Fry (القلي السريع). عندما تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، أضيفي شرائح اللحم المقدد وقلبيها حتى تصبح مقرمشة. أزيل شريحة واحدة من شرائح اللحم المقدد وضعيها جانباً.
2. قطعي عيدان الكراث إلى نصفين بالطول وقطعيهم إلى شرائح رقيقة. استخدم فقط الأجزاء البيضاء والخضراء الفاتحة، واغسلي العيدان جيداً. أضيفي باقي الزيت إلى وعاء الطهي، واستمري في الطهي باستخدام برنامج Stir Fry (القلي السريع). أضيفي الكراث أو قرع الجوز أو اليقطين والكرفس والبطاطس وقلبي المكونات مدة 4-5 دقائق حتى تصبح مقرمشة قليلاً. أضيفي المرق وحبات الفلفل الأسود وتبلي المكونات بالقليل من الملح.
3. أغلقي الغطاء بإحكام. حدي برنامج Soup (الشوربة) واضبطيه على 12 دقيقة.
4. حرري الضغط واقثي الغطاء.
5. اسكبي خليط الشوربة في وعاء منفصل واستخدمي خلاطاً يدوياً (يمكن وضعه أيضاً في خلاط كهربائي). امزجي الخليط حتى يصبح ناعماً وتبليه حسب الرغبة.
6. قدمي الطبق مع اللحم المقدد المقرمش وزينيه بأوراق البقدونس.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*





## FR - SOUPE DE POMMES DE TERRE

difficulté 20 minutes

RISSOLÉ SOUPE

### Ingédients :

- 200 g d'oignon
- 200 g de carottes
- 150 g de céleri
- 150 g de panais
- 300 g de pommes de terre
- 50 g de lard
- 1 c. à c. de cumin en poudre

- 1 feuille de laurier fraîche
- 8 gousses d'ail écrasées
- 50 g de champignons séchés émincés, trempés dans l'eau pendant 1 heure
- 1,5 l d'eau
- 1 c. à s. de marjolaine

fraîchement hachée  
• Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Coupez les oignons en quartiers et les légumes restants en cubes.
2. Sélectionnez le programme Rissolé et faites fondre le lard. Ajoutez tous les légumes, le cumin et la feuille de laurier, et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient dorés.
3. Ajoutez l'ail et les champignons avec l'eau de trempage. Ajoutez de l'eau et du sel. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Soupe pendant 10 minutes.

## EN - POTATO SOUP

difficulty 20 minutes

STIR FRY SOUP

### Ingredients:

- 200g onion
- 200g carrot
- 150g celery
- 150g parsnip
- 300g potatoes

- 50g lard
- 1 tsp ground cumin
- 1 fresh bay leaf
- 8 cloves garlic, crushed
- 50g dried sliced mushrooms -

- soaked in water for 1 hour
- 1.5l water
- 1 tbsp fresh chopped marjoram
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Cut the onions in wedges and remaining vegetables in cubes.
2. Select Stir Fry program and melt the lard. Add all the vegetables, cumin and bayleaf and cook until golden.
3. Add garlic and mushrooms with soaking liquid. Add water and salt. Close the lid and select Soup program for 10 mins.
4. Release the pressure and open the lid.
5. Add marjoram and season. Garnish with fresh curly parsley.

## NL - AARDAPPEL SOEP

moelijkheidsgraad 20 minuten

ROERBAKKEN SOEP

### Ingrediënten:

- 200g ui
- 200 g wortel
- 150 g bleekselderij
- 150 g pastinaak
- 300 g aardappelen

- 50 g reuzel
- 1 tl gemalen komijn
- 1 vers laurierblaadje
- 8 teentjes knoflook, geplet
- 50 g gedroogde champignons

- in stukjes - 1 uur in water geweekt
- 1,5 l water
- 1 el verse gehakte marjolein
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Snijd de uien fijn en de overige groenten in blokjes.
2. Selecteer het programma Roerbakken en smelt de reuzel. Voeg alle groenten, de komijn en de laurier toe en laat sudderen totdat ze goudbruin zijn.
3. Voeg de knoflook en de champignons toe aan het kookvocht. Voeg water en zout toe. Sluit het deksel, selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 10 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Voeg de marjolein en de kruiden toe. Garneer met verse krulpeterselie.

## ES - SOPA DE PATATA

difficultad 20 minutos

SALTEAR SOPA

### Ingredientes:

- 200 g de cebolla
- 200 g de zanahorias
- 150 g de apio
- 150 g de chirivía
- 300 g de patatas

- 50 g de manteca
- 1 cucharadas de postre de comino molido
- 1 hoja de laurel fresco
- 8 dientes de ajo machacados

- 50 g de setas secas laminadas remojadas en agua durante 1 hora
- 1,5 l de agua
- 1 cucharada sopera de mejorana fresca picada
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Corta las cebollas en gajos y las verduras restantes en dados.
2. Selecciona el programa Saltear y derrite la manteca. Añade todas las verduras, el comino y la hoja de laurel, y cocina hasta que se doren.
3. Añade el ajo y los champiñones con el líquido del remojo. Añade agua y sal. Cierra la tapa y selecciona el programa Sopa durante 10 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Agrega la mejorana y sazona. Adorna con perejil fresco.

## PT - SOPA DE BATATA



### Ingredientes:

- 200 g de cebola
- 200 g de cenoura
- 150 g de aipo
- 150 g de pastinaga
- 300 g de batata
- 50 g de banha
- 1 colher de chá de cominhos em pó
- 1 colher de sopa de manjerona fresca picada
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 1,5 l de água

### Método de cozedura:

1. Corte as cebolas em gomos e os restantes legumes em cubos.
2. Selecione o programa Saltear e derreta a banha. Adicione todos os legumes, os cominhos e a folha de louro, e cozinhe até alourar.
3. Adicione o alho e os cogumelos com o líquido onde estiveram a demolhar. Acrescente água e sal. Feche a tampa, selecione o programa Sopa e configure para 10 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Adicione a manjerona e tempere. Decore com salsa frisada fresca.

## DE – KARTOFFELSUPPE



### Zutaten:

- 200 g Zwiebel
- 200g Karotten
- 150g Sellerie
- 150 g Pastinake
- 300 g Kartoffeln
- 50 g Schmalz
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 8 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 50 g getrocknete Champignons, geschnitten – 1 Stunde in Wasser eingeweicht
- 1,5l Wasser
- 1 EL frisch gehackter Majoran
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln in Spalten und das restliche Gemüse in Würfel.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und lassen Sie das Schmalz zerlaufen. Geben Sie das gesamte Gemüse, den Kreuzkümmel und das Lorbeerblatt hinzu und braten Sie alles goldbraun an.
3. Geben Sie den Knoblauch und die Champignons samt Einweichflüssigkeit hinzu. Geben Sie Wasser und Salz hinzu. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie für 10 Minuten das Suppen-Programm aus.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Fügen Sie Majoran hinzu und würzen Sie. Mit frischer krauser Petersilie garnieren.



## EL - ΠΑΤΑΤΟΣΟΥΠΙΑ



### Υλικά:

- 200 g κρεμμύδι
- 200 g καρότα
- 150 g σέλινο
- 150 g παστινάκι
- 300 g πατάτες
- 50 g λαρδί
- 1 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 1 φύλλο δάφνης
- 8 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 50 g αποξηραμένα μανιτάρια σε φέτες-μουλιασμένα σε νερό για 1 ώρα
- 1,5 l νερό
- 1 κ.σ. φρέσκια ψιλοκομμένη μαντζουράνα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες και τα υπόλοιπα λαχανικά σε κύβους.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και λιώστε το λαρδί. Προσθέστε όλα τα λαχανικά, το κύμινο και τα φύλλα δάφνης, και μαγειρέψτε μέχρι να ροδίσουν.
3. Προσθέστε το σκόρδο και τα μανιτάρια με το υγρό στο οποίο μούλιασαν. Προσθέστε νερό και αλάτι. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα σούπας για 10 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Προσθέστε τη μαντζουράνα και αλατοπιπερώστε. Γαρνίρετε με φρέσκο σιουρό μαιντανό.

## IT - ZUPPA DI PATATE



### Ingredienti:

- 200 g di cipolla
- 200 g di carote
- 150 g di sedano
- 150 g di pastinaca
- 300 g di patate
- 50 g di lardo
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 foglia di alloro fresco
- 8 spicchi d'aglio, schiacciati
- 50 g di funghi secchi tagliati a fette, immersi nell'acqua per 1 ora
- 1,5 l di acqua
- 1 cucchiaino di maggiorana appena tritata
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Tagliare le cipolle a spicchi e il resto delle verdure a cubetti.
2. Selezionare il programma Saltare in padella e far sciogliere il lardo. Aggiungere tutte le verdure, il cumino e la foglia di alloro e cuocere fino a doratura.
3. Aggiungere l'aglio e i funghi con il liquido dell'ammollo. Aggiungere acqua e sale. Chiudere il coperchio, selezionare il programma Zuppa e impostarlo su 10 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Aggiungere la maggiorana e condire. Guarnire con prezzemolo riccio fresco.

## العربية - شوربة البطاطس

- ملعقة كبيرة واحدة من البردقوش الطازج المبروم
- ملح وفلفل أسود
- طماز مطحون

- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- ورقة لاورا طازجة
- 8 فصوص ثوم، مهروسة
- 50 جم من المشروم المقطع الجففت - منقوع في الماء مدة ساعة واحدة
- 1.5 لتر من الماء

### المكونات:

- 200 جم من البصل
- 200 جم من الجزر
- 150 جم من الكرفس
- 150 جم من الجزر الأبيض
- 300 جم من البطاطس
- 50 جم من الدهن



### طريقة الطهي:

1. قطعي البصل إلى شرائح والخضار المتبقي إلى مكعبات.
2. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع) وقومي بإذابة الدهن. أضيفي كل الخضار والكمون وأوراق الاورا وأطهي المكونات حتى تصبح مصفرة.
3. أضيفي الثوم والمشروم مع محلول النقع. أضيفي الماء والملح أغلقي الغطاء، وحددي برنامج Soup (الشوربة)، واضبطي الوقت على 10 دقائق.
4. حرري الضغط واقضي الغطاء.
5. أضيفي البردقوش وتبليه. زيني الشوربة بالبردقوش المجفف.



## FR - SOUPE AUX OIGNONS ET AU BROCOLI

difficulté 3 minutes



SOUPE

### Ingrédients :

- Soupe à l'oignon déshydratée pour 4 personnes
- 800 ml d'eau
- 500 g de brocoli
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 50 g de croûtons

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mélangez l'eau et la soupe déshydratée dans le bol de cuisson. Ajoutez le brocoli.
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Choisissez le programme Soupe et réglez-le sur 3 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Versez la soupe dans les bols de service. Ajoutez une cuillère de crème dans chaque bol et servez avec des croûtons.

## EN - ONION AND BROCCOLI SOUP

difficulty 3 minutes



SOUP

### Ingredients:

- Dehydrated onion soup for 4 people
- 800ml water
- 500g broccoli florets
- 4 tbsp thick double cream
- 50g croutons

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Combine water and dehydrated soup in the bowl. Add the broccoli.
3. Close and lock the lid. Choose Soup program and set for 3 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Divide the soup between serving bowls. Top each with a spoon of cream and serve with croutons.

## NL - SOEP MET UI EN BROCCOLI

moelijkheidsgraad 3 minuten



SOEP

### Ingrediënten:

- Ingekookte uiensoep voor 4 personen
- 800ml water
- 500 g broccoliroosjes
- 4 el dikke volle room
- 50 g croutons

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet het water en de ingekookte soep in een kom. Voeg de broccoli toe.
3. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 3 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Verdeel de soep over de kommen. Voeg aan elke kom een lepel room toe en serveer met croutons.

## ES - SOPA DE CEBOLLA Y BRÓCOLI

dificultad 3 minutos



SOPA

### Ingredientes:

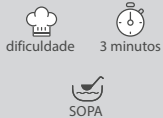
- Sopa de cebolla deshidratada para 4 personas
- 800 ml de agua
- 500 g de ramilletes de brócoli
- 4 cucharadas soperas de nata espesa
- 50 g de picatostes

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Mezcla el agua y la sopa deshidratada en el recipiente. Agrega el brócoli.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Sopa y ajusta 3 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Reparte la sopa entre los cuencos para servir. Añade una cucharada de nata a cada uno y sirve con picatostes.



## PT - SOPA DE CEBOLA E BRÓCOLOS



### Ingredientes:

- Sopa de cebola desidratada para 4 pessoas
- 800 ml de água
- 500 g de brócolos
- 4 colheres de sopa de natas gordas
- 50 g de croutons

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Misture a água com a sopa desidratada na cuba. Adicione os brócolos.
3. Feche e bloqueie a tampa. Escolha o programa Sopa e defina 3 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Divida a sopa pelas taças de servir. Acrescente a cada taça uma colher de natas e sirva com os croutons.



## DE – ZWIEBEL-BROKKOLI-SUPPE



### Zutaten:

- Tüten-Zwiebelsuppe für 4 Personen
- 800ml Wasser
- 500 g Brokkoliröschen
- 4 EL Doppelrahm
- 50 g Croutons

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie Wasser und die Tütensuppe in die Schüssel. Geben Sie den Brokkoli hinzu.
3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Suppen-Programm und stellen Sie es auf 3 Minuten ein.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Geben Sie die Suppe in Servierschüsseln. Garnieren Sie mit einem Löffel Rahm und servieren Sie die Suppe mit Croutons.

## EL - ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ



### Υλικά:

- Αφυδατωμένη κρεμμυδόσουπα για 4 άτομα
- 800 ml νερό
- 500 g μπουκέτα μπρόκολου
- 4 κ.σ. κρέμα γάλακτος με 48% λιπαρά και πάνω
- 50 g κρουτόν

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε το νερό με την αφυδατωμένη σούπα στο μπολ. Προσθέστε το μπρόκολο.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα σούπας και ορίστε τον χρόνο στα 3 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Μοιράστε τη σούπα σε μπολ σερβιρίσματος. Σερβίρετε με μια κουταλιά της σούπας κρέμα και κρουτόν.

## IT - ZUPPA DI CIPOLLA E BROCCOLI



### Ingredienti:

- Zuppa di cipolla disidratata per 4 persone
- 800 ml di acqua
- 500 g di cimette di broccoli
- 4 cucchiaini di panna da cucina densa
- 50 g di crostini

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Unire l'acqua e la zuppa disidratata nel recipiente. Aggiungere i broccoli.
3. Chiudere e bloccare il coperchio. Scegliere il programma Zuppa e impostare su 3 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Dividere la zuppa nelle ciotole da portata. Guarnire ciascuna ciotola con un cucchiaino di panna e servire con i crostini.

## العربية - حساب البروكولي والبصل

### المكونات:

- شوربة البصل المحففة لعدد 4 أشخاص
- 800 مل من الماء
- 500 جم من زهيرات البروكولي
- 4 ملاعق كبيرة من القشدة المتركزة السمكة
- 50 جم من قطع الخبز المحمص





### طريقة الطهي:

1. حثري المكونات.
2. اخلطي الماء والشوربة المحففة في الوعاء. أضيفي البروكولي.
3. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Soup (الشوربة) واضبطه على 3 دقائق.
4. حرري الضغط وافحي الغطاء.
5. اسكبي الشوربة في أطباق التقديم. أضيفي ملعقة من القشدة إلى كل منها وقدميها مع قطع الخبز المحمص.





## FR - CREVETTES PANÉES


  
 difficulté 14 minutes

### Ingrédients:

- 20 crevettes décortiquées sauf les queues
- 250 g de farine
- 4 œufs battus
- 180 g de chapelure
- Sel
- Poivre
- Huile

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Mettre la farine, les œufs et la chapelure dans 3 bols distincts. Dans l'ordre, passer les crevettes dans chaque bol.
2. A l'aide d'un pinceau, enduire les crevettes panées d'huile.

Placer au réfrigérateur pendant 30 min, puis placer dans la cuve.



3. Positionner le Turbo Crisp. Cuire 14 min, à 200°C.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## EN - CRUMBED PRAWNS


  
 difficulty 14 minutes

### Ingredients:

- 20 prawns, peeled apart from the tail
- 250 g flour
- 4 eggs, beaten
- 180 g breadcrumbs
- Salt and pepper, to taste
- Oil

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. Add the flour, eggs, and bread crumbs to 3 separate bowls. Dip the prawns in each bowl following the same order.
2. Brush the crumbed prawns with oil.
3. Install the Turbo Crisp lid and start the Manual program: 14 min at 200°C.

Place in the fridge for 30min and add to the bowl.

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - GEPANEERDE GAMBA'S


  
 moeilijkheidsgraad 14 minuten

### Ingrediënten:

- 20 gamba's waarvan de staart is verwijderd
- 250 g bloem
- 4 eieren, losgeklopt
- 180 g paneermeel
- zout en peper naar smaak
- olie

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.



1. Doe de bloem, de eieren en het paneermeel in 3 aparte kommen. Doop de garnalen in elke kom in dezelfde volgorde.
2. Bestrijk de gepaneerde garnalen met olie. Zet ze 30 min. in de koelkast en doe ze in de kom.
3. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Manual (Handmatig): 14 minuten op 200 °C.

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## ES - GAMBAS EMPANADAS


  
 dificultad 14 minutos

### Ingredientes:

- 20 gambas peladas, sin las colas
- 250 g de harina
- 4 huevos batidos
- 180 g de pan rallado
- Sal
- Pimienta
- Aceite

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Poner la harina, los huevos y el pan rallado en 3 cuencos distintos. En este orden, pasar las gambas por cada cuenco.
2. Con ayuda de un pincel, untar las gambas empanadas con aceite.
3. Colocar la tapa Turbo Crisp. Cocinar durante 14 minutos a 200°C.

Colocar en el refrigerador durante 30 minutos, luego introducir las en el bol del robot.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**

## PT - CAMARÕES PANADOS



### Ingredientes:

- 20 camarões, descascados e sem cauda
- 250 g farinha
- 4 ovos, batidos
- 180 g pão ralado

- Sal e pimenta, para temperar
- Óleo

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Coloque a farinha, os ovos e o pão ralado em 3 taças separadas. Mergulhe os camarões em cada uma das taças seguindo a mesma ordem.
2. Pincele os camarões panados com o óleo.

Leve ao frigorífico durante 30 min e depois coloque-os na cuba.

3. Coloque a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Manual: 14 min. a 200°C.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



**Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.**

## DE - PANIERTE GARNELEN



### Ingredientes:

- 20 Garnelen, geschält ohne Schwänze
- 250 g Mehl
- 4 verquirlte Eier
- 180 g Paniermehl
- Salz

- Pfeffer
- Öl

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Mehl, Eier und Paniermehl in 3 verschiedene Schüsseln geben. Garnelen der Reihe nach in jeder Schüssel wenden.
2. Mit einem Pinsel die panierten Garnelen mit Öl bestreichen. 30 Min. in den Kühlschrank stellen, dann in den Behälter geben.
3. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen. Während 14 Min. bei 200°C backen.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



**Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.**



## EL - ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ



### Υλικά:

- 20 καθαρισμένες γαρίδες μαζί με την ουρά
- 250 γρ. αλεύρι
- 4 αυγά, χτυπημένα
- 180 γρ. τριμμένη φρυγανιά

- Αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε
- Λάδι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Προσθέστε το αλεύρι, τα αυγά και την τριμμένη φρυγανιά σε 3 ξεχωριστά μπολ. Βουτήξτε τις γαρίδες σε κάθε μπολ με την ίδια σειρά.
2. Αλείψτε τις παναρισμένες γαρίδες με λάδι. Τοποθετήστε στο ψυγείο για 30 λεπτά και προσθέστε στο μπολ.
3. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το Χειροκίνητο πρόγραμμα: 14 λεπτά στους 200°C.

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



**Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.**

## IT - GAMBERI IMPANATI



### Ingredienti:

- 20 gamberi sgusciati ad eccezione della coda
- 250 g di farina
- 4 uova sbattute
- 180 g di pangrattato

- Sale e pepe a piacere
- Olio

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. Versare la farina, le uova e il pangrattato in 3 ciotole separate. Immergere i gamberi in ogni ciotola seguendo lo stesso ordine.
2. Spennellare i gamberi impanati con olio. Mettere in frigo per 30 minuti, quindi aggiungere nel recipiente.

3. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma manuale: 14 minuti a 200 °C.

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



**Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.**

## العربية - القريدس المقرمش

المكونات:

- 20 قطعة من القريدس المقرمش من دون ذيل
- 250 جم من الدقيق
- 4 بيضات مخفوقة
- 180 جم من فتات الخبز
- ملح وبهار حسب الذوق
- زيت



طريقة الطهي:  
حضري المكونات.

2. ادھني القريدس المقرمش بالزيت. ضعي القريدس في التلاجة لمدة 30 دقيقة ثم أضيفيه إلى الوعاء.
3. ثبتي غطاء Turbo Crisp وابدئي البرنامج اليدوي: 14 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية.

1. أضيفي الدقيق والبيض وفتات الخبز في 3 أوعية منفصلة. اغمسي القريدس في كل وعاء باتباع الترتيب عينه.

**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

**تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo Crisp.**







## FR - CHICKEN WINGS

difficulté 30 minutes

RISSOLÉ

### Ingédients:

- 1 kg d'ailes de poulet (12 à 14 pièces)
- 2 gousses d'ail dégermées et émincées
- 2 càs d'huile
- Sel
- Poivre

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Verser l'huile dans la cuve. Programmez le mode "Dorer" et faire revenir légèrement l'ail.

2. Ajouter les ailes de poulet, le sel et le poivre. Positionner le Turbo Crisp. Cuire 30 min à 200°C en mode Manuel. Retourner à mi-cuisson.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## EN - CHICKEN WINGS

difficulty 30 minutes

STIR FRY

### Ingredients:

- 1 kg chicken wings (12 to 14 pieces)
- 2 cloves garlic, crushed
- 2 tbsp oil
- Salt and pepper, to taste

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. Pour oil into the bowl. Sauté the garlic.

2. Add the chicken wings, salt and pepper. Install the Turbo Crisp lid and start the Manual program: 30 min at 200°C. Stir halfway through the cooking.

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - KIPPENVLEUGELS

moeilijkheidsgraad 30 minuten

ROERBAKKEN

### Ingrediënten:

- 1 kg kippenvleugels (12 tot 14 stuks)
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 2 eetlepels olie
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Giet de olie in de kom. Fruit de knoflook.

2. Voeg de kippenvleugels en zout en peper toe. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Manual (Handmatig): 30 min. op 200 °C. Keer ze halverwege de bereiding om.

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## ES - ALITAS DE POLLO

dificultad 30 minutos

SALTEAR

### Ingredientes:

- 1 kg de alitas de pollo
- 2 dientes de ajo pelados, desgerminados y laminados
- 2 cucharada de aceite
- Sal
- Pimienta

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Verter el aceite en el bol. Programar el modo «Dorar» y sofreír ligeramente el ajo.

2. Añadir las alitas de pollo, la sal y la pimienta. Colocar la tapa Turbo Crisp. Cocinar durante 30 minutos a 200°C en modo manual. Darles la vuelta a mitad de cocción.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**



## PT - ASAS DE FRANGO



### Ingredientes:

- 1 kg asas de frango (12 a 14 peças)
- 2 dentes de alho, esmagado
- 2 C. de sopa de óleo
- Sal e pimenta, para temperar

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Deite o óleo na cuba. Refogue o alho.

2. Adicione as asas de frango, o sal e a pimenta. Coloque a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Manual: 30 min a 200°C. Mexa a meio da cozedura.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.



## IT - ALI DI POLLO



### Ingredienti:

- 1 kg di ali di pollo (da 12 a 14 pezzi)
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 2 cucchiari d'olio
- Sale e pepe a piacere

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. Versare l'olio nel recipiente. Soffriggere l'aglio.

2. Aggiungere le ali di pollo, sale e pepe. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma manuale: 30 minuti a 200°C. Mescolare a metà cottura.

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

## DE - HÄHNCHENFLÜGEL



### Ingredienten:

- 1 kg Hähnchenflügel (12 bis 14 Stücke)
- 2 Knoblauchzehen, entkeimt und gehackt
- 2 EL Öl

- Salz
- Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Öl in den Behälter geben. Knoblauch anbraten.

2. Hähnchenflügel, Salz und Pfeffer hinzugeben. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen. Mit dem manuellen Modus während 30 Min. bei 200°C backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.

## EL - ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ



### Υλικά:

- 1 κιλό φτερούγες κοτόπουλου (12 έως 14 τεμάχια)
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 2 κουταλιές της σούπας λάδι

- Αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Ρίξτε το λάδι στο μπολ. Σοτάρετε το σκόρδο.

2. Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου, αλάτι και πιπέρι. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το Χειροκίνητο πρόγραμμα: 30 λεπτά στους 200°C. Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος.

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.

## العربية - أجنحة الدجاج

المكونات:

- 1 كجم من أجنحة الدجاج (12 إلى 14 قطعة)
- فصان من الثوم المهروس
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ملح و بهار حسب الزوق



طريقة الطهي:

حضري المكونات.

1. اسكب الزيت في الوعاء. قلبي الثوم.

2. أضيفي أجنحة الدجاج والملح وال بهار. لثبي غطاء Turbo Crisp وايدئي البرنامج اليدوي: 30 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية. قلبي المكونات في منتصف مدة الطهي.

**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP.





### FR - RATATOUILLE SICILIENNE (CAPONATA)



#### Ingrédients :

- 700 g d'aubergines, lavées et coupées en dés
- 140 g d'olives noires dénoyautées
- 360 g de tomates concassées
- 50 ml d'huile d'olive
- 40 g de câpres
- 40 g de pignons de pin
- 40 g de raisins secs
- 40 g de sucre
- 40 ml de vinaigre
- Sel

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Choisissez le programme Rissolé, ajoutez l'huile et les aubergines, puis mélangez pendant 1 minute.
3. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez pendant 4 minute.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez chaud ou froid.

### EN - CAPONATA



#### Ingredients:

- 700g aubergine, washed and diced
- 140g pitted black olives
- 360g chopped tomatoes
- 50ml olive oil
- 40g capers
- 40g pine nuts
- 40g raisins
- 40g sugar
- 40ml vinegar
- Salt

#### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Choose Stir Fry program, add oil and aubergine, and stir for 1 min.
3. Add all the other ingredients and stir for 4 mins.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 10 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve warm or cold.

### NL - CAPONATA



#### Ingrediënten:

- 700 g aubergine, gewassen en in blokjes gesneden
- 140 g ontpitte zwarte olijven
- 360 g fijngesneden tomaten
- 50 ml olijfolie
- 40 g kappertjes
- 40 g pijnboompitten
- 40 g rozijnen
- 40 g suiker
- 40 ml azijn
- Zout

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Selecteer het programma Roerbakken, voeg de olie en de aubergine toe en roer 1 minuut door.
3. Voeg alle andere ingrediënten toe en roer 4 minuut door.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Serveer warm of koud.

### ES - CAPONATA



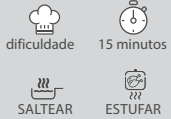
#### Ingredientes:

- 700 g de berenjena lavada cortada en dados
- 140g de aceitunas negras deshuesadas
- 360 g de tomate picado
- 50 ml de aceite de oliva
- 40 g de alcacharras
- 40 g de piñones
- 40 g de pasas
- 40 g de azúcar
- 40 ml de vinagre
- Sal

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Elige el programa Saltear, añade aceite y la berenjena y revuelve durante 1 minuto.
3. Añade todos los demás ingredientes y remueve durante 4 minuto.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 10 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve en frío o en caliente.

## PT - CAPONATA



### Ingredientes:

- 700 g de beringela lavada e cortada em cubos
- 140 g de azeitonas pretas sem caroço
- 360 g de tomate picado
- 50 ml de azeite
- 40 g de alcaparras
- 40 g de pinhões
- 40 g de passas
- 40 g de açúcar
- 40 ml de vinagre
- Sal

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Escolha o programa Saltear, adicione o azeite e a beringela e mexa durante 1 minuto.
3. Acrescente todos os outros ingredientes e mexa durante 4 minutos.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 10 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva quente ou frio.



## DE – CAPONATA



### Zutaten:

- 700 g Aubergine, gewaschen und gewürfelt
- 140g entsteinte schwarze Oliven
- 360 g gehackte Tomaten
- 50ml Olivenöl
- 40 g Kapern
- 40 g Pinienkerne
- 40 g Rosinen
- 40g Zucker
- 40 ml Essig
- Salz

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, geben Sie Öl und Aubergine hinzu und braten Sie alles unter Rühren 1 Minuten lang.
3. Geben Sie alle anderen Zutaten hinzu und rühren Sie alles 4 Minuten um.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Servieren Sie das Gericht heiß oder kalt.

## EL - ΚΑΠΟΝΑΤΑ



### Υλικά:

- 700 g μελιτζάνες, πλυμένες και κομμένες σε κύβους
- 140 g μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι
- 360 g ψιλοκομμένες ντομάτες
- 50 ml ελαιόλαδο
- 40 g κάρπαρη
- 40 g κουκουάρι
- 40 g σταφίδες
- 40 g ζάχαρη
- 40 ml ξύδι
- Αλάτι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, προσθέστε το λάδι και τις μελιτζάνες και ανακατέψτε για 1 λεπτό.
3. Προσθέστε όλα τα άλλα υλικά και ανακατέψτε για 4 λεπτό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρεται χλιαρό ή κρύο.

## IT - CAPONATA



### Ingredienti:

- 700 g di melanzane, lavate e tagliate a dadini
- 140 g di olive nere snocciolate
- 360 g di polpa di pomodoro
- 50 ml di olio d'oliva
- 40 g di capperi
- 40 g di pinoli
- 40 g di uvetta
- 40 g di zucchero
- 40 ml di aceto
- Sale

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Scegliere il programma Saltare in padella, aggiungere l'olio, le melanzane e mescolare per 1 minuto.
3. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare per 4 minuti.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire caldo o freddo.

## العربية - الكابوناتا

- المكونات:
- 700 جم من الباذنجان المغسول والمقطع إلى مكعبات صغيرة
  - 140 جم من الزيتون الأسود منزوع النوى
  - 360 جم من الطماطم المفرومة
  - 50 مل من زيت الزيتون
  - 40 جم من حبوب الكبر
  - 40 جم من حبات الصنوبر
  - 40 جم من الزبيب
  - 40 جم من السكر
  - 40 مل من الخل
  - ملح



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وأضيفي الزيت والباذنجان، ثم قلب الخليط مدة دقيقة واحدة.
3. أضيفي كل المكونات الأخرى، وقومي بالتقليب مدة 4 دقائق.
4. أغلقي الغطاء بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 10 دقائق.
5. حرري الضغط وافتحى الغطاء.
6. قدمي الطبق ساخناً أو بارداً.





## FR - RATATOUILLE



### Ingrédients :

- 1 oignon émincé
- 1 poivron jaune, épépiné et coupé en cubes de 2,5 cm
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en cubes de 2,5 cm
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 courgette coupée en tranches de 2,5 cm
- 1 aubergine coupée en cubes de 2,5 cm
- 400 g de tomates concassées
- 1 c. à c. d'origan séché
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1½ c. à c. de sel
- 1 c. à c. de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à s. de basilic frais haché

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Sélectionnez le programme Rissolé, versez l'huile dans le bol de cuisson, ajoutez l'oignon, l'ail et les poivrons et faites revenir pendant 3 minutes. Ajoutez la courgette et l'aubergine, puis mélangez pendant 5 minutes.
3. Ajoutez les tomates, l'origan, le sel et le poivre, fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 7 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle.
5. Ajoutez le basilic et assaisonnez selon votre goût.

## EN - RATATOUILLE



### Ingredients:

- 1 onion, chopped
- 1 yellow pepper, cored, seeded and cut into 2.5cm squares
- 1 red pepper, cored, seeded & cut into 2.5cm squares
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 courgette, cut into 2.5cm slices
- 1 aubergine, cut into 2.5cm cubes
- 1 x 400g can chopped tomatoes
- 1 tsp dried oregano
- 1 tbsp olive oil
- 1½ tsp salt
- 1 tsp freshly ground black pepper
- 2 tbsp fresh chopped basil

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Select Stir Fry program, place the oil into the cooking bowl, add the onion, garlic and peppers and stir for 3 mins. Add the courgette and aubergine, and stir for 5 mins.
3. Add the tomatoes, oregano, salt and pepper, close the lid and lock it. Select Stew program for 7 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
5. Stir in basil and season, to taste.

## NL - RATATOUILLE



### Ingrediënten:

- 1 ui, fijgehakt
- 1 gele paprika, in vierkante stukjes van 2,5 cm gesneden en zonder zaadlijsten.
- 1 rode paprika, in vierkante stukjes van 2,5 cm gesneden en zonder zaadlijsten.
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 courgette, in plakjes van 2,5 cm gesneden.
- 1 aubergine, in blokjes van 2,5 cm gesneden.
- 1 x 400 g tomatenblokjes in blik
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 el olijfolie
- 1,5 el zout
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 2 el verse gehakte basilicum

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Selecteer het programma Roerbakken, giet de olie in de binnenpan, voeg de ui, de knoflook en de paprika toe en roer 3 minuten door. Voeg de courgette en de aubergine toe en roer 5 minuten door.
3. Voeg de tomaten, de oregano, het zout en de peper toe, sluit het deksel en vergrendel het. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 7 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel.
5. Roer de basilicum erdoor en breng naar wens op smaak met kruiden.

## ES - RATATOUILLE



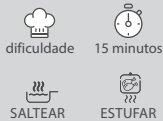
### Ingredientes:

- 1 cebolla picada
- 1 pimiento amarillo sin semillas y cortado en dados de 2,5 cm
- 1 pimiento rojo sin semillas y cortado en dados de 2,5 cm
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 calabacín, cortado en rodajas de 2,5 cm
- 1 berenjena cortada en dados de 2,5 cm
- 400 g de tomates troceados de lata
- 1 cucharada de postre de orégano seco
- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1½ cucharadas de postre de sal
- 1 cucharada de postre de pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas soperas de albahaca fresca picada

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Selecciona el programa Saltear, pon el aceite en el recipiente de cocción, añade la cebolla, el ajo y los pimientos, y remueve durante 3 minutos. Añade el calabacín y la berenjena y revuelve durante 5 minutos.
3. Añade los tomates, el orégano, la sal y la pimienta, cierra la tapa y bloquéala. Selecciona el programa Estofado durante 7 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa.
5. Añade albahaca y sazona al gusto.

## PT - RATATOUILLE



### Ingredientes:

- 1 cebola picada
- 1 pimento amarelo sem o veio central, sem sementes e cortado em quadrados de 2,5 cm
- 1 pimento vermelho sem o veio central, sem sementes e cortado em quadrados de 2,5 cm
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 curgete cortada em rodela de 2,5 cm
- 1 beringela cortada em cubos de 2,5 cm
- 1 lata de 400 g de tomate picado
- 1 colher de chá de orégãos secos
- 1 colheres de sopa de azeite
- 1½ colher de chá de sal
- 1 colher de chá de pimenta preta moída na hora
- 2 colheres de sopa de manjeriço fresco picado

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Selecione o programa Saltear, coloque o azeite na cuba de cozedura, acrescente a cebola, o alho e os pimentos e mexa durante 3 minutos. Adicione a curgete e a beringela e mexa durante 5 minutos.
3. Acrescente o tomate, os orégãos, o sal e a pimenta, feche a tampa e bloqueie-a. Selecione o programa Estufar e defina 7 minutos.
4. Quando a cozedura estiver terminada, liberte a pressão. Abra a tampa.
5. Acrescente o manjeriço, mexendo, e tempere a gosto.

## DE - RATATOUILLE



### Zutaten:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 gelbe Paprika, entkernt und in 2,5 cm große Quadrate geschnitten
- 1 rote Paprika, entkernt und in 2,5 cm große Quadrate geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Zucchini, in 2,5 cm große Scheiben geschnitten
- 1 Aubergine, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 EL Olivenöl
- 1½ TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL frisch gehacktes Basilikum

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, gießen Sie das Öl in die Schüssel, fügen Sie die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika hinzu und braten Sie alles 3 Minuten lang an. Geben Sie Zucchini und Aubergine hinzu und braten Sie diese 5 Minuten lang unter Rühren an.
3. Geben Sie Tomaten, Oregano, Salz und Pfeffer, schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 7 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
4. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel.
5. Rühren Sie das Basilikum unter und schmecken Sie das Gericht nach Belieben ab.

## EL - ΠΑΤΑΤΟΥΓΓ



### Υλικά:

- 1 κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 1 κίτρινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και κομμένη σε κύβους των 2,5 εκ.
- 1 κόκκινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και κομμένη σε κύβους των 2,5 εκ.
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 κολοκυθάκι, κομμένο σε φέτες των 2,5 εκ.
- 1 μελιτζάνα, κομμένη σε κύβους των 2,5 εκ.
- 1 x 400 g φιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 1 κ.γ. ρίγανη αποξηραμένη
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- 1½ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κ.σ. φρέσκο φιλοκομμένο βασιλικό

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry, τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τις πιπεριές και ανακατέψτε για 3 λεπτά. Προσθέστε το κολοκυθάκι και τη μελιτζάνα και ανακατέψτε για 5 λεπτά.
3. Προσθέστε τις ντομάτες, τη ρίγανη, αλάτι και πιπέρι, κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 7 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι.
5. Ανακατέψτε με τον βασιλικό και αλατοπιπερώστε.

## IT - RATATOUILLE



### Ingredienti:

- 1 cipolla, tritata
- 1 peperone giallo, privato delle parti bianche interne e dei semi e tagliato in quadrati di 2,5 cm
- 1 peperone rosso, privato delle parti bianche interne e dei semi e tagliato in quadrati di 2,5 cm
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 zucchini, tagliata a fette di 2,5 cm
- 1 melanzana, tagliata a dadini di 2,5 cm
- 1 scatola da 400 g di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe nero appena macinato
- 2 cucchiaini di basilico fresco tritato

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Selezionare il programma Saltare in padella, inserire l'olio nel recipiente per la cottura, aggiungere la cipolla, l'aglio e i peperoni e mescolare per 3 minuti. Aggiungere la zucchini e la melanzana e mescolare per 5 minuti.
3. Aggiungere il pomodoro, l'origano, il sale e il pepe, chiudere il coperchio e bloccarlo. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 7 minuti.
4. Terminata la cottura, rilasciare la pressione. Aprire il coperchio.
5. Aggiungere il basilico e condire a piacere.

## العربية - الراتوي

- المكونات:
- بصلة واحدة مفرومة
  - حبة واحدة من الفلفل الأصفر منزوع اللب والبذور المقطع إلى مكعبات بحجم 2,5 سم
  - حبة واحدة من الفلفل الأحمر منزوع اللب والبذور المقطع إلى مكعبات بحجم 2,5 سم
  - 2 فصان من الثوم مهروسان
  - حبة كوسة واحدة مقطعة إلى شرائح بحجم 2,5 سم
  - حبة باذنجان واحدة، مقطعة إلى مكعبات بحجم 2,5 سم
  - علية واحدة من الطماطم المفرومة بحجم 400 جم
  - ملعقة صغيرة واحدة من الأوريغانو المجفف
  - ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
  - 1½ ملعقة صغيرة من الملح



### طريقة الطهي:

1. حثري المكونات.
2. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وضعي الزيت في وعاء الطهي، وأضيفي البصل والثوم والفلفل، ثم قلبي الخليط مدة 3 دقائق. أضيفي الكوسة والباذنجان، وقومي بالتقليب مدة 5 دقائق.
3. أضيفي الطماطم والأوريغانو والملح والفلفل، وأغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 7 دقائق.
4. بمجرد الانتهاء من الطهي، حرري الضغط. افتحي الغطاء.
5. قلبي الخليط مع الريحان وتبليه حسب رغبتك.



## FR - LÉGUMES SAUTÉS

difficulté 10 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

### Ingrédients :

- ½ oignon nouveau finement émincé
- 2 c. à s. d'huile d'olive extra-vierge
- 160 g de feuilles d'épinards frais, coupées en morceaux
- 200 g de carottes épluchées et coupées en morceaux
- 200 g de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux
- 130 g de haricots verts
- 10 g de beurre mou
- 50 ml d'eau
- Sel

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mettez tous les ingrédients à l'exception de l'eau et du beurre dans le bol de cuisson. Mélangez.
3. Choisissez le programme Rissolé et mélangez pendant 5 minutes. Ajoutez le beurre et l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

## EN - SAUTÉED VEGETABLES

difficulty 10 minutes

STIR FRY STEW

### Ingredients:

- ½ spring onions finely chopped
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 160g fresh spinach leaves, cut into pieces
- 200g carrots, peeled and cut into pieces
- 200g potatoes, peeled and cut into pieces
- 130g trimmed green beans
- 10g softened butter
- 50ml water
- Salt

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Put all the ingredients except water and butter in the cooking bowl. Mix.
3. Choose Stir Fry program and stir for 5 mins. Add the butter and water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve.

## NL - AUBERGINE CAVIA

moelijkheidsgraad 10 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

### Ingrediënten:

- ½ bosuitjes, fijngehakt
- 2 el extra vergine olijfolie
- 160 g verse spinazieblaadjes, in stukjes gesneden
- 200 g wortels, geschraapt en in stukjes gesneden
- 200 g aardappelen, geschild en in stukjes gesneden
- 130 g bijgesneden sperziebonen
- 10 g zachte boter
- 50ml water
- Zout

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe alle ingrediënten in de binnenpan, behalve het water en de boter. Meng het.
3. Selecteer het programma Roerbakken, roer 5 minuut door en voeg de boter en het water toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

## ES - VERDURAS SALTEADAS

dificultad 10 minutos

SALTEAR ESTOFADO

### Ingredientes:

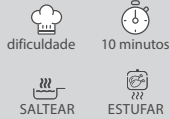
- ½ cebolletas finamente picadas
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 160 g de hojas de espinacas frescas cortadas en trozos
- 200 g de zanahorias peladas y cortadas en trozos
- 200 g de patatas peladas y cortadas en trozos
- 130 g de judías verdes sin las puntas
- 10 g de mantequilla blanda
- 50 ml de agua
- Sal

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pon todos los ingredientes excepto el agua y la mantequilla. Mezcla.
3. Elige el programa Saltear y remueve durante 5 minutos. Añade la mantequilla y el agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.



## PT - LEGUMES SALTEADOS



### Ingredientes:

- ½ cebolinhas picadas finamente
- 2 colheres de sopa de azeite virgem extra
- 160 g de espinafres frescos cortados em pedaços
- 200 g de cenouras descascadas e cortadas em pedaços
- 200 g de batatas descascadas e cortadas em pedaços
- 130 g de feijão-verde aparado
- 10 g de manteiga amolecida
- 50 ml de água
- Sal

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque todos os ingredientes, exceto a água e a manteiga. Misture.
3. Escolha o programa Saltear e mexa durante 5 minutos. Adicione a manteiga e a água.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 5 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.



## IT - VERDURE SALTATE



### Ingredienti:

- ½ cipollotti tritati finemente
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 160 g di foglie di spinaci freschi, tagliate a pezzi
- 200 g di carote, sbucciate e tagliate a pezzi
- 200 g di patate, sbucciate e tagliate a pezzi
- 130 g di fagiolini tagliati
- 10 g di burro ammorbidito
- 50 ml di acqua
- Sale

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Mettere tutti gli ingredienti tranne l'acqua e il burro. Mescolare.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e mescolare per 5 minuti. Aggiungere il burro e l'acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 5 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## DE – GEDÜNSTETES GEMÜSE



### Zutaten:

- ½ Frühlingzwiebeln, fein gehackt
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 160 g frische Spinatblätter, in Stücke geschnitten
- 200 g Karotten, geschält und in Stücke geschnitten
- 200g Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 130 g geputzte grüne Bohnen
- 10 g weiche Butter
- 50ml Wasser
- Salz

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Vermengen Sie alle Zutaten außer Wasser und Butter. Mischen Sie alles.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie alles unter Rühren 5 Minuten lang an. Geben Sie Butter und Wasser hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



### Υλικά:

- ½ φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 2 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 160 g φύλλα φρέσκο σπανάκι, κομμένο σε τεμάχια
- 200 g καρότα, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε τεμάχια
- 200 g πατάτες ξεφλουδισμένες και τεμαχισμένες σε κομμάτια
- 130 g πράσινα φασολάκια, καθαρισμένα
- 10 g μαλακωμένο βούτυρο
- 50 ml νερό
- Αλάτι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το νερό και το βούτυρο. Ανακατέψτε.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ανακατέψτε για 5 λεπτό. Προσθέστε το βούτυρο και το νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.

## العربية - الخضار المقلي

- 10 جم من الزبدة الطرية
- 50 مل من الماء
- ملح
- 200 جم من الجزر المقشر والمقطع إلى قطع صغيرة
- 200 جم من البطاطس المقشرة للمقطعة إلى قطع صغيرة
- 130 جم من الفاصوليا الخضراء المقطعة بشكل متساو

### المكونات:

- 1/2 حبة من البصل الأخضر المفروم فرماً ناعماً
- 2 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز
- 160 جم من أوراق السبانخ الطازجة المقطعة إلى قطع



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. ضعي كل المكونات عدا الماء والزبدة. واخطي المكونات.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقلي الخليط مدة 5 دقائق. أضيفي الزبدة والماء.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 5 دقائق.
5. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
6. جاهز للتقديم.



## FR - CAVIAR D'AUBERGINE

difficulté 6 minutes



VAPEUR

### Ingrédients :

- 700 g d'aubergine épluchée et coupée en cubes
- 2 c. à c. de cumin en poudre
- 2 c. à s. de persil frais haché
- Le jus d'un citron
- 1 c. à c. de sucre
- 1 gousse d'ail
- Sel
- 40 ml d'huile d'olive
- Poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Placez l'aubergine dans le panier vapeur, puis dans le bol avec 200 ml d'eau.
2. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Vapeur et réglez-le sur 6 minutes.
3. Mélangez l'aubergine avec les ingrédients restants. Placez au réfrigérateur pendant 4 heures et goûtez.

## EN - AUBERGINE CAVIAR

difficulty 6 minutes



STEAM

### Ingredients:

- 700g peeled aubergine cut into cubes
- 2 tsp ground cumin
- Juice of 1 lemon
- 1 tsp caster sugar
- 1 clove of garlic, crushed
- Salt
- 40ml olive oil
- Freshly ground black pepper
- 2 tbs fresh shredded flat leaf parsley

### Cooking method:

1. Place the aubergine in the steam basket and then in the bowl with 200ml of water.
2. Close and lock the lid. Select Steam program and set 6 mins.
3. Mix the aubergine with the remaining ingredients. Refrigerate 4 hours, and taste.

## NL - AUBERGINE CAVIAR

moelijkheidsgraad 6 minuten



STOMEN

### Ingrediënten:

- 700 g geschilde en in blokjes gesneden aubergine
- 2 tl gemalen komijn
- Sap van 1 citroen
- 1 el basterdsuiker
- 1 teentje knoflook, geplet
- Zout
- 40 ml olijfolie
- Versgemalen zwarte peper
- 2 el vers gehakte platte bladpeterselie

### Bereidingswijze:

1. Leg de aubergine in de stoommand en doe vervolgens 200 ml water in de kom.
2. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stomen en stel de tijd in op 6 minuten.
3. Meng de aubergine met de overige ingrediënten. Plaats 4 uur in de koelkast en proef.

## ES - CAVIAR DE BERENJENA

dificultad 6 minutos



VAPOR

### Ingredientes:

- 700 g de berenjena pelada cortada en dados
- 2 cucharadas de postre de comino molido
- Zumo de 1 limón
- 1 cucharada de postre de azúcar extrafino
- 1 diente de ajo machacado
- Sal
- 40 ml de aceite de oliva
- Pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas soperas de perejil fresco picado

### Método de cocción:

1. Coloca la berenjena en el cesto de cocción al vapor y, a continuación, introdúcelo en el recipiente con 200 ml de agua.
2. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Vapor y ajusta 6 minutos.
3. Mezcla la berenjena con los ingredientes restantes. Refrigera durante 4 horas y prueba.

## PT - CAVIAR DE BERINGELA



dificuldade 6 minutos



COZER A VAPOR

### Ingredientes:

- 700 g de beringela descascada e cortada em cubos
- 2 colheres de chá de cominhos em pó
- Pimenta preta moída na hora
- Sumo de 1 limão
- 1 colher de chá de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de salsa de folha lisa fresca picada
- 1 dente de alho esmagado
- 2 colheres de chá de açúcar refinado
- Sal
- 40 ml de azeite

### Método de cozedura:

1. Coloque a beringela no cesto de cozedura a vapor e, em seguida, na cuba com 200 ml de água.
2. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Vapor e defina 6 minutos.
3. Misture a beringela com os restantes ingredientes. Leve ao frigorífico durante 4 horas e saboreie.

## DE – AUBERGINEN-KAVIAR



schwierigkeit 6 minuten



DAMPF

### Zutaten:

- 700 g geschälte Aubergine, in Würfel geschnitten
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Zucker
- 2 EL gehackte glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- Salz
- 40ml Olivenöl

### Zubereitungsmethode:

1. Die Aubergine in den Dampfeinsatz und 200 ml Wasser in die Schüssel geben.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Dampf-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
3. Die Aubergine mit den restlichen Zutaten vermengen. 4 Stunden kühl stellen und abschmecken.



## EL - ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ



βαθμός δυσκολίας 6 λεπτά



ΑΤΜΟΣ

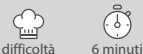
### Υλικά:

- 700 g μελιτζάνα ξεφλουδισμένη και κομμένη σε κύβους
- 40 ml ελαιόλαδο
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- Χυμός από 1 λεμόνι
- 2 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 2 κ.σ. φρέσκος ψιλοκομμένος μαϊντανός
- 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
- 1 κ.γ. ζάχαρη άχνη
- Αλάτι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε τη μελιτζάνα στο καλάθι ατμού και μετά στον κάδο με 200 ml νερό.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
3. Ανακατέψτε τη μελιτζάνα με τα υπόλοιπα υλικά. Τοποθετήστε στο ψυγείο για 4 ώρες και δοκιμάστε.

## IT - CAVIALE DI MELANZANE



difficoltà 6 minuti



COTTURA A VAPORE

### Ingredienti:

- 700 g di melanzane sbucciate tagliate a cubetti
- 2 cucchiaini di cumino macinato
- Pepe nero appena macinato
- Succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 2 cucchiari di prezzemolo a foglia piatta, appena tritato
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- Sale
- 40 ml di olio d'oliva

### Preparazione:

1. Versare le melanzane nel cestello per la cottura a vapore e poi nel recipiente con 200 ml di acqua.
2. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Cottura a vapore e impostarlo su 6 minuti.
3. Mescolare le melanzane con gli altri ingredienti. Fare riposare in frigorifero per 4 ore e servire.

## العربية - كافيال الباذنجان

### المكونات:

- 700 جم من الباذنجان المقشر والمقطع إلى مكعبات
- 2 ملعقة صغيرة واحدة من السكر الناعم
- ملح
- 40 مل من زيت الزيتون
- 2 ملعقة صغيرة واحدة من الكومون المطحون
- 2 ملعقة صغيرة واحدة من السكر الناعم
- فلفل أسود طازج مطحون
- عصير ليمونة واحدة
- فص ثوم واحد مهروس



مستوى الصعوبة 6 دقائق



الطهي بالبخار

### طريقة الطهي:

1. ضعي الباذنجان في سلة البخار ثم في الوعاء مع 200 مل من الماء.
2. أغلقي الغطاء بإحكام. حدد برنامج Steam (الطهي بالبخار) واضبطه على 6 دقائق.
3. اخطلي الباذنجان مع باقي المكونات. ضعيه في التلاجة مدة 4 ساعات وتناوله.





## FR - POTATOES AUX AROMATES

difficulté 33 minutes



### Ingrédients:

- 750 g de pommes de terre coupées en potatoes et séchées
- 10 g de farine
- 1 càs d'herbes de Provence
- 1 càs de paprika
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Dans un saladier, mettre les potatoes, l'huile, les herbes, le paprika, sel et poivre. Mélanger. Ajouter la farine et mélanger.
2. Placer les potatoes dans la cuve. Ajouter de l'huile si nécessaire.
3. Positionner le Turbo Crisp. Lancer la fonction Friture 33 min, 200°C. Mélanger à mi-cuisson.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## EN - SPICED WEDGES

difficulty 33 minutes



### Ingredients:

- 750 g potatoes, cut into wedges and dried
- 10 g plain flour
- 1 tsp mixed herbs
- 1 tsp paprika
- 2 tbsp olive oil
- Salt and pepper, to taste

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. In a mixing bowl, add the potatoes, oil, herbs, paprika, salt and pepper. Mix. Add the flour and mix again.
2. Add the potatoes to the bowl. Add more oil if necessary.
3. Install the Turbo Crisp lid and start the Air Fry #3 program (33 min at 200°C). Stir halfway through the cooking.

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - GEKRUIDE AARDAPPELPARTJES

moeilijkheidsgraad 33 minuten



### Ingrediënten:

- 750 g aardappelen, in partjes gesneden en gedroogd
- 2 eetlepels olijfolie
- 10 g bloem
- 1 theelepel gemengde kruiden
- 1 theelepel paprikapoeder
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Doe de aardappelen, olie, kruiden, paprikapoeder en het zout en peper in een mengkom. Meng het. Voeg de bloem toe en meng opnieuw.
2. Doe de aardappelen in de kom. Voeg indien nodig meer olie toe.
3. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Air Fry #3 (33 min. op 200 °C). Roer halverwege de bereiding.

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## ES - PATATAS GAJO CON HIERBAS AROMÁTICAS

difficultad 33 minutos



### Ingredientes:

- 750 g de patatas cortadas en gajo y secadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de hierbas provenzales
- 10 g de harina
- 1 cucharada de pimentón
- Sal
- Pimienta

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

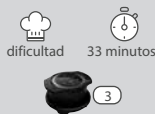
1. Poner en un cuenco las patatas, el aceite, las hierbas, el pimentón, la sal y la pimienta. Mezclar. Añadir la harina y mezclar.
2. Colocar las patatas gajo en el bol. Añadir aceite si es necesario.
3. Colocar la tapa Turbo Crisp. Programar la función de fritura durante 33 min a 200°C. Darles la vuelta a mitad de cocción.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**

## PT - BATATS COM ESPECIARIAS



dificultad 33 minutos



### Ingredientes:

- 750 g batatas, cortadas em gomos e secas
- 1 C. de chá de mistura de ervas
- 1 C. de chá de paprica

- 2 C. de sopa de azeite
- 10 g farinha
- Sal e pimenta, para temperar.

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Numa taça, junte as batatas, o azeite, as ervas aromáticas, a paprica, o sal e a pimenta. Misture. Acrescente a farinha e misture novamente.
2. Coloque as batatas na cuba. Acrescente mais azeite se necessário.

3. Coloque a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Air Fry #3 (33 min a 200°C). Mexa a meio da cozedura.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



**Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.**



## DE - KRÄUTER-KARTOFFELN



schwierigkeit 33 Minuten



### Ingredients:

- 750 g Kartoffeln
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 EL Paprika
- 2 EL Olivenöl
- 10 g Mehl

- Salz
- Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Halbieren Sie die Kartoffeln nach dem Waschen längs (große Kartoffeln vierteln und ggf. noch mal in der Länge halbieren) und trocknen Sie sie vor der Weiterverarbeitung ab.
2. Kartoffeln, Öl, Kräuter, Paprika, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mischen. Mehl hinzugeben und mischen.

3. Die Kartoffeln in den Behälter geben. Bei Bedarf Öl hinzugeben.

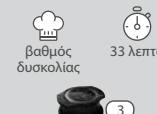
4. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen. Mit der Frittierfunktion während 33 Min. bei 200°C frittieren. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



**Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.**

## EL - ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΚΥΔΩΝΑΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ



βαθμός δυσκολίας 33 λεπτά



### Υλικά:

- 750 γρ. πατάτες, κομμένες σε φέτες και στεγνές
- 1 κουταλάκι του γλυκού ανάμεικτα μυρωδικά
- 1 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα

- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 10 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Τοποθετήστε σε ένα μπολ τις πατάτες, το λάδι, τα μυρωδικά, την πάπρικα, αλάτι και πιπέρι. Ανακατέψτε. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε ξανά.

2. Προσθέστε τις πατάτες στο μπολ. Προσθέστε περισσότερο λάδι, αν χρειάζεται.

3. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το πρόγραμμα Air Fry #3 (33 λεπτά στους 200°C). Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος.

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



**Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.**

## IT - SPICCHI DI PATATE SPEZIATI



dificoltà 33 minuti



### Ingredienti:

- 750 g di patate, tagliate a spicchi e asciugate
- 1 cucchiaino di erbe miste
- 1 cucchiaino di paprika
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

- 10 g di farina 00
- Sale e pepe a piacere

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. In una ciotola, aggiungere le patate, l'olio, le erbe, la paprika, sale e pepe. Mescolare. Aggiungere la farina e mescolare nuovamente.

2. Mettere le patate nel recipiente. Se necessario, aggiungere altro olio.

3. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma Frittura ad aria n. 3 (33 minuti a 200 °C). Mescolare a metà cottura.

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



**Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.**

## العربية - قطع البطاطس المتبلّة

المكونات:

- 750 جم من البطاطس المقطّعة إلى مثلثات صغيرة والمجفّفة
- ملعقة صغيرة من الأعشاب المختلطة
- ملعقة صغيرة من البابريكا
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- 10 جم من الدقيق
- ملح وبهار حسب الذوق



مستوى الصعوبة 33 دقائق



طريقة الطهي:

حضري المكونات.

1. في وعاء للخلط، أضيفي البطاطس والزيت والأعشاب والبابريكا والملح والبهار. واغلطي المكونات.

أضيفي الدقيق واغلطي المكونات مرّة أخرى.

2. أضيفي البطاطس إلى الوعاء. أضيفي المزيد من الزيت عند الحاجة.
3. ثبتي غطاء Turbo Crisp وابدئي البرنامج Air Fry #3 (القلي بالهواء) (33 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية). قلبّي المكونات في منتصف مدة الطهي.

**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

**تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP**







### FR - CHOU-FLEUR PANÉ AU CURRY

difficulty 7 minutes



#### Ingédients:

- 500 g de sommités de chou-fleur
- 2 gros œufs battus
- 60 g de farine
- 75 g de chapelure
- 1 càs de curry en poudre
- 1 càc de sel
- 1 càs d'huile

#### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Mettre farine/curry, œufs et chapelure dans 3 bols distincts. Dans l'ordre, passer les sommités dans chaque bol.
2. Mettre le chou-fleur dans la cuve. Arroser d'huile.
3. Positionner le Turbo Crisp. Cuire 7 min à 200°C en mode Manuel. Retourner à mi-cuisson.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

### EN - CURRIED CRUMBED CAULIFLOWER

difficulty 7 minutes



#### Ingredients:

- 500 g cauliflower florets
- 2 eggs, beaten
- 60 g flour
- 75 g breadcrumbs
- 1 tbsp curry powder
- 1 tsp salt
- 1 tbsp oil

#### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. Place the flour, salt and curry powder, eggs, and breadcrumbs in 3 separate mixing bowls. Dip the cauliflower in each bowl following the same order.
2. Add the cauliflower to the bowl. Drizzle with oil.
3. Install the Turbo Crisp lid and start the Manual program: 7 min at 200°C. Stir halfway through the cooking.

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

### NL - GEKRUIDE, GEPANEERDE BLOEMKOOL

moelijkheidsgraad 7 minuten



#### Ingrediënten:

- 500 g bloemkoolroosjes
- 2 eieren, losgeklopt
- 60 g bloem
- 75 g paneermeel
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel olie

#### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Doe de bloem, het zout, de kerriepoeder, de eieren en het paneermeel in 3 afzonderlijke mengkommen. Doop de bloemkool in elke kom in dezelfde volgorde.
2. Doe de bloemkool in de kom. Besprenkel met olie.
3. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Manual (Handmatig): 7 min. op 200 °C. Keer ze halverwege de bereiding om.

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

### ES - COLIFLOR EMPANADA AL CURRY

difficultad 7 minutos



#### Ingredientes:

- 500 g de cabezas de coliflor
- 2 huevos grandes batidos
- 60 g de harina
- 75 g de pan rallado
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite

#### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Poner la harina/el curry, los huevos y el pan rallado en 3 cuencos distintos. En este orden, pasar la parte superior de las flores de coliflor por cada cuenco.
2. Poner la coliflor en el bol. Rociar con aceite.
3. Colocar la tapa Turbo Crisp. Cocinar durante 7 minutos a 200°C en modo manual. Darles la vuelta a mitad de cocción.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**



## PT - COUVE FLOR PANADA COM CARIL



### Ingredients:

- 500 g raminhos de couve flor
- 2 ovos, batidos
- 60 g farinha
- 75 g pão ralado
- 1 C. de sopa de caril em pó
- 1 C. de chá de sal
- 1 C. de sopa de óleo

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Coloque a farinha, o sal e o caril em pó, os ovos e o pão ralado em 3 taças separadas. Mergulhe a couve flor em cada taça seguindo pela mesma ordem.
2. Coloque a couve flor na cuba. Regue com o óleo.
3. Instale a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Manual: 7 min a 200°C. Mexa a meio da cozedura.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.

## DE - PANIERTER BLUMENKOHLE MIT CURRY



### Ingredients:

- 500 g Blumenkohlröschen
- 2 große Eier, verquirlt
- 60 g Mehl
- 75 g Paniermehl
- 1 EL Curry
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Mehl/Curry, Eier und Paniermehl in 3 verschiedene Schüsseln geben. Blumenkohl der Reihe nach in jeder Schüssel wenden.
2. Blumenkohl in den Behälter legen. Mit Öl beträufeln.
3. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen. Mit dem manuellen Modus während 7 Min. bei 200°C backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

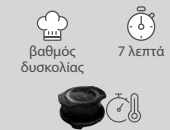
**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.



## EL - ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΜΕ ΚΑΡΥ



### Υλικά:

- 500 γρ. κουνουπίδι (φουντίτσες)
- 2 αυγά, χτυπημένα
- 60 γρ. αλεύρι
- 75 γρ. τριμμένη φρυγανιά

- 1 κουταλιά της σούπας κάρυ σε σκόνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και το κάρυ σε σκόνη, τα αυγά και την τριμμένη φρυγανιά σε 3 ξεχωριστά μπολ. Βουτήξτε το κουνουπίδι σε κάθε μπολ με την ίδια σειρά.

2. Προσθέστε το κουνουπίδι στο μπολ. Ραντίστε με λάδι.

3. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το Χειροκίνητο πρόγραμμα: 7 λεπτά στους 200°C. Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος.

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.

## IT - CAVOLFIORE IMPANATO AL CURRY



### Ingredienti:

- 500 g di cime di cavolfiore
- 2 uova sbattute
- 60 g di farina
- 75 g di pangrattato
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. Mettere la farina con il sale e il curry in polvere, le uova e il pangrattato in 3 ciotole separate. Immergere il cavolfiore in ogni ciotola seguendo lo stesso ordine.
2. Mettere il cavolfiore nel recipiente. Spruzzare con olio.
3. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma manuale: 7 minuti a 200 °C. Mescolare a metà cottura.

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

## العربية - القرنبيط المقرمش بالكاري

- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من الزيت

- المكونات:
- 500 جم من زهورات القرنبيط
- يصفان مخفوقتان
- 60 جم من الدقيق
- 75 جم من فتات الخبز
- ملعقة كبيرة من مسحوق الكاري



طريقة الطهي:  
حشري المكونات.

3. ثبتي غطاء Turbo Crisp وايدئي البرنامج اليدوي: 7 دقائق على حرارة 200 درجة مئوية. قلبني المكونات في منتصف مدة الطهي.

1. أضيفي الدقيق والملح ومسحوق الكاري والبيض وفتات الخبز في 3 أوعية خلط منفصلة. اغمسي القرنبيط في كل وعاء باتباع الترتيب عينه.
2. أضيفي القرنبيط إلى الوعاء. صبني القليل من الزيت.

**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP





## FR - GRATIN DAUPHINOIS



### Ingédients:

- 900 g de pommes de terre de type fondantes coupées en rondelles
- 90 g de lardons
- 15 cl de crème
- 40 cl de lait
- 80 g de gruyère râpé
- ¼ oignon
- 2 càc d'huile d'olive

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Verser l'huile d'olive dans la cuve. Ajouter les oignons et les lardons. Faire dorer.
2. Ajouter les pommes de terre, la crème et le lait. Mélanger le tout. Cuisson sous pression: 6 min

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.

3. Recouvrir la préparation de gruyère râpé. Positionner le Turbo Crisp, et lancer la fonction Grill pendant 20 min à 200°C.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## EN - POTATO BAKE



### Ingredients:

- 900 g potatoes, sliced
- 90 g bacon, diced
- 150 ml single cream
- 350 ml milk
- 200 g grated Cheddar cheese
- ¼ onion
- 2 tsp olive oil

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. Pour the olive oil into the bowl. Add the onions and bacon to the bowl and brown.
2. Add the potatoes, cream, and milk. Stir well. Pressure cooking : 6 min

3. Sprinkle with cheese. Install the Turbo Crisp lid and start the Grill #2 program (20 min at 200°C).

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - Aardappelovenshotel



### Ingrediënten:

- 900 g aardappelen, in plakjes
- 90 g spek, in blokjes gesneden
- 150 ml halfvolle room
- 350 ml melk
- 200 g geraspte cheddar
- ¼ ui
- 2 theelepels olijfolie

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Giet de olijfolie in de kom. Doe de uien en het spek in de kom en laat ze bruinen.
2. Voeg de aardappelen, room en melk toe. Roer grondig. Snelkoken: 6 min.

3. Bestrooi met kaas. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Grill #2 (20 min. op 200 °C).

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## ES - GRATINADO DELFINÉS



### Ingredientes:

- 900 g de patatas tiernas en rodajas
- 90 g de panceta
- 15 cl de nata
- 40 cl de leche
- 80 g de queso gruyère rallado
- ¼ cebolla
- 2 cucharadita de aceite de oliva

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Verter el aceite de oliva en el bol. Añadir las cebollas y la panceta. Dorar.
2. Añadir las patatas, la nata y la leche. Mezclarlo todo. Cocer a presión: 6 min.

3. Cubrir la preparación con queso gruyère rallado. Colocar la tapa Turbo Crisp y programar la función grill durante 20 minutos a 200°C.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**

## PT - BATATAS GRATINADAS



### Ingredients:

- 900 g batatas, às rodelas
- 90 g bacon, aos cubos
- 150 ml natas
- 350 ml leite
- 200 g queijo Cheddar ralado

- ¼ cebola
- 2 C. de chá de azeite

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Coloque o azeite na cuba. Adicione a cebola e o bacon à cuba e deixe alourar.
2. Junte as batatas, as natas e o leite. Mexa bem. Cozedura à pressão.

3. Polvilhe com o queijo. Coloque a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Grill #2 (20 min a 200°C).

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



**Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.**



## DE - KARTOFFELGRATIN



### Ingredients:

- 900 g Kartoffeln, in Scheiben
- 90 g Speck
- 15 cl Sahne
- 35 cl Milch
- 80 g geriebener Greyerzer-Käse

- ¼ Zwiebel
- 2 TL Olivenöl

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Olivenöl in den Behälter geben. Zwiebeln und Speck hinzugeben. Anbraten.
2. Kartoffeln, Sahne und Milch hinzugeben. Alles miteinander mischen. Garen unter Druck: 6 Min.

3. Mischung mit geriebenem Greyerzer-Käse bedecken. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen und mit der Grillfunktion während 20 Min. bei 200°C grillen.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



**Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.**

## EL - ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ



### Υλικά:

- 900 γρ. πατάτες, κομμένες σε φέτες
- 90 γρ. μπέικον, κομμένο σε κύβους
- 150 ml κρέμα γάλακτος

- 350 ml γάλα
- 200 γρ. τριμμένο τυρί τσένταρ
- ¼ κρεμμύδι
- 2 κουταλάκια του γλυκού ελαιόλαδο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Ρίξτε το ελαιόλαδο στο μπλ. Προσθέστε τα κρεμμύδια και το μπέικον στο μπλ και τσιγαρίστε.
2. Προσθέστε τις πατάτες, την κρέμα γάλακτος και το γάλα. Ανακατέψτε καλά. Μαγείρεμα υπό πίεση (Χύτρα ταχύτητα): 6 λεπτά

3. Πασπαλίστε με τυρί. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το πρόγραμμα Grill #2 (20 λεπτά στους 200°C).

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



**Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.**

## IT - PATATE GRATINATE



### Ingredienti:

- 900 g di patate, a fette
- 90 g di pancetta, a dadini
- 150 ml di panna liquida
- 350 ml di latte

- 200 g di formaggio Cheddar grattugiato
- Un quarto di cipolla
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. Versare l'olio d'oliva nel recipiente. Aggiungere la cipolla e la pancetta nel recipiente e rosolare.
2. Aggiungere le patate, la panna e il latte. Mescolare bene. Cottura a pressione: 6 minuti

3. Cospargere di formaggio. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma Grill n. 2 (20 minuti a 200 °C).

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



**Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.**

## العربية - كبة البطاطس

المكونات:

- 900 جم من البطاطس المقطعة إلى شرائح ¼ بوصة
- 90 جم من اللحم المقدد المقطع إلى مكعبات
- 150 مل من القشدة السائلة
- 350 مل من الحليب

- 200 جم من البطاطس المقطعة إلى شرائح ¼ بوصة
- 90 جم من اللحم المقدد المقطع إلى مكعبات
- 150 مل من القشدة السائلة
- 350 مل من الحليب



طريقة الطهي:

حضري المكونات.

1. اسكبي زيت الزيتون في الوعاء. أضيفي البصل واللحم المقدد إلى الوعاء وحمريهما.
2. أضيفي البطاطس والقشدة والحليب إلى الوعاء. قلبّي المكونات جيّدًا. الطهي بالضغط: 6 دقائق.

3. رشي اللحم المقدد بالجبنة. ثبتي غطاء Turbo Crisp وابدي البرنامج Grill #2 (الشواء) (20 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية).

**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

**تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP.**







## FR - MOUSSAKA GRATINÉE



### Ingrédients:

- 1 oignon haché
- 500 g de boeuf haché
- 700 g d'aubergine coupées en cubes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 15 cl de tomates concassées
- 2 œufs battus
- 2 gousses d'ail hachées
- Emmental râpé
- Sel
- Poivre

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Verser l'huile d'olive dans la cuve. Ajouter l'oignon, faire dorer. Ajouter la viande et l'ail. Faire dorer.
2. Ajouter les aubergines et les tomates concassées. Mélanger. Cuisson sous pression : 8 min.
3. Verser les œufs battus sur la préparation et recouvrir de fromage. Positionner le Turbo Crisp. Lancer la fonction Grill 15 min à 200°C.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## EN - MOUSSAKA



### Ingredients:

- 1 onion, thinly sliced
- 500 g beef mince
- 700 g eggplants, cubed
- 2 tbsp olive oil
- 150 ml tomato passata
- 2 eggs, beaten
- 2 cloves garlic, crushed
- Grated Mozzarella cheese
- Salt and pepper, to taste

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. Pour olive oil into the bowl. Sauté the onion. Add the meat and garlic and cook until brown.
2. Add the eggplants and tomatoes and stir well. Pressure cooking : 8 min.
3. Pour the beaten eggs on top and sprinkle with cheese. Install the Turbo Crisp lid and start the Grill #2 program (15 min at 200°C).

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - MOUSSAKA



### Ingrediënten:

- 1 ui, in dunne ringen
- 500 g rundergehakt
- 700 g aubergines, in blokjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 150 ml tomatenpassata
- 2 eieren, losgeklopt
- 2 teentjes knoflook, fijgehakt
- geraspte mozzarella
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Giet olijfolie in de kom. Fruit de ui. Voeg het vlees en de knoflook toe en bak deze tot ze bruin zijn.
2. Voeg de aubergines en tomaten toe en roer het geheel goed door. Snelkoken: 8 min.
3. Giet de geklopte eieren eroverheen en bestrooi het geheel met kaas. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Grill #2 (15 min. op 200 °C).

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## ES - MUSAKA GRATINADA



### Ingredientes:

- 1 cebolla picada,
- 500 g de carne picada de buey
- 700 g de berenjena cortada en dados
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 15 cl de tomate triturado
- 2 huevos batidos
- 2 dientes de ajo picados
- Queso emmental rallado
- Sal
- Pimienta

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Verter el aceite de oliva en el bol. Añadir la cebolla y dorarla. Añadir la carne y el ajo. Dorar.
2. Añadir las berenjenas y los tomates triturados. Mezclar. Cocer a presión: 8 min.
3. Verter los huevos batidos sobre la mezcla y cubrir con queso. Colocar la tapa Turbo Crisp. Programar la función grill durante 15 minutos a 200°C.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**

## PT - MUSSACA



### Ingredientes:

- 1 cebola, às rodelas finas
- 500 g carne vaca picada
- 700 g beringelas, aos cubos
- 2 C. de sopa de azeite
- 150 ml molho de tomate
- 2 ovos, batidos

- 2 dentes de alho, esmagados
- Queijo Mozzarella ralado
- Sal e pimenta, para temperar

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Coloque o azeite na cuba. Refogue a cebola. Acrescente a carne e os alhos e deixe alourar.
2. Acrescente as beringelas e o molho de tomate e mexa bem. Cozedura à pressão.

3. Deite os ovos batidos por cima e polvilhe com o queijo. Coloque a tampa Extra Crisp e inicie o programa Grill #2 (15 min a 200°C).

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.

## DE - ÜBERBACKENE MOUSSAKA



### Ingredientes:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 500 g Rinderhackfleisch
- 700 g Aubergine, in Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 15 cl gehackte Tomaten

- 2 verquirlte Eier
- 2 verquirlte Eier
- 2 Knoblauchzehen
- Emmentaler, gerieben
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Olivenöl in den Behälter geben. Zwiebel hinzugeben, bräunen. Fleisch und Knoblauch hinzugeben. Anbraten.
2. Aubergine und gehackte Tomaten hinzugeben. Mischen. Garen unter Druck: 8 Min.

3. Die verquirlten Eier über die Mischung gießen und mit Käse bedecken. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen. Mit der Grillfunktion während 15 Min. bei 200°C grillen.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.



## EL - ΜΟΥΣΑΚΑΣ



### Υλικά:

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 500 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
- 700 γρ. μελιτζάνες, κομμένες σε κύβους
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

- 150 ml χυμός ντομάτας
- 2 αυγά, χτυπημένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- Τριμμένο τυρί μοτσαρέλα
- Αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Ρίξτε ελαιόλαδο στο μπολ. Σοτάρετε το κρεμμύδι. Προσθέστε το κρέας και το σκόρδο και μαγειρέψτε μέχρι να ροδίσουν.
2. Προσθέστε τις μελιτζάνες και τις ντομάτες και ανακατέψτε καλά. Μαγείρεμα υπό πίεση (Χύτρα ταχύτητας): 8 λεπτά

3. Ρίξτε από πάνω τα χτυπημένα αυγά και πασπαλίστε με το τυρί. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το πρόγραμμα Grill #2 (15 λεπτά στους 200°C).

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.

## IT - MOUSSAKA



### Ingredienti:

- 1 cipolla, tagliata a fette sottili
- 500 g di manzo macinato
- 700 g di melanzane, tagliate a cubetti
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- 150 ml di passata di pomodoro
- 2 uova sbattute
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- Mozzarella grattugiata
- Sale e pepe a piacere

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. Versare l'olio d'oliva nel recipiente. Soffriggere la cipolla. Aggiungere la carne e l'aglio e fare rosolare.
2. Aggiungere le melanzane e i pomodori e mescolare bene. Cottura a pressione: 8 minuti.

3. Versare sopra le uova sbattute e cospargere di formaggio. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma Grill n. 2 (15 minuti a 200 °C).

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

## العربية - المصقعة

- 150 مل من معجون الطماطم
- بيضتان مخفوقتان
- فصان من الثوم المهروس
- جينة موزاريلا مبشورة
- ملح وپهار حسب الذوق

المكونات:

- بصلة واحدة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 500 جم من اللحم المفروم
- 700 غ من الباذنجان المقطع إلى مكعبات
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون



طريقة الطهي:

حضري المكونات.

3. اسكبي البيض المخفوق على المكونات وزيني الطبق بالجينة. ثبتي غطاء Turbo Crisp وابدئي البرنامج #2 (15 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية).

1. اسكبي زيت الزيتون في الوعاء. قلبي البصل. أضيفي اللحم والثوم واطهي المكونات حتى الاحمرار.
2. أضيفي الباذنجان ومعجون الطماطم وقلبي المكونات جيدًا. الطهي بالضغط: 8 دقائق.

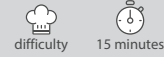
**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP





## EN - MUSHROOM RISOTTO



### Ingredients:

- 3 tbsp olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 1½ cups arborio rice
- 250g thinly sliced mushrooms
- 3 cups chicken stock
- 60ml white wine
- 3 tbsp butter
- ½ cup freshly grated Parmesan cheese
- Salt
- Freshly ground black Pepper

### Cooking method:

1. Select Stir Fry program, place the oil into the cooking bowl, add onion and brown for 4 mins. Add the rice and mushrooms, and brown for 2 mins.
2. Add wine and stock, close the lid and lock it. Select Rice program and set time to 6 mins.
3. Once it is done cooking, release the pressure and open the lid.
4. Select Sous-vide program, add the butter and Parmesan, and cook for 3 mins, stirring constantly.
5. Season to taste and serve immediately.

## NL - RISOTTO MET CHAMPIGNONS



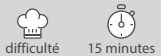
### Ingrediënten:

- 3 el olijfolie
- 1 ui, fijngehakt
- 1,5 kop arborio-rijst
- 250 g gedroogde champignons in stukjes
- 3 kopjes kippenbouillon
- 60 ml witte wijn
- 3 el boter
- ½ kop vers geraspte Parmezaanse kaas
- Zout
- Versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken, giet de olie in de binnenpan, voeg de ui toe en laat 4 minuten bruinen. Voeg de rijst en de champignons toe en laat 2 minuut bruinen.
2. Voeg de wijn en de bouillon toe, sluit het deksel en vergrendel het. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
3. Wanneer de rijst klaar is, laat dan de druk eraf en open het deksel.
4. Selecteer het programma VacuümGaren, voeg de boter en Parmezaanse kaas toe en roer 3 minuten door.
5. Breng naar wens op smaak en serveer direct.

## FR - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS



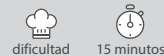
### Ingédients :

- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon finement émincé
- 1½ tasse de riz Arborio
- 250 g de champignons finement émincés
- 3 tasses de bouillon de volaille
- 60 ml de vin blanc
- 3 c. à s. de beurre
- ½ tasse de parmesan râpé
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé, versez l'huile dans le bol de cuisson, ajoutez l'oignon et faites revenir pendant 4 minutes. Ajoutez le riz et les champignons, puis faites dorer pendant 2 minute.
2. Ajoutez le vin et le bouillon, placez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez la durée sur 6 minutes.
3. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
4. Sélectionnez le programme Sous vide, ajoutez le beurre et le parmesan, et laissez cuire pendant 3 minutes en remuant constamment.
5. Assaisonnez à votre goût et servez immédiatement.

## ES - RISOTTO DE SETAS



### Ingredientes:

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla finamente picada
- 1½ tazas de arroz arborio
- 250 g de setas secas laminadas
- 3 tazas de caldo de pollo
- 60 ml de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de mantequilla
- ½ taza de queso parmesano recién rallado
- Sal
- Pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear, pon el aceite en el recipiente de cocción, añade la cebolla y dora durante 4 minutos. Añade el arroz y los champiñones y deja que se doren durante 2 minuto.
2. Añade el vino y el caldo, cierra la tapa y bloquéala. Selecciona el programa Arroz y ajusta el tiempo a 6 minutos.
3. Cuando termine de cocinarse, despresuriza y abre la tapa.
4. Selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vide), añade la mantequilla y el queso parmesano, y cocina durante 3 minutos, revolviendo constantemente.
5. Sazona al gusto y sirve inmediatamente.



## PT - RISOTO DE COGUMELOS



### Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada finamente
- 1½ chávena de arroz Arborio
- 250 g de cogumelos laminados
- 3 chávenas de caldo de galinha
- 60 ml de vinho branco
- 3 colheres de sopa de manteiga
- ½ chávena de queijo parmesão ralado na hora
- Sal
- Pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Seleccione o programa Saltear, coloque o azeite na cuba de cozedura, acrescente a cebola e aloure durante 4 minutos. Adicione o arroz e os cogumelos e aloure durante 2 minutos.
2. Acrescente o vinho e o caldo. Feche a tampa e bloqueie-a. Seleccione o programa Arroz e defina 6 minutos.
3. Quando a cozedura terminar, liberte a pressão e abra a tampa.
4. Seleccione o programa Cozer a vácuo, adicione a manteiga e o parmesão e cozinhe durante 3 minutos, mexendo constantemente.
5. Tempere a gosto e sirva imediatamente.

## DE - PILZRISOTTO



### Zutaten:

- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 ½ Tassen Arborio-Reis
- 250g Champignons, dünn geschnitten
- 3 Tassen Hühnerbrühe
- 60ml Weißwein
- 3 EL Butter
- ½ Tasse geriebener Parmesankäse
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, gießen Sie das Öl in die Schüssel und fügen Sie die Zwiebel hin, um sie 4 Minuten lang anzubraten. Geben Sie den Reis und die Pilze hinzu und braten Sie alles 2 Minute lang an.
2. Geben Sie Wein und Brühe hinzu, schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
3. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
4. Wählen Sie das Sous-vidé-Programm, geben Sie Butter und Parmesan hinzu und garen Sie alles 3 Minuten unter ständigem Rühren.
5. Schmecken Sie das Risotto ab und servieren sie es sofort.



## EL - PIZOTO ME MANITARIA



### Υλικά:

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1½ φλιτζάνι ρύζι αρμπόριο
- 250 g μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες
- 3 φλιτζάνια ζωμός κοτόπουλο
- 60 ml λευκό κρασί
- 3 κ.σ. βούτυρο
- ½ φλιτζάνι φρεσκοτριμμένο τυρί παρμεζάνα
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry, τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε κρεμμύδι και τσιγαρίστε για 4 λεπτά. Προσθέστε το ρύζι και τα μανιτάρια και τσιγαρίστε για 2 λεπτά.
2. Προσθέστε το κρασί και τον ζωμό, κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το. Επιλέξτε το πρόγραμμα του ρυζιού και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 6 λεπτά.
3. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Sous-vidé, προσθέστε το βούτυρο και την παρμεζάνα και μαγειρέψτε για 3 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς.
5. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι όσο θέλετε και σερβίρετε αμέσως.

## IT - RISOTTO AI FUNGHI



### Ingredienti:

- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla tritata finemente
- 1½ tazza di riso Arborio
- 250 g di funghi tagliati sottili
- 3 tazze di brodo di pollo
- 60 ml di vino bianco
- 3 cucchiai di burro
- ½ tazza di parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Selezionare il programma Saltare in padella, versare l'olio nel recipiente per la cottura, aggiungere la cipolla e farla rosolare per 4 minuti. Aggiungere il riso, i funghi e rosolare per 2 minuti.
2. Aggiungere il vino e il brodo, chiudere il coperchio e bloccarlo. Selezionare il programma Riso e impostare l'orario su 6 minuti.
3. Terminata la cottura, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
4. Selezionare il programma Sottovuoto, aggiungere il burro e il parmigiano e cuocere per 3 minuti, mescolando di continuo.
5. Condire a piacere e servire immediatamente.

## العربية - ريزوتو بالمشروم

- ملح
- فلفل أسود مطحون

- 3 أكواب من مرق الدجاج
- 60 مل من خل التفاح
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- ½ كوب من جبنه البارميزان الطازجة المبشورة

- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- بصلة واحدة مفرومة فرماً ناعماً
- 1½ كوب من أرز الأربوريو
- 250 جم من المشروم المقطّع إلى شرائح رقيقة



### طريقة الطهي:

1. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وضعي الزيت في وعاء الطهي، ثم أضيفي البصل وحمرته مدة 4 دقائق. أضيفي الأرز والمشروم، وحمرتهما مدة دقيقتين.
2. أضيفي خل التفاح والمرق، ثم أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Rice (الأرز)، واضبطي الوقت على 6 دقائق.
3. بعد أن ينتهي الطهي، حرّري الضغط واقطعي الغطاء.
4. اختاري برنامج Sous-vidé (الطهي في أكياس مفرغة من الهواء)، وأضيفي الزبدة وجبنه البارميزان، وقومي بطهي المكونات مدة 3 دقائق مع التقليب المستمر.
5. تبلي الطبق حسب رغبتك، وقدميه على الفور.



## FR - RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT

### Ingrédients :

- 275 g de courge butternut
- 1½ tasse de riz Arborio
- 1 c. à s. de beurre ramolli
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 petit oignon finement émincé

- ½ tasse de vin blanc sec
- 3½ tasses de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 c. à c. de feuilles de sauge séchées
- Sel

- Poivre noir fraîchement moulu
- 3 c. à s. de parmesan fraîchement râpé
- 2 c. à s. de persil plat frais haché

### Méthode de cuisson :

1. Épluchez, épépinez la courge et coupez-la en cubes de 1 cm.
2. Sélectionnez le programme Risolé. Faites chauffer le beurre et l'huile dans le bol de cuisson, ajoutez la courge et laissez cuire pendant 3 minutes.
3. Ajoutez le riz et mélangez-le avec la courge. Ajoutez le vin et mélangez pendant 1 minute. Ajoutez le bouillon, assaisonnez légèrement. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez la durée sur 6 minutes.

## EN - BUTTERNUT SQUASH RISOTTO

### Ingredients:

- 275g butternut squash
- 1½ cups arborio rice
- 1 tbsp softened butter
- 2 tbsp olive oil
- 1 small onion, finely chopped

- ½ cup dry white wine
- 3½ cups chicken or vegetable stock
- 1 tsp dried sage leaves
- Salt
- Freshly ground black pepper

- 3 tbsp freshly grated Parmesan cheese
- 2 tbsp fresh chopped flat leaf parsley

### Cooking method:

1. Peel, de-seed the squash, and cut into 1cm cubes.
2. Select Stir Fry program. Heat the butter and oil in the cooking bowl, add the squash and cook for 3 mins.
3. Add the rice and stir to combine with the squash. Add the wine and stir for 1 min. Add the stock, season lightly and close the lid and lock it. Select Rice program and set to 6 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure.
5. Open the lid and stir in the sage. Select Sous-vide program and set to 4 mins, stirring continuously until the rice is tender and becomes thick and creamy.
6. Stir in the Parmesan cheese and season to taste. Serve immediately topped with parsley.

## NL - RISOTTO MET MUSKAATPOMPOEN

### Ingrediënten:

- 275 g muskaatpompoen
- 1,5 kop arborio-rijst
- 1 el zachte boter
- 2 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngehakt

- ½ kopje droge witte wijn
- 3½ kopje kippen- of groente bouillon
- 1 tl gedroogde salieblaadjes
- Zout
- Versgemalen zwarte peper

- 3 el vers geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el vers gehakte platte bladpeterselie

### Bereidingswijze:

1. Schil de pompoen, verwijder de zaden en snijd hem in blokjes van 1 cm.
2. Selecteer het programma Roerbakken. Verhit de boter en olie in de binnenpan, voeg de pompoen toe en laat 3 minuten koken.
3. Voeg de rijst toe en roer daar de pompoen door. Voeg de wijn toe en roer 1 minuut om. Voeg daarna de bouillon toe, breng licht op smaak, sluit het deksel en vergrendel het. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is.
5. Open het deksel en roer de salie erdoor. Selecteer het programma Vacuümgaaren en stel de tijd in op 4 minuten. |Blijf roeren totdat de rijst gaar is en er dik en romig uitziet.
6. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en breng naar wens op smaak met kruiden. Serveer direct met de peterselie erop.

## ES - RISOTTO DE CALABAZA

### Ingredientes:

- 275 g de calabaza
- 1½ tazas de arroz arborio
- 1 cucharada sopera de mantequilla ablandada
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 1 cebolla pequeña finamente picada
- ½ taza de vino blanco seco
- 3½ tazas de caldo de pollo o verduras
- 1 cucharada de postre de hojas de salvia secas

- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 3 cucharadas soperas de queso parmesano recién rallado
- 2 cucharadas soperas de perejil fresco picado

### Método de cocción:

1. Pela la calabaza, quítale las semillas y córtala en dados de 1 cm.
2. Selecciona el programa Saltar. Calienta la mantequilla y el aceite en el recipiente de cocción, añade la calabaza y cocina durante 3 minutos.
3. Añade el arroz y revuelve para mezclarlo con la calabaza. Añade el vino y remueve durante 1 minuto. Añade el caldo y sazóna ligeramente. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza.
5. Abre la tapa y añade la salvia. Selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vide) y ajusta 4 minutos, removiendo continuamente hasta que el arroz esté tierno y se vuelva espeso y cremoso.
6. Añade el queso parmesano y sazóna al gusto. Sírvelo inmediatamente con perejil.







## FR - RISOTTO À LA SAUCISSE



difficulté



8 minutes



RISSOLÉ



RIZ

### Ingédients :

- 280 g de riz Carnaroli
- 200 g de saucisses de votre choix
- 60 g de beurre
- 50 g de Grana Padano fraîchement râpé
- 60 ml de vin rouge
- 600 ml de bouillon de légumes
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 échalote finement hachée

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez la moitié du beurre, l'échalote, les saucisses et le riz dans le bol et mélangez.
3. Choisissez le programme Rissolé et remuez pendant 2 minute.
4. Ajoutez le vin, le bouillon et l'huile d'olive et mélangez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez-le sur 6 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Mélangez avec le beurre restant et saupoudrez de fromage.

## EN - SAUSAGE RISOTTO



difficulty



8 minutes



STIR FRY



RICE

### Ingredients:

- 280g Carnaroli rice
- 200g sausage, of your choice
- 60g butter
- 50g freshly grated Grana Padano cheese
- 60ml red wine
- 600ml vegetable stock
- 4 tbsp olive oil
- 1 shallot finely chopped

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add half the butter, shallot, sausage, and rice to bowl and mix.
3. Choose Stir Fry program and stir for 2 mins.
4. Add wine, stock and olive oil and mix.
5. Close the lid and lock it. Choose Rice program and set to 6 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Stir with the remaining butter and sprinkle over cheese.

## NL - WORSTRISOTTO



moelijkheidsgraad



8 minuten



ROERBAKKEN



RIJST

### Ingrediënten:

- 280 g Carnaroli-rijst
- 200 g worst naar keuze
- 60 g boter
- 50 g vers geraspte Grana Padano-kaas
- 60 ml rode wijn
- 600 ml groentebouillon
- 4 el olijfolie
- 1 sjalot

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de helft van de boter, de sjalotten, de worst en de rijst toe aan de binnenpan en roer door.
3. Selecteer het programma Roerbakken en roer 2 minuut door.
4. Voeg wijn, bouillon en olijfolie toe en meng.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Roer de overgebleven boter erdoor en bestrooi de met de kaas.

## ES - RISOTTO CON SALCHICHA



dificultad



8 minutos



SALTEAR



ARROZ

### Ingredientes:

- 280 g de arroz carnaroli
- 200 g de salchicha, de tu elección
- 60 g de mantequilla
- 50 g de queso Grana Padano recién rallado
- 60 ml de vino tinto
- 600 ml de caldo de verduras
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 chalota

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade la mitad de la mantequilla, la cebolla, la salchicha y el arroz al recipiente y mézclalo todo.
3. Elige el programa Saltear y remueve durante 2 minuto.
4. Añade vino, caldo y aceite de oliva, y mézclalo.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Mezcla con la mantequilla restante y espolvorea el queso por encima.

## PT - RISOTO DE SALSICHAS



dificuldade



8 minutos



SALTEAR



ARROZ

### Ingredientes:

- 280 g de arroz Carnaroli
- 200 g de salsicha à sua escolha
- 60 g de manteiga
- 50 g de queijo Grana Padano ralado na hora
- 60 ml de vinho tinto
- 600 ml de caldo de legumes
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 chalota

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Adicione metade da manteiga, a chalota, a salsicha e o arroz à cuba e misture.
3. Escolha o programa Saltear e mexa durante 2 minuto.
4. Adicione vinho, caldo e azeite e misture.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Arroz e defina 6 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Mexa a restante manteiga e polvilhe com o queijo.



## DE – WURST-RISOTTO



schwierigkeit



8 Minuten



ANBRATEN



REIS

### Zutaten:

- 280g Carnaroli-Reis
- 200 g Wurst Ihrer Wahl
- 60g Butter
- 50 g frisch geriebener Grana Padano
- 60 ml Rotwein
- 600ml Gemüsebrühe
- 4 EL Olivenöl
- 1 Schalotte

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie die Hälfte der Butter, eine Schalotte, die Wurst und den Reis in die Schüssel und vermengen sie alles miteinander.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und lassen Sie die Zutaten 2 Minute lang anbraten.
4. Geben Sie Wein, Brühe und Olivenöl hinzu und vermischen Sie alles.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie es auf 6 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Rühren Sie die restliche Butter ein und streuen Sie den Käse darüber.

## EL - PIZOTO ME LOUKANIKO



βαθμός  
δυσκολίας



STIR FRY



8 λεπτά



PYZI

### Υλικά:

- 280 g ρύζι καρναρόλι
- 200 g λουκάνικο της επιλογής σας
- 60 g βούτυρο
- 50 g φρεσκοτριμμένο τυρί γκράνα παντάνο
- 60 ml κόκκινο κρασί
- 600 ml ζωμό λαχανικών
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 εσαλότ

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε στον κάδο το μισό βούτυρο, το εσαλότ, το λουκάνικο και το ρύζι, και ανακατέψτε.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ανακατέψτε για 2 λεπτό.
4. Προσθέστε κρασί, ζωμό, ελαιόλαδο και ανακατέψτε.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ρυζιού και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το υπόλοιπο βούτυρο και πασπαλίστε με τριμμένο τυρί.

## IT - RISOTTO ALLA SALSICCIA



difficoltà



8 minuti



SALTARE IN  
PADELLA



RISO

### Ingredienti:

- 280 g di riso Carnaroli
- 200 g di salsiccia, a scelta
- 60 g di burro
- 50 g di Grana Padano grattugiato
- 60 ml di vino rosso
- 600 ml di brodo vegetale
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 scalogno

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere metà del burro, lo scalogno e il riso nel recipiente e mescolare.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e mescolare per 2 minuti.
4. Aggiungere il vino, il brodo e l'olio d'oliva e mescolare.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Riso e impostarlo su 6 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Mescolare con il burro rimanente e cospargere di formaggio.

## العربية - ريزوتو بالنقانق

### المكونات:

- 60 مل من عصير الليمون
- 280 جم من أرز كارنارولي
- 200 جم من النقانق (حسب اختيارك)
- 60 جم من الزبدة
- 600 مل من مرق الخضار
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 50 جم من جبنة غرانا بادانو الطازجة المبشورة
- 4 ك.س. زيت الزيتون
- 1 عسلوطة



مستوى الصعوبة



8 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



RICE

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. أضيفي نصف الزبدة والكراث والنقانق والأرز إلى الوعاء، واخبطي هذه المكونات معاً.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقلي الخليط مدة 2 دقائق. أضيفي الزبدة والماء.
4. أضيفي الخل والمرقة وزيت الزيتون واخبطيها.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج (Rice) الأرز واضبطي الوقت على 6 دقيقة.
6. حرري الضغط واقطعي الغطاء.
7. قلبّي المكونات مع إضافة الكمية المتبقية من الزبدة، ورشيها فوق الجبنة.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*





## EN - BOLOGNESE SAUCE



### Ingredients:

- 480g minced beef
- 1 onion, finely chopped
- 200g carrots, finely chopped
- 500ml passata
- 75ml red wine
- 100g back bacon, derinded and chopped
- Salt and freshly ground black pepper
- 2 tbsp vegetable oil
- 2 cloves garlic, crushed
- 60g celery sticks, thinly sliced
- Freshly grated Parmesan & basil leaves, to serve

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the olive oil into the cooking bowl.
3. Stir Fry the beef, bacon, onion, celery and carrots for about 5 mins until browned. Stir in garlic.
4. Add passata and wine. Season with salt and pepper.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Season to taste and serve sprinkled with freshly grated Parmesan and basil.

## NL - BOLOGNESESAUS



### Ingrediënten:

- 480 g rundergehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 200 g wortel, fijngehakt
- 500 ml passata
- 75ml rode wijn
- 100 g ontzwoerd spek, in stukjes gesneden
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 2 el plantaardige olie
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 60 g bleekselderijstengels, in dunne plakjes
- Vers geraspte Parmezaanse kaas en basilicumblaadjes om te serveren

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olijfolie in de binnenpan.
3. Roerbak het vlees, het spek, de ui, de bleekselderij en de wortels ongeveer 5 minuten totdat ze bruin zijn. Roer de knoflook erdoor.
4. Voeg de passata en de wijn toe. Breng op smaak met zout en peper.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Breng naar wens op smaak en serveer met vers geraspte Parmezaanse kaas en basilicum.

## FR - SAUCE BOLOGNAISE



### Ingédients :

- 480 g de bœuf haché
- 1 oignon finement émincé
- 200 g de carottes finement émincées
- 500 g de purée de tomates
- 75 ml de vin rouge
- 100 g de lardons
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à s. d'huile végétale
- 2 gousses d'ail écrasées
- 60 g de branches de céleri finement tranchées
- Parmesan fraîchement râpé et feuilles de basilic pour la présentation

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile d'olive dans le bol de cuisson.
3. Faites cuire le bœuf, les lardons, l'oignon, le céleri et les carottes pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'ail.
4. Ajoutez la purée de tomates et le vin. Salez et poivrez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Assaisonnez à votre goût et servez avec du parmesan fraîchement râpé et du basilic.

## ES - SALSA BOLOÑESA



### Ingredientes:

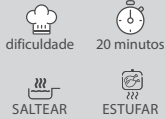
- 480 g de ternera picada
- 1 cebolla finamente picada
- 200 g de zanahorias finamente picadas
- 500 ml de puré de tomate concentrado (passata)
- 75 ml de vino tinto
- 100 g de beicon inglés picado sin corteza
- Sal y pimienta negra recién molida
- 2 cucharada sopera de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo machacados
- 60 g de apio en rodajas finas
- Parmesano recién rallado y hojas de albahaca para servir

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite de oliva en el recipiente de cocción.
3. Saltea la ternera, el beicon, la cebolla, el apio y las zanahorias durante unos 5 minutos hasta que se doren. Añade el ajo.
4. Agrega la passata y el vino. Sazona con sal y pimienta.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sazona al gusto y sirve con albahaca y parmesano recién rallado.



## PT - MOLHO À BOLONHESA



### Ingredientes:

- 480 g de carne de vaca picada
- 1 cebola picada finamente
- 200 g de cenoura picada finamente
- 500 ml de passata
- 75 ml de vinho tinto
- 100 g de bacon sem courato e picado
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 dentes de alho esmagados
- 60 g de talos de aipo às rodelas finas
- Queijo parmesão ralado na hora e folhas de manjeriço para servir

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o azeite na cuba de cozedura.
3. Salteie a carne, o bacon, a cebola, o aipo e a cenoura durante cerca de 5 minutos até alourar. Acrescente o alho, e mexa.
4. Adicione a passata e o vinho. Tempere com sal e pimenta.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Tempere a gosto e sirva polvilhado com parmesão ralado na hora e manjeriço.



## DE - BOLOGNESE-SOSSE



### Zutaten:

- 480 g Rinderhack
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Karotten, fein gehackt
- 500ml passierte Tomaten
- 75ml Rotwein
- 100 g Rückenspeck, ohne Schwarte und geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 60 g Stangensellerie, in dünne Scheiben geschnitten
- Frisch geriebener Parmesan und Basilikumblätter zum Servieren

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Olivenöl in die Schüssel.
3. Braten Sie Rindfleisch, Speck, Zwiebel, Sellerie und Karotten etwa 5 Minuten lang an, bis alles gebräunt sind. Fügen Sie Knoblauch hin.
4. Fügen Sie passierte Tomaten und Wein hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Schmecken Sie alles nach Belieben ab und servieren Sie mit frisch geriebenem Parmesan und Basilikum.

## EL - ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ



### Υλικά:

- 480 g μοσχάρισις κιμάς
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 200 g καρότα, ψιλοκομμένα
- 500 ml χυμός τομάτας
- 75 ml κόκκινο κρασί
- 100 g μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κ.σ. φυτικό λάδι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 60 g σέλινο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- Φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού για το σερβίρισμα

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος.
3. Μαγειρέψτε στο Stir Fry το μοσχάρι, το μπέικον, το κρεμμύδι, το σέλινο και τα καρότα για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Ανακατέψτε με το σκόρδο.
4. Προσθέστε τον χυμό τομάτας και το κρασί. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε πασαλιζοντας με παρμεζάνα και βασιλικό.

## IT - RAGÙ ALLA BOLOGNESE



### Ingredienti:

- 480 g di manzo macinato
- 1 cipolla tritata finemente
- 200 g di carote, tritate finemente
- 500 ml di passata
- 75 ml di vino rosso
- 100 g di pancetta, senza cotenna e tagliata a pezzetti
- Sale e pepe nero appena macinato
- 2 cucchiaino di olio vegetale
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 60 g di gambi di sedano, tagliati finemente
- Parmigiano grattugiato e foglie di basilico, per servire

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio d'oliva nel recipiente per la cottura.
3. Saltare in padella il manzo, la pancetta, la cipolla, il sedano e le carote per circa 5 minuti fino a doratura. Aggiungere l'aglio.
4. Aggiungere la passata e il vino. Aggiungere sale e pepe.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Condire a piacere e servire cosparsi di parmigiano grattugiato e basilico.

## العربية - صلصة البولونيز



### المكونات:

- 480 جم من اللحم البقري المفروم
- بصلة واحدة مفرومة فرمًا ناعمًا
- 200 جم من الجزر المفروم فرمًا ناعمًا
- 500 جم من معجون الطماطم
- 75 مل من عصير الليمون
- أوراق البامبريزان والريحان الطازجة والمبشورة (للتقديم)
- 100 جم من اللحم المقدد المصفى والمفروم
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي
- فصان من الثوم مهروسان
- 60 جم من عيدان الكرفس المقطعة إلى شرائح رقيقة
- 100 g μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κ.σ. φυτικό λάδι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 60 g σέλινο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- Φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού για το σερβίρισμα

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. سبتي زيت الزيتون في وعاء الطهي.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع) وقومي بقلي اللحم البقري واللحم المقدد والبصل والكرفس والجزر مدة 5 دقائق تقريبًا إلى أن يتم تحميرهم. قلبى الثوم.
4. أضيفي معجون الطماطم واخل التفاض. أضيفي الملح والفلفل.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 15 دقيقة.
6. حرري الضغط واقضي الغطاء.
7. تبلي الخليط حسب رغبتك. ثم قذمي الطبق مع رشه من أوراق البامبريزان والريحان الطازجة المبشورة.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



## FR - RIGATONI ALL'AMATRICIANA

difficulté 11 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 360 g de pâtes Rigatoni
- 160 g de lard
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 100 g de pecorino râpé
- 400 g de tomates concassées
- Piment selon votre goût
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 100 ml d'eau

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez le lard en lamelles.
3. Choisissez le programme Rissolé pour faire dorer le lard dans l'huile pendant 3 minutes, ajoutez les tomates et faites cuire pendant 2 minutes.
4. Ajoutez les pâtes, le piment et l'eau et mélangez bien.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 6 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez le pecorino râpé, assaisonnez à votre goût et mélangez bien.

## EN - RIGATONI ALL'AMATRICIANA

difficulty 11 minutes

STIR FRY STEW

### Ingredients:

- 360g rigatoni pasta
- 160g back bacon, derinded
- 2 tsp olive oil
- 100g grated pecorino cheese
- 400g can chopped tomatoes or passata
- Chilli pepper, to taste
- Salt and freshly ground black pepper
- 100ml water

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Cut the bacon into strips.
3. Choose Stir Fry program to brown the bacon in oil for 3 mins, add the tomato and cook for 2 mins
4. Add the pasta, chilli pepper and water and mix well
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 6 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Stir in pecorino and season to taste and mix well.

## NL - RIGATONI ALL'AMATRICIANA

moeilijkheidsgraad 11 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

### Ingrediënten:

- 360 g rigatoni pasta
- 160 g spek, ontzwoerd
- 2 el olijfolie
- 100 g geraspte pecorinokaas
- 400 g tomatenblokjes in blik of passata
- Chilipeper naar smaak
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 100ml water

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd het spek in reepjes.
3. Selecteer het programma Roerbakken om het spek 3 minuten in de olie te bruinen, voeg de tomaat toe en laat 2 minuten koken.
4. Voeg de pasta, de chilipeper en het water toe en roer goed door.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 6 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Roer de pecorino erdoor, breng naar wens op smaak en roet goed door.

## ES - RIGATONI ALL'AMATRICIANA

dificultad 11 minutos

SALTEAR ESTOFADO

### Ingredientes:

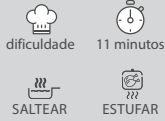
- 360 g de pasta rigatoni
- 160 g de beicon inglés sin corteza
- 2 cucharadas de postre de aceite de oliva
- 100 g de queso pecorino rallado
- 400 g de tomates troceados de lata o passata
- Chile al gusto
- Sal y pimienta negra recién molida
- 100 ml de agua

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta el beicon en tiras.
3. Elige el programa Saltear para dorar el beicon en aceite durante 3 minutos, añade el tomate y cocina durante 2 minutos.
4. Añade la pasta, el chile y el agua y mézclalo bien.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 6 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Añade el pecorino, sazón al gusto y mezcla bien.



## PT - RIGATONI ALL'AMATRICIANA



### Ingredientes:

- 360 g de massa rigatoni
- 160 g de bacon sem pele
- 2 colheres de chá de azeite
- 100 g de queijo pecorino ralado

- 400 g de tomate em lata picado ou passata
- Malagueta a gosto
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 100 ml de água

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte o bacon em tiras.
3. Escolha o programa Saltear para alourar o bacon no azeite durante 3 minutos. Acrescente o tomate e cozinhe durante 2 minutos.
4. Adicione a massa, a malagueta e a água e misture bem.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 6 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Acrescente o queijo pecorino, mexendo, tempere a gosto e misture bem.



## DE – RIGATONI ALL'AMATRICIANA



### Zutaten:

- 360 g Rigatoni-Nudeln
- 160 g Rückenspeck, ohne Schwarte
- 2 TL Olivenöl
- 100 g geriebener Pecorino-Käse

- 400 g geschälte oder passierte Tomaten
- Chilipfeffer nach Geschmack
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100ml Wasser

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie den Speck in Streifen.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie den Speck 3 Minuten lang in Öl an, geben Sie die Tomaten hinzu und garen Sie alles 2 Minuten lang.
4. Geben Sie die Nudeln, die Chilischote und das Wasser hinzu und vermengen Sie alles gut.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Rühren Sie den Pecorino ein, schmecken Sie ab und vermengen Sie alles gut miteinander.

## EL - ΡΙΓΑΤΟΝΙ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ



### Υλικά:

- 360 g ζυμαρικά ριγκατόνι
- 160 g μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, καθαρισμένο
- 2 κ.γ. ελαιόλαδο
- 100 g τριμμένο τυρί πεκορίνο

- 400 g ψιλοκομμένη ντομάτα σε κονσέρβα ή χυμός ντομάτας
- Πιπεριά τσίλι όσο θέλετε
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε το μπέικον σε λωρίδες.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, τσιγαρίστε το μπέικον σε λάδι για 3 λεπτά, προσθέστε την ντομάτα και μαγειρέψτε για 2 λεπτά
4. Προσθέστε τα ζυμαρικά, την πιπεριά τσίλι και το νερό και ανακατέψτε καλά
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το πεκορίνο, αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε καλά.

## IT - RIGATONI ALL'AMATRICIANA



### Ingredienti:

- 360 g di rigatoni
- 160 g di pancetta, senza cotenna
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

- 100 g di pecorino grattugiato
- 400 g di polpa o passata di pomodoro in scatola
- Sale e pepe nero appena macinato
- 100 ml di acqua
- Peperoncino, a piacere

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tagliare la pancetta a striscioline.
3. Scegliere il programma Saltare in padella per rosolare la pancetta nell'olio per 3 minuti, aggiungere il pomodoro e cuocere per 2 minuti.
4. Aggiungere la pasta, il peperoncino e l'acqua e mescolare bene.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 6 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Aggiungere il pecorino, condire a piacere e mescolare bene.

## العربية - ريجاتوني أماتريتسانا

### المكونات:

- 360 وحدة واحدة من الطماطم المفرومة أو مجموع الصلصة بمقدار 400 جم
- فلفل حار (حسب رغبتك)
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- 100 مل من الماء

- 360 جم من معكرونة ريجاتوني
- 160 جم من اللحم المقدد منزوع الدهن
- 2 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون
- 100 جم من جبنة بيكورينو المبشورة



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي اللحم المقدد إلى شرائح.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع) لتحمير اللحم المقدد في الزيت مدة 3 دقائق، وأضيفي الطماطم، ثم قومي بطهي المكونات مدة دقيقتين
4. أضيفي المعكرونة والفلفل الحار والماء، ثم اخلطي المزيج جيداً
5. أغلقي الغطاء بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 6 دقيقة.
6. حرري الضغط وأفضي الغطاء.
7. قلبي الخليط مع جبنة البيكورينو، وتبليه حسب رغبتك، ثم اخلطيه جيداً.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*





## FR - FUSILLI AUX LÉGUMES



### Ingédients :

- 200 g de pâtes fusilli
- 4 tomates cerises
- 500 g de courgettes
- 1 oignon
- 4 carottes
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 400 ml de bouillon de légumes
- 100 g d'asperges
- 2 poivrons

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Coupez les légumes en petits morceaux.
2. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer les légumes émincés dans de l'huile. Salez et poivrez.
3. Ajoutez les pâtes et le bouillon et mélangez bien.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Si nécessaire, réduisez les jus de cuisson en choisissant le programme Rissolé et en remuant pendant plusieurs minutes.
7. Ajoutez du basilic frais selon votre goût.

## EN - FUSILLI WITH VEGETABLE RAGOUT



### Ingredients:

- 200g fusilli pasta
- 4 cherry tomatoes
- 500g courgettes
- 1 onion
- 4 carrots
- 50ml olive oil
- Salt and pepper
- 400ml vegetable broth
- 100g asparagus
- 2 peppers

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients. Chop the vegetables into small cubes.
2. Choose Stir Fry program and brown the chopped vegetables in oil. Season with salt and pepper.
3. Add the pasta and broth, and mix well.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. If needed, reduce the cooking juices by choosing Stir Fry program and stirring for several minutes.
7. Add fresh basil to taste.

## NL - FUSILLI MET GROENTERAGOUT



### Ingrediënten:

- 200 g fusilli pasta
- 4 kerstomaatjes
- 500 g courgette
- 1 ui
- 4 wortels
- 50ml olijfolie
- Zout en peper
- 400 ml groentebouillon
- 100 g asperge
- 2 paprika's

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar. Snijd de groenten in kleine stukjes.
2. Selecteer het programma Roerbakken en laat de gehakte groenten in de olie bruinen. Breng op smaak met zout en peper.
3. Voeg de pasta en de bouillon toe en meng alles goed.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Verminder zo nodig het kookvocht door het programma Roerbakken te kiezen en een paar minuten te roeren.
7. Voeg naar smaak de verse basilicum toe.

## ES - FUSILLI CON RAGOUT DE VERDURAS



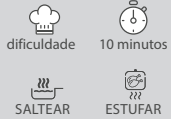
### Ingredientes:

- 200 g de pasta fusilli
- 4 tomates cherry
- 500 g de calabacín
- 1 cebolla
- 4 zanahorias
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 400 ml de caldo de verduras
- 100 g de espárragos
- 2 pimientos

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes. Trocea las verduras en dados pequeños.
2. Elige el programa Saltear y dora las verduras picadas en aceite. Sazona con sal y pimienta.
3. Añade la pasta y el caldo, y mezcla bien.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Si es necesario, reduce los jugos de cocción seleccionando el programa Saltear y removiendo varios minutos.
7. Añade albahaca fresca al gusto.

## PT - FUSILLI COM RAGU DE LEGUMES



### Ingredientes:

- 200 g de massa fusilli
- 4 tomates-cereja
- 500 g de curgetes
- 1 cebola
- 4 cenouras
- 50 ml de azeite
- Sal e pimenta
- 400 ml de caldo de legumes
- 100 g de espargos
- 2 pimentos

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes. Corte os legumes em cubos pequenos.
2. Escolha o programa Saltear e aloure os legumes picados no azeite. Tempere com sal e pimenta.
3. Acrescente a massa e o caldo e misture bem.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 5 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Se necessário, reduza os sucos da cozedura ao escolher o programa Saltear, mexendo durante vários minutos.
7. Adicione manjeriço fresco a gosto.



## IT - FUSILLI CON RAGÙ DI VERDURE



### Ingredienti:

- 200 g di fusilli
- 4 pomodorini ciliegini
- 500 g di zucchini
- 1 cipolla
- 4 carote
- 50 ml di olio d'oliva
- Sale e pepe
- 400 ml di brodo vegetale
- 100 g di asparagi
- 2 peperoni

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti. Tagliare le verdure a dadini piccoli.
2. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare le verdure tagliate nell'olio. Aggiungere sale e pepe.
3. Aggiungere la pasta e il brodo e mescolare bene.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 5 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Se necessario, ridurre i succhi di cottura scegliendo il programma Saltare in padella e mescolando per alcuni minuti.
7. Aggiungere il basilico fresco a piacere.

## DE – FUSILLI MIT GEMÜSERAGOUT



### Zutaten:

- 200 g Fusilli-Nudeln
- 4 Kirschtomaten
- 500g Zucchini
- 1 Zwiebel
- 4 Karotten
- 50ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 400ml Gemüsebrühe
- 100g Spargel
- 2 Paprika

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor. Schneiden Sie das Gemüse in kleine Würfel.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie das fein gewürfelte Gemüse in Öl an. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Geben Sie die Nudeln und die Brühe hinzu und mischen Sie alles gut.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 5 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Reduzieren Sie bei Bedarf die Kochflüssigkeit, indem Sie das Programm zum Anbraten auswählen und mehrere Minuten lang rühren.
7. Fügen Sie nach Belieben frisches Basilikum nach Geschmack hinzu.

## EL - ΦΟΥΣΙΛΙ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



### Υλικά:

- 200 g ζυμαρικά φουσίλι
- 4 ντοματίνια
- 500 g κολοκυθάκια
- 1 κρεμμύδι
- 4 καρότα
- 50 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι
- 400 ml ζωμός λαχανικών
- 100 g σπαραγγία
- 2 πιπεριές

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προτοιμάστε τα υλικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κυβάκια.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και τσιγαρίστε τα κομμένα λαχανικά σε λάδι. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Προσθέστε τα ζυμαρικά και τον ζωμό και ανακατέψτε καλά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Εάν χρειάζεται, για να μειωθούν τα υγρά του φαγητού, επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και ανακατέψτε για μερικά λεπτά.
7. Προσθέστε φρέσκο βασιλικό, όσο θέλετε.

## العربية - معكرونة فوزيلي مع بخنة الخضار

- 50 مل من زيت الزيتون
- الملح والفلفل
- 400 مل من مرق الخضار
- 100 جم نبات الهليون
- جبنان من الفلفل

- المكونات:
- 200 جم من معكرونة فوزيلي
- 4 حبات من الطماطم الصغيرة
- 500 جم كوسة
- بصلة
- 4 جزرات



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات. قطعي الخضار إلى مكعبات صغيرة.
2. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وحفري الخضار المقطع في الزيت. أضيفي الملح والفلفل.
3. أضيفي المعكرونة والمرق، واخلي هذه المكونات جيداً.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 5 دقائق.
5. حرري الضغط واقنعي الغطاء.
6. عند الحاجة، يمكنك تقليل عصارة الطعام المطهي من خلال اختيار برنامج Stir Fry (القلي السريع) والتقليب عدة دقائق.
7. أضيفي الريحان الطازج حسب رغبتك.





## FR - MAC AND CHEESE



### Ingrédients:

- 250 g de macaroni
- 200 g de cheddar râpé
- 450 ml d'eau
- 1 càc de moutarde
- 2 càs de crème fraîche

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Ajouter les macaronis et l'eau. Les macaronis doivent être recouverts.  
Cuisson sous pression: 4 min

2. Ajouter la crème fraîche et la moutarde. Mélanger. Recouvrir la préparation avec le cheddar. Positionner le couvercle Turbo Crisp, et lancer le mode Manuel pendant 10 min à 200°C.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## EN - MAC AND CHEESE



### Ingredients:

- 250 g macaroni pasta
- 200 g grated Cheddar cheese
- 450 ml water
- 1 tsp Dijon mustard
- 2 tbsp crème fraîche

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. Add the macaroni and water to the bowl and stir well so that no macaroni sticks out above the water. Pressure cooking : 4 min
2. Add mustard and crème fraîche, mix. Sprinkle with cheese. Install the Turbo Crisp lid and start the Grill #2 program (5 min at 200°C).

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - MACARONI MET KAAS



### Ingrediënten:

- 250 g macaroni
- 200 g geraspte cheddar
- 450 ml water
- 1 theelepel Dijon-mosterd
- 2 eetlepels crème fraîche

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Voeg de macaroni en het water toe aan de kom en roer alles goed door, zodat er geen macaroni boven het water uitsteekt. Snelkoken: 4 min.
2. Voeg mosterd en crème fraîche toe en roer het erdoorheen. Bestrooi met kaas. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Grill #2 (5 min. op 200 °C).

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## ES - MAC AND CHEESE



### Ingredientes:

- 250 g de macarrones
- 200 g de queso cheddar rallado
- 450ml de agua
- 1 cucharadita de mostaza
- 2 cucharadas de crema fresca

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Añadir los macarrones y el agua. Los macarrones deben estar cubiertos. Cocer a presión: 4 min.
2. Añadir la crema fresca y la mostaza. Mezclar. Cubrir la mezcla con el queso cheddar. Colocar la tapa Turbo Crisp y programar el modo manual durante 10 minutos a 200°C.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**



## PT - MACARRÃO COM QUEIJO



### Ingredientes:

- 250 g macarrão
- 200 g queijo Cheddar ralado
- 450 ml água
- 1 C. de chá de mostarda de Dijon
- 2 C. de sopa de crème fraîche

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Coloque o macarrão e a água na cuba e mexa bem para que o macarrão fique completamente submerso na água.

Cozedura à pressão: 4 min.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.

2. Acrescente a mostarda e o crème fraîche. Misture. Polvilhe com o queijo. Coloque a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Grill #2 (5 min a 200°C).



Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.

## DE - MAC AND CHEESE



### Ingredientes:

- 250 g Makkaroni
- 200 g geriebener Cheddar
- 450 ml Wasser
- 1 TL Senf
- 2 EL Crème Fraiche

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Makkaroni, Milch und Senf hinzugeben. Die Makkaroni sollten dabei bedeckt werden.  
Garen unter Druck: 4 Min.

2. Die Makkaroni mit Cheddar-Käse bedecken. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen und mit der manuellen Funktion während 5 Min. bei 200°C kochen.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.



## EL - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ



### Υλικά:

- 250 γρ. κοφτό μακαρονάκι
- 200 γρ. τριμμένο τυρί τσένταρ
- 450 ml νερό
- 1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα Dijon
- 2 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Προσθέστε το κοφτό μακαρονάκι και το νερό στο μπολ και ανακατέψτε καλά, ώστε να μην προεξέχει το μακαρονάκι πάνω από το νερό. Μαγειρέμα υπό πίεση (Χύτρα ταχύτητας): 4 λεπτά

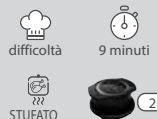
3. Προσθέστε τη μουστάρδα και την κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε. Πασπαλίστε με τυρί. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το πρόγραμμα Grill #2 (5 λεπτά στους 200°C).

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.

## IT - MACCHERONI AL FORMAGGIO



### Ingredienti:

- 250 g di maccheroni
- 200 g di formaggio Cheddar grattugiato
- 450 ml di acqua
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 2 cucchiari di crème fraîche

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. Aggiungere i maccheroni e l'acqua nel recipiente e mescolare bene in modo che i maccheroni rimangano immersi nell'acqua. Cottura a pressione: 4 minuti

2. Aggiungere senape e crème fraîche, mescolare. Cospargere di formaggio. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma Grill n. 2 (5 minuti a 200 °C).

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

## العربية - المعكرونة بالجينة

### المكونات:

- 250 جم من معكرونة الماكاروني
- 200 جم من جينة شيدر المبشورة
- 450 مل من الماء
- ملعقة صغيرة من خردل Dijon
- ملعقتان كبيرتان من الكريمة الطازجة



طريقة الطهي:  
حشري المكونات.

2. أضيفي الخردل والكريمة الطازجة واخلطي المكونات. زيني الطبق بالجينة. اغطي غطاء Turbo Crisp وايندي البرنامج #2 (الشواء) (5 دقائق على حرارة 200 درجة مئوية).

1. أضيفي المعكرونة والماء إلى الوعاء وقلبي المكونات جيدًا لتبقى أي قطعة معكرونة فوق الماء. الطهي بالضغط: 4 دقائق

**Tips:** قذمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP





## EN - LASAGNA



### Ingredients:

- 9 dry lasagne sheets
- 350 g minced beef
- 400 g tomato passata with basil
- 500 ml carton of béchamel sauce
- 100 g grated cheese
- Olive oil
- Salt
- Pepper

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. Pour the olive oil into the cooking pan. Add the meat. Brown the meat.
2. Add the tomato passata, salt and pepper. Mix. Pressure cooking: 2 min.

3. Alternate layers of pasta, meat and béchamel sauce. Finish with a layer of pasta and béchamel sauce. Add the grated cheese. Place the Extra Crisp lid on. Start the Grill function for 10 minutes at 200°C.

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp lid.**

## NL - LASAGNE



### Ingrediënten:

- 9 droge lasagnebladen
- 350 g rundergehakt
- 400 g tomatenpassata met basilicum
- 500 ml bechamelsaus
- 100 g geraspte kaas
- olijfolie
- zout
- peper

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Doe de olijfolie in de bakpan. Voeg het vlees toe. Bruin het vlees.
2. Voeg de tomatenpassata en zout en peper toe. Meng het. Snelkoken: 2 min.

3. Wissel de lagen pasta, vlees en bechamelsaus af. Maak het gerecht af met een laag pasta en bechamelsaus. Voeg de geraspte kaas toe. Plaats het Turbo Crisp-deksel. Start de grillfunctie voor 10 minuten op 200 °C.

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-deksel nodig.**

## ES - LASAÑA GRATINADA



### Ingredientes:

- 9 hojas de lasaña secas
- 350 g de carne picada de buey
- 400 g de pulpa de tomate con albahaca
- 50 cl de bechamel en brick
- 100 g de queso rallado
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Verter el aceite de oliva en el bol. Añadir la carne. Dorar.
2. Añadir la pulpa de tomate, la sal y la pimienta. Mezclar. Cocer a presión: 2 min.

3. Alternar capas de masa, carne y bechamel. Terminar con una capa de hojaldre y bechamel. Añadir el queso rallado. Colocar la tapa Turbo Crisp. Programar la función grill durante 12 minutos a 200°C.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**

## FR - LASAGNES GRATINÉES



### Ingédients:

- 9 feuilles de lasagnes sèches
- 350 g de boeuf haché
- 400 g de pulpe de tomates au basilic
- 50 cl de béchamel en brique
- 100 g de fromage râpé
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Verser l'huile d'olive dans la cuve. Ajouter la viande. Faire dorer.
2. Ajouter la pulpe de tomate, sel, poivre. Mélanger. Cuisson sous pression : 2 min.

3. Faire des couches en alternant pâte, viande et béchamel. Finir par une couche de pâte et béchamel. Ajouter le fromage râpé. Positionner le Turbo Crisp. Lancer la fonction Grill 12 min à 200°C.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## PT - LASANHA



### Ingredientes:

- 9 folhas de lasanha
- 350 g carne de vaca picada
- 400 g polpa de tomate com manjeriço
- 500 ml molho béchamel de pacote

- 100 g queijo ralado
- Azeite
- Sal
- Pimenta

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Coloque o azeite na cuba. Junte a carne. Deixe alourar.
2. Adicione o molho de tomate, o sal e a pimenta. Mexa. Cozedura à pressão: 2 minutos.

3. Alterne as camadas de massa, com a carne e o molho bechamel. Termine com uma camada de massa e molho bechamel. Acrescente o queijo ralado. Coloque a tampa Turbo Crisp. Inicie a função Grill N°2 durante 10 minutos a 200°C.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



**Para esta receita é necessária a tampa Turbo Crisp.**



## IT - LASAGNE



### Ingredienti:

- 9 fogli di lasagne secche
- 350 g di manzo macinato
- 400 g di passata di pomodoro con basilico
- Confezione da 500 ml di salsa besciamella

- 100 g di formaggio grattugiato
- Olio d'oliva
- Sale
- Pepe

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. Versare l'olio d'oliva nella pentola per la cottura. Aggiungere la carne. Rosolare la carne.
2. Aggiungere la passata di pomodoro, sale e pepe. Mescolare. Cottura a pressione: 2 minuti

3. Alternare strati di pasta, carne e besciamella. Terminare con uno strato di pasta e besciamella. Aggiungere il formaggio grattugiato. Posizionare il coperchio Turbo Crisp. Avviare la funzione Grill per 10 minuti a 200 °C.

**1. Tips:** Questa ricetta richiede il coperchio Extra Crisp. Per risultati ottimali, attenersi alle quantità specificate.



**Questa ricetta richiede il coperchio Turbo Crisp.**

## DE - LASAGNE



### Ingredients:

- 9 trockene Lasagneblätter
- 350 g Hackfleisch (Rind)
- 400 g passierte Tomaten mit Basilikum
- 500-ml-Packung Béchamelsauce

- 100 g geriebener Käse
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Das Olivenöl in den Garbehälter geben. Fleisch zugeben. Das Fleisch anbraten.
2. Die passierten Tomaten, Salz und Pfeffer hinzugeben. Umrühren. Garen unter Druck: 2 min.

3. Abwechselnd Nudeln, Fleisch- und Béchamelsauce schichten. Mit einer Schicht Nudeln und Béchamelsauce abschließen. Den geriebenen Käse dazugeben. Die Turbo Crisp Deckel aufsetzen. Die Grillfunktion für 10 Minuten bei 200°C starten.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



**Dieses Rezept erfordert den Extra Crisp Deckel.**

## EL - LAZANIA



### Υλικά:

- 9 στεγνά φύλλα λαζάνια
- 350 γρ. μοσχάριος κιμάς
- 400 γρ. χυμός ντομάτας με βασιλικό
- 500 ml κουτί σάλτσα μπεσαμέλ

- 100 γρ. τριμμένο τυρί
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Ρίξτε το ελαιόλαδο στο τηγάνι μαγειρέματος. Προσθέστε το κρέας. Τσιγαρίστε το κρέας.
2. Προσθέστε τον χυμό ντομάτας, αλάτι και πιπέρι. Ανακατέψτε. Μαγείρεμα υπό πίεση (Χύτρα ταχύτητας): 2 λεπτά

3. Προσθέστε εναλλάξ μία στρώση ζυμαρικών, κρέατος και σάλτσας μπεσαμέλ. Ολοκληρώστε με μία στρώση ζυμαρικών και σάλτσας μπεσαμέλ. Προσθέστε το τριμμένο τυρί. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία Grill για 10 λεπτά στους 200°C.

**Tips:** Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το καπάκι Extra Crisp. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις καθορισμένες ποσότητες.



**Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το καπάκι Turbo Crisp.**

## العربية - للازانيا

- زيت الزيتون
- ملح
- بهار

- المكونات:
- 9 شرائح من اللازانيا المجففة
- 350 جم من اللحم المفروم
- 400 جم من معجون الطماطم بالريحان
- علبه صلصة البشاميل 500 مل
- 100 جم من الجبنة المبشورة



3. ضعي طبقة من المعكرونة تليها طبقة أخرى من اللحم وأخرى من صلصة البشاميل. يجب أن تكون الطبقة الأخيرة هي المعكرونة والبشاميل. أضيفي الجبنة المبشورة. ضعي غطاء Turbo Crisp. ابدئي الوظيفة Grill (الشوي) لمدة 10 دقائق على حرارة 200 درجة مئوية.

- طريقة الطهي:
- حضري المكونات.
1. اسكبي زيت الزيتون في وعاء الطهي. أضيفي اللحم. حضري اللحم.
  2. أضيفي معجون الطماطم والملح والبهار. واخلطي المكونات. الطهي بالضغط: دقيقتان.

**Tips:** تتطلب هذه الوصفة غطاء Extra Crisp. للحصول على نتائج مثالية، يُرجى اتباع الكميات المحددة.

**تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP.**







## EN - OCTOPUS SALAD



difficulty



15 minutes



Stew

### Ingredients:

- 1kg frozen octopus
- 2 bay leaves
- 2 tbsp olive oil
- 2 onions, finely chopped
- Gated rind and juice of 1 lemon
- 100ml white wine
- 20 pitted taggiasca olives
- 100g basil pesto
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add to the cooking bowl wine, bay leaves, onions, lemon rind, pepper and the frozen octopus.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Allow the octopus to cool. Discard bay leaves. Stir in lemon juice, olive oil, olives and season. Spoon basil pesto on serving plates and top with octopus mixture.

## NL - INTVISSALADE



moelijkheidsgraad



15 minuten



STOVEN

### Ingrediënten:

- 1 kg bevroren inktvis
- 20 ontpitte taggiasca olijven
- 2 el olijfolie
- 2 laurierblaadjes
- Citroenrasp en het sap van 1 citroen
- 2 uien, fijngehakt
- 100 ml witte wijn
- 100 g basilicumpesto
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de wijn, de laurierblaadjes, de uien, de citroenrasp, de peper en de bevroren inktvis toe.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Laat de inktvis afkoelen. Gooi de laurierblaadjes weg. Roer het citroensap, de olijfolie en de olijven erdoor en breng op smaak. Schep wat basilicumpesto op de serverborden en doe daar het inktvisgerecht op.

## FR - SALADE DE POULPE



difficulté



15 minutes



MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 1 kg de poulpe surgelé
- 2 feuilles de laurier
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 oignons finement émincés
- Zeste et jus d'un citron
- 100 ml de vin blanc
- 20 olives Tagiasca dénoyautées
- 100 g de pesto au basilic
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez au bol de cuisson le vin, les feuilles de laurier, les oignons, le zeste de citron, le poivre et le poulpe congelé.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Laissez le poulpe refroidir. Retirez les feuilles de laurier. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive et les olives, et assaisonnez. Placez du pesto au basilic au centre des assiettes et recouvrez du mélange à base de poulpe.

## ES - ENSALADA DE PULPO



difficultad



15 minutos



ESTOFADO

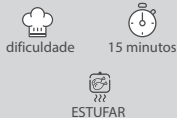
### Ingredientes:

- 1 kg de pulpo congelado
- 20 aceitunas Taggiasca deshuesadas
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 hojas de laurel
- Cáscara rallada y jugo de 1 limón
- 2 cebollas finamente picadas
- 100 ml de vino blanco
- 100 g de pesto de albahaca
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade el vino, las hojas de laurel, la cebolla, la cáscara de limón rallada, la pimienta y el pulpo congelado.
3. Cierra y bloquee la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Deja que el pulpo se enfríe. Desecha la hoja de laurel. Añade el zumo de limón, el aceite de oliva, las aceitunas y sazona. Esparce un poco de pesto en los platos de servir con una cuchara y cubre con la ensalada de pulpo.

## PT - SALADA DE POLVO



### Ingredientes:

- 1 kg de polvo congelado
- 2 colheres de sopa de azeite
- Raspa e sumo de 1 limão
- 20 azeitonas Taggiasca sem caroço
- 2 folhas de louro
- 2 cebolas picadas finamente
- 100 ml de vinho branco
- 100 g de pesto de manjeriço
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque o vinho, as folhas de louro, as cebolas, a raspa de limão, a pimenta e o polvo congelado na cuba de cozedura.
3. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Deixe o polvo arrefecer. Retire a folha de louro. Acrescente o sumo de limão, o azeite e as azeitonas e tempere. Coloque o pesto de manjeriço nos pratos de servir e cubra com a mistura de polvo.



## DE - TINTENFISCHSALAT



### Zutaten:

- 1 kg gefrorener Tintenfisch
- 2 EL Olivenöl
- Geriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
- 20 entsteinte Taggiasca-Oliven
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 100 ml Weißwein
- 100 g Basilikumpesto
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie Wein, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Zitronenschale, Pfeffer und den gefrorenen Tintenfisch hinzu.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Lassen Sie den Tintenfisch abkühlen. Nehmen Sie das Lorbeerblatt heraus und entsorgen Sie es. Rühren Sie Zitronensaft, Olivenöl, Oliven und Gewürze hinein. Verteilen Sie das Basilikumpesto auf Servierteller und geben Sie die Tintenfischmischung darauf.

## EL - ΣΑΛΑΤΑ ΧΤΑΠΟΔΙ



### Υλικά:

- 1 kg κατεψυγμένο χταπόδι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Ξύσμα και χυμός από 1 λεμόνι
- 20 μικρές μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι
- 2 φύλλα δάφνης
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 100 ml λευκό κρασί
- 100 g πέστο βασιλικού
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε το κρασί, τη δάφνη, τα κρεμμύδια, το ξύσμα λεμονιού, το πιπέρι και το κατεψυγμένο χταπόδι.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Αφήστε το χταπόδι να κρυώσει. Πετάξτε τα φύλλα δάφνης. Ανακατέψτε με τον χυμό λεμόνι, το ελαιόλαδο, τις ελιές και αλατοπιπρώστε. Τοποθετήστε μια κουταλιά πέστο βασιλικού στο πιάτο σερβιρίσματος και τοποθετήστε από πάνω το μείγμα του χταποδιού.

## IT - INSALATA DI POLPO



### Ingredienti:

- 1 kg di polpo surgelato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Scorza grattugiata e succo di 1 limone
- 20 olive taggiasche snocciolate
- 2 foglie di alloro
- 2 cipolle, tritate finemente
- 100 ml di vino bianco
- 100 g di pesto di basilico
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere il vino, le foglie di alloro, le cipolle, la scorza di limone, il pepe e il polpo surgelato.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Lasciare raffreddare il polpo. Rimuovere le foglie di alloro. Aggiungere il succo di limone, l'olio d'oliva, le olive e insaporire. Versare nei piatti da portata il pesto di basilico e, sopra di esso, il composto di polpo.

## العربية - سلطة الأخطبوط

• ملح وفلفل أسود طازج مطحون

- 2 من ورق اللورا
- بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً
- 100 مل من خل التفاح
- 100 جم من صلصة الريحان

- 1 كجم من الأخطبوط المجمد
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- قنبر ليمونة واحدة وعصير ليمونة واحدة
- 20 حبة من زيتون تاغياسكا منزوع النوى

المكونات:



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. أضيفي الخل وورق اللورا والبصل وقرش الليمون والفلفل والأخطبوط املمجد.
3. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطه على 15 دقيقة.
4. حرري الضغط واقنعي الغطاء.
5. اتركي الأخطبوط يبرد. أزيل ورق اللورا. أضيفي عصري الليمون وزيت الزيتون والزيتون والتوابل التقديم، وضعي فوقها خليط الأخطبوط.



## FR - PÂTES ITALIENNES AUX FRUITS DE MER



difficulté



12 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 300 g de pâtes paccheri
- 600 g de mélange de fruits de mer congelés
- 60 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vin blanc
- 650 ml d'huile végétale
- 12 feuilles de persil
- 1 gousse d'ail
- Une pincée de piment
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Écrasez l'ail et hachez le persil.
2. Choisissez le programme Rissolé, faites dorer l'ail dans de l'huile et ajoutez les fruits de mer. Déglacez avec le vin, ajoutez les paccheri et mélangez.
3. Ajoutez le bouillon de légumes.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Salez et poivrez, ajoutez le persil, l'huile d'olive et le piment selon votre goût.

## EN - PACCHERI WITH SEAFOOD



difficulty



12 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 300g paccheri pasta
- 600g frozen seafood mix
- 60ml olive oil
- 50ml white wine
- 650ml vegetable stock
- 12 leaves flat leaf parsley
- 1 clove garlic
- Pinch of chili pepper
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients. Crush the garlic and chop the parsley.
2. Choose Stir Fry program, brown the garlic in oil and add the fish. Deglaze with the wine, add the paccheri and mix.
3. Add the vegetable stock.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Season with salt and pepper, add parsley, olive oil and chili pepper to taste.

## NL - PACCHERI MET ZEEVRUCHTEN



moelijkheidsgraad



12 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 300 g paccheri pasta
- 600 g bevroren zeevruchtenmix
- 60 ml olijfolie
- 50 ml witte wijn
- 650 ml groentebouillon
- 12 blaadjes platte bladpeterselie
- 1 teentje knoflook
- Een snufje chilipeper
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar. Hak de knoflook en de peterselie fijn.
2. Selecteer het programma Roerbakken, bruin de knoflook in de olie en voeg de vis toe. Blus af met de wijn, voeg de paccheri toe en roer alles goed door.
3. Voeg de groentebouillon toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Breng op smaak met zout en peper en voeg de peterselie, de olijfolie en de chilipeper toe.

## ES - PACCHERI CON MARISCO



dificultad



12 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

- 300 g de pasta paccheri
- 600 g de marisco congelado surtido
- 60 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vino blanco
- 650 ml de caldo de verduras
- 12 de perejil
- 1 diente de ajo
- Una pizca de chile
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes. Pica el ajo y el perejil.
2. Elige el programa Saltear, dora el ajo en aceite y añade el pescado. Desglasa con el vino, añade la pasta paccheri y remueve.
3. Añade el caldo de verduras.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sazona con sal y pimienta, añade perejil, aceite de oliva y chile al gusto.



## PT – PACCHERI COM MARISCO



dificuldade



12 minutos



SALTEAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 300 g de massa paccheri
- 600 g de mistura de marisco congelado
- 60 ml de azeite
- 50 ml de vinho branco
- 650 ml de caldo de legumes
- 12 folhas de salsa de folha lisa
- 1 dente de alho
- Uma pitada de malagueta em pó
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes. Esmague o alho e pique a salsa.
2. Escolha o programa Saltear, aloure o alho no azeite e acrescente o marisco. Regue com o vinho, acrescente a massa paccheri e misture.
3. Adicione o caldo de legumes.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 8 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Tempere com sal e pimenta; acrescente salsa, azeite e malagueta moída a gosto.



## DE – PACCHERI MIT MEERESFRÜCHTEN



schwierigkeit



12 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 300 g Paccheri-Nudeln
- 600 g gefrorene Meeresfrüchte-Mischung
- 60ml Olivenöl
- 50ml Weißwein
- 650 ml Gemüsebrühe
- 12 Blatt glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Prise Chili
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor. Zerdrücken Sie den Knoblauch und hacken Sie die Petersilie.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, bräunen Sie den Knoblauch in Öl und geben Sie den Fisch hinzu. Löschen Sie mit dem Wein ab, fügen Sie die Paccheri hinzu und vermengen Sie alles miteinander.
3. Geben Sie die Gemüsebrühe hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer, geben Sie Petersilie und Olivenöl hinzu und schmecken Sie mit Chili ab.

## EL - ΠΑΤΣΕΡΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



βαθμός  
δυσκολίας



12 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 300 g ζυμαρικά πατσέρι
- 600 g μείγμα κατεψυγμένων θαλασσινών
- 60 ml ελαιόλαδο
- 50 ml λευκό κρασί
- 650 ml ζωμός λαχανικών
- 12 φύλλα μαιντανού
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 πρέζα πιπεριά τσίλι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά. Λιώστε το σκόρδο και φιλοκόψτε τον μαιντανό.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, τσιγαρίστε το σκόρδο σε λάδι και προσθέστε τα θαλασσινά. Σβήστε με το κρασί, προσθέστε το πατσέρι και ανακατέψτε.
3. Προσθέστε τον ζωμό λαχανικών.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Αλατοπιπερώστε, προσθέστε μαιντανό, ελαιόλαδο και πιπεριά τσίλι, όσο θέλετε.

## IT - PACCHERI CON FRUTTI DI MARE



difficoltà



12 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 300 g di paccheri
- 600 g di frutti di mare misti surgelati
- 60 ml di olio d'oliva
- 50 ml di vino bianco
- 650 ml di brodo vegetale
- 12 foglie di prezzemolo a foglia piatta
- 1 spicchio d'aglio
- Un pizzico di peperoncino
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti. Schiacciare l'aglio e tritare il prezzemolo.
2. Scegliere il programma Saltare in padella, rosolare l'aglio nell'olio e aggiungere il pesce. Sfumare con il vino, aggiungere i paccheri e mescolare.
3. Aggiungere il brodo vegetale.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 8 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Condire con sale e pepe, aggiungere a piacere prezzemolo, olio d'oliva e peperoncino.

## العربية - معكرونة باتشيري بالماكولات البحرية

المكونات:

- 300 جم من معكرونة باتشيري
- 600 جرام من خليط المأكولات البحرية المجمدة
- 60 مل من زيت الزيتون
- 50 مل من خل التفاح
- 650 مل من مرق الخضار
- 12 ورقة من البقدونس ذي الأوراق المسطحة
- فص ثوم واحد
- كمية قليلة من الفلفل الحار
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون



مستوى الصعوبة



12 دقائق



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات. اسحق الثوم، وقطعي البقدونس.
2. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وحضري الثوم في الزيت، ثم أضيفي السمك. أضيفي الخل إلى السمك حتى يمتزجان، ثم أضيفي معكرونة باتشيري، واخاطي المكونات.
3. أضيفي مرق الخضار.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 8 دقائق.
5. حرري الضغط واقضي الغطاء.
6. تبلي المكونات بالمح، وأضيفي البقدونس وزيت الزيتون والفلفل الحار حسب رغبتك.



### FR - MOULES AU VIN BLANC

difficulté 5 minutes



MIJOTÉ

#### Ingrédients :

- 1,2 kg de moules fraîches bien lavées
- 150 g d'oignons congelés coupés en tranches
- 200 ml de vin blanc
- 3 c. à s. de persil frais haché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Assaisonnez à votre goût et servez !

### EN - MUSSELS IN WHITE WINE

difficulty 5 minutes



STEW

#### Ingredients:

- 1.2kg fresh mussels, hulled and scrubbed
- 150g frozen onion, sliced
- 200ml white wine
- 3 tbsp freshly chopped flat leaf parsley
- Salt and freshly ground black pepper

#### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add all the ingredients into the bowl.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Season to taste and serve!

### NL - MUSELEN IN WITTE WIJN

moelijkheidsgraad 5 minuten



STOVEN

#### Ingrediënten:

- 1,2 kg verse mosselen, schoongemaakt en geschrobd
- 150 g ingevroren ui, in ringen
- 200ml witte wijn
- 3 el vers gehakte platte bladpeterselie
- Zout en versgemalen zwarte peper

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Breng naar wens op smaak en serveer!

### ES - MEJILLONES AL VINO BLANCO

dificultad 5 minutos



ESTOFADO

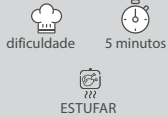
#### Ingredientes:

- 1,2 kg de mejillones frescos, lavados y con las conchas limpias
- 150 g de cebolla congelada en rodajas
- 200 ml de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de perejil fresco picado
- Sal y pimienta negra recién molida

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade todos los ingredientes al recipiente.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Sazona al gusto y sirve.

## PT - MEXILHÕES EM VINHO BRANCO



### Ingredientes:

- 1,2 kg de mexilhões frescos com casca e limpos
- 3 colheres de sopa de salsa de folha lisa acabada de picar
- 150 g de cebola congelada às rodelas
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 200 ml de vinho branco

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque todos os ingredientes na cuba.
3. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 5 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Tempere a gosto e sirva!



## DE – MUSCHELN IN WEISSWEIN



### Zutaten:

- 1,2 kg frische Muscheln, geschält und gereinigt
- 3 EL frisch gehackte glatte Petersilie
- 150 g gefrorene Zwiebeln, geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 200ml Weißwein

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Abschmecken und servieren!

## EL - ΜΥΔΙΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ



### Υλικά:

- 1,2 kg φρέσκα μύδια, με το κέλυφος καθαρισμένο
- 3 κ.σ. φρεσκοκομμένος μαϊντανός
- 150 g κατεψυγμένο κρεμμύδι σε φέτες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 200 ml λευκό κρασί

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στον κάδο μαγειρέματος.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε!

## IT - COZZE AL VINO BIANCO



### Ingredienti:

- 1,2 kg di cozze fresche, sguosciate e pulite
- 3 cucchiari di prezzemolo a foglia piatta appena tritato
- 150 g di cipolla surgelata, tagliata a fette
- Sale e pepe nero appena macinato
- 200 ml di vino bianco

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere tutti gli ingredienti nel recipiente.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 5 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Condire a piacere e servire!

## العربية - بلح البحر بخل التفاح

- المكونات:
- 3 ملاعق كبيرة من البقدونس ذي الأوراق المسطحة الطازج والمفروم
  - 1,2 كجم من بلح البحر الطازج المقشر والمنظف
  - ملح وفلفل أسود طازج مطحون
  - 150 جم من البصل المجمد المقطع إلى شرائح
  - 200 مل من خل التفاح



4. حرري الضغط واقضي الغطاء.
5. تليها حسب الذوق وقدميها!

- طريقة الطهي:
1. حضري المكونات.
  2. أضيفي كل المكونات إلى الوعاء.
  3. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطه على 5 دقائق.





## EN - HAKE WITH CLAMS



difficulty



15 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 600g hake
- 200g clams, cleaned
- 100g onion or ½ onion
- 100g leek
- 2 cloves garlic

- 10g flat leaf parsley freshly chopped
- 20ml white wine
- 2 tbsps olive oil
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Peel and chop the garlic, onion and leek.
2. Pour olive oil into the cooking bowl. Select the Stir Fry program.
3. When it reaches the temperature, add the garlic, onion and leek. Stir for 5 mins until they are cooked.
4. Add the clams, white wine and pieces of hake.
5. Close and lock the lid. Select the Stew program for 10 mins.
6. At the end of the program, release the pressure and open the lid.
7. Serve the pieces of fish with the open clams on top.
8. Add more seasoning, if required, and sprinkle with freshly chopped parsley.

## NL - HEEK MET KOKKELS



moelijkheidsgraad



15 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 600 g heek
- 200 g kokkels, schoongemaakt
- 100 g of ½ ui
- 100 g prei
- 2 teentjes knoflook

- 10g vers gehakte platte bladpeterselie
- 20ml witte wijn
- 2 el olijfolie
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Schil en snipper de knoflook, de ui en de prei.
2. Giet olijfolie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de knoflook, de ui en de prei toe. Roer 5 minuten door totdat alles gaar is.
4. Voeg de kokkels, de witte wijn en stukken heek toe.
5. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Na afloop van het programma laat u de druk eraf en ontgrendelt u het deksel.
7. Serveer de stukken vis met de open kokkels erop.
8. Voeg indien nodig meer kruiden toe en bestrooi het gerecht met vers gehakte peterselie.

## FR - MERLU AUX PALOURDES



difficulté



15 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingédients :

- 600 g de merlu
- 200 g de palourdes nettoyées
- 100 g d'oignons ou ½ oignon
- 100 g de poireaux
- 2 gousses d'ail
- 10 g de persil plat frais haché
- 20 ml de vin blanc
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Épluchez et hachez l'ail, les oignons et les poireaux.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'ail, les oignons et les poireaux. Remuez pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
4. Ajoutez les palourdes, le vin blanc et les morceaux de merlu.
5. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté pendant 10 minutes.
6. À la fin du programme, libérez la pression et déverrouillez le couvercle.
7. Servez les morceaux de poisson avec les palourdes ouvertes sur le dessus.
8. Ajoutez plus d'assaisonnement, si nécessaire, et saupoudrez de persil fraîchement haché.

## ES - MERLUZA CON ALMEJAS



dificultad



15 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

- 600 g de merluza
- 200 g de almejas limpias
- 100 g de cebolla o ½ cebolla
- 100 g de puerro
- 2 dientes de ajo

- 10 g de perejil recién picado
- 20 ml de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Pela y pica el ajo, la cebolla y el puerro.
2. Vierte aceite de oliva en el recipiente de cocción. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade el ajo, la cebolla y el puerro. Remueve durante 5 minutos hasta que se cocinen.
4. Añade las almejas, el vino blanco y los trozos de merluza.
5. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 10 minutos.
6. Al final del programa, despresuriza y abre la tapa.
7. Sirve los trozos de pescado con las almejas abiertas por encima.
8. Ajusta los condimentos, si es necesario, y espolvorea con perejil recién picado.

## PT - PESCADA COM AMÊIJOS



dificuldade



15 minutos



SALTEAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 600 g de pescada
- 200 g de amêijoas limpas
- 100 g de cebola ou ½ cebola
- 100 g de alho-francês
- 2 dentes de alho
- 10 g de salsa de folha lisa acabada de picar
- 20 ml de vinho branco
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Descasque e pique o alho, a cebola e o alho-francês.
2. Deite o azeite na cuba de cozedura. Selecione o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, acrescente o alho, a cebola e o alho-francês. Mexa durante 5 minutos até os ingredientes estarem cozinhados.
4. Junte as amêijoas, o vinho branco e os pedaços de pescada.
5. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 10 minutos.
6. No final do programa, liberte a pressão e abra a tampa.
7. Sirva o peixe com as amêijoas cozidas por cima.
8. Se necessário, adicione mais temperos e polvilhe com salsa acabada de picar.

## DE – SEEHECHT MIT MUSCHELN



schwierigkeit



15 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 600 g Seehecht
- 200 g Muscheln, gesäubert
- 100 g Zwiebel oder ½ Zwiebel
- 100 g Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 10 g glatte Petersilie, frisch gehackt
- 20ml Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Schälen und hacken Sie den Knoblauch, die Zwiebel und den Lauch.
2. Geben Sie das Olivenöl in die Schüssel. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie den Knoblauch, die Zwiebel und den Lauch hinzu. Rühren Sie 5 Minuten lang, bis die Zutaten gar sind.
4. Geben Sie die Muscheln, den Weißwein und die Seehechtstücke hinzu.
5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 10 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
6. Lassen Sie nach dem Ende des Programms den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Servieren Sie die Fischstücke mit den geöffneten Muscheln.
8. Geben Sie bei Bedarf weitere Gewürze hinzu und bestreuen Sie das Gericht mit frisch gehackter Petersilie.

## EL - ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΜΕ ΑΧΙΒΑΔΕΣ



βαθμός δυσκολίας



15 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 600 g βακαλάος
- 200 g αχιβάδες καθαρισμένες
- 100 g κρεμμύδια ή ½ κρεμμύδι
- 100 g πράσο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 10 g φρέσκος μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 20 ml λευκό κρασί
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το σκόρδο, το κρεμμύδι και το πράσο.
2. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το σκόρδο, το κρεμμύδι και το πράσο. Ανακατέψτε για 5 λεπτά μέχρι να ψηθούν.
4. Προσθέστε τις αχιβάδες, το λευκό κρασί και τα κομμάτια του βακαλάου.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Στο τέλος του προγράμματος, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Σερβίρετε τα κομμάτια του ψαριού με τις ανοιχτές αχιβάδες από πάνω.
8. Αλατοπιπερώστε, εάν χρειάζεται, και πασπαλίστε με φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

## IT - NASELLO CON VONGOLE



difficoltà



15 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 600 g di nasello
- 200 g di vongole, pulite
- 100 g di cipolla o ½ cipolla
- 100 g di porro
- 2 spicchi d'aglio
- 10 g di prezzemolo a foglia piatta appena tritato
- 20 ml di vino bianco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Sbucciare e tritare l'aglio, la cipolla e il porro.
2. Versare l'olio d'oliva nel recipiente per la cottura. Selezionare il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere l'aglio, la cipolla e il porro. Mescolare per 5 minuti fino al termine della cottura.
4. Aggiungere le vongole, il vino bianco e i pezzi di nasello.
5. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
6. Al termine del programma, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Servire i pezzi di pesce guarniti con le vongole aperte.
8. Aggiungere altro condimento, se necessario, e spolverare con prezzemolo appena tritato.

## العربية - سمك النازلي مع محار البطليوس

المكونات:

- 600 جم من سمك النازلي
- 200 جم من محار البطليوس المغسول
- 100 جم من البصل أو ½ بصلة
- 100 جم من الكراث
- فصان من الثوم
- 10 جم من البقدونس ذي الأوراق المسطحة الطازج المفروم
- 20 مل من خل التفاح
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون



مستوى الصعوبة



15 دقائق



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

### طريقة الطهي:

1. قفري الثوم والبصل، وقطعهما مع الكراث.
2. صبّي زيت الزيتون في وعاء الطهي. حددي برنامج (Fry Stir) القيل السريع.
3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي الثوم والبصل والكراث. قلبي الخليط مدة 5 دقائق حتى يتم طهيه.
4. أضيفي محار البطليوس واخل التفاح وقطع سمك النازلي.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج (Stew الطهي البطيء)، واضبطي الوقت على 10 دقائق.
6. في نهاية البرنامج، حرّري الضغط واقضي الغطاء.
7. قدّمي قطع السمك، وضعي فوقها محار البطليوس مفتوحًا.
8. أضيفي مزيدًا من التتبيلة حسب رغبتك، ثم رشي البقدونس الطازج المفروم.





## FR - CALAMAR AUX POMMES DE TERRE



### Ingrédients :

- 800 g de calamar (décongelé si congelé)
- 100 g d'oignons ou ½ oignon
- 400 g de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux de taille égale
- 100 g de poivron vert épépiné
- 2 gousses d'ail écrasées
- 8 brins de safran
- 30 ml d'eau
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 10 g de persil plat, haché

### Méthode de cuisson :

1. Coupez l'oignon et les poivrons en petits morceaux.
2. Nettoyez le calamar et coupez-le en morceaux.
3. Versez l'huile dans le bol de cuisson. Sélectionnez le programme Rissolé.
4. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'ail, l'oignon, les poivrons et le safran. Remuez pendant environ 5 minutes.
5. Ajoutez les morceaux de calamar et de pommes de terre. Couvrez d'eau et assaisonnez de sel.
6. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
7. À la fin du programme, libérez la pression et déverrouillez le couvercle.
8. Servez le calamar avec les pommes de terre et saupoudrez de persil fraîchement haché à la dernière minute.

## EN - SQUID WITH POTATOES



### Ingredients:

- 800g squid, thawed if frozen
- 100g onion or ½ onion
- 400g potatoes, peeled and cut into even size pieces
- 100g green pepper, cored and deseeded
- 2 cloves garlic, crushed
- 8 strands of saffron
- 30ml water
- 2 tbsp olive oil
- Salt and freshly ground black pepper
- 10g flat leaf parsley, chopped

### Cooking method:

1. Chop onion and peppers into small pieces.
2. Clean the squid and cut it into bite-sized pieces.
3. Pour olive oil into the cooking bowl. Select Stir Fry program.
4. When it reaches the temperature, add garlic, onion, peppers and saffron. Stir for approximately 5 mins.
5. Add the pieces of squid and potatoes. Cover with water and season with salt.
6. Close and lock the lid. Select Stew program for 10 mins.
7. At the end of the program, release the pressure and open the lid.
8. Serve the squid with the potatoes and sprinkle with freshly chopped parsley in the last minute.

## NL - INKTVIS MET AARDAPPELEN



### Ingrediënten:

- 800 g inktvis, ontdooid indien bevroren
- 100 g of ½ ui
- 400 g aardappelen, geschild en in gelijke stukken gesneden
- 100 g groene paprika, in plakjes gesneden en zonder zaadlijsten
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 8 draadjes saffraan
- 30ml water
- 2 el olijfolie
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 10 g gehakte platte bladpeterselie

### Bereidingswijze:

1. Hak de uien en de paprika's in kleine stukjes.
2. Maak de inktvis schoon en snijd die in kleine stukjes.
3. Giet olijfolie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken.
4. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de knoflook, de ui, de paprika's en de saffraan toe. Roer ongeveer 5 minuten door.
5. Voeg de stukjes inktvis en de aardappelen toe. Zet onder water en breng op smaak met zout.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
7. Na afloop van het programma laat u de druk eraf en ontgrendelt u het deksel.
8. Serveer de inktvis met de aardappelen en bestrooi vlak voor het serveren met de vers gehakte peterselie.

## ES - CALAMARES CON PATATAS



### Ingredientes:

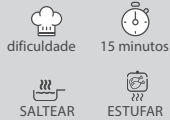
- 800 g de calamares, descongelados si son congelados
- 100 g de cebolla o ½ cebolla
- 400 g de patatas peladas y cortadas en trozos de igual tamaño
- 100 g de pimiento verde sin semillas
- 2 dientes de ajo machacados
- 8 hebras de azafrán
- 30 ml de agua
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida
- 10 g de perejil picado

### Método de cocción:

1. Pica la cebolla y los pimientos en trozos pequeños.
2. Limpia el calamar y córtalo en trozos pequeños.
3. Vierte aceite de oliva en el recipiente de cocción. Selecciona el programa Saltear.
4. Cuando alcance la temperatura, añade el ajo, la cebolla, el pimiento y el azafrán. Remueve durante aproximadamente 5 minutos.
5. Añade los trozos de calamares y patatas. Cubre con agua y sazón.
6. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 10 minutos.
7. Al final del programa, despresuriza y abre la tapa.
8. Sirve el calamar con las patatas y espolvorea con perejil recién picado en el último momento.



## PT - LULAS COM BATATAS



### Ingredientes:

- 800 g de lulas descongeladas (se forem congeladas)
- 100 g de cebola ou ½ cebola
- 400 g de batatas descascadas e cortadas em pedaços iguais
- 100 g de pimento verde sem o veio central e sem sementes
- 2 dentes de alho esmagados
- 8 fios de açafrão
- 30 ml de água
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 10 g de salsa de folha lisa picada

### Método de cozedura:

1. Corte a cebola e o pimento em pedaços pequenos.
2. Limpe as lulas e corte-as em pedaços pequenos.
3. Deite o azeite na cuba de cozedura. Selecione o programa Saltear.
4. Quando atingir a temperatura, acrescente o alho, a cebola, o pimento e o açafrão. Mexa durante aproximadamente 5 minutos.
5. Adicione os pedaços de lulas e as batatas. Cubra com água e tempere com sal.
6. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 10 minutos.
7. No final do programa, liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva as lulas com as batatas e polvilhe com salsa acabada de picar.

## DE – TINTENFISCH MIT KARTOFFELN



### Zutaten:

- 800 g Tintenfisch, aufgetaut (wenn gefroren)
- 100 g Zwiebel oder ½ Zwiebel
- 400 g Kartoffeln, geschält und in gleichgroße Stücke geschnitten
- 100 g grüne Paprika, entkernt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 8 Safranfäden
- 30ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 10 g glatte Petersilie, gehackt

### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln und Paprika in kleine Stücke.
2. Reinigen Sie den Tintenfisch und schneiden Sie ihn in mundgerechte Stücke.
3. Geben Sie das Olivenöl in die Schüssel. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus.
4. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Safran hinzu. Braten Sie alles etwa 5 Minuten lang unter Rühren an.
5. Geben Sie die Tintenfischstücke und die Kartoffeln hinzu. Bedecken Sie alles mit Wasser bedecken und würzen Sie mit Salz.
6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 10 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
7. Lassen Sie nach dem Ende des Programms den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Servieren Sie den Tintenfisch mit den Kartoffeln und bestreuen Sie alles ganz am Schluss mit frisch gehackter Petersilie.



## EL - ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ



### Υλικά:

- 800 g καλαμάρι, αποψυγμένο, εάν είναι κατεψυγμένο
- 100 g κρεμμύδια ή ½ κρεμμύδι
- 400 g πατάτες ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους
- 100 g πράσινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 8 νημάτια σαφράν
- 30 ml νερό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 10 g φρέσκο μαϊντανός ψιλοκομμένος

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Κόψτε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
2. Καθαρίστε το καλαμάρι και κόψτε το σε μπουκιές.
3. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
4. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το σκόρδο, το κρεμμύδι, τις πιπεριές και το σαφράν. Ανακατέψτε για περίπου 5 λεπτά.
5. Προσθέστε το τεμαχισμένο καλαμάρι και τις πατάτες. Καλύψτε με νερό και αλατοπιπερώστε.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
7. Στο τέλος του προγράμματος, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρετε το καλαμάρι με τις πατάτες και πασπαλίστε με φρεσκοκομμένο μαϊντανό αμέσως πριν από το σερβίρισμα.

## IT - CALAMARI CON PATATE



### Ingredienti:

- 800 g di calamari, scongelati se surgelati
- 100 g di cipolla o ½ cipolla
- 400 g di patate, sbucciate e tagliate a pezzi di dimensioni uniformi
- 100 g di peperone verde, privato delle parti bianche interne e dei semi
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 8 stimmi di zafferano
- 30 ml di acqua
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale e pepe nero appena macinato
- 10 g di prezzemolo a foglia piatta, tritato

### Preparazione:

1. Tagliare la cipolla e il peperone in piccoli pezzi.
2. Pulire i calamari e tagliarli in pezzi di piccole dimensioni.
3. Versare l'olio d'oliva nel recipiente per la cottura. Selezionare il programma Saltare in padella.
4. Raggiunta la temperatura, aggiungere l'aglio, la cipolla, il peperone e lo zafferano. Mescolare per circa 5 minuti.
5. Aggiungere i pezzi di calamari e le patate. Coprire con acqua e salare.
6. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
7. Al termine del programma, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire i calamari con le patate e cospargere all'ultimo con prezzemolo appena tritato.

## العربية - حبار بالبطاطس

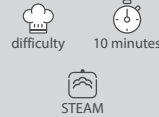
- المكونات:
- 800 جم من الحبار (بعد فك تجميده إذا كان مجمدًا)
  - 100 جم من البصل أو ½ بصلة
  - 400 جم من البطاطس المقشرة والمقطعة إلى قطع متساوية الحجم
  - 100 جم من الفلفل الأخضر مزوع اللب والبذور
  - فصان من الثوم مهروسان
  - 8 حبوب من الزعفران
  - 30 مل من الماء
  - 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
  - ملح وفلفل أسود طازج مطحون
  - 10 جم من البقدونس ذي الأوراق المسطحة المفروم



- طريقة الطهي:
1. قطعي البصل والفلفل إلى قطع صغيرة.
  2. نظفي الحبار وقطعيه إلى قطع صغيرة.
  3. صبّي زيت الزيتون في وعاء الطهي. حرري برنامج (Fry Stir) القيل السريع.
  4. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي الثوم والبصل والفلفل والزعفران. قلبي الخليط مدة 5 دقائق تقريبًا.
  5. أضيفي قطع الحبار والبطاطس. أضيفي الماء، وتبلي المكونات بالملح.
  6. أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 10 دقائق.
  7. في نهاية البرنامج، حرري الضغط وافتحي الغطاء.
  8. قدمي الحبار مع البطاطس، ورشي البقدونس المفروم الطازج قبل التقديم مباشرة.



## EN - FISH WITH LEMON AND HERBS



### Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 60ml lemon juice
- 1½ tbsp chopped dill and chives
- 3 tsp capers, roughly chopped
- ¼ tsp caster sugar
- 4 ling or cod fish fillets (250g per fillet)
- 300ml water
- 16 cooked baby potatoes (to serve)
- Baking paper, to line the steam basket

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. To make the lemon and herb dressing, whisk together oil, lemon juice, herbs, capers and sugar in a small bowl. Set aside.
3. Add 300ml water to the bowl. Place fish in steam basket, lined with baking paper, and then drizzle with some dressing.
4. Close the lid and lock it. Choose Steam program and set to 10 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Season to taste and serve with cooked baby potatoes and the remaining sauce.

## NL - VIS MET CITROEN EN KRUIDEN



### Ingrediënten:

- 2 el olijfolie
- 60 ml citroensap
- 1½ el gehakte dille en bieslook
- 3 tl kappertjes, grofgehakt
- ¼ tl basterdsuiker
- 4 leng- of kabeljauwfilet (250 g per filet)
- 300ml water
- 16 gekookte krieltjes (om te serveren)
- Bakpapier om de stoommand mee te bekleden

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Klop voor de dressing de olie, het citroensap, de kruiden, de kappertjes en de suiker in een kleine kom. Zet opzij.
3. Voeg 300 ml water toe aan de binnenpan. Bekleed de stoommand met bakpapier, doe de vis erin en besprenkel met wat dressing.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stomen en stel de tijd in op 10 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Breng op smaak met peper en zout en serveer met gekookte aardappelen en de rest van de saus.

## FR - FILETS DE JULIENNE AU CITRON ET AUX HERBES



### Ingrédients :

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 60 ml de jus de citron
- 1½ c. à s. d'aneth et de ciboulette hachées
- 3 c. à c. de câpres, grossièrement hachés
- ¼ c. à c. de sucre en poudre
- 4 filets de julienne ou de cabillaud (250 g par filet)
- 300 ml d'eau
- 16 petites pommes de terre cuites (pour la présentation)
- Papier sulfurisé pour mettre au fond du panier vapeur

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Pour préparer la vinaigrette au citron et aux herbes, mélangez l'huile, le jus de citron, les herbes, les câpres et le sucre dans un petit bol. Réservez.
3. Versez 300 ml d'eau dans le bol. Placez le poisson dans le panier vapeur recouvert de papier sulfurisé, puis arrosez avec la sauce.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Vapeur et réglez-le sur 10 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Assaisonnez à votre goût et servez avec des pommes de terre cuites et la sauce restante.

## ES - PESCADO CON LIMÓN Y HIERBAS



### Ingredientes:

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 60 ml de zumo de limón
- 1½ cucharadas soperas de eneldo y cebollino picados
- 3 cucharadas de postre de alcaparras, picadas en trozos grandes
- ¼ cucharada de postre de azúcar extrafino
- 4 filetes de bacalao o maruca (250 g por filete)
- 300 ml de agua
- 16 patatas baby cocidas (para servir)
- Papel para el horno, para forrar el cesto de cocción al vapor

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Para preparar el aderezo de limón y hierbas, mezcla el aceite, el zumo de limón, las hierbas, las alcaparras y el azúcar en un recipiente pequeño. Reserva.
3. Añade 300 ml de agua al recipiente. Coloca el pescado en el cesto de cocción al vapor, forrado con papel para el horno y, a continuación, rocía con un poco de aliño.
4. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Vapor y ajusta 10 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sazónalo al gusto y sírvelo con las patatas cocidas y la salsa restante.



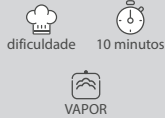
## PT - PEIXE COM LIMÃO E ERVAS AROMÁTICAS

### Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 60 ml de sumo de limão
- 1½ colher de sopa de endro e cebolinho picados
- 3 colheres de chá de alcarras picadas grosseiramente
- ¼ colher de chá de açúcar refinado
- 4 filetes de maruca ou bacalhau (250 g por filete)
- 300 ml de água
- 16 batatas cozidas (para acompanhar)
- Papel vegetal para forrar o cesto de cozedura a vapor

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Para preparar o molho de limão e ervas, bata o azeite, o sumo de limão, as ervas aromáticas, as alcarras e o açúcar numa taça pequena. Reserve.
3. Coloque 300 ml de água na cuba. Coloque o peixe no cesto de cozedura a vapor forrado com papel vegetal e, em seguida, regue com algum molho.



## DE – FISCH MIT ZITRONE UND KRÄUTERN

### Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 60 ml Zitronensaft
- 1½ EL gehackter Dill und Schnittlauch
- 3 TL Kapern, grob gehackt
- ¼ TL Zucker
- 4 Lengfisch- oder Kabeljau-Fischfilets (250 g pro Filet)
- 300 ml Wasser
- 16 gekochte Babykartoffeln (als Beilage)
- Backpapier, zum Auslegen des Dampfkorb



### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Um das Zitronen- und Kräuter dressing zuzubereiten, verquirlen Sie Öl, Zitronensaft, Kräuter, Kapern und Zucker in einer kleinen Schüssel. Beiseite stellen.
3. Geben Sie 300ml Wasser in die Schüssel. Legen Sie den Fisch in den mit Backpapier ausgekleideten Korb des Dampfkorb und beträufeln Sie ihn mit etwas Dressing.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Dampf-Programm aus und stellen Sie es auf 10 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Schmecken Sie die Zutaten ab und servieren Sie alles mit den gekochten Babykartoffeln und der restlichen Soße.

## EL - ΨΑΡΙ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

### Υλικά:

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 60 ml χυμός λεμονιού
- 1½ κ.σ. ψιλοκομμένος άνηθος και σχοινόπρασο
- 3 κ.σ. κάπαρη, χονδροκομμένη
- ¼ κ.γ. ζάχαρη άχνη
- 4 φιλέτα γάδου ή μουρούνας (250 g ανά φιλέτο)
- 300 ml νερό
- 16 μικρές πατάτες ψητές (για το σεβρίσιμα)
- Λαδόκολλα για το καλάθι ατμού



### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Για να ετοιμάσετε τη σάλτσα λεμονιού και μυρωδικών, χτυπήστε το λάδι, το λεμόνι, τα μυρωδικά, την κάπαρη και τη ζάχαρη σε ένα μικρό μπολ. Αφήστε την στην άκρη.
3. Προσθέστε 300 ml νερό στο μπολ. Τοποθετήστε το ψάρι στο καλάθι ατμού, αφού στρώσετε τη λαδόκολλα και κατόπι ραντίστε με λίγη σάλτσα.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Αλατοπιερώστε και σεβρίρετε με μικρές πατάτες ψητές και την υπόλοιπη σάλτσα.

## IT - PESCE CON LIMONE ED ERBE

### Ingredienti:

- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 60 ml di succo di limone
- 1½ cucchiaio di aneto ed erba cipollina tritati
- 3 cucchiaini di capperi, tagliati grossolanamente
- ¼ cucchiaino di zucchero semolato
- 4 filetti di molva o merluzzo (250 g ogni filetto)
- 300 ml di acqua
- 16 patate novelle cotte (per servire)
- Carta da forno, per foderare il cestello per la cottura a vapore



### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Per preparare il condimento di limone ed erbe, sbattere insieme l'olio, il succo di limone, le erbe, i capperi e lo zucchero in una piccola ciotola. Mettere da parte.
3. Aggiungere 300 ml di acqua nel recipiente. Mettere il pesce nel cestello per la cottura a vapore, foderato con carta da forno, quindi spruzzare un po' di condimento.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Selezionare il programma Cottura a vapore e impostarlo su 10 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Condire a piacere e servire con patate novelle cotte e la salsa rimanente.

## العربية - سمك بالليمون والأعشاب

### المكونات:

- 16 حبة بطاطس صغيرة مطبوخة (للتنقيد)
- ورق الزبدة، لفرده في قاع سلة البخار
- ¼ ملعقة صغيرة من السكر الناعم
- 4 قطع من شرائح سمك اللنغ أو سمك القد (كل شريحة بوزن 250 جرام)
- 300 مل من الماء
- 60 مل من عصير الليمون
- 1½ ملعقة كبيرة من الشبت والثوم المفروم
- 3 ملاعق صغيرة من حبوب الكبر المقطعة إلى قطع صغيرة



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. لتحضير صلصة الليمون والأعشاب، اخفقي الزيت وعصير الليمون والأعشاب والكبر والسكر معاً في وعاء صغير. ضعي الخليط جانباً.
3. أضيفي 300 مل من الماء إلى الوعاء. ضعي السمك في سلة البخار، مع فرد ورق الزبدة تحته، ثم صتي فوقه القليل من الصلصة.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Steam (الطهي بالبخار) واضبطيه على 10 دقائق حرري الضغط واقتحي الغطاء.
5. تبلي السمك حسب رغبتك، وقدمي الطبق مع حبات البطاطس الصغيرة المطبوخة والصلصة المتبقية.





## FR - BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE



difficulté



25 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingédients :

- 600 g de viande de bœuf hachée
- 40 g de chapelure
- 1 œuf battu
- 100 g d'oignon finement haché
- 1½ c. à c. de mélange d'herbes aromatiques séchées
- 1½ c. à s. d'huile de tournesol
- 500 g de sauce bolognaise (en pot ou faite maison)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à c. de sucre
- 200 ml d'eau
- Sel et poivre

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mélangez le bœuf, la chapelure, l'œuf, l'oignon et les herbes. Formez des petites boulettes. Ajouter de l'huile dans le bol de cuisson.
3. Utilisez le programme Rissolé pour faire dorer les boulettes de viande. Retirer les boulettes et essuyer le bol avec du papier absorbant.
4. Ajoutez la sauce bolognaise, l'ail, le sucre et l'eau. Mélangez bien. Remettez les boulettes de viande dans le bol.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Utilisez le programme Rissolé pour faire épaissir la sauce si nécessaire.
8. Assaisonnez à votre goût et servez !

## EN - MEATBALLS IN TOMATO SAUCE



difficulty



25 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 600g lean beef mince
- 40g fresh white breadcrumbs
- 1 egg, beaten
- 100g finely chopped onion
- 1½ tsp dried mixed herbs
- 1½ tbsp sunflower oil
- 500g Bolognese pasta sauce (jar)
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 tsp caster sugar
- 200ml water
- Salt and pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Combine beef, breadcrumbs, egg, onion and herbs. Roll mixture into small balls. Add oil to the bowl.
3. Use Stir Fry program to brown meatballs in batches. Remove the meatballs and wipe out bowl with paper towel.
4. Add pasta sauce, garlic, sugar and water. Stir well to combine. Return meatballs to bowl.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Thicken sauce by using Stir Fry program if desired.
8. Season to taste and serve!

## NL - GEHAKTBALLEN IN TOMATENSAU



moeilijkheidsgraad 25 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 600 g mager rundergehakt
- 40 g verse witte broodkruimels
- 1 ei, geklopt
- 100 g fijngehakte ui
- 1½ tl gedroogde gemengde kruiden
- 1½ el zonnebloemolie
- 500 g bolognesesaus (pot)
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 el basterdsuiker
- 200ml water
- Zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Meng het rundvlees, de broodkruimels, het ei, de ui en de kruiden. Rol het mengsel in kleine balletjes. Voeg de olie toe aan de kom.
3. Gebruik het programma Roerbakken om de gehaktballetjes batchgewijs te bakken. Haal vervolgens de gehaktballetje eruit en veeg de binnenpan met keukenpapier schoon.
4. Voeg de pastasaus, de knoflook, de suiker en het water toe. Roer goed door elkaar. Leg de gehaktballetjes terug in de binnenpan.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Dik de saus desgewenst in met het programma Roerbakken.
8. Breng naar wens op smaak en serveer!

## ES - ALBÓNDIGAS CON TOMATE



difficultad



25 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

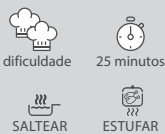
### Ingredientes:

- 600 g de carne picada
- 40 g de pan blanco recién rallado
- 1 huevo batido
- 100 g de cebollas finamente picadas
- 1½ cucharada de postre de hierbas mezcladas
- 1½ cucharadas soperas de aceite de girasol
- 500 g de salsa boloñesa para pasta (tarro)
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharada de postre de azúcar extrafino
- 200 ml de agua
- Sal y pimienta

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Mezcla la ternera, el pan rallado, el huevo, la cebolla y las hierbas. Forma bolas pequeñas con la mezcla. Añade el aceite al recipiente.
3. Usa el programa Saltear para dorar las albóndigas por tandas. A continuación, remueve las albóndigas y seca el bol con una servilleta.
4. Añade la salsa para pasta, el ajo, el azúcar y el agua. Remueve bien para mezclar. Vuelve a colocar las albóndigas en el recipiente.
5. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Espesa la salsa usando el programa Saltear si lo deseas.
8. Sazona al gusto y sirve.

## PT - ALMÔNDEGAS COM MOLHO DE TOMATE



### Ingredientes:

- 600 g de carne de vaca magra picada
- 40 g de pão ralado
- 1 ovo batido
- 100 g de cebola picada finamente
- 1½ colher de chá de ervas aromáticas secas
- 1½ colher de sopa de óleo de girassol
- 500 g de molho para massa à bolonhesa (frasco)
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 colher de chá de açúcar refinado
- 200 ml de água
- Sal e pimenta

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Misture a carne, o pão ralado, o ovo, a cebola e as ervas aromáticas. Forme pequenas bolas com a mistura. Coloque o óleo na cuba.
3. Utilize o programa Saltear para alourar as almôndegas em Em seguida, retire as almôndegas e limpe a cuba com papel de cozinha.
4. Adicione o molho de massa, o alho, o açúcar e a água. Mexa bem para misturar os ingredientes. Volte a colocar as almôndegas na cuba.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Se desejar, engrosse o molho com o programa Saltear.
8. Tempere a gosto e sirva!



## IT - POLPETTE DI CARNE IN SALSA DI POMODORO



### Ingredienti:

- 600 g di carne macinata di manzo magra
- 40 g di pangrattato bianco fresco
- 1 uovo sbattuto
- 100 g di cipolla tritata finemente
- 1½ cucchiaino di erbe miste essiccate
- 1½ cucchiaino di olio di girasole
- 500 g di ragù per pasta alla bolognese (vasetto)
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 200 ml di acqua
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Unire manzo, pangrattato, uovo, cipolla ed erbe. Arrotolare il composto in piccole sfere. Aggiungere olio nel recipiente.
3. Utilizzare il programma Saltare in padella per far rosolare le polpette un po' per volta. Quindi rimuovere le polpette e pulire il recipiente con carta assorbente.
4. Aggiungere il ragù, l'aglio, lo zucchero e l'acqua. Mescolare bene per amalgamare. Rimettere le polpette nel recipiente.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Addensare la salsa utilizzando il programma Saltare in padella, se lo si desidera.
8. Condire a piacere e servire!

## DE - FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSOSSE



### Zutaten:

- 600 g mageres Rinderhack
- 40 g Semmelbrösel
- 1 Ei, geschlagen
- 100 g fein gehackte Zwiebel
- 1½ TL getrocknete Kräuter
- 1½ EL Sonnenblumenöl
- 500 g Bolognese-Nudelsauce (Glas)
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Zucker
- 200 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Rindfleisch, Semmelbrösel, Ei, Zwiebeln und Kräuter vermengen. Die Masse zu kleinen Kugeln rollen. Öl in die Schüssel geben.
3. Verwenden Sie das Programm zum Anbraten, um die Fleischbällchen nacheinander anzubraten. Entfernen Sie dann die Fleischbällchen und wischen Sie die Schüssel mit einem Papiertuch ab.
4. Geben Sie Nudelsauce, Knoblauch, Zucker und Wasser hinzu. Rühren Sie gut um. Geben Sie die Fleischbällchen wieder zurück in die Schüssel.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Dicken Sie bei Bedarf die Soße mit dem Programm zum Anbraten an.
8. Abschmecken und servieren!

## EL - ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ



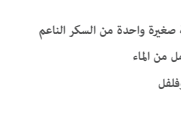
### Υλικά:

- 600 g άπαχος μοσχαρίσιος κιμάς
- 40 g λευκή τριμμένη φρυγανιά
- 1 αυγό, χτυπημένο
- 100 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1½ κ.γ. μείγμα αποξηραμένων μυρωδικών
- 1½ κ.σ. ηλιέλαιο
- 500 g σάλτσα ζυμαρικών μπολονέζ (βάζο)
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 κ.γ. ζάχαρη άχνη
- 200 ml νερό
- Αλάτι και πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε τον κιμά, την τριμμένη φρυγανιά, το αυγό, το κρεμμύδι και τα μυρωδικά. Σχηματίστε κεφτεδάκια. Προσθέστε λάδι στο μπολ.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry για να τηγαρίσετε τα κεφτεδάκια σε δόσεις. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τους κεφτεδες και σκουπίστε τον κάδο με χαρτί κουζίνας.
4. Προσθέστε τη σάλτσα των ζυμαρικών, το σκόρδο, τη ζάχαρη και το νερό. Ανακατέψτε καλά για να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρετε τα κεφτεδάκια στον κάδο.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να δέσετε τη σάλτσα με το πρόγραμμα Stir-Fry.
8. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε!

## العربية - كفتة اللحم بصلصة الطماطم



### المكونات:

- 600 جم من اللحم البقري المفروم اللين
- 40 جم من البقسماط الأبيض الطازج
- بيضة واحدة مخفوقة
- 100 جم من البصل المقطع قطعاً صغيرة
- 1½ ملعقة صغيرة من الأعشاب المختلطة المجففة
- 1½ ملعقة كبيرة من زيت دوار الشمس
- 500 جم من صلصة البولونيز للمعكرونة (برطمان)
- فاصن من الثوم مهروسان
- 2 ملعقة صغيرة قليل الدهن
- 40 جم من البقسماط الأبيض الطازج
- بيضة واحدة مخفوقة
- 100 جم من البصل المقطع قطعاً صغيرة

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اخلطي اللحم البقري والبقسماط والبيض والبصل والأعشاب. قومي بلفي الخليط على شكل كرات صغيرة. أضيفي الزيت إلى الوعاء.
3. استخدم برنامج Stir Fry (القلي السريع) لتحمير كفتة اللحم على دفعات. ثم أزيل كرات اللحم وامسحي الوعاء بمنشفة ورقية.
4. أضيفي صلصة المعكرونة والثوم والسكر والماء. قلبي المكونات جيداً حتى تختلط ببعضها. قومي بإعادة كفتة اللحم إلى الوعاء.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطه على 15 دقيقة.
6. حرري الضغط واقضي الغطاء.
7. احصلي على صلصة سميكة باستخدام برنامج Stir Fry إذا كنت ترغبين في ذلك.
8. تبليها حسب الذوق وقدميها!



## FR - LONGE DE PORC AUX CHAMPIGNONS



difficulté



38 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 600 g de longe de porc
- 150 g de carottes
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 5 c. à c. de bouillon de porc ou de légumes

- Sel et poivre
- 400 g de champignons de paris, coupés en quartiers
- 300 g de petits pois surgelés

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les carottes en bâtonnets.
3. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
4. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer le porc en le retournant de temps en temps pendant 10 minutes.
5. Ajoutez tous les autres ingrédients.
6. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 25 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Pour obtenir une sauce plus épaisse, choisissez le programme Rissolé et faites bouillir pendant 3 minutes.
9. Bon appétit !

## EN - PORK LOIN WITH MUSHROOMS



difficulty



38 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 600g rolled loin of pork
- 150g carrots
- 1 tbsp rapeseed oil
- 5 tsp pork or vegetable stock
- Salt and pepper
- 400g button mushrooms, quartered
- 300g frozen peas

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Cut the carrots into sticks.
3. Pour the oil into the bowl.
4. Choose Stir Fry program and brown the pork, turning occasionally for 10 mins.
5. Add all the ingredients.
6. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 25 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. For a thicker sauce, choose Stir Fry program and boil for 3 mins.
9. Enjoy your meal!

## NL - VARKENSHAAS MET CHAMPIGNONS



moelijkheidsgraad



38 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 600 g varkensvlees
- 150 g wortel
- 1 el raapzaadolie
- 5 tl varkens- of groentebouillon
- Zout en peper
- 400 g champignons, in vieren gesneden
- 300 g diepvrieserwten

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd de wortels in reepjes.
3. Giet de olie in de binnenpan.
4. Selecteer het programma Roerbakken, bruin de varkenshaas en draai deze elke 10 minuten om.
5. Voeg alle andere ingrediënten toe.
6. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 25 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Voor een dikkere saus selecteer u het programma Roerbakken en kookt u de saus 3 minuten in.
9. Eet smakelijk!

## ES - LOMO DE CERDO CON CHAMPIÑONES



dificultad



38 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

- 600 g de lomo de cerdo
- 150 g de zanahorias
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 5 cucharadas de postre de caldo de cerdo o vegetal
- Sal y pimienta
- 400 g de champiñones, en cuartos
- 300 g de guisantes congelados

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta las zanahorias en tiras.
3. Vierte el aceite en el recipiente.
4. Elige el programa Saltear y dora el cerdo, dando la vuelta de vez en cuando durante 10 minutos.
5. Añade todos los ingredientes.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 25 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Para conseguir una salsa más espesa, elige el programa Saltear y deja que hierva durante 3 minutos.
9. ¡Que aproveche!



## PT - LOMBO DE PORCO COM COGUMELOS



dificuldade



38 minutos



SALTAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 600 g de lombo de porco fatiado
- 150 g de cenoura
- 1 colher de sopa de óleo de colza
- 5 colheres de chá de caldo de porco ou legumes
- Sal e pimenta
- 400 g de cogumelos Paris cortados em quartos
- 300 g de ervilhas congeladas

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte as cenouras em palitos.
3. Deite o óleo na cuba.
4. Escolha o programa Saltear e aloure a carne, virando-a ocasionalmente durante 10 minutos.
5. Acrescente todos os ingredientes.
6. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 25 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Para um molho mais espesso, escolha o programa Saltear e deixe ferver durante 3 minutos.
9. Desfrute da sua refeição!



## DE – SCHWEINELENDEN MIT PILZEN



schwierigkeit



38 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 600 g Schweineleende
- 150 g Karotten
- 1 EL Rapsöl
- 5 TL Schweine- oder Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 400 g Champignons , geviertelt
- 300 g gefrorene Erbsen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Karotten in Stifte.
3. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
4. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie das Schweinefleisch 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden an.
5. Fügen Sie alle Zutaten hinzu.
6. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 25 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Wenn Sie eine dickere Soße wünschen, wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und kochen Sie sie 3 Minuten lang.
9. Guten Appetit!

## EL - ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ



βαθμός δυσκολίας



38 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 600 g χοιρινό καρέ σε ρολό
- 150 g καρότα
- 1 κ.σ. κραμβέλαιο
- 5 κ.γ. ζωμό χοιρινού ή λαχανικών
- Αλάτι και πιπέρι
- 400 g λευκά μανιτάρια, κομμένα στα τέσσερα
- 300 g κατεψυγμένος αρακάς

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τα καρότα σε μασουνακία.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και σιγαρίστε το χοιρινό, γυρίζοντας το κρέας ανά διαστήματα για 10 λεπτά.
5. Προσθέστε όλα τα υλικά.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Για πιο παχύρρευστη σάλτσα, επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και αφήστε να βράσει για 3 λεπτά.
9. Απολαύστε το γεύμα σας!

## IT - LONZA DI MAIALE CON FUNGHI



difficoltà



38 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 600 g di lonza arrotolata di maiale
- 150 g di carote
- 1 cucchiaio di olio di colza
- 5 cucchiai di brodo di maiale o vegetale
- Sale e pepe
- 400 g di funghi champignon, tagliati in quattro
- 300 g di piselli surgelati

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tagliare le carote a bastoncini.
3. Versare l'olio nel recipiente.
4. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare il maiale, girando di tanto in tanto per 10 minuti.
5. Aggiungere tutti gli ingredienti.
6. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 25 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Per una salsa più densa, scegliere il programma Saltare in padella e fare bollire per 3 minuti.
9. Buon appetito!

## العربية - لحم الخاصرة مع المشروم

### المكونات:

- 600 جم من لحم الخاصرة المفوف
- 150 جم من الجزر
- ملعقة كبيرة من زيت بذور اللفت
- 5 ملاعق صغيرة من مرق اللحم أو الخضار
- ملح وفلفل
- مستوى الصعوبة
- 38 دقيقة
- STIR FRY (القلي السريع)
- STEW

1. حضري المكونات.
2. قطعي الجزر إلى شرائح.
3. اسكي الزيت في الوعاء.
4. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع) وحمري اللحم، مع التقليب من حين إلى آخر مدة 10 دقائق.
5. أضيفي المكونات.
6. أغلقي الغطاء بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 25 دقيقة.
7. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
8. للحصول على صلصة أكثر سمكاً، قومي باختيار برنامج Stir Fry (القلي السريع) ثم اغليها مدة 3 دقائق.
9. استمتعي بوجبتك!

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



## FR - PORC AUX CAROTTES

difficulté 20 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 1 oignon
- 400 g de carottes
- 50 g de lard
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 3 c. à s. de farine
- 600 g de côtelettes de porc coupées en morceaux
- 200 ml d'eau
- Zeste et jus d'un demi citron
- Sel
- Pincée de noix de muscade en poudre
- 100 ml de crème fleurette
- 2 c. à s. de ciboulette fraîche hachée

### Méthode de cuisson :

1. Coupez l'oignon et les carottes en tranches.
2. Sélectionnez le programme Rissolé, faites fondre le lard et faites frire l'oignon et les carottes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez le sucre et faites caraméliser. Saupoudrez de farine et faites cuire pendant 1 minute, en remuant de temps en temps. Ajoutez le porc et faites cuire pendant 2 minutes.
4. Versez l'eau, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
5. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez le sel, le zeste et le jus de citron, la muscade, la crème et la ciboulette.

## EN - PORK WITH CARROTS

difficulty 20 minutes

STIR FRY STEW

### Ingredients:

- 1 onion
- 400g carrots
- 50g lard
- 2 tbsp caster sugar
- 3 tbsp plain flour
- 600g boned pork leg, cut into pieces
- 200ml water
- Grated rind and juice of ½ lemon
- Salt
- Pinch of ground Mace
- 100ml whipping cream
- 2 tbsp fresh chopped chives

### Cooking method:

1. Slice onion and carrots into circles.
2. Select Stir Fry program, melt the lard and stir fry the onion and carrots until golden.
3. Add sugar and caramelize. Sprinkle with flour and cook for 1 min, stirring occasionally. Add pork and cook for 2 mins.
4. Pour in water, close and lock the lid.
5. Select Stew program for 15 mins.
6. Release pressure and open the lid
7. Add salt, lemon rind and juice, mace, cream and chives.

## NL - VARKENSVLEES MET WORTELJES

moeilijkheidsgraad 20 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

### Ingrediënten:

- 1 ui
- 400g wortel
- 50 g reuzel
- 2 el basterdsuiker
- 3 el tarwemeel
- 600 g varkensham met been, in stukken gesneden
- 200 ml water
- Citroenrasp en het sap van 0,5 citroen
- Zout
- Snufje gemalen foelie
- 100 ml slagroom
- 2 el vers gehakte bieslook

### Bereidingswijze:

1. Snijd de uien in ringen en wortel in stukjes.
2. Selecteer het programma Roerbakken, smelt de reuzel en roerbak de ui en de stukjes wortel totdat ze goudbruin zijn.
3. Voeg de suiker toe en laat karameliseren. Bestrooi met bloem, kook 1 minuut en roer af en toe. Voeg het varkensvlees toe en kook 2 minuten.
4. Giet het water erin en sluit en vergrendel het deksel.
5. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Voeg het zout, de citroenrasp, het sap, de foelie, de slagroom en de bieslook toe.

## ES - CERDO CON ZANAHORIAS

dificultad 20 minutos

SALTEAR ESTOFADO

### Ingredientes:

- 1 cebolla
- 400 g de zanahorias
- 50 g de manteca
- 2 cucharadas soperas de azúcar extrafino
- 3 cucharadas soperas de harina normal
- 600 g de jamón de cerdo deshuesado, cortado en trozos
- 200 ml de agua
- Cáscara rallada y jugo de ½ limón
- Sal
- Pizca de macis
- 100 ml de nata para montar
- 2 cucharadas soperas de cebollino fresco picado

### Método de cocción:

1. Corta las cebollas y las zanahorias en rodajas.
2. Selecciona el programa Saltear, derrite la manteca y saltea la cebolla y las zanahorias hasta que se doren.
3. Añade el azúcar y deja que se caramelicé. Espolvorea con harina y cocina durante 1 minuto, removiendo de vez en cuando. Añade el cerdo y cocina durante 2 minutos.
4. Vierte el agua y cierra y bloquea la tapa.
5. Selecciona el programa Estofado durante 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Añade sal, la cáscara rallada y el zumo de limón, el macis, la nata y el cebollino.

## PT - CARNE DE PORCO COM CENOURAS

### Ingredientes:

- 1 cebola
- 400 g de cenoura
- 50 g de banha de porco
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado
- 3 colheres de sopa de farinha
- 600 g de perna de porco com osso cortada em pedaços
- 200 ml de água
- Raspa e sumo de meio limão
- Sal
- Uma pitada de macis moído
- 100 ml de natas para bater
- 2 colheres de sopa de cebolinho fresco picado

### Método de cozedura:

1. Corte as cebolas e as cenouras às rodelas.
2. Selecione o programa Saltear, derreta a banha e salteie a cebola e as cenouras até alourar.
3. Adicione o açúcar e caramelize. Polvilhe com farinha e cozinhe durante 1 minuto, mexendo ocasionalmente. Adicione a carne de porco e cozinhe durante 2 minutos.
4. Acrescente a água, feche e bloqueie a tampa.
5. Selecione o programa Estufar e configure para 15 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Adicione o sal, a raspa e o sumo de limão, o macis e o cebolinho.



## DE – SCHWEINEFLEISCH MIT KAROTTEN

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 400g Karotten
- 50 g Schmalz
- 2 EL Zucker
- 3 EL Mehl
- 600 g Schweinekotelett, in Stücke geschnitten
- 200ml Wasser
- Geriebene Schale und Saft von ½ Zitrone
- Salz
- Prise gemahlene Muskatblüte
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL frisch gehackter Schnittlauch

### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln und Karotten in Scheiben.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, zerlassen Sie das Schmalz und braten Sie die Zwiebel und die Karotten goldbraun an.
3. Fügen Sie den Zucker hinzu und lassen Sie ihn karamellisieren. Mit Mehl bestreuen und 1 Minute garen, gelegentlich umrühren. Geben Sie das Schweinefleisch hinzu und lassen Sie es 2 Minuten garen.
4. Fügen Sie das Wasser hinzu und schließen und verriegeln Sie den Deckel.
5. Wählen Sie für 15 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Salz, Schale und Saft der Zitrone, Muskatblüte, Sahne und Schnittlauch hinzufügen.

## EL - ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ

### Υλικά:

- 1 κρεμμύδι
- 400 g καρότα
- 50 g λαρδί
- 2 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- 3 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 600 g χοιρινό μπουτί με κόκαλο, τεμαχισμένο σε κομμάτια
- 200 ml νερό
- Ξύσμα και χυμός από ½ λεμόνι
- Αλάτι
- Μια πρέζα τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 2 κ.σ. φρέσκο ψιλοκομμένο σχοινόπρασο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Κόψτε σε φέτες τα κρεμμύδια και τα καρότα.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry, λιώστε το λαρδί και τηγανίστε το κρεμμύδι και τα καρότα μέχρι να ροδίσουν.
3. Προσθέστε ζάχαρη και καραμελώστε την. Πασπαλίστε με αλεύρι και μαγειρέψτε για 1 λεπτό ανακατεύοντας ανά διαστήματα. Προσθέστε το χοιρινό και μαγειρέψτε για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε το νερό, κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
5. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε το αλάτι, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το μοσχοκάρυδο, την κρέμα και το σχοινόπρασο.

## IT - MAIALE CON CAROTE

### Ingredienti:

- 1 cipolla
- 400 g di carote
- 50 g di lardo
- 2 cucchiai di zucchero semolato
- 3 cucchiai di farina
- 600 g di coscia di maiale disossata, tagliata a pezzi
- 200 ml di acqua
- Scorza grattugiata e succo di ½ limone
- Sale
- Un pizzico di macis macinato
- 100 ml di panna liquida
- 2 cucchiai di erba cipollina fresca tritata

### Preparazione:

1. Tagliare le cipolle e le carote a rondelle.
2. Selezionare il programma Saltare in padella, sciogliere il lardo e saltare la cipolla e le carote fino a doratura.
3. Aggiungere lo zucchero e caramellare. Cospargere con la farina e cuocere per 1 minuto, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il maiale e cuocere per 2 minuti.
4. Versare l'acqua, chiudere e bloccare il coperchio.
5. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Aggiungere sale, scorza e succo di limone, macis, panna ed erba cipollina.

## العربية - شرائح اللحم بالجزر

### المكونات:

- 600 جم من ساق اللحم المخلي، مقطع إلى قطع
- 200 مل من الماء
- قشر نصف ليمونة مبشورة وعصيرها
- ملح
- القليل من جوزة الطيب المطحونة
- 100 مل من الكريمة المخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من البصل الأخضر المفروم الطازج
- 200 مل من الماء
- قشر نصف ليمونة مبشورة وعصيرها
- ملح
- القليل من جوزة الطيب المطحونة



### طريقة الطهي:

1. قطعي البصل إلى شرائح والجزر إلى حلقات.
2. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقومي بإذابة الدهن وقللي البصل والجزر سريعًا حتى يصبح لونهما مضفرًا.
3. أضيفي السكر والكاراميل. رشي الدقيق واطهي لمدة دقيقة واحدة، مع التقليب من وقت إلى آخر. أضيفي اللحم، واطهي مدة دقيقتين.
4. اسكبي الماء، وأغلقي الغطاء بإحكام.
5. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 15 دقيقة.
6. حرري الضغط واقضي الغطاء.
7. أضيفي الملح وقشري الليمون المبشور وعصير الليمون وجوزة الطيب والبصل الأخضر.





## FR - RÔTI DE PORC CARAMÉLISÉ

difficulté 30 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 600 g de jarret de porc
- 3 laitues romaines
- 3 échalotes
- 1 c. à s. de miel liquide
- 150 ml de bouillon de légumes
- 1 c. à s. d'huile d'olive

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les échalotes. Coupez les laitues en deux dans le sens de la longueur. Versez l'huile et les échalotes dans le bol de cuisson.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer pendant 5 minutes.
4. Ajoutez les ingrédients restants, à l'exception du miel.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 25 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez le miel.
8. Bon appétit !

## EN - CARMELIZED ENDIVE PORK ROAST

difficulty 30 minutes

STIR FRY STEW

### Ingredients:

- 600g leg of pork
- 3 shallots
- 150ml vegetable broth
- 1 tbsp olive oil
- 3 cos/romaine lettuces
- 1 tbsp clear honey

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Chop the shallots. Cut the lettuces in half lengthways. Put oil and shallots in the bowl.
3. Choose Stir Fry program and brown for 5 min.
4. Add remaining ingredients except the honey.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set for 25 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Add honey.
8. Enjoy your meal!

## NL - GEKARAMELISEERDE ANDIJVIE MET GEBRADEN VARKENSVLEES

moelijkheidsgraad 30 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

### Ingrediënten:

- 600 g varkensbout
- 3 sjalotten
- 150 ml groentebouillon
- 1 el olijfolie
- 3 blaadjes bindsla of Romeinse sla
- 1 el heldere honing

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Hak de sjalotten fijn. Snijd de sla in de lengte doormidden. Doe de olie en de sjalotten in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en laat 5 minuten bruinen.
4. Voeg de resterende ingrediënten toe, behalve de honing.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 25 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Voeg de honing toe.
8. Eet smakelijk!

## ES - ASADO DE CERDO CON ENDIVIAS CARMELIZADAS

dificultad 30 minutos

SALTEAR ESTOFADO

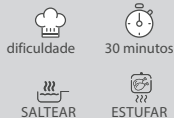
### Ingredientes:

- 600 g de jamón de cerdo
- 3 chalotas
- 150 ml de caldo de verduras
- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 3 lechugas cos/romanas
- 1 cucharada sopera de miel

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pica las chalotas. Corta la lechuga a lo largo por la mitad. Pon el aceite y las chalotas en el recipiente.
3. Elige el programa Saltear y dora durante 5 minutos.
4. Añade los ingredientes restantes excepto la miel.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 25 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Añade la miel.
8. ¡Que aproveche!

## PT - CARNE DE PORCO CAMELIZADA



difficuldade

30 minutos



SALTAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 600 g de perna de porco
- 3 chalotas
- 150 ml de caldo de legumes
- 1 colher de sopa de azeite

- 3 alfaces romanas
- 1 colher de sopa de mel

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Pique as chalotas. Corte a alface ao meio. Coloque o azeite e as chalotas na cuba.
3. Escolha o programa Saltear e aloure durante 5 minutos.
4. Adicione os restantes ingredientes, exceto o mel.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 25 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Acrescente o mel.
8. Desfrute da sua refeição!



## DE – KARELLISIERTER SCHWEINEBRATEN MIT CHICORÉE



schwierigkeit

30 minuten



ANBRÄTEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 600 g Schweinekeule
- 3 Schalotten
- 150ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl

- 3 Chicorées
- 1 EL klarer Honig

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Schalotten. Halbieren Sie den Chicorée. Geben Sie Öl und Schalotten in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und lassen Sie die Schalotten für 5 Minuten bräunen.
4. Geben Sie die restlichen Zutaten außer dem Honig hinzu.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren und stellen Sie es auf 25 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Geben Sie den Honig hinzu.
8. Guten Appetit!

## EL - KAPAMEΛOMENO ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ



βαθμός  
δυσκολίας

30 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 600 g χοιρινό μπούτι
- 3 εσαλότ
- 150 ml ζωμός λαχανικών
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

- 3 μαρούλια Romana
- 1 κ.σ. λεπτόρρευστο μέλι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ψιλοκόψτε τα εσαλότ. Κόψτε κατά μήκος στη μέση το μαρούλι. Τοποθετήστε το λάδι και τα εσαλότ στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και τσιγαρίστε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το μέλι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε το μέλι.
8. Απολαύστε το γεύμα σας!

## IT - ARROSTO DI MAIALE CAMELATO CON LATTUGA



difficoltà

30 minuti



SALTARE IN  
PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 600 g di cosciotto di maiale
- 3 scalogni
- 150 ml di brodo vegetale

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 3 cespi di lattuga romana
- 1 cucchiaio di miele chiaro

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tritare gli scalogni. Tagliare la lattuga a metà nel senso della lunghezza. Mettere l'olio e gli scalogni nel recipiente.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare per 5 minuti.
4. Aggiungere gli altri ingredienti tranne il miele.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 25 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Aggiungere il miele.
8. Buon appetito!

## العربية - لحم مشوي مكرمل

### المكونات:

- 3 من الخس الروماني
- ملعقة كبيرة واحدة من العسل النقي

- 600 جم من لحم الفخذ
- 3 أعواد من الكراث الأندلسي
- 150 مل من مرق الخضار
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون



مستوى الصعوبة

30 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي الكراث الأندلسي. قطعي الخس إلى نصفين بالطول. ضعي الزيت والكراث الأندلسي في الوعاء.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع) وحصري مدة 5 دقائق.
4. أضيفي باقي المكونات باستثناء العسل.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 25 دقيقة.
6. حرري الضغط واقنعي الغطاء.
7. أضيفي العسل.
8. استمتعي بوجبتنا!

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



## EN - TRADITIONAL STEW WITH CABBAGE



### Ingredients:

- 700g gammon, cut into pieces of about 100g
- 100g thick slices of bacon
- 500g kale, shredded
- 300g carrots, scraped and cut into pieces
- 1 onion, peeled and chopped
- 400g potatoes, peeled and cut in half
- 1 bouquet garni
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Place the meat, bacon and then the other ingredients in the bowl. Add enough water to cover the ingredients. Season with salt and pepper.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Serve.

## NL - TRADITIONEEL STOFPOTJE MET KOOL



### Ingrediënten:

- 700 g achterham, in stukken van circa 100 g
- 100 g dikke plakken spek
- 500 g boerenkool, fijngesneden
- 300 g wortels, geschraapt en in stukjes gesneden
- 1 ui, gepeld en fijngesneden
- 400 g aardappelen, geschild en in tweeën gesneden
- 1 kruidenboeket
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe het vlees, het spek en daarna de andere ingrediënten in de binnenpan. Voeg voldoende water toe, zodat alle ingrediënten onder water staan. Breng op smaak met zout en peper.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Serveer.

## FR - RAGOÛT TRADITIONNEL AU CHOU



### Ingédients :

- 700 g de jarret de porc fumé, coupé en morceaux d'environ 100 g.
- 100 g de tranches de lard épaisses
- 500 g de chou kale haché
- 300 g de carottes épluchées et coupées en morceaux
- 1 oignon pelé et émincé
- 400 g de pommes de terre épluchées et coupées en deux
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Placez le jarret, le lard et les autres ingrédients dans le bol. Ajoutez suffisamment d'eau pour recouvrir les ingrédients. Salez et poivrez.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 min.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Servez.

## ES - ESTOFADO TRADICIONAL CON COL



### Ingredientes:

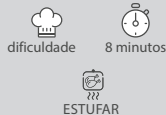
- 700 g de jamón, cortado en trozos de unos 100 g
- 100 g de beicon en lonchas gruesas
- 500 g de kale picada
- 300 g de zanahoria pelada y cortada en trozos
- 1 cebolla pelada y picada
- 400 g de patatas cortadas por la mitad
- 1 manojito de hierbas
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Coloca la carne, el beicon y, a continuación, los demás ingredientes en el recipiente. Añade suficiente agua para cubrir los ingredientes. Sazona con sal y pimienta.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Sirve.



## PT - GUIADO TRADICIONAL COM COUVE



### Ingredientes:

- 700 g de pernil de porco cortado em pedaços de cerca de 100 g
- 500 g de couve cortada
- 400 g de batatas descascadas e cortadas ao meio
- 300 g de cenouras peladas e cortadas em pedaços
- 1 raminho de ervas aromáticas
- 100 g de fatias grossas de bacon
- 1 cebola descascada e picada na hora
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque a carne, o bacon e, em seguida, os outros ingredientes na cuba. Adicione água suficiente para cobrir os ingredientes. Tempere com sal e pimenta.
3. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 8 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Sirva.

## DE – TRADITIONELLER EINTOPF MIT KOHL



### Zutaten:

- 700 g Schinken, in etwa 100 g Stücke geschnitten
- 300 g Karotten, geschält und in Stücke geschnitten
- 400 g Kartoffeln, geschält und halbiert
- 100 g dicke Scheiben Speck
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 1 Kräutersträußchen
- 500 g Grünkohl, gehäckselt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Fleisch, den Speck und die anderen Zutaten in die Schüssel. Geben Sie ausreichend Wasser hinzu, bis es die Zutaten bedeckt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Das Gericht ist fertig zum Servieren.



## EL - ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ



### Υλικά:

- 700 g χοιρομέρι, σε κομμάτια των 100 g περίπου
- 100 g παχιές φέτες μπέικον
- 500 g λαχανίδα, ψιλοκομμένη
- 300 g καρότο, καθαρισμένο και τεμαχισμένο σε κομμάτια
- 1 κρεμμύδι, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο
- 400 g πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες στη μέση
- 1 μπουκέ γκαρνί
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το κρέας, το μπέικον και έπειτα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στον κάδο. Προσθέστε αρκετό νερό ώστε να καλυφθούν τα υλικά. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Σερβίρετε.

## IT - STUFATO TRADIZIONALE CON CAVOLO



### Ingredienti:

- 700 g di prosciutto affumicato, tagliato in pezzi di circa 100 g
- 300 g di carote, raschiate e tagliate in pezzi
- 1 mazzetto aromatico
- 100 g di fette spesse di pancetta
- 1 cipolla, sbucciata e tagliata
- Sale e pepe nero appena macinato
- 500 g di cavolo verde, tagliato sottile
- 400 g di patate, sbucciate e tagliate a metà

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare la carne, la pancetta e gli altri ingredienti nel recipiente. Aggiungere abbastanza acqua per coprire gli ingredienti. Aggiungere sale e pepe.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 8 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Servire.

## العربية - يخنة اللحم التقليدية مع الكرنب

### المكونات:

- 700 جم من لحم الفخذ، مقطّع إلى قطع من 100 جرام تقريبًا
- بصلة مقشرة ومفرومة
- 400 جم من البطاطس المقشّرة والمقطّعة إلى نصفين
- حزمة من الأعشاب
- 500 جم من اللفت المبشور
- ملح ولفلفل أسود طازج مطحون
- 300 جم من الجزر، المبشور والمقطّع إلى قطع



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. ضعي اللحم واللحم المقدد، ثم المكونات الأخرى في الوعاء. أضيفي كمية كافية من الماء لتغطي المكونات. أضيفي الملح والفلفل.
3. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطه على 8 دقيقة.
4. حرري الضغط واقضي الغطاء.
5. جاهزٌ للتقديم.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



## FR - FEUILLES DE CHOU FARCIES À LA VIANDE HACHÉE



difficulté



40 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 250 g de viande de porc hachée
- 250 ml de jus de tomate
- 1 c. à s. de paprika doux
- 50 g de riz blanc long grain
- 8 feuilles de chou frisé, blanchies
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 2 feuilles de laurier
- Piment fort et polenta en accompagnement
- 1 oignon émincé
- 1 c. à s. de thym frais
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- ½ c. à s. de marjolaine séchée

### Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
2. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'oignon et le porc et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le riz, 150 ml d'eau, le sel, le concentré de tomate, la marjolaine et le paprika et laissez cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur Annuler.
5. Ajoutez le thym, le sel et le poivre, puis mélangez. Laissez refroidir.
6. Formez environ 8 saucisses avec le mélange de viande.
7. Enveloppez chaque saucisse dans une feuille de chou et placez la fermeture vers le bas dans le bol. Ajoutez les feuilles de laurier, le poivre moulu, le jus de tomate et environ 150 ml d'eau.
8. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 30 minutes.
9. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
10. Servez avec du piment et de la polenta.

## EN - MINCED MEAT IN CABBAGE LEAVES



difficulty



40 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 250g minced pork
- 50g long grain white rice
- 1 tbsp rapeseed oil
- 1 onion, chopped
- 1 tbsp tomato puree
- 250ml tomato juice
- 8 savoy cabbage leaves, blanched
- 2 bay leaves
- 1 tbsp fresh thyme leaves
- ½ tsp dried marjoram
- 1 tbsp sweet paprika
- Salt and freshly ground black pepper
- Hot pepper and polenta, for serving

### Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry program.
3. When it reaches temperature, add onion and pork and cook for 5 mins.
4. Add rice, 150ml water, salt, tomato puree, marjoram and paprika and cook for another 5 mins. When finished, press Cancel.
5. Add the thyme, salt and pepper and mix. Allow to cool.
6. Form the meat mixture into about 8 sausage shapes.
7. Wrap each sausage shape in a cabbage leaf and place seam side down in the bowl. Add bay leaves, ground pepper, tomato juice and about 150ml water.
8. Close and lock the lid. Select Stew program and set it for 30 mins.
9. Release the pressure and open the lid.
10. Serve with hot pepper and polenta.

## NL - GEHAKT IN KOOLBLADEREN



moeilijkheidsgraad



40 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 250 g varkensgehakt
- 50 g witte rijst met lange korrel
- 1 el raapzaadolie
- 1 ui, fijngehakt
- 1 el tomatenpuree
- 250 ml tomatensap
- 8 savooiekoobladeren, geblancheerd
- 2 laurierblaadjes
- 1 el verse tijmblaadjes
- ½ el gedroogde marjolein
- 1 el zoet paprikapoeder
- Zout en versgemalen zwarte peper
- Hete peper en polenta voor het serveren

### Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien en het varkensvlees toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg de rijst, 150 ml water, het zout, de tomatenpuree, de marjolein en het paprikapoeder toe en laat nogmaals 5 minuten koken. Als u klaar bent, druk dan op Annuleren.
5. Voeg de tijm, het zout en de peper toe en meng het geheel. Laat afkoelen.
6. Vorm het vleesmengsel tot ongeveer 8 'worstjes'.
7. Wikkel elk worstje in een koolblad en plaats in de binnenpan met de open kant naar beneden. Voeg de laurierblaadjes, de gemalen peper, het tomatensap en circa 150 ml water toe.
8. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
9. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
10. Serveer met hete peper en polenta.

## ES - CARNE PICADA EN HOJAS DE COL



difficultad



40 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

- 250 g de cerdo picado
- 50 g de arroz blanco de grano largo
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 1 cebolla picada
- 1 cucharada sopera de puré de tomate concentrado
- 250 ml de zumo de tomate
- 8 hojas de col de Saboya, blanqueadas
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de hojas de tomillo frescas
- ½ cucharada sopera de mejorana seca
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- Sal y pimienta negra recién molida
- Guindilla y polenta, para servir

### Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla y el cerdo y cocina durante 5 minutos.
4. Añade el arroz, 150 ml de agua, sal, el puré de tomate, la mejorana y el pimentón, y cocina durante otros 5 minutos. Cuando termine, pulsa Cancelar.
5. Añade el tomillo, la sal y la pimienta, y mezcla. Deja que se enfríe.
6. Forma unas 8 salchichas con la mezcla de carne.
7. Envuelve cada salchicha en una hoja de col y coloca la unión hacia abajo en el recipiente. Añade las hojas de laurel, pimienta molida, el zumo de tomate y unos 150 ml de agua.
8. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
9. Despresuriza y abre la tapa.
10. Sirve con guindilla y polenta.



## PT - CARNE PICADA EM FOLHAS DE COUVE



dificuldade



40 minutos



SALTAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 250 g de carne de porco picada
- 50 g de arroz agulha
- 1 colher de sopa de óleo de colza
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa de polpa de tomate

- 250 ml de sumo de tomate
- 8 folhas de couve-lombarda escaldadas
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de folhas de tomilho fresco

- ½ colher de sopa de manjerona seca
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- Sal e pimenta preta moída na hora
- Malagueta e polenta para servir

### Método de cozedura:

1. Deite o óleo na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e a carne de porco e cozinhe durante 5 minutos.
4. Acrescente o arroz, 150 ml de água, o sal, a polpa de tomate, a manjerona e a paprica e deixe cozinhar durante mais 5 minutos. Quando terminar, prima o botão Cancelar.
5. Acrescente o tomilho, o sal e a pimenta e misture. Deixe arrefecer.

6. Forme cerca de 8 salsichas com a mistura de carne.
7. Envolve cada salsicha numa folha de couve e coloque na cuba com o lado da junção voltado para baixo. Adicione as folhas de louro, a pimenta moída, o sumo de tomate e cerca de 150 ml de água.
8. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 30 minutos.
9. Liberte a pressão e abra a tampa.
10. Sirva com malagueta e polenta.



## IT - CARNE MACINATA IN FOGLIE DI CAVOLO



dificoltà



40 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 250 g di carne di maiale tritata
- 50 g di riso bianco a chicchi lunghi
- 1 cucchiaio di olio di colza
- 1 cipolla, tritata
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 250 ml di succo di pomodoro

- 8 foglie di cavolo verza, sbollentate
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di foglie di timo fresco
- ½ cucchiaio di maggiorana essiccata

- 1 cucchiaio di paprika dolce
- Sale e pepe nero appena macinato
- Peperoncino e polenta, per servire

### Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
2. Selezionare il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e il maiale e cuocere per 5 minuti.
4. Aggiungere il riso, 150 ml di acqua, il sale, la passata di pomodoro, la maggiorana e la paprika e cuocere per altri 5 minuti. Al termine del programma, premere Annulla.
5. Aggiungere il timo, il sale e il pepe e mescolare. Lasciare raffreddare.

6. Con il composto di carne creare 8 polpette dalla forma allungata (simili a delle salsicce).
7. Avvolgere ogni polpetta in una foglia di cavolo e posizionare con il lato della chiusura verso il basso nel recipiente. Aggiungere le foglie di alloro, il pepe macinato, il succo di pomodoro e circa 150 ml di acqua.
8. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
9. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
10. Servire con peperoncino e polenta.

156

## DE – KOHLROULADEN MIT HACKFLEISCH



schwierigkeit



40 minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 250 g Schweinehack
- 50g weißer Langkornreis
- 1 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Tomatenmark

- 250ml Tomatensaft
- 8 Wirsingblätter, blanchiert
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL frische Thymianblätter
- ½ EL getrockneter Majoran

- 1 EL süßes Paprikapulver
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Chilischote und Polenta zum Servieren

### Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel.
2. Das Programm zum Anbraten auswählen.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie Zwiebeln und Schweinefleisch hinzu und garen alles für 5 Minuten.
4. Geben Sie den Reis, 150ml Wasser, das Salz, das Tomatenmark, den Majoran und das Paprikapulver hinzu und garen Sie alles weitere 5 Minuten. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie Abbrechen.
5. Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und vermengen. Lassen Sie alles gut abkühlen.

6. Formen Sie die Fleischmasse zu ca. 8 Würstchenformen.
7. Wickeln Sie jedes Würstchen in ein Kohlblatt und legen Sie es mit der Verschlussseite nach unten in die Schüssel. Geben Sie Lorbeerblätter, gemahlene Pfeffer, Tomatensaft und 150ml Wasser hinzu.
8. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
9. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
10. Sie können die Rouladen zum Beispiel mit Chilischote und Polenta oder Kartoffelpüree servieren.

## EL - ΛΑΧΑΝΟΤΟΛΜΑΔΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ



βαθμός δυσκολίας



40 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 250 g χοιρινός κιμάς
- 50 g λευκό ρύζι μακρύκοκκο
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. τοματοπολτός

- 250 ml χυμός ντομάτας
- 8 φύλλα λάχανο σαβδί, μπλανσαρισμένα
- 2 φύλλα δόφνης
- 1 κ.σ φρέσκα φύλλα θυμαρίου

- ½ κ.σ. ξερή μαντζουράνα
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- Τσίλι και πολέντα για το σερβίρισμα

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και το χοιρινό και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε το ρύζι, 150 ml νερό, αλάτι, τον τοματοπολτό, τη μαντζουράνα και την πάπρικα και μαγειρέψτε για 5 λεπτά ακόμη. Όταν ολοκληρωθεί, πατήστε Ακύρωση.
5. Προσθέστε το θυμάρι, αλάτι και πιπέρι και ανακατέψτε. Αφήστε το να κρυώσει.

6. Σχηματίστε με το μείγμα περίπου 8 μακρόστενα κεφτεδάκια.
7. Τυλίξτε κάθε κεφτεδάκι σε ένα φύλλο λάχανου και τοποθετήστε τα στον κάδο με το άνοιγμα προς τα κάτω. Προσθέστε τη δόφνη, το τριμμένο πιπέρι, τον χυμό ντομάτας και περίπου 150 ml νερό.
8. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 30 λεπτά.
9. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
10. Σερβίρετε με τσίλι και πολέντα.

## العربية - كرنب باللحم المفروم

المكونات:

- ملعقة كبيرة واحدة من الباريكا الحلوة
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- الفلفل الحار وعصيدة دقيق الذرة للتقديم

- 250 مل من عصير الطماطم
- 8 ورقائق من كرنب سافوي المسلوقة
- 2 من ورق اللورا
- ملعقة كبيرة واحدة من أوراق الزعتر الطازجة
- ½ ملعقة كبيرة من الوردقوش المجفف

- 250 جم من اللحم المفروم
- 50 جم من الأرز الأبيض طويل الحبة
- ملعقة كبيرة من زيت بذور اللفت
- بصلة واحدة مفرومة
- ملعقة كبيرة واحدة من صلصة الطماطم



مستوى الصعوبة



40 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

### طريقة الطهي:

1. صبّي الزيت في وعاء الطهي.
2. حدي برنامج Stir Fry (القلي السريع).
3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي البصل واللحم وقومي بطهي المكونات مدة 5 دقائق.
4. أضيفي الأرز و150 مل من الماء والملح وصلصة الطماطم والوردقوش والباريكا، واطهي المكونات مدة 5 دقائق أخرى. عند الانتهاء، اضغطي على زر Cancel (إلغاء).
5. أضيفي الزعتر والملح والفلفل واخليطهم. اتركي الخليط حتى يبرد.

6. شكلي خليط اللحم إلى حوالي 8 شكلاً من النفاق.
7. لفي كل شكل من أشكال النفاق بوريق الكرنب وضعي الرقائق في أسفل الوعاء. أضيفي أوراق اللورا والفلفل المطحون وعصير الطماطم وحوالي 150 مل من الماء.
8. أغلقي الغطاء بإحكام. حدي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 30 دقيقة.
9. حرري الضغط وافضي الغطاء.
10. يُقدّم الطبق مع الفلفل الحار وعصيدة دقيق الذرة.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*

157





## EN - CABBAGE WITH SMOKED HAM



difficulty



20 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 1 savoy cabbage, sliced
- 2 onions, sliced
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 red pepper, cored, deseeded and sliced
- 300g smoked ham, cut into strips
- 150g tinned chopped tomatoes
- 1 tbsp rapeseed oil
- 2 bay leaves
- 1 tbsp fresh thyme leaves
- 1 tbsp sweet paprika
- 300ml water
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry program.
3. When it reaches temperature, add onions and meat, and cook for 10 mins.
4. Add all the other ingredients.
5. Close and lock the lid. Select Stew program and set it for 10 mins.
6. Release the pressure and open the lid.
7. Serve with polenta and hot pepper.

## NL - KOOL MET GEROOKTE HAM



moelijkheidsgraad



20 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 1 savooiekool, in plakjes gesneden
- 2 uien, in stukjes
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 rode paprika, in plakjes gesneden en zonder zaadlijsten
- 300 g gerookte ham, in reepjes gesneden
- 150 g tomatenblokjes in blik
- 1 el raapzaadolie
- 2 laurierbladjes
- 1 el verse tijmbladjes
- 1 el zoet paprikapoeder
- 300ml water
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien en het vlees toe en laat 10 minuten bakken.
4. Voeg alle andere ingrediënten toe.
5. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
7. Serveer met polenta en hete peper.

## FR - CHOU AU JAMBON FUMÉ



difficulté



20 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingédients :

- 1 chou frisé coupé en tranches
- 2 oignons, coupés en rondelles
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en tranches
- 300 g de jambon fumé coupé en lamelles
- 150 g de tomates concassées
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à s. de thym frais
- 1 c. à s. de paprika doux
- 300 ml d'eau
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
2. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et la viande et laissez cuire pendant 10 minutes.
4. Ajoutez tous les autres ingrédients.
5. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Servez avec de la polenta et du piment.

## ES - COL CON JAMÓN AHUMADO



dificultad



20 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

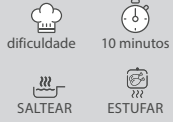
### Ingredientes:

- 1 col de Saboya cortada en láminas
- 2 cebollas en rodajas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pimiento rojo sin semillas y cortado en rodajas
- 300 g de jamón ahumado, cortado en tiras
- 150 g de tomates troceados de lata
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de hojas de tomillo frescas
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 300 ml de agua
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla y la carne, y cocina durante 10 minutos.
4. Añade los demás ingredientes.
5. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 10 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sirve con polenta y guindilla.

## PT - COUVE COM PRESUNTO FUMADO



### Ingredientes:

- 1 couve-lombarda em juliana
- 2 cebolas às rodelas
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 pimento vermelho sem sementes e cortado
- 300 g de presunto fumado cortado em tiras
- 150 g de tomate em lata picado
- 1 colher de sopa de óleo de colza
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de folhas de tomilho fresco
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 300 ml de água
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Deite o óleo na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e a carne e cozinhe durante 10 minutos.
4. Acrescente todos os outros ingredientes.
5. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e configure para 10 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Sirva com polenta e malagueta.



## DE – KOHL MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN



### Zutaten:

- 1 Wirsingkohl, in Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 rote Paprika, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 300 g geräucherter Schinken, in Streifen geschnitten
- 150 g gehackte Tomaten in der Dose
- 1 EL Rapsöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL frische Thymianblätter
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 300 ml Wasser
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel.
2. Das Programm zum Anbraten auswählen.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie Zwiebeln und Fleisch hinzu und garen alles für 10 Minuten.
4. Fügen Sie alle anderen Zutaten hinzu.
5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 10 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Mit Polenta und Chilipulver servieren.

## EL - ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΖΑΜΠΟΝ



### Υλικά:

- 1 λάχανο σαβό, μπλανσαρισμένο
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- 1 κόκκινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και κομμένη σε φέτες
- 300 g καπνιστό ζαμπόν σε λωρίδες
- 150 g ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κ.σ φρέσκα φύλλα θυμαριού
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 300 ml νερό
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και το κρέας και μαγειρέψτε για 10 λεπτά.
4. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα υλικά.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Σερβίρετε με πολέντα και τίλι.

## IT - CAVOLO CON PROSCIUTTO AFFUMICATO



### Ingredienti:

- 1 cavolo verza, tagliato a fette
- 2 cipolle, tagliate a fette
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 1 peperone rosso, privato delle parti bianche interne e dei semi e tagliato a fette
- 300 g di prosciutto affumicato, tagliato a strisciole
- 150 g di polpa di pomodoro in scatola
- 1 cucchiaio di olio di colza
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di foglie di timo fresco
- 1 cucchiaio di paprika dolce
- 300 ml di acqua
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
2. Selezionare il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e la carne e cuocere per 10 minuti.
4. Aggiungere gli altri ingredienti.
5. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Servire con polenta e peperoncino.

## العربية - الكرنب باللحم المدخن

- 300 مل من الماء
- ملح وفلفل أسود
- طازج مطحون

- 300 جم من اللحم المدخن، مقطّع إلى شرائح
- 150 جم من الطماطم المقلّعة الحليّة
- ملعقة كبيرة من زيت بذور الفلّ
- 2 من ورق اللّورا
- ملعقة كبيرة واحدة من أوراق الزّعتر الطازجة
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوّة

- 300 g كرنب سافوي مقطّعة إلى شرائح
- بصلتان مقطّعتان إلى شرائح
- فمّا نوم مهروسان
- قرن فلفل أحمر واحد منزوع البذور ومقطّع إلى شرائح

### المكونات:



5. أغلّقي الغطاء بإحكام. حدّدي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 10 دقيقة.
6. حرري الضغط واقنعي الغطاء.
7. قدمي الطبق مع عصيدة دقيق الذرة والفلفل الحار.



- طريقة الطهي:
1. صبّي الزيت في وعاء الطهي.
  2. حدّدي برنامج Stew (القلي السريع).
  3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي البصل واللحم وقومي بطهي المكونات مدة 10 دقائق.
  4. أضيفي كل المكونات الأخرى.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*





### FR - LENTILLES FAÇON ESPAGNOLE

 difficulté  15 minutes





#### Ingrédients :

- 300 g de lentilles
- 200 g d'oignon
- 100 g de poivrons rouges
- 100 g de poivrons verts
- 200 ml de purée de tomates
- 2 feuilles de laurier
- 150 g de chorizo
- 800 ml d'eau
- Sel et poivre

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Hachez les légumes et coupez le chorizo en gros morceaux.
3. Ajoutez tous les ingrédients avec l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

### EN - LENTILS WITH CHISTORRA

 difficulty  15 minutes



#### Ingredients:

- 300g lentils
- 200g onion
- 100g red pepper
- 100g green pepper
- 200ml passata
- 2 bay leaves
- 150g chorizo sausages
- 800ml water
- Salt and pepper

#### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Chop the vegetables and the chistorra.
3. Add all the ingredients together with the water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve.

### NL - LINZEN MET CHISTORRA

 moeilijkheidsgraad  15 minuten





#### Ingrediënten:

- 300 g linzen
- 200 g ui
- 100 g rode paprika
- 100 g groene paprika
- 200 ml passata
- 2 laurierblaadjes
- 150 g chorizoworst
- 800ml water
- Zout en peper

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Hak de groenten en de chistorra fijn.
3. Voeg alle ingrediënten en het water toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

### ES - LENTEJAS CON CHISTORRA

 dificultad  15 minutos



#### Ingredientes:

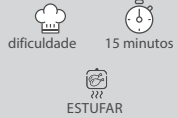
- 300 g de lentejas
- 200 g de cebolla
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de pimiento verde
- 200 ml de puré de tomate concentrado (passata)
- 2 hojas de laurel
- 150 g de chorizo
- 800 ml de agua
- Sal y pimienta

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pica las verduras y la chistorra.
3. Añade todos los ingredientes junto con el agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.



## PT - LENTILHAS COM CHOURIÇO



### Ingredientes:

- 300 g de lentilhas
- 200 g de cebola
- 100 g de pimento vermelho
- 100 g de pimento verde
- 200 ml de passata
- 2 folhas de louro
- 150 g de chouriço
- 800 ml de água
- Sal e pimenta

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte os legumes e o chouriço.
3. Acrescente todos os ingredientes juntamente com a água.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.

## DE – LINSEN MIT CHORIZO



### Zutaten:

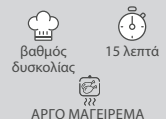
- 300 g Linsen
- 200 g Zwiebel
- 100 g rote Paprika
- 100 g grüne Paprika
- 200 ml passierte Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Chorizo-Würstchen
- 800ml Wasser
- Salz und Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie das Gemüse und die Chorizo.
3. Fügen Sie alle Zutaten und das Wasser hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.



## EL - ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΤΣΙΣΤΟΡΑ



### Υλικά:

- 300 g φακές
- 200 g κρεμμύδι
- 100 g κόκκινη πιπεριά
- 100 g πράσινη πιπεριά
- 200 ml χυμός ντομάτα
- 2 φύλλα δάφνης
- 150 g λουκάνικο τσορίθο
- 800 ml νερό
- Αλάτι και πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τα λαχανικά και το τσιστόρα.
3. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά με το νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.

## IT - LENTICCHIE CON SALSICCIA CHISTORRA



### Ingredienti:

- 300 g di lenticchie
- 200 g di cipolla
- 100 g di peperone rosso
- 100 g di peperone verde
- 200 ml di passata
- 2 foglie di alloro
- 150 g di salsicce chistorra
- 800 ml di acqua
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tritare le verdure e la salsiccia chistorra.
3. Aggiungere tutti gli ingredienti insieme all'acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## العربية - العدس مع رقائق الشيستورا

### المكونات:

- 300 جم من العدس الأحمر المجروش
- 200 جم من البصل
- 100 جم من الفلفل الأحمر
- 100 جم من الفلفل الأخضر
- 200 مل من معجون الصلصة
- 2 من ورق اللورا
- 150 جم من نقائق الكوريزو
- 800 مل من الماء
- ملح وفلفل



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي الخضار والشيستورا.
3. أضيفي كل المكونات معاً مع الماء.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 15 دقيقة.
5. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
6. جاهز للتقديم.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



## EN - ASTURIAN BEAN STEW



### Ingredients:

- 600g white beans
- 200g onion, finely chopped
- 1 tomato
- 100g green pepper, cored, deseeded and finely chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 160g bacon pieces
- 160g chorizo
- 160g black pudding
- 800ml water

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Soak the white beans for 8 hours.
3. Drain the white beans and add them to the cooking bowl with all other ingredients.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 35 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve.

## NL - ASTURISCHE BONENSTOOPPOT



### Ingrediënten:

- 600 g witte bonen
- 200 g ui, fijngehakt
- 1 tomaat
- 100 g groene paprika, in kleine stukjes gesneden en zonder zaadlijsten
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 160 g spekreepjes of -blokjes
- 160 g chorizo
- 160 g bloedworst
- 800 ml water

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Laat de witte bonen 8 uur weken.
3. Giet de witte bonen af en doe ze met alle andere ingrediënten in de binnenpan.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 35 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

## FR - RAGOÛT DE HARICOTS BLANCS



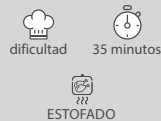
### Ingrédients :

- 600 g de haricots blancs
- 200 g d'oignons finement émincés
- 1 tomate
- 100 g de poivron vert, épépiné et finement émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 160 g de lard
- 160 g de chorizo
- 160 g de boudin noir
- 800 ml d'eau

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Faites tremper les haricots blancs pendant 8 heures.
3. Egouttez les haricots blancs et ajoutez les au bol de cuisson avec tous les autres ingrédients.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 35 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

## ES - FABADA ASTURIANA



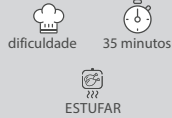
### Ingredientes:

- 600 g de judías blancas
- 200 g de cebolla finamente picada
- 1 tomate
- 100 g de pimiento verde sin semillas finamente picado
- 2 dientes de ajo machacados
- 160 g de beicon
- 160 g de chorizo
- 160 g de morcilla
- 800 ml de agua

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Deja las judías en remojo durante 8 horas.
3. Drena las judías blancas y añádelas al recipiente de cocción con el resto de los ingredientes.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 35 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.

## PT - GUIADO DE FEIJÃO DAS ASTÚRIAS



### Ingredientes:

- 600 g de feijão-branco
- 200 g de cebola picada finamente
- 1 tomate
- 100 g de pimento verde sem o veio central, sem sementes e picado finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 160 g de pedaços de bacon
- 160 g de chouriço
- 160 g de morcela
- 800 ml de água

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Demolhe o feijão-branco durante 8 horas.
3. Escorra o feijão-branco e adicione-o à cuba de cozedura com todos os outros ingredientes.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 35 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.



## DE – ASTURISCHER BOHNENEINTOPF



### Zutaten:

- 600 g weiße Bohnen
- 200 g Zwiebel, fein gehackt
- 1 Tomate
- 100 g grüne Paprika, entkernt und fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 160 g Speckstücke
- 160 g Chorizo
- 160 g Blutwurst
- 800ml Wasser

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Weichen Sie die weißen Bohnen 8 Stunden ein.
3. Gießen Sie die weißen Bohnen ab und geben Sie sie zusammen mit allen anderen Zutaten in die Schüssel.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 35 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΦΑΣΟΛΑΔΑ ΑΣΤΟΥΡΙΑΣ



### Υλικά:

- 600 g άσπρα φασόλια
- 200 g κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 ντομάτα
- 100 g πράσινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και ψιλοκομμένη
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 160 g μπέικον σε κομμάτια
- 160 g τσορίθο
- 160 g μαύρη πουτίγκα
- 800 ml νερό

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Μουλιάστε τα άσπρα φασόλια για 8 ώρες.
3. Στραγγίξτε τα λευκά φασόλια και προσθέστε τα στον κάδο μαγειρέματος με τα υπόλοιπα υλικά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 35 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.

## IT - MINISTRONE ASTURIANO CON FAGIOLI



### Ingredienti:

- 600 g di fagioli bianchi
- 200 g di cipolla, tagliata finemente
- 1 pomodoro
- 100 g di peperone verde, privato delle parti bianche
- interne e dei semi e tagliato finemente
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 160 g di pancetta a pezzetti
- 160 g di chorizo
- 160 g di sanguinaccio
- 800 ml di acqua

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tenere in ammollo i fagioli bianchi per 8 ore.
3. Scolare i fagioli bianchi e aggiungerli al recipiente per la cottura con tutti gli altri ingredienti.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 35 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## العربية - بخنة الفاصوليا على الطريقة الأستورية

### المكونات:

- 600 جم من الفاصوليا البيضاء
- 200 جم من البصل المقروم قرصاً ناعماً
- حبة طماطم واحدة
- 100 جم من الفلفل الأخضر المنزوع اللب والبذور والمقطع إلى قطع صغيرة
- فاصن من الثوم مهروسان
- 160 جم من قطع اللحم المقدد
- 160 جم من سلق الشوريزو
- 160 جم من السلق العادي
- 800 مل من الماء



### طريقة الطهي:

1. حطري المكونات.
2. قومي بنقع الفاصوليا البيضاء مدة 8 ساعات.
3. صفّي الفاصوليا البيضاء وأضيفها إلى وعاء الطهي مع كل المكونات الأخرى.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 35 دقيقة.
5. حرري الضغط واقطعي الغطاء.
6. جاهز للتقديم.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*





## EN - BLACK PUDDING WITH APPLES



difficulty



10 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 4 black pudding (pricked with a fork)
- 2 apples, peeled and cut into 12 wedges

- 400g potatoes, cut into 1 to 2cm square cubes
- 100g sliced onions
- 70ml water

- Salt and freshly ground black pepper
- 2 tbsp sunflower oil

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into the bowl. Choose Stir Fry program, add the onions and apple wedges, and fry until golden.
3. Add water and black pudding. Season. Place the steam basket and fill with potatoes on top.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 6 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve.

## NL - BLOEDWORST MET APPELS



moelijkheidsgraad



10 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 4 bloedworsten (ingeprikt met een vork)
- 2 appels, geschild en in 12 partjes gesneden
- 400 g aardappelen, in blokjes van 1 tot 2 cm gesneden.

- 100 g uienringen
- 70ml water
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 2 el zonnebloemolie

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken, voeg de uien en appelpartjes toe en laat bakken totdat ze goudbruin zijn.
3. Voeg het water en de bloedworst toe. Breng naar wens op smaak. Plaats de stoommand en leg daar de aardappelen bovenop.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 6 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

## FR - BOUDIN NOIR AUX POMMES



difficulté



10 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingédients :

- 4 boudins noirs (piqués avec une fourchette)
- 2 pommes, épluchées et coupées en 12

- 400 g de pommes de terre, coupées en cubes de 1 à 2 cm
- 100 g d'oignons émincés
- 70 ml d'eau

- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à s. d'huile de tournesol

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson. Choisissez le programme Rissolé, ajoutez les oignons et les quartiers de pomme et faites frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez l'eau et les boudins noirs. Salez. Placez le panier vapeur et remplissez-le de pommes de terre.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 6 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

## ES - MORCILLA CON MANZANAS



dificultad



10 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

- 4 tripas de morcilla (pinchadas con un tenedor)
- 2 manzanas peladas y cortadas en 12 gajos

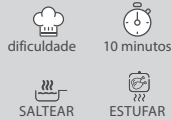
- 400 g de patatas, cortadas en dados de 1 a 2 cm
- 100 g de cebolla en rodajas
- 70 ml de agua

- Sal y pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas soperas de aceite de girasol

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente. Elige el programa Saltear, añade las cebollas y los trozos de manzana, y dóralos.
3. Añade agua y la morcilla. Sazona. Coloca el cesto de cocción al vapor y llénalo con las patatas.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 6 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.

## PT - MORCELA COM MAÇÃS



### Ingredientes:

- 4 morcelas (picadas com um garfo)
- 2 maçãs descascadas e cortadas em 12 gomos
- 400 g de batatas cortadas em cubos de 1 a 2 cm
- 100 g de cebola às rodelas
- 70 ml de água
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 2 colheres de sopa de óleo de girassol

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o óleo na cuba. Escolha o programa Saltear, adicione as cebolas e os gomos de maçã e frite até alourar.
3. Acrescente a água e as morcelas. Tempere com sal e pimenta. Coloque o cesto de cozedura a vapor e encha com as batatas por cima.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 6 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.



## DE - BLUTWURST MIT ÄPFELN



### Zutaten:

- 4 Blutwürste (mit einer Gabel eingestochen)
- 2 Äpfel, geschält und in 12 Spalten geschnitten
- 400 g Kartoffeln, in Würfeln 1 bis 2 cm geschnitten
- 100 g Zwiebeln in Scheiben
- 70ml Wasser
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Sonnenblumenöl

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Öl in die Schüssel. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus, geben Sie die Zwiebeln und die Apfelspalten hinzu und braten Sie alles goldbraun an.
3. Geben Sie Wasser und die Blutwurst hinzu. Würzen Sie. Setzen Sie die Dampfeinheit ein und geben Sie die Kartoffeln darauf.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΜΑΥΡΗ ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΜΗΛΑ



### Υλικά:

- 4 μαύρες πουτίγκες (τριτημένες με ένα πιρούνι)
- 2 μήλα, καθαρισμένα και κομμένα σε 12 φέτες
- 400 g πατάτες, κομμένες σε κύβους 1 έως 2 εκ.
- 100 g κρεμμύδι σε φέτες
- 70 ml νερό
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, προσθέστε τα κρεμμύδια και το μήλο σε φέτες και τηγανίστε μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα.
3. Προσθέστε το νερό και τη μαύρη πουτίγκα. Αλατοπιπερώστε. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού και τοποθετήστε από πάνω τις πατάτες.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.

## IT - SANGUINACCIO CON LE MELE



### Ingredienti:

- 4 sanguinacci (forati con una forchetta)
- 2 mele, sbucciate e tagliate in 12 spicchi
- 400 g di patate, tagliate a cubetti quadrati di 1 - 2 cm
- 100 g di cipolle tagliate a fette
- 70 ml di acqua
- Sale e pepe nero appena macinato
- 2 cucchiaini di olio di girasole

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio nel recipiente. Scegliere il programma Saltare in padella, aggiungere le cipolle e gli spicchi di mela e friggere fino a doratura.
3. Aggiungere l'acqua e i sanguinacci. Condire. Posizionare la il cestello per la cottura a vapore e riempirlo con le patate.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 6 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

## العربية - سجع مع شرائح التفاح

### المكونات:

- 70 مل من الماء
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقتان كبيرتان من زيت دوار الشمس
- 4 قطع سجع (مثقوبة بشوكة)
- تفاحتان، مقشّرتان ومقطّعتان إلى 12 شريحة
- 400 جم من البطاطس، مقطّعة إلى مكعبات بحجم 1 إلى 2 سم
- 100 جم من البصل المقطّع إلى شرائح



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اسكبي الزيت في الوعاء. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع) وأضيفي قطع البصل وشرائح التفاح، وقومي بقلّي المكونات حتى تصبح مصفرة.
3. أضيفي الماء والسجع. أضيفي التوابل. ضعي جهاز الطهي البخار واملئيه بالبطاطس.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 6 دقائق.
5. حرري الضغط واقضي الغطاء.
6. جاهز للتقديم.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*





## FR - CHILI CON CARNE



difficulté 15 minutes  
RISSOLÉ MIJOTÉ

### Ingédients :

- 1 kg de bœuf haché
- 2 oignons finement émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de cumin en poudre
- 800 g de tomates concassées
- 230 g de purée de tomates
- 2 pots de 425 g de haricots rouges, rincés et égouttés
- 2 c. à s. de chili en poudre
- ½ c. à c. de piment Ancho, facultatif
- ¼ c. à c. de poivre de Cayenne en poudre
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé. Faites dorer légèrement le bœuf dans de l'huile. Salez et poivrez légèrement.
2. Ajoutez les oignons, l'ail, le cumin, le chili en poudre, le piment Ancho et le poivre de Cayenne. Mélangez bien.
3. Ajoutez les tomates, la purée de tomates et les haricots. Remuez à nouveau, puis fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle. Servez.

**Remarque :** pour pimenter votre chili con carne, il vous suffit d'ajouter quelques gouttes de Tabasco avant de servir. Le chili con carne peut être servi seul ou avec du riz.

## EN - CHILI CON CARNE



difficulty 15 minutes  
STIR FRY STEW

### Ingredients:

- 1 kg lean ground beef
- 2 onions finely chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp ground cumin
- 800g can crushed or chopped tomatoes
- 230g can passata
- 2 x 425g cans red kidney beans, rinsed and drained
- 2 tbsp chili powder
- ½ tsp Ancho chilli pepper, optional
- ¼ tsp Cayenne powder
- Salt
- Freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Select Stir Fry program. Lightly brown the beef in oil. Season lightly with salt and pepper.
2. Add onions, garlic, cumin, chili powder, ancho chile pepper and cayenne powder. Stir well to combine.
3. Add tomatoes, passata and beans. Stir again, then close and lock the lid. Select Stew program for 10 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid. Serve.

**Note:** to spice up your Chili con carne, simply add a few drops of Tabasco before serving. Chili can be served by itself or on top of rice.

## NL - CHILI CON CARNE



moelijkheidsgraad 15 minuten  
ROERBAKKEN STOVEN

### Ingrediënten:

- 1 kg mager rundvlees
- 2 uien, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 2 el olijfolie
- 1 tl gemalen komijn
- 800 g tomatenblokjes of gepelde tomaten in blik
- 230 g passata in blik
- 2 x 425 g rode kidneybonen in blik, afgespoeld en uitgelekt
- 2 el chilipoeder
- ½ tl Ancho chilipeper, optioneel
- ¼ tl cayennepoeder
- Zout
- Versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken. Bruin het rundvlees licht in de olie. Breng licht op smaak met zout en peper.
2. Voeg de ui, de knoflook, de komijn, het chilipoeder, de Ancho chilipeper en het cayennepoeder toe. Roer goed door elkaar.
3. Voeg de tomaten, de passata en de bonen toe. Roer opnieuw en sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel. Serveer.

**Opmerking:** om uw chili con carne wat pittiger te maken, kunt u voor het serveren een paar druppels Tabasco toevoegen. Chili con carne kan zo of met rijst worden geserveerd.

## ES - CHILE CON CARNE



difficultad 15 minutos  
SALTEAR ESTOFADO

### Ingredientes:

- 1 kg de ternera picada
- 2 cebollas finamente picadas
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadas de postre de comino molido
- 800 g de tomate picado o triturado de lata
- 230 g de puré de tomate concentrado (passata) en lata
- 2 latas de 425 g de judías rojas, enjuagadas y escurridas
- 2 cucharadas soperas de chile en polvo
- ½ cucharada de postre de chile ancho, opcional
- ¼ cucharada de postre de cayena en polvo
- Sal
- Pimienta negra recién molida

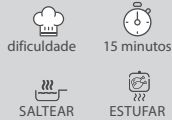
### Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear. Dora ligeramente la carne de ternera en aceite. Sazona con sal y pimienta.
2. Añade la cebolla, el ajo, el comino, el chile en polvo, el chile ancho y la cayena. Remueve bien para mezclar.
3. Agrega los tomates, la passata y las judías. Vuelve a remover. Cierra y bloquea la tapa. Seleccione el programa Estofado durante 10 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa. Sirve.

**Nota:** Para condimentar el chile con carne puedes añadir unas gotas de tabasco antes de servir. El chile se puede servir solo o con arroz.



## PT - CHILI COM CARNE



difficuldade 15 minutos  
SALTAR ESTUFAR

### Ingredientes:

- 1 kg de carne de vaca magra picada
- 2 cebolas picadas finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de cominhos em pó
- 800 g de tomate em lata triturado ou picado
- 230 g de passata em lata
- 2 latas de 425 g de feijão vermelho, lavado e escorrido
- 2 colheres de sopa de malagueta em pó
- ½ colher de chá de pimenta poblano, opcional
- ¼ colher de chá de pimenta-de-caiena em pó
- Sal
- Pimenta preta moída na hora em pó

### Método de cozedura:

1. Selecione o programa Saltear. Aloure ligeiramente a carne no azeite. Tempere com um pouco de sal e pimenta.
2. Acrescente a cebola, o alho, os cominhos, a malagueta em pó, a pimenta poblano e a pimenta-de-caiena em pó. Mexa bem para misturar os ingredientes.
3. Adicione o tomate, a passata e o feijão. Mexa novamente e, em seguida, feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 10 minutos.

4. Quando a cozedura terminar, liberte a pressão. Abra a tampa. Sirva.

**Nota:** para tornar o seu chili com carne mais picante, basta adicionar algumas gotas de tabasco antes de servir. O chili pode ser servido sozinho ou com arroz.

## DE - CHILI CON CARNE



schwierigkeit 15 Minuten  
ANBRATEN SCHMOREN

### Zutaten:

- 1 kg mageres Rinderhack
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 800 g Dosentomaten zerkleinert oder gehackt
- 230 g passierte Tomaten
- 2 x 425 g rote Kidneybohnen aus der Dose, abgespült und abgetropft
- 2 EL Chilipulver
- ½ TL Ancho-Chili, optional
- ¼ TL Cayennepfeffer
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Das Programm zum Anbraten auswählen. Rindfleisch leicht in Öl anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Fügen Sie Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel, Chilipulver, Ancho-Chili und Cayennepfeffer hinzu. Rühren Sie gut um.
3. Geben Sie Tomaten, passierte Tomaten und Bohnen hinzu. Rühren Sie erneut um und schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 10 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
4. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

**Hinweis:** Um das Chili con Carne aufzupeppen, geben Sie einfach vor dem Servieren ein paar Tropfen Tabasco hinzu. Das Chili kann allein oder mit Reis serviert werden.



## EL - ΤΣΙΛΙ ΚΟΝ ΚΑΡΝΕ



βαθμός δυσκολίας 15 λεπτά  
STIR FRY ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 1 kg άπαχος μοσχαρίσιος κιμάς
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 800 g λιωμένες ή ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 230 g χυμός ντομάτας σε κονσέρβα
- 2 x 425 g κόκκινα φασόλια σε κονσέρβα, ξεπλυμένα και στραγγισμένα
- 2 κ.σ. σκόνη τσίλι
- ½ κ.γ. τσίλι άντσο, προαιρετικά
- ¼ κ.γ. πιπέρι καγιέν σε σκόνη
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Τσιγαρίστε ελαφρά τον κιμά σε λάδι. Προσθέστε λίγο αλάτι και πιπέρι.
2. Προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το κύμινο, το τσίλι σε σκόνη, το τσίλι άντσο και το πιπέρι καγιέν σε σκόνη. Ανακατέψτε καλά για να ομογενοποιηθούν.
3. Προσθέστε τις ντομάτες, τον χυμό ντομάτας και τα φασόλια. Ανακατέψτε ξανά, και έπειτα κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι. Σερβίρετε.

**Σημείωση:** Για πιο έντονη γεύση, απλώς προσθέστε μερικές σταγόνες ταμπάσκο στο τσίλι κον κάρνε πριν από το σερβίρισμα. Το τσίλι μπορεί να σερβιρισθεί και μόνο του πάνω σε ρύζι.

## IT - CHILI CON CARNE



difficoltà 15 minuti  
SALTARE IN PADELLA STUFATO

### Ingredienti:

- 1 kg di macinato magro di manzo
- 2 cipolle tritate finemente
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 800 g di polpa di pomodoro in scatola
- 230 g di passata in scatola
- 2 scatole da 425 g di fagioli rossi, lavati e scolati
- 2 cucchiai di peperoncino in polvere
- ½ cucchiaino di peperoncino Ancho (facoltativo)
- ¼ di cucchiaino di polvere di Caienna
- Sale
- Pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Selezionare il programma Saltare in padella. Rosolare leggermente il manzo nell'olio. Regolare leggermente di sale e pepe.
2. Aggiungere la cipolla, l'aglio, il cumino, il peperoncino in polvere, il peperoncino Ancho e la polvere di Caienna. Mescolare bene per amalgamare.
3. Aggiungere i pomodori, la passata e i fagioli. Mescolare nuovamente, quindi chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
4. Terminata la cottura, rilasciare la pressione. Aprire il coperchio. Servire.

**Nota:** per insaporire il chili con carne, aggiungere semplicemente qualche goccia di tabasco prima di servire. Il chili può essere servito da solo o sul riso.

## العربية - شرائح اللحم بالفلفل الحار

- المكونات:
- 1 كجم من اللحم البقري المفروم قليل الدهن
  - بصلتان مقطعتان إلى قطع صغيرة
  - فلفل أسود طازج مطحون
  - ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
  - ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
  - 800 جم من الطماطم المهروسة أو المقطعة
  - 230 جم من معجون الصلصة
  - 850 جم من الفاصولياء الحمراء المشطوفة والمجففة
  - ملعقتان كبيرتان من مسحوق الفلفل الحار
  - ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الحار المجفف، اختياري



15 دقيقة  
مستوى الصعوبة  
STIR FRY (القلي السريع) STEW

### طريقة الطهي:

1. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع). حمري اللحم البقري قليلاً في الزيت. تبلي الخليط بالقليل من الملح والفلفل.
2. أضيفي البصل والثوم والكمون ومسحوق الفلفل الحار والفلفل الحار المجفف ومسحوق الفلفل الأحمر الحار. قلبي المكونات جيداً حتى تختلط ببعضها.
3. أضيفي الطماطم ومعجون الصلصة والفاصولياء. قلبي المكونات مرة أخرى. ثم أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 10 دقائق.



## EN - BEEF STROGANOFF



### Ingredients:

- 600g fillet beef, chunks
- 2 onions, sliced
- 250g mushrooms, sliced
- 10g plain flour
- 1 tbsp Dijon mustard
- 125g creme fraiche
- 50ml oil
- 20g butter
- Cornichon, to serve
- 150ml white wine
- Salt and pepper

### Cooking method:

1. Place the oil and butter in the cooking bowl.
2. Choose Stir Fry program.
3. When it reaches temperature, add onions and cook for 5 mins.
4. After, add mushroom and meat. Cook for another 5 mins. When finished, press Cancel.
5. Add flour, mustard, wine and 150ml water.
6. Close and lock the lid. Select Stew program, and set for 15 mins.
7. Release the pressure and open the lid.
8. Season to taste and serve with rice and cornichons.

## NL - RUNDVLEES STROGANOFF



### Ingrediënten:

- 600 g filet de bœuf, in stukken
- 2 uien, in stukjes
- 250 g champignons, in plakjes
- 10 g tarwemeel
- 1 el Dijon-mosterd
- 125 g crème fraîche
- 50 ml olie
- 20 g boter
- Augurkje om te serveren
- 150 ml witte wijn
- Zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Doe de olie en de boter in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg daarna de champignons en het vlees toe. laat nogmaals 5 minuten koken. Als u klaar bent, druk dan op Annuleren.
5. Voeg de bloem, de mosterd, de wijn en 150 ml water toe.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
7. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
8. Breng naar wens op smaak en serveer met rijst en augurkjes.

## FR - BŒUF STROGANOFF



### Ingédients :

- 600 g de bœuf en morceaux
- 2 oignons, coupés en rondelles
- 250 g de champignons émincés
- 10 g de farine
- 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- 125 g de crème fraîche
- 50 ml d'huile
- 20 g beurre
- Cornichons, pour la présentation
- 150 ml de vin blanc
- Sel et poivre

### Méthode de cuisson :

1. Mettez l'huile et le beurre dans le bol de cuisson.
2. Choisissez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez ensuite les champignons et la viande. Faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur Annuler.
5. Ajoutez la farine, la moutarde, le vin et 150 ml d'eau.
6. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Assaisonnez à votre goût et servez avec du riz et des cornichons.

## ES - TERNERA STROGANOFF



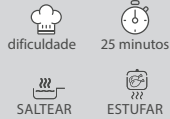
### Ingredientes:

- 600 g de ternera en trozos
- 2 cebollas en rodajas
- 250 g de champiñones en láminas
- 10 g de harina normal
- 1 cucharada sopera de mostaza de Dijon
- 125 g de crème fraîche
- 50 ml de aceite
- 20 g de mantequilla
- Pepinillos para servir
- 150 ml de vino blanco
- Sal y pimienta

### Método de cocción:

1. Pon el aceite y la mantequilla en el recipiente de cocción.
2. Elige el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla cocina durante 5 minutos.
4. Después, añade los champiñones y la carne. Cocina durante otros 5 minutos. Cuando termine, pulsa Cancelar.
5. Añade harina, mostaza, vino y 150 ml de agua.
6. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sazona al gusto y sirve con arroz y pepinillos.

## PT - STROGONOFF DE VACA



### Ingredientes:

- 600 g de lombo de vaca em pedaços
- 2 cebolas às rodelas
- 250 g de cogumelos laminados
- 10 g de farinha
- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- 125 g de crème fraîche
- 50 ml de óleo
- 20 g de manteiga
- Cornichons para servir
- 150 ml de vinho branco
- Sal e pimenta

### Método de cozedura:

1. Coloque o óleo e a manteiga na cuba de cozedura.
2. Escolha o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e cozinhe durante 5 minutos.
4. Em seguida, acrescente os cogumelos e a carne. Cozinhe durante mais 5 minutos. Quando terminar, prima o botão Cancelar.
5. Adicione a farinha, a mostarda, o vinho e 150 ml de água.
6. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 15 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Tempere a gosto e sirva com arroz e cornichons.



## IT - MANZO ALLA STROGANOFF



### Ingredienti:

- 600 g di filetto di manzo, tagliato a pezzi
- 2 cipolle, tagliate a fette
- 250 g di funghi, tagliati a fette
- 10 g di farina
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 50 ml di olio
- 20 g di burro
- Cetriolini sottaceto, per servire
- 150 ml di vino bianco
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Mettere l'olio e il burro nel recipiente per la cottura.
2. Scegliere il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e cuocere per 5 minuti.
4. Quindi, aggiungere i funghi e la carne. Cuocere per altri 5 minuti. Al termine del programma, premere Annulla.
5. Aggiungere la farina, la senape, il vino e 150 ml di acqua.
6. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Condire a piacere e servire con riso e cetriolini sottaceto.

## DE - BŒUF STROGANOFF



### Zutaten:

- 600 g Rindfleisch, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 250 g Champignons in Scheiben
- 10 g Mehl
- 1 EL Dijon-Senf
- 125 g Crème fraîche
- 50 ml Öl
- 20 g Butter
- Cornichons, zum Servieren
- 150ml Weißwein
- Salz und Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie das Öl und die Butter in die Schüssel.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus.
3. Geben Sie die Zwiebeln hinzu, sobald die Temperatur erreicht ist, und braten Sie alles 5 Minuten lang an.
4. Geben Sie anschließend die Pilze und das Fleisch hinzu. Lassen Sie alles 5 Minuten garen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie Abbrechen.
5. Geben Sie Mehl, Senf, Wein und 150 ml Wasser hinzu.
6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Schmecken Sie das Gericht ab und servieren Sie es mit Reis und Cornichons.

## EL - ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΚΑΝΟΦ



### Υλικά:

- 600 g μοσχαρίσιο φιλέτο σε κομμάτια
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 250 g μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 10 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.σ. μουστάρδα ντιζόν
- 125 g κρέμα γάλακτος
- 50 ml λάδι
- 20 g βούτυρο
- Αγγουράκια τουρσί για το σερβίρισμα
- 150 ml λευκό κρασί
- Αλάτι και πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι και το βούτυρο στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Έπειτα, προσθέστε τα μανιτάρια και το κρέας. Μαγειρέψτε για 5 λεπτά ακόμη. Όταν ολοκληρωθεί, πατήστε Ακύρωση.
5. Προσθέστε το αλεύρι, τη μουστάρδα, το κρασί και 150 ml νερό.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε με ρύζι και αγγουράκια τουρσί.

## عربية - لحم ستروجانوف

### المكونات:

- 600 جم من شرائح اللحم البقري المقطعة إلى قطع صغيرة
- بصلتان مقطعتان إلى شرائح
- 250 جم من المشروم، مقطّع إلى شرائح
- 10 جم من الدقيق العادي
- ملعقة كبيرة من خردل ديجون
- 125 جم من القشدة الطازجة
- 50 مل من الزيت
- 20 جم من الزبدة
- خيار مخلل جاهز للتقديم
- 150 مل من خل التفاح
- الملح والفلفل



### طريقة الطهي:

1. ضعي الزيت والزبدة في وعاء الطهي.
2. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع).
3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي البصل وقومي بطهي المكونات مدة 5 دقائق.
4. بعد ذلك، أضيفي المشروم واللحم. اطهي مدة 5 دقائق أخرى. عند الانتهاء، اضغطي على زر Cancel (إلغاء).
5. أضيفي الدقيق والخردل والخل و 150 مل من الماء.
6. أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطه على 15 دقيقة.
7. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
8. تبليها حسب الذوق وقدميها مع الأرز والخيار المخلل.





## EN - HUNGARIAN GOULASH



difficulty



35 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 600g fillet beef
- 150g onions, finely chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 200g potatoes, peeled and cut into pieces
- 60g red pepper
- 30g plain flour
- 2 tbsp rapeseed oil
- 1 tbsp sweet paprika
- 150g tomato pulp
- 250ml beef broth
- 60ml red wine
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare all ingredients. Cut the meat into cubes and coat in the flour.
2. Put the oil, onion, garlic and red pepper in the bowl.
3. Select Stir Fry program.
4. Add the sweet paprika. Stir for 5 mins.
5. Add the beef, potatoes, tomato pulp, broth, red wine and season.
6. Close and lock the lid. Choose Stew program and set 30 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. Serve very hot.

## NL - HONGAARSE GOULASH



moelijkheidsgraad



35 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 600 g filet de bœuf
- 150 g ui, fijgehakt
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 200 g aardappelen, geschild en in stukjes gesneden
- 60 g rode paprika
- 30g tarwemeel
- 2 el raapzaadolie
- 1 el zoet paprikapoeder
- 150 g tomatenpulp
- 250 ml runderbouillon
- 60 ml rode wijn
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar. Snijd het vlees in blokjes en haal ze door het tarwemeel.
2. Doe de olie, ui, knoflook en de paprika in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en stel de tijd.
4. Voeg het zoete paprikapoeder toe. Roer 5 minuten door.
5. Voeg het vlees, de aardappelen, de tomatenpulp, de bouillon en de rode wijn toe en breng op smaak.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Serveer goed heet.

## FR - GOULASH HONGROIS



difficulté



35 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingédients :

- 600 g de filet de bœuf
- 150 g d'oignons finement émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 200 g de pommes de terre
- 60 g de poivrons rouges
- 30 g de farine
- 2 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de paprika doux
- 150 g de pulpe de tomate
- 250 ml de bouillon de bœuf
- 60 ml de vin rouge
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Coupez la viande en cubes et enrobez-la de farine.
2. Versez l'huile, les oignons, l'ail et les poivrons rouges dans le bol de cuisson.
3. Sélectionnez le programme Rissolé.
4. Ajoutez le paprika doux. Remuez pendant 5 minutes.
5. Ajoutez le bœuf, les pommes de terre, la pulpe de tomate, le bouillon, le vin rouge et assaisonnez.
6. Fermez et verrouillez le couvercle. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 30 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Servez très chaud.

## ES - GOULASH HÚNGARO



dificultad



35 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

- 600 g de ternera
- 150 g de cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 200 g de patatas peladas y cortadas en trozos
- 60 g de pimiento rojo
- 30 g de harina normal
- 2 cucharada sopera de aceite de colza
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 150 g de pulpa de tomate
- 250 ml de caldo de ternera
- 60 ml de vino tinto
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara todos los ingredientes. Corta la carne en dados y enharinalos.
2. Pon el aceite, la cebolla, el ajo y el pimiento en el recipiente.
3. Selecciona el programa Saltear durante.
4. Añade el pimentón dulce. Remueve durante 5 minutos.
5. Añade la carne de ternera, las patatas, la pulpa de tomate, el caldo, el vino tinto y sazona.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sirve muy caliente.

## PT - GOULASH HÚNGARO



dificuldade



35 minutos



SALTAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 600 g de lombo de vaca
- 150 g de cebola picada finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 200 g de batatas descascadas e cortadas em pedaços

- 60 g de pimento vermelho
- 30 g de farinha
- 2 colheres de sopa de óleo de colza
- 1 colher de sopa de pimentão doce

- 150 g de polpa de tomate
- 250 ml de caldo de carne
- 60 ml de vinho tinto
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare todos os ingredientes. Corte a carne em cubos e envolva na farinha.
2. Coloque o óleo, a cebola, o alho e o pimento na cuba.
3. Seleccione o programa Saltear e defina.
4. Adicione o pimentão doce. Mexa durante 5 minutos.
5. Adicione a carne, as batatas, a polpa de tomate, o caldo e o vinho tinto e tempere.
6. Feche e bloqueie a tampa. Escolha o programa Estufar e defina 30 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva muito quente.



## DE – UNGARISCHES GULASCH



schwierigkeit



35 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 600 g Rinderfilet
- 150 g Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 200 g Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten

- 60 g rote Paprika
- 30g Mehl
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 150 g Tomatenfruchtfleisch

- 250 ml Rinderbrühe
- 60 ml Rotwein
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie alle Zutaten vor. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel und wenden Sie die Würfel in Mehl.
2. Geben Sie das Öl, die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten.
4. Geben Sie das süße Paprikapulver hinzu. 5 Minuten lang rühren.
5. Geben Sie Rindfleisch, Kartoffeln, Tomatenfruchtfleisch, Brühe, Rotwein und Gewürze hinzu.
6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Servieren Sie das Gulasch sehr heiß.

## EL - ΟΥΤΤΑΡΕΖΙΚΟ ΓΚΟΥΛΑΣ



βαθμός δυσκολίας



35 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 600 g μοσχαρίσιο φιλέτο
- 150 g κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 200 g πατάτες ξεφλουδισμένες και τεμαχισμένες σε κομμάτια

- 60 g κόκκινη πιπεριά
- 30 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. κραμβέλαιο
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα

- 150 g τοματοπολτός
- 250 ml ζωμός βοδινού
- 60 ml κόκκινο κρασί
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε όλα τα υλικά. Κόψτε το κρέας σε κύβους και αλευρώστε το.
2. Τοποθετήστε το λάδι, το κρεμμύδι, το σκόρδο και το πιπέρι στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ορίστε τον χρόνο στα.
4. Προσθέστε τη γλυκιά πάπρικα. Ανακατέψτε για 5 λεπτά.
5. Προσθέστε το μοσχαρί, τις πατάτες, τον τοματοπολτό, τον ζωμό, το κόκκινο κρασί και αλατοπιπερώστε.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 30 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρεται πολύ ζεστό.

## IT - GULASCH UNGHERESE



dificoltà



35 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 600 g di filetto di manzo
- 150 g di cipolle, tritate finemente
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 200 g di patate, sbucciate e

### tagliate a pezzi

- 60 g di peperone rosso
- 30 g di farina
- 2 cucchiaini di olio di colza
- 1 cucchiaino di paprika dolce

- 150 g di polpa di pomodoro
- 250 ml di brodo di manzo
- 60 ml di vino rosso
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti. Tagliare la carne a cubetti e infarinarla.
2. Mettere l'olio, la cipolla, l'aglio e il peperone nel recipiente.
3. Selezionare il programma Saltare in padella.
4. Aggiungere la paprika dolce. Mescolare per 5 minuti.
5. Aggiungere il manzo, le patate, la polpa di pomodoro, il brodo, il vino rosso e il condimento.
6. Chiudere e bloccare il coperchio. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire ben caldo.

## العربية - يخنه الغولاش الهنغاري

### المكونات:

- 250 مل من مرق اللحم البقري
- 60 مل من عصير الليمون
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون

- 60 جم من الفلفل الأحمر
- 30 جم من الدقيق العادي
- ملعقتان كبيرتان من زيت بذور اللفت
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوة
- 150 جم من عجينة الطماطم

- 600 جم من اللحم البقري
- 150 جم من البصل، مقطع قطعاً صغيرة
- فصان من الثوم مهروسان
- 200 جم من البطاطس المقشرة المقطعة إلى قطع صغيرة



مستوى الصعوبة



35 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

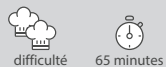
### طريقة الطهي:

1. حَفَرِي كُلِ الْمَكُونَاتِ. قَطِّعِي اللَّحْمَ إِلَى مَكْبَعَاتٍ وَعْطِيهَا بِالذَّقِيقِ.
2. ضَعِي الزَّيْتَ وَالْبَصَلَ وَالثُّومَ وَالْفَلْفَلَ فِي الْوَعَاءِ.
3. حَدِّدِي بَرْنَامِجَ Stir Fry (القلي السريع)، واضبطيه على.
4. أَضِيفِي الْبَابَرِيكََا الْحَلْوَةَ. امزجي الخليط لمدة 5 دقائق.
5. أَضِيفِي اللَّحْمَ الْبَقْرِيَّ وَالْبَطَاطِسَ وَعَجِينَةَ الطَّامَطَمِ وَالْمَرْقَ وَعَصِيرَ الْبَرْمَانِ وَتَبَلِي الْمَكُونَاتِ.
6. أَغْلَقِي الْغَطَاءَ بِإِحْكَامٍ. اخْتَارِي بَرْنَامِجَ Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 30 دقيقة.
7. حرري الضغط واقضي الغطاء.
8. يُقَدَّمُ سَاخِئًا جَدًّا.





## FR - *LANGUE DE BŒUF AUX OLIVES*



difficulté 65 minutes



### Ingrédients :

- 700 g de langue de bœuf
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 panais
- 1 poireau finement émincé
- 2 c. à s. d'huile
- 150 ml de vin rouge
- 1 feuille de laurier
- 2 gousses d'ail
- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 250 g de tomates concassées
- 500 ml-750 ml d'eau
- 2 c. à s. de persil fraîchement haché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

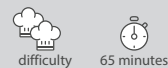
### Méthode de cuisson :

1. Ajoutez la langue de bœuf, l'eau, la carotte, le céleri, le panais et le poivre moulu dans le bol de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté pendant 45 minutes.
3. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle. Retirez la viande et les légumes en réservant le jus de cuisson, et laissez-les refroidir.
4. Sélectionnez le programme Rissolé. Lorsque la température

est atteinte, ajoutez l'huile et faites cuire le poireau pendant 5 minutes. Ajoutez le vin, la feuille de laurier, l'ail, les tomates concassées, le jus de cuisson réservé, assaisonnez et laissez cuire pendant 5 minutes supplémentaires.

5. Coupez la viande en tranches fines et ajoutez-la dans le bol avec les olives. Fermez le couvercle. Sélectionnez le programme Sous vide et réglez-le sur 10 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle. Servez avec du persil.

## EN - *BEEF TONGUE WITH OLIVES*



difficulty 65 minutes



### Ingredients:

- 700g beef tongue
- 1 carrot
- 1 stick of celery
- 1 parsnip
- 1 leek, finely chopped
- 2 tbsp oil
- 150ml red wine
- 1 bay leaf
- 2 cloves garlic
- 200g pitted black olives
- 250ml tinned chopped tomatoes
- 500ml -750ml water
- 2 tbsp freshly chopped flat leaf parsley
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Add the tongue, water, carrot, celery, parsnip and ground pepper to cooking bowl.
2. Close and lock the lid. Select Stew program for 45 mins.
3. Release the pressure and open the lid. Take out the meat and vegetables reserving the cooking liquid and let them cool down.
4. Select Stir Fry. When it reaches temperature, add the oil and cook the leek for 5 mins. Add wine, bay leaf, garlic, tinned chopped tomatoes, reserved cooking liquid, season and cook for another 5 mins.
5. Thickly sliced the meat and add to the bowl with the olives. Close the lid. Select Sous-vidé program, and set for 10 mins.
6. Release the pressure and open the lid. Serve scattered with flat leaf parsley.

## NL - *RUNDERTONG MET OLIJVEN*



moelijkheidsgraad 65 minuten



### Ingrediënten:

- 700 g rundertong
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij
- 1 pastinaak
- 1 prei, fijngesneden
- 2 el olie
- 150ml rode wijn
- 1 laurierblaadje
- 2 teentjes knoflook
- 200 g ontpitte zwarte olijven
- 250 ml tomatenblokjes in blik
- 500 ml - 750 ml water
- 2 el vers gehakte platte bladpeterselie
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Doe de tong, het water, de wortel, de bleekselderij, de pastinaak en de gemalen peper in de binnenpan.
2. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 45 minuten.
3. Laat daarna de druk eraf en open het deksel. Haal het vlees en de groenten eruit, laat het afkoelen en bewaar het kookvocht.
4. Selecteer het programma Roerbakken. Wanneer de temperatuur is bereikt, voeg dan de olie toe en bak de prei 5 minuten. Voeg de wijn, het laurierblaadje, de knoflook, de tomatenblokjes in blik en het bewaarde kookvocht toe. Breng op smaak en laat nogmaals 5 minuten koken.
5. Voeg de stukken vlees en de olijven toe aan de binnenpan. Sluit het deksel. Selecteer het programma Vacuümgaren en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Laat daarna de druk eraf en open het deksel. Serveer met de platte bladpeterselie eroverheen gestooit.

## ES - *LENGUA DE TERNERA CON ACEITUNAS*



difficultad 65 minutos



### Ingredientes:

- 700 g de lengua de ternera
- 1 zanahoria
- 1 tallo de apio
- 1 chirivía
- 1 puerro finamente picado
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 150 ml de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 200g de aceitunas negras deshuesadas
- 250 ml de tomates troceados de lata
- 500 ml -750 ml de agua
- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Añade la lengua, el agua, la zanahoria, el apio, la chirivía y la pimienta molida al recipiente de cocción.
2. Cierra y bloquea la tapa. Seleccione el programa Estofado durante 45 minutos.
3. Despresuriza y abre la tapa. Saca la carne y las verduras, reserva el líquido de cocción y deja que se enfríen.
4. Selecciona el programa Saltear. Cuando alcance la temperatura, añade el aceite y cocina el puerro durante 5 minutos. Añade el vino, la hoja de laurel, el ajo, los tomates troceados en lata, el líquido de cocción reservado, sazona y cocina otros 5 minutos.
5. Corta la carne en lonchas gruesas y añádelas al recipiente con las aceitunas. Cierra la tapa. Selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vidé) y ajusta 10 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa. Sirve adornado con perejil.



## PT - LÍNGUA DE VACA COM AZEITONAS



### Ingredientes:

- 700 g de língua de vaca
- 1 cenoura
- 1 talo de aipo
- 1 pastinaga
- 1 alho-francês picado finamente

- 2 colheres de sopa de óleo
- 150 ml de vinho tinto
- 1 folha de louro
- 2 dentes de alho
- 200 g de azeitonas pretas sem caroço
- 250 ml de tomate em lata picado
- 500-750 ml de água
- 2 colheres de sopa de salsa de folha lisa fresca picada
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Coloque a língua, a água, a cenoura, o aipo, a pastinaga e a pimenta moída na cuba de cozedura.
2. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 45 minutos.
3. Liberte a pressão e abra a tampa. Retire a carne e os legumes, reservando o líquido da cozedura, e deixe-os arrefecer.
4. Selecione o programa Saltear. Quando atingir a temperatura, adicione o óleo e cozinhe o alho-francês durante 5 minutos.

Acrescente o vinho, a folha de louro, o alho, o tomate em lata picado e o líquido da cozedura reservado. Tempere e cozinhe durante mais 5 minutos.

5. Corte a carne em fatias grossas e adicione-a à cuba com as azeitonas. Feche a tampa. Selecione o programa Cozer a vácuo e defina 10 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa. Sirva polvilhado com salsa picada.



## DE – RINDERZUNGE MIT OLIVEN



### Zutaten:

- 700 g Rinderzunge
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie
- 1 Pastinake
- 1 Stange Lauch, fein gehackt
- 2 EL Öl

- 150 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g entsteinte schwarze Oliven
- 250 ml gehackte Tomaten aus der Dose

- 500 bis 750 ml Wasser
- 2 EL frisch gehackte glatte Petersilie
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie Zunge, Wasser, Karotte, Sellerie, Pastinaken und gemahlener Pfeffer in die Schüssel.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 45 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
3. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel. Nehmen Sie das Fleisch und das Gemüse heraus, heben Sie die Kochflüssigkeit auf und lassen Sie alles abkühlen.
4. Wähle Sie das Programm zum Anbraten aus. Wenn die Temperatur erreicht ist, fügen Sie das Öl und den Lauch

hinzu und lassen Sie es 5 Minuten lang garen. Fügen Sie Wein, Lorbeerblatt, Knoblauch, gehackte Tomaten und die aufgehobene Kochflüssigkeit hinzu. Würzen Sie und lassen Sie alles für weitere 5 Minuten kochen.

5. Schneiden Sie das Fleisch in dicke Scheiben und geben Sie es mit den Oliven in die Schüssel. Schließen Sie den Deckel. Wählen Sie das Sous-vidé-Programm aus und stellen Sie es auf 10 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel. Servieren Sie das Gericht mit glatter Petersilie.

## EL - ΓΛΩΣΣΑ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΕΛΙΕΣ



### Υλικά:

- 700 g μοσχαρίσια γλώσσα
- 1 καρότο
- 1 μαστουναίκι σέλινο
- 1 παστινάκι
- 1 πράσο, ψιλοκομμένο

- 2 κ.σ. λάδι
- 150 ml κόκκινο κρασί
- 1 φύλλο δάφνης
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 200 g μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι

- 250 ml ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 500 ml -750 ml νερό
- 2 κ.σ. φρέσκο ψιλοκομμένος μαϊντανός
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προσθέστε τη γλώσσα, το νερό, το καρότο, το σέλινο, το παστινάκι και το τριμμένο πιπέρι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 45 λεπτά.
3. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Βγάλτε το κρέας και τα λαχανικά, κρατήστε τον ζωμό του μαγειρέματος και αφήστε τα να κρυώσουν.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το λάδι και μαγειρέψτε τα πράσα

για 5 λεπτά. Προσθέστε το κρασί, τη δάφνη, το σκόρδο, τις ψιλοκομμένες ντομάτες, τον ζωμό του μαγειρέματος, αλατοπιπερώστε και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.

5. Κόψτε το κρέας σε χοντρές φέτες και προσθέστε το στο μπολ με τις ελιές. Κλείστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα Sous-vidé και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Σερβίρετε με μερικά φύλλα μαϊντανού.

## IT - LINGUA DI MANZO CON OLIVE



### Ingredienti:

- 700 g di lingua di manzo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 pastinaca
- 1 porro, tritato finemente
- 2 cucchiari di olio

- 150 ml di vino rosso
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di olive nere snocciolate
- 250 ml di polpa di pomodoro in scatola
- 500 ml - 750 ml di acqua
- 2 cucchiari di prezzemolo a foglia piatta, appena tritato
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Aggiungere la lingua, l'acqua, la carota, il sedano, la pastinaca e il pepe macinato nel recipiente per la cottura.
2. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 45 minuti.
3. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio. Togliere la carne e le verdure, conservando il liquido di cottura, e lasciare raffreddare.
4. Selezionare Saltare in padella. Raggiunta la temperatura, aggiungere l'olio e cuocere il porro per 5 minuti. Aggiungere il

vino, la foglia di alloro, l'aglio, la polpa di pomodoro in scatola, il liquido di cottura messo da parte, condire e cuocere per altri 5 minuti.

5. Tagliare la carne a fette spesse e metterla nel recipiente con le olive. Chiudere il coperchio. Selezionare il programma Sottovuoto e impostarlo su 10 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio. Servire cospargendo con prezzemolo a foglia piatta.

## العربية - اللسان البقري مع الزيتون

- 500 - 750 مل من الماء
- مملعتان كبيرتان من أوراق البقدونس الطازجة المفرومة
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون

- 150 مل من عصير الليمون
- ورقة لاورا واحدة
- فسان من الثوم
- 200 جم من الزيتون الأسود منزوع النوى
- 250 مل من الطماطم المقطعة المعلبة

- المكونات:
- 700 جم من لسان اللحم البقري
- جزرة واحدة
- عود كرفس
- جزرة بيضاء
- عود كراث، مقطع قطعًا صغيرة
- مملعتان كبيرتان من الزيت



### طريقة الطهي:

1. أضيفي اللسان والماء والجزر والكرفس والجزر الأبيض والفلفل المطحون إلى وعاء الطهي.
2. أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 45 دقيقة.
3. حرري الضغط واقنعي الغطاء، أخرجي اللحم والخضار مع الاحتفاظ بسائل الطهي واتركه حتى يبرد.
4. حددي Stir Fry (القلي السريع). عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي الزيت وقومي بطهي الكراث مدة 5 دقائق. أضيفي عصير الليمون وأوراق الليمون والثوم والطماطم المقطعة المعلبة وسائل الطهي المحفوظ، ثم تبلي المكونات واطببها مدة 5 دقائق أخرى.
5. قطعي شرائح اللحم بشكل سميك وضعيها في الوعاء مع الزيتون. أغلقي الغطاء. حددي برنامج Sous-vidé (الطهي في أكياس مفرغة من الهواء)، واضبطيه على 10 دقائق.
6. حرري الضغط واقنعي الغطاء. يُقدّم هذا الطبق مع أوراق البقدونس.

1. أضيفي اللسان والماء والجزر والكرفس والجزر الأبيض والفلفل المطحون إلى وعاء الطهي.
2. أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 45 دقيقة.
3. حرري الضغط واقنعي الغطاء، أخرجي اللحم والخضار مع الاحتفاظ بسائل الطهي واتركه حتى يبرد.



## FR - BŒUF À L'ANETH

difficulté 40 minutes

MIJOTÉ RISSOLÉ

### Ingédients :

- 600 g de jarret de bœuf ou de collier de bœuf
- 100 g d'oignons
- 4 c. à s. de farine
- 80 g de beurre (possibilité d'utiliser également de l'huile)
- 200 ml de crème fraîche (ou crème sans gluten)
- Bouquet d'aneth, haché
- Le jus de 2 citrons
- 3-4 c. à c. de sucre
- Sel
- 4 feuilles de laurier
- 6 grains de piment de la Jamaïque
- 8 grains de poivre entiers
- 1,5 l d'eau

### Méthode de cuisson :

1. Coupez la viande de bœuf en gros cubes et placez-les dans le bol de cuisson. Ajoutez le sel, les oignons, les feuilles de laurier, les grains de piment de la Jamaïque, les grains de poivre et l'eau.
2. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 30 minutes.
3. Versez le bœuf dans une passoire, récupérez le jus dans un bol et jetez les épices.
4. Sélectionnez le programme Rissolé et faites chauffer la farine avec le beurre. Versez le bouillon dans le bol de cuisson avec la viande et laissez cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
5. Ajoutez le sel, le sucre, le jus de citron, l'aneth haché et la crème.

## EN - BEEF IN A DILL SAUCE

difficulty 40 minutes  
STEW STIR FRY

### Ingredients:

- 600g beef neck or shin
- 100g onion
- 4 tbsp plain flour
- 80g butter (possible to use oil as well)
- 200ml crème fraîche (possible to substitute with gluten-free cream)
- Bunch of dill, chopped
- Juice of 2 lemons
- 3-4 tsp sugar
- Salt
- 4 bay leaves
- 6 allspice berries
- 8 whole peppercorns
- 1.5l water

### Cooking method:

1. Cut the beef neck or shin into big cubes and put them in cooking bowl. Add salt, onion, bay leaves, allspice berries, peppercorns and water.
2. Close and lock the lid and select Stew program for 30 mins.
3. Strain the beef and juices through a sieve into a bowl and discard the spices.
4. Select Stir Fry program and cook the flour with the butter. Pour the broth back in the cooking bowl with the meat and keep cooking for another 10 mins.
5. Add salt, sugar, lemon juice, chopped dill and cream.

## NL - RUNDVLEES MET DILLESAU

moelijkheidsgraad 40 minuten  
STOVEN ROERBAKKEN

### Ingrediënten:

- 600 g rundernek of runderschenkel
- 100 g ui
- 4 el tarwemeel
- 80 g boter (of olie)
- 200 ml crème fraîche (of glutenvrije crème fraîche)
- Bosje dille, fijngehakt
- Sap van 2 citroenen
- 3-4 el suiker
- Zout
- 4 laurierblaadjes
- 6 pimentbessen
- 8 hele peperkorrels
- 1,5 l water

### Bereidingswijze:

1. Snijd de rundernek of runderschenkel in grote stukken en doe ze in de binnenpan. Voeg het zout, de ui, de laurierblaadjes, de pimentbessen, de peperkorrels en het water toe.
2. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 30 minuten.
3. Giet het rundvlees en het kookvocht in een zeef boven een kom en gooi de specerijen weg.
4. Selecteer het programma Roerbakken en bak de bloem met de boter. Giet de bouillon en het vlees terug in de binnenpan en laat nogmaals 10 minuten koken.
5. Voeg het zout, de suiker, het citroensap, de gehakte dille en de crème fraîche toe.

## ES - TERNERA EN SALSA DE ENELDO

dificultad 40 minutos

ESTOFADO SALTEAR

### Ingredientes:

- 600 g de pescuezo o brazuelo de ternera
- 100 g de cebolla
- 4 cucharadas soperas de harina normal
- 80 g de mantequilla (también se puede utilizar aceite)
- 200 ml de crème fraîche (posibilidad de sustituir con nata sin gluten)
- Ramillete de eneldo picado
- Zumo de 2 limones
- 3-4 cucharadas de postre de azúcar
- Sal
- 4 hojas de laurel
- 6 granos de pimienta de Jamaica
- 8 granos de pimienta enteros
- 1,5 l de agua

### Método de cocción:

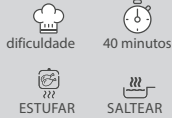
1. Corta la carne de ternera en dados grandes y colócalos en el recipiente de cocción. Añade sal, la cebolla, las hojas de laurel, los granos de pimienta y el agua.
2. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 30 minutos.
3. Escurre la carne en un tamiz sobre un recipiente y desecha las especias.
4. Selecciona el programa Saltear y cocina la harina con la mantequilla. Vuelve a verter el caldo en el recipiente de cocción con la carne y sigue cocinando durante otros 10 minutos.
5. Añade sal, azúcar, el zumo de limón, el eneldo picado y la nata.



## PT - CARNE DE VACA EM MOLHO DE ENDRO

### Ingredientes:

- 600 g de cachaço ou perril de vaca
- 100 g de cebola
- 4 colheres de sopa de farinha
- 80 g de manteiga (também é possível utilizar óleo)
- 200 ml de crème fraîche (é possível substituir por natas sem glúten)
- 1 molho de endro picado
- Sumo de 2 limões
- 3-4 colheres de chá de açúcar
- Sal
- 4 folhas de louro
- 6 grãos de pimenta da Jamaica
- 8 grãos de pimenta
- 1,5 l de água



### Método de cozedura:

1. Corte a carne em cubos grandes e coloque-as na cuba de cozedura. Acrescente o sal, a cebola, as folhas de louro, os grãos de pimenta da Jamaica, os grãos de pimenta e a água.
2. Feche e bloqueie a tampa, selecione o programa Estufar e defina 30 minutos.
3. Passe a carne e os sucos por um coador para uma taça e retire as especiarias.
4. Selecione o programa Saltear e cozinhe a farinha com a manteiga. Coloque novamente o caldo dentro da cuba de cozedura com a carne e continue a cozinhar durante mais 10 minutos.
5. Acrescente o sal, o açúcar, o sumo de limão, o endro picado e o crème fraîche.

## DE – RINDFLEISCH IN DILL-SOSSE

### Zutaten:

- 600 g Rinderkamm oder Rinderhachse
- 100g Zwiebel
- 4 EL Mehl
- 80 g Butter (auch Öl kann verwendet werden)
- 200 ml Crème fraîche (kann durch glutenfreie Sahne ersetzt werden)
- Bund Dill, gehackt
- Saft von 2 Zitronen
- 3 bis 4 TL Zucker
- Salz
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Pimentkörner
- 8 ganze Pfefferkörner
- 1,5l Wasser



### Zubereitungsmethode:

1. Schneiden Sie den Rinderkamm oder die Rinderhachse in große Würfel und geben Sie das Fleisch in die Schüssel. Fügen Sie Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pimentkörner, Pfefferkörner und Wasser hinzu.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
3. Geben Sie das Rindfleisch und den Saft in ein Sieb und fangen Sie den Saft in einer Schüssel auf. Entfernen Sie die Gewürze und entsorgen Sie diese.
4. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und schwitzen Sie das Mehl in der Butter an. Gießen Sie das Fleisch in die Schüssel mit der Brühe auf und garen alles für weitere 10 Minuten.
5. Geben Sie Salz, Zucker, Zitronensaft, gehackten Dill und Crème fraîche hinzu.



## EL - ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΝΗΘΟΥ

### Υλικά:

- 600 g μοσχαρίσιο λαιμό ή μπουτί
- 100 g κρεμμύδι
- 4 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 80 g βούτυρο (μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λάδι)
- 200 ml κρέμα γάλακτος (μπορεί να αντικατασταθεί με κρέμα χωρίς γλουτένη)
- 1 ματσάκι ψιλοκομμένο άνηθο
- Χυμός από 2 λεμόνια
- 3-4 κ.γ. ζάχαρη
- Αλάτι
- 4 φύλλα δάφνης
- 6 κόκκους μπαχάρι
- 8 κόκκους πιπέρι
- 1,5 l νερό



### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Κόψτε τον μοσχαρίσιο λαιμό ή μπουτί σε μεγάλους κύβους και τοποθετήστε τους στον κάδο μαγειρέματος. Προσθέστε αλάτι, τα φύλλα δάφνης, το μπαχάρι, τους κόκκους πιπεριού και το νερό.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος για 30 λεπτά.
3. Περάστε το κρέας και το ζουμί από σίτα σε ένα μπολ και αφαιρέστε τα μπαχαρικά.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και μαγειρέψτε το αλεύρι με το βούτυρο. Τοποθετήστε τον ζυμό ξανά στον κάδο μαγειρέματος με το κρέας και συνεχίστε το μαγείρεμα για άλλα 10 λεπτά.
5. Προσθέστε αλάτι, τη ζάχαρη, τον χυμό λεμονιού, τον ψιλοκομμένο άνηθο και την κρέμα.

## IT - MANZO IN SALSIA DI ANETO

### Ingredienti:

- 600 g di collo o stinco di manzo
- 100 g di cipolla
- 4 cucchiai di farina
- 80 g di burro (è possibile utilizzare anche olio)
- 200 ml di crème fraîche (è possibile sostituirla con panna senza glutine)
- Mazzetto di aneto, tritato
- Succo di 2 limoni
- 3-4 cucchiaini di zucchero
- Sale
- 4 foglie di alloro
- 6 bacche di pimento
- 8 grani di pepe interi
- 1,5 l di acqua



### Preparazione:

1. Tagliare il collo o lo stinco di manzo a cubi grandi e versarli nel recipiente per la cottura. Aggiungere sale, cipolla, foglie di alloro, bacche di pimento, grani di pepe e acqua.
2. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
3. Scolare il manzo e i succhi attraverso un setaccio in una ciotola e scartare le spezie.
4. Selezionare il programma Saltare in padella e tostare la farina con il burro. Versare nuovamente il brodo nel recipiente per la cottura con la carne e continuare a cuocere per altri 10 minuti.
5. Aggiungere il sale, lo zucchero, il succo di limone, l'aneto tritato e la panna.

## العربية - لحم بقري مع صلصة الشبت

### المكونات:

- 600 جم من لحم الرقبة أو لحم الساق البقري
- 100 جم من البصل
- 4 ملاعق كبيرة من الدقيق العادي
- 80 جم من الزبدة (يمكن استخدام الزيت أيضًا)
- 4 من ورق اللورا
- 6 من بهارات التوت البري
- 8 حبات كاملة من الفلفل الأسود
- 1.5 لتر من الماء
- 200 مل من القشدة الطازجة (يمكن استبدالها بالكريمة الخالية من الجلوتين)
- حزمة شبت مفرومة
- عصير ليمونتين
- 3-4 ملاعق صغيرة من السكر
- ملح



### طريقة الطهي:

1. قطعي لحم الرقبة أو لحم الساق البقري إلى مكعبات كبيرة وضعيهم في وعاء الطهي. أضيفي الملح والبصل وأوراق اللورا وبهارات التوت البري وحبات الفلفل الأسود والماء.
2. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 30 دقيقة.
3. قومي بتنظيف اللحم البقري والعصائر باستخدام مصفاة في وعاء، وتخلصي من البهارات.
4. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع) واطهي الدقيق مع الزبدة. اسكبي المرق مرة أخرى في وعاء الطهي مع اللحم واستمري في الطهي مدة 10 دقائق أخرى.
5. أضيفي الملح والسكر وعصير الليمون والشبت المفروم والقشدة.





## FR - CARBONADE FLAMANDE



difficulté



40 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 600 g de bœuf coupé en cubes de 30 g (jarret ou rumsteack) et saupoudré de farine
- 2 oignons, coupés en rondelles fines
- 100 g de lardons
- 4 c. à s. d'huile d'arachide
- 330 ml de bière brune
- 1 c. à s. de sucre roux
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 feuille de laurier
- 2 pincées de thym séché
- 40 g de croûtons

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer les morceaux de bœuf de chaque côté. Retirez-les du bol. Faites dorer les oignons. Ajoutez les lardons et faites-les dorer.
4. Remettez les morceaux de bœuf dans le bol de cuisson, ajoutez la bière, le sucre roux, le thym et la feuille de laurier. Salez et poivrez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 30 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez les croûtons. Servez.

## EN - CARBONADE



difficulty



40 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 600g beef cut into 30g cubes (shank or rump) and sprinkled with plain flour
- 2 onions, thinly sliced
- 100g bacon lardons
- 4 tbsp groundnut oil
- 330ml dark beer
- 1 tbsp brown sugar
- Salt and freshly ground black pepper
- 1 bay leaf
- 2 pinches dried thyme
- 40g croutons

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into cooking bowl.
3. Choose Stir Fry program and brown the beef chunks on every side. Remove. Brown the onions. Add the bacon and brown.
4. Put the beef pieces back into cooking bowl, add the beer, brown sugar, thyme, and bay leaf. Season with salt and pepper.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 30 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Add the croutons. Serve.

## NL - KARBONADE



moeilijkheidsgraad 40 minuten



40 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 600 g rundvlees, in blokjes van 30 g gesneden (schenkel of biefstuk) en bestrooid met tarwemeel
- 2 uien, in dunne ringen
- 100 g spekreepjes of -blokjes
- 4 el arachideolie
- 330 ml donker bier
- 1 el bruine suiker
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1 laurierblaadje
- 2 snufjes gedroogde tijm
- 40 g croutons

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en bruin de stukken rundvlees aan elke kant. Haal het vlees uit de binnenpan. Fruit de uien. Voeg het spek toe en laat bruinen.
4. Doe de stukken rundvlees terug in de binnenpan en voeg het bier, de bruine suiker, de tijm en het laurierblad toe. Breng op smaak met zout en peper.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Voeg de croutons toe. Serveer.

## ES - CARBONADE



difficultad



40 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

- 600 g de ternera en dados de 30 g (pierna o cadera) enharinada con harina normal
- 2 cebollas, en rodajas finas
- 100 g de trozos de beicon
- 4 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 330 ml de cerveza oscura
- 1 cucharada soperas de azúcar moreno
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1 hoja de laurel
- 2 pellizcos de tomillo seco
- 40 g de picatostes

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
3. Elige el programa Saltear y dora los trozos de ternera por cada lado. Retira. Dora las cebollas. Añade el beicon y dora.
4. Vuelve a colocar los trozos de ternera en el recipiente de cocción, añade la cerveza, el azúcar moreno, el tomillo y la hoja de laurel. Sazona con sal y pimienta.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Agrega los picatostes. Sirve.

## PT - CARBONADE



dificuldade



40 minutos



SALTAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 600 g de carne de vaca (pernil ou alcatra) cortada em cubos de 30 g e polvilhada com farinha
- 2 cebolas às rodelas finas
- 100 g de tiras de bacon
- 4 colheres de sopa de óleo de amendoim
- 330 ml de cerveja preta
- 1 colher de sopa de açúcar mascavado
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 1 folha de louro
- 2 pitadas de tomilho seco
- 40 g de croutons

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o óleo na cuba de cozedura.
3. Escolha o programa Saltar e aloure os pedaços de carne em todos os lados. Retire. Aloure as cebolas. Adicione o bacon e aloure.
4. Coloque novamente os pedaços de carne na cuba de cozedura. Acrescente a cerveja, o açúcar mascavado, o tomilho e a folha de louro. Tempere com sal e pimenta.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 30 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Adicione os croutons. Sirva.



## DE - KARBONADE



schwierigkeit



40 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 600 g Rindfleisch, in 30 g Würfel (Schenkel oder Hüfte) geschnitten, mit Mehl bestreut
- 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Speckstreifen
- 4 EL Erdnussöl
- 330 ml dunkles Bier
- 1 EL brauner Zucker
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Prisen getrockneter Thymian
- 40g Croutons

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Rindfleischstücke von jeder Seite an. Nehmen Sie das Fleisch heraus. Braten Sie die Zwiebeln an. Geben Sie den Speck hinzu und braten Sie ihn ebenfalls an.
4. Geben Sie die Rindfleischstücke wieder in die Schüssel und geben Sie das Bier, den braunen Zucker, den Thymian und das Lorbeerblatt hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Fügen Sie die Croutons hinzu. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - KARPIONANT



βαθμός δυσκολίας



40 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΦΟ ΜΑΦΕΙΠΕΜΑ

### Υλικά:

- 600 g μοσχάρι κομμένο σε κύβους των 30 g (μπούτι ή κότσι) και πασπαλισμένο με αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 100 g μπέικον σε λωρίδες
- 4 κ.σ. φυστικέλαιο
- 330 ml μαύρη μπίρα
- 1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 φύλλο δάφνης
- 2 πρέζες αποξηραμένο θυμάρι
- 40 g κρουτόν

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και αφήστε τα κομμάτια του χοιρινού να ροδίσουν από όλες τις πλευρές. Αφαιρέστε τα. Τσιγαρίστε τα κρεμμύδια. Προσθέστε το μπέικον και τσιγαρίστε το.
4. Τοποθετήστε τα κομμάτια του μοσχαριού ξανά στον κάδο μαγειρέματος, προσθέστε την μπίρα, την καστανή ζάχαρη, το θυμάρι και τη δάφνη. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 30 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε τα κρουτόν. Σερβίρετε.

## IT - CARBONADE



difficoltà



40 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 600 g di manzo tagliato a cubetti di 30 g (stincò o fesa) e cosparso di farina
- 2 cipolle, tagliate a fette sottili
- 100 g di lardelli di pancetta
- 4 cucchiaini di olio di arachidi
- 330 ml di birra scura
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- Sale e pepe nero appena macinato
- 1 foglia di alloro
- 2 pizzichi di timo essiccato
- 40 g di crostini

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare i pezzi di manzo su ogni lato. Rimuovere. Rosolare le cipolle. Aggiungere la pancetta e farla rosolare.
4. Rimettere i pezzi di manzo nel recipiente per la cottura, aggiungere la birra, lo zucchero di canna, il timo e la foglia di alloro. Aggiungere sale e pepe.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Aggiungere i crostini. Servire.

## العربية - الكربوليد

### المكونات:

- 600 جم من اللحم البقري المقطع إلى مكعبات يصل حجمها إلى 30 جم (عرقوب أو ردف) ورتني عليها الدقيق العادي
- 2 حبات بصل مقطعة شرائح رقيقة
- 100 جم من اللحم المقدد المدخن
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الفول السوداني
- 330 مل من عصير التمر
- ملعقة كبيرة واحدة من السكر البني
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ورقة لاورا واحدة
- حزمتان من الزعتر المجفف
- 40 جم من قطع الخبز المحمص



مستوى الصعوبة



40 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. صب الزيت في وعاء الطهي.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وحضري قطع اللحم البقري من كل جانب. أزيلني قطع اللحم. ثم حضري البصل. وأضيفي اللحم المقدد وقومي بتحميره.
4. ضعي قطع اللحم مرة أخرى في وعاء الطهي، ثم أضيفي عصير التمر والسكر البني والزعتر وورق اللاورا. أضيفي الملح والفلفل.
5. أغلطي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 30 دقيقة.
6. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
7. أضيفي قطع الخبز المحمص. جاهز للتقديم.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*



### FR - RÔTI DE BŒUF



difficulté 10 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

#### Ingédients :

- 700 g de filet de bœuf
- 2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- 20 ml de vin rouge
- 70 ml d'eau
- Sel
- Romarin

#### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Choisissez le programme Rissolé et ajoutez l'huile, le romarin et la viande. Mélangez et ajoutez le sel.
3. Faites dorer pendant 2 minutes. Ajoutez le vin puis l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez chaud ou froid.

### EN - ROAST BEEF



difficulty 10 minutes

STIR FRY STEW

#### Ingredients:

- 700g fillet of beef
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 20ml red wine
- 70ml water
- Salt
- Rosemary

#### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Choose Stir Fry program, and put oil, rosemary and meat. Stir and add salt.
3. Brown for 2 min. Add the wine and water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve hot or cold.

### NL - ROSBIEF



moelijkheidsgraad 10 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

#### Ingrediënten:

- 700 g filet de bœuf
- 2 el extra vergine olijfolie
- 20 ml rode wijn
- 70ml water
- Zout
- Rozemarijn

#### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Selecteer het programma Roerbakken en doe de olie, de rozemarijn en het vlees in de binnenpan. Roer door en voeg het zout toe.
3. Laat 2 minuten bruinen. Voeg de wijn en het water toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Serveer warm of koud.

### ES - ROSBIF



dificultad 10 minutos

SALTEAR ESTOFADO

#### Ingredientes:

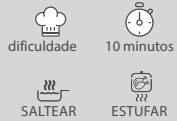
- 700 g de ternera
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 20 ml de vino tinto
- 70 ml de agua
- Sal
- Romero

#### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Elige el programa Saltear y pon el aceite, el romero y la carne. Mueve y añade sal.
3. Dora durante 2 minutos. Añade el vino y el agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve en frío o en caliente.



## PT - ROSBIFE



### Ingredientes:

- 700 g de lombo de vaca
- 2 colheres de sopa de azeite virgem extra
- 20 ml de vinho tinto
- 70 ml de água
- Sal
- Alecrim

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Escolha o programa Saltear e coloque o azeite, o alecrim e a carne. Mexa e adicione sal.
3. Aloure durante 2 minutos. Adicione o vinho e a água.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 8 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva quente ou frio.



## DE – ROASTBEEF



### Zutaten:

- 700 g Rinderfilet
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 20ml Rotwein
- 70ml Wasser
- Salz
- Rosmarin

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und geben Sie Öl, Rosmarin und Fleisch hinzu. Rühren Sie um und würzen Sie mit Salz.
3. 2 Minuten lang anbraten. Wein und Wasser hinzufügen.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 8 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Servieren Sie das Gericht heiß oder kalt.

## EL - ΡΟΣΤ ΜΠΙΦ



### Υλικά:

- 700 g μοσχαρίσιο φιλέτο
- 2 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 20 ml κόκκινο κρασί
- 70 ml νερό
- Αλάτι
- Δεντρολίβανο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και προσθέστε το λάδι, το δεντρολίβανο και το κρέας. Ανακατέψτε και προσθέστε αλάτι.
3. Αφήστε να ταγιάριστεί για 2 λεπτά. Προσθέστε το κρασί και νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρεται ζεστό ή κρύο.

## IT - ROAST BEEF



### Ingredienti:

- 700 g di filetto di manzo
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 20 ml di vino rosso
- 70 ml di acqua
- Sale
- Rosmarino

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Scegliere il programma Saltare in padella e mettere l'olio, il rosmarino e la carne. Mescolare e aggiungere il sale.
3. Rosolare per 2 min. Aggiungere il vino e l'acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 8 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire caldo o freddo.

## العربية - اللحم البقري المشوي

### المكونات:

- ملح
- 700 جم من شرائح اللحم البقري
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون الممتاز
- 20 مل من عصير الليمون
- 70 مل من الماء



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، ثم أضيفي الزيت وأوراق إكليل الجبل واللحم. قلبى المكونات، وأضيفي الملح.
3. حضري المكونات لمدة دقيقتين. ثم أضيفي الخل والماء.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطه على 8 دقائق.
5. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
6. قدمي الوصفة ساخنة أو باردة.



## FR - RAGOÛT DE VEAU

difficulté 25 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 600 g de veau
- 2 oignons
- 4 carottes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 gousses d'ail
- 200 g de sauce tomate
- 20 ml de vin rouge
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

### Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans le bol de cuisson et sélectionnez le programme Rissolé.
2. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'ail haché, les oignons et les poivrons coupés en tranches. Faites revenir pendant 5 minutes. Une fois les légumes cuits, appuyez sur Annuler.
3. Ajoutez la viande (en morceaux), les carottes coupées en tranches, le vin rouge et la sauce tomate.

4. Salez et poivrez.
5. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 20 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Servez le ragoût chaud garni de légumes.

**Astuce :** Si vous souhaitez obtenir une sauce lisse et uniforme, retirez d'abord la viande, puis mélangez les légumes avec le bouillon liquide.

## EN - VEAL STEW

difficulty 25 minutes

STIR FRY STEW

### Ingredients:

- 600g veal
- 2 onions
- 4 carrots
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 2 cloves of garlic
- 200g tomato sauce
- 20ml red wine
- 2 tbsp olive oil
- Salt and pepper

### Cooking method:

1. Pour oil into cooking bowl and select the Stir Fry program.
2. When it reaches the temperature, add chopped garlic, onions and sliced peppers. Sauté for 5 mins. Once the vegetables are cooked, press Cancel.
3. Add meat (chopped into bite-sized pieces), sliced carrots, red wine and tomato sauce.
4. Season with salt and pepper.
5. Close and lock the lid and select Stew program for 20 mins.
6. Release the pressure and open the lid.
7. Serve the stew hot with a vegetable garnish.

**Tip:** If you want a smooth and uniform sauce, first remove the meat then blend the vegetables with the liquid stock.

## NL - KALFSSTOFPOT

moelijkheidsgraad 25 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

### Ingrediënten:

- 600 g kalfsvlees
- 2 uien
- 4 wortels
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 2 teentjes knoflook
- 200 g tomatensaus
- 20ml rode wijn
- 2 el olijfolie
- Zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Giet olie in de binnenpan en selecteer het programma Roerbakken.
2. Wanneer de temperatuur is bereikt, voeg dan de fijngehakte knoflook, de ui en de paprika toe. Sauteer 5 minuten. Druk op Annuleren als de groenten gaar zijn.
3. Voeg het vlees (in kleine stukjes gesneden), de gesneden wortels, de rode wijn en de tomatensaus toe.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 20 minuten.
6. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
7. Serveer de kalfsstoofpot warm met een groentegarnituur.

**Tip:** Als u een gladde, homogene saus wilt, verwijder dan eerst het vlees en zet de staafmixer in de groenten en de bouillon.

## ES - ESTOFADO DE TERNERA

dificultad 25 minutos

SALTEAR ESTOFADO

### Ingredientes:

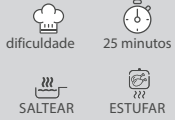
- 600 g de ternera
- 2 cebollas
- 4 zanahorias
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 200 g de salsa de tomate
- 20 ml de vino tinto
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### Método de cocción:

1. Pon aceite en el recipiente de cocción y selecciona el programa Saltear.
2. Cuando alcance la temperatura, añade el ajo picado, la cebolla y el pimiento en rodajas. Saltea durante 5 minutos. Una vez cocinadas las verduras, pulsa Cancelar.
3. Añade la carne (picada en trozos pequeños), las zanahorias cortadas en rodajas, el vino tinto y la salsa de tomate.
4. Sazona con sal y pimienta.
5. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 20 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sirve el estofado caliente acompañado de verduras.

**Sugerencia:** Si deseas una salsa suave y uniforme, primero retira la carne y luego tritura las verduras con el caldo.

## PT - VITELA ESTUFADA



### Ingredientes:

- 600 g de vitela
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas
- 4 cenouras
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 200 g de molho de tomate
- 20 ml de vinho tinto
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta

### Método de cozedura:

1. Coloque óleo na cuba de cozedura e selecione o programa Saltear.
2. Quando atingir a temperatura, acrescente o alho picado, a cebola e os pimentos fatiados. Salteie durante 5 minutos. Quando os legumes estiverem cozinhados, prima o botão Cancelar.
3. Acrescente a carne (cortada em pedaços pequenos), as cenouras às rodelas, o vinho tinto e o molho de tomate.
4. Tempere com sal e pimenta.
5. Feche e bloqueie a tampa, selecione o programa Estufar e defina 20 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Sirva o estufado quente acompanhado com os legumes.

**Dica:** Se pretender um molho suave e uniforme, retire primeiro a carne e, em seguida, triture os legumes com o caldo líquido.



## IT - STUFATO DI VITELLO



### Ingredienti:

- 600 g di vitello
- 2 cipolle
- 4 carote
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di salsa di pomodoro
- 20 ml di vino rosso
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura e selezionare il programma Saltare in padella.
2. Raggiunta la temperatura, aggiungere l'aglio tritato, le cipolle e i peperoni affettati. Far saltare per 5 minuti. Terminata la cottura delle verdure, premere Annulla.
3. Aggiungere la carne (tagliata a bocconcini), le carote a rondelle, il vino rosso e la salsa di pomodoro.
4. Aggiungere sale e pepe.
5. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato e impostarlo su 20 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Servire lo stufato caldo con guarnizione di verdure.

**Consiglio:** Se si desidera una salsa liscia e omogenea, rimuovere prima la carne e poi frullare le verdure con il brodo.

## DE - KALBSRAGOUT



### Zutaten:

- 600 g Kalbsfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 1 rote Paprika
- 1 grüner Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Tomatensoße
- 20ml Rotwein
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie Öl in die Schüssel und wählen Sie das Programm zum Anbraten aus.
2. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie den gehackten Knoblauch, die Zwiebel und die geschnittene Paprika hinzu. Schwitzen Sie alles 5 Minuten lang an. Drücken Sie, sobald das Gemüse gar ist, auf die Taste zum Abbrechen.
3. Geben Sie das Fleisch (in mundgerechten Stücken), die geschnittenen Karotten, den Rotwein und die Tomatensoße hinzu.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 20 Minuten ein. Drücken Sie auf die Start-Taste.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Servieren Sie den Eintopf heiß mit Gemüse garniert.

**Tipp:** Wenn Sie eine glatte und gleichmäßige Soße wünschen, entfernen Sie zuerst das Fleisch und mixen Sie dann das Gemüse mit der Flüssigkeit.

## EL - ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ



### Υλικά:

- 600 g μοσχαράκι γάλακτος
- 2 κρεμμύδια
- 4 καρότα
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 πράσινη πιπεριά
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 200 g τοματοπολτός
- 20 ml κόκκινο κρασί
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προσθέστε λάδι στον κάδο μαγειρέματος και επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry.
2. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το ψιλοκομμένο σκόρδο, το κρεμμύδι και την κομμένη σε φέτες πιπεριά. Σοτάρετε για 5 λεπτά. Όταν μαγειρευτούν τα λαχανικά, πατήστε Ακύρωση.
3. Προσθέστε το κρέας (κομμένο σε μπουκιές), τα καρότα σε φέτες, το κόκκινο κρασί και τη σάλτσα ντομάτας.
4. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος για 20 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό, γαρνιρώντας με λαχανικά.

**Συμβουλή:** Εάν επιθυμείτε μια λεία και ομογενοποιημένη σάλτσα, αφαιρέστε πρώτα το κρέας και έπειτα αναμειξτε στο μπλέντερ τα λαχανικά με τον υγρό ζωμό.

## العربية - يخنه لحم العجل

### المكونات:

- 600 جم من لحم العجل
- بصلتان
- 4 جزرات
- حبة فلفل أحمر
- حبة فلفل أخضر
- فضاء من الثوم
- 200 جم من صلصة الطماطم
- 20 مل من عصير الليمون
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- الملح والفلفل



### طريقة الطهي:

1. صبّي الزيت في وعاء الطهي وحددي برنامج Stir Fry (القلي السريع).
2. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي الثوم المفروم والبصل وشرائح الفلفل. قومي بقلي المكونات مدة 5 دقائق. وبمجرد طهي الخضار، اضغطي على Cancel (إلغاء).
3. أضيفي اللحم (بعد تقطيعه إلى قطع صغيرة)، وقطع الجزر، والماء، وعصير الليمون، وصلصة الطماطم.
4. أضيفي الملح والفلفل.
5. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطه على 20 دقيقة.
6. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
7. قدّمي اليخنه ساخنة مزينة بالخضار.

**نصيحة:** إذا كنت ترغبين في الحصول على خليط ناعم ومتجانس من الصلصة، فأزيلي اللحم أولاً، ثم اخلطي الخضار مع المرق الساخن.





## FR - VEAU AUX HERBES ET AU POIVRE VERT

difficulté 35 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 800 g de filet de bœuf en une seule pièce
- 1 petit bouquet de romarin frais, haché
- 200 ml de crème fraîche
- 1 échalote finement émincée
- 50 ml de rhum ambré
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à c. de grains de poivre vert
- 1-2 c. à s. d'huile d'olive

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez avec le sel et le poivre noir fraîchement moulu.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer la viande de tous les côtés avec l'ail, le romarin et l'huile restante. Déglacez avec le rhum.
4. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 30 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Ajoutez les grains de poivre et la crème, et servez la viande en fines tranches.

## EN - VEAL WITH HERBS AND GREEN PEPPER

difficulty 35 minutes

STIR FRY STEW

### Ingredients:

- 800g fillet Beef in one piece
- 1 shallot, finely chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 small bunch fresh rosemary, chopped
- 50ml dark rum
- 2 tsp green peppercorns
- 200ml crème fraîche
- Salt and freshly ground black pepper
- 1-2 tbsp olive oil

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Rub the meat with oil and season with salt and freshly ground black pepper.
3. Choose Stir Fry program and brown the meat on all sides with the garlic, rosemary and any remaining oil. Deglaze with the rum.
4. Close and lock the lid and select Stew program for 30 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Add the peppercorns and cream and serve the meat in thin slices.

## NL - KALFSVLEES MET KRUIDEN EN GROENE PAPRIKA

moelijkheidsgraad 35 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

### Ingrediënten:

- 800 g filet de bœuf in één stuk
- 1 sjalot, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 klein bosje verse rozemarijn, fijngehakt
- 50 ml donkere rum
- 2 tl groene peperkorrels
- 200 ml crème fraîche
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1-2 el olijfolie

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Wrijf het vlees in met olie en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
3. Selecteer het programma Roerbakken en bruin het vlees aan alle kanten samen met de knoflook, rozemarijn en eventueel wat overgebleven olie. Blus af met de rum.
4. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 30 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Voeg de peperkorrels en de crème fraîche toe en serveer het vlees in dunne plakjes.

## ES - TERNERA CON HIERBAS Y PIMIENTA VERDE

dificultad 35 minutos

SALTEAR ESTOFADO

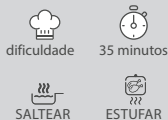
### Ingredientes:

- 800 g de ternera en una pieza
- 1 chalota finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 ramillete de romero fresco picado
- 50 ml de ron añejo
- 2 cucharadas de postre de granos de pimienta verde
- 200 ml de crème fraîche
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1-2 cucharadas soperas de aceite de oliva

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Frota la carne con aceite y sazón con sal y pimienta negra recién molida.
3. Elige el programa Saltear y dora la carne por todos los lados con el ajo, el romero y el aceite restante. Desglasa con el ron.
4. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 30 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Añade los granos de pimienta y la crema, y sirve la carne en lonchas finas.

## PT - VITELA COM ERVAS AROMÁTICAS E PIMENTA VERDE



### Ingredientes:

- 800 g de lombo de vaca (peça inteira)
- 1 molho pequeno de alecrim fresco picado
- 200 ml de crème fraîche
- 1 chalota picada finamente
- 50 ml de rum escuro
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 2 dentes de alho esmagados
- 2 colheres de chá de grãos de pimenta verde
- 1-2 colheres de sopa de azeite

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Esfregue a carne com azeite e tempere com sal e pimenta preta moída na hora.
3. Escolha o programa Saltear e aloure a carne em todos os lados com o alho, o alecrim e o azeite restante. Regue com o rum.
4. Feche e bloqueie a tampa, selecione o programa Estufar e defina 30 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Adicione os grãos de pimenta e o crème fraîche e sirva a carne em fatias finas.

## DE – KALBSFLEISCH MIT KRÄUTERN UND GRÜNEM PFEFFER



### Zutaten:

- 800 g Rinderfilet in einem Stück
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 kleines Bund frischer Rosmarin, gehackt
- 50 ml dunkler Rum
- 2 TL grüne Pfefferkörner
- 200 ml Crème fraîche
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 bis 2 EL Olivenöl

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Reiben Sie das Fleisch mit Öl ein und würzen Sie es mit Salz und frisch gemahlendem schwarzen Pfeffer.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie das Fleisch von allen Seiten mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem restlichen Öl an. Löschen Sie es mit dem Rum ab.
4. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Geben Sie die Pfefferkörner und die Crème fraîche hinzu und servieren Sie das Fleisch in dünnen Scheiben.



## EL - ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ



### Υλικά:

- 800 g μοσχαρίσιο φιλέτο σε ένα κομμάτι
- 1 εσάλोट, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 μικρό ματσάκι φρέσκο δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
- 50 ml μαύρο ρούμι
- 2 κ.γ. κόκκινο πράσινο πιπεριού
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τρίψτε το κρέας με λάδι και προσθέστε αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry, σιγαρίστε το κρέας από όλες τις πλευρές με το σκόρδο, το δεντρολίβανο και το υπόλοιπο λάδι. Σβήστε με το ρούμι.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος για 30 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Προσθέστε το πράσινο πιπέρι και την κρέμα και σερβίρετε το κρέας σε λεπτές φέτες.

## IT - VITELLO CON ERBE E PEPE VERDE



### Ingredienti:

- 800 g di filetto intero di manzo
- 1 scalogno, tritato finemente
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 mazzetto di rosmarino fresco, tritato
- 50 ml di rum scuro
- 2 cucchiaini di grani di pepe verde
- 200 ml di crème fraîche
- Sale e pepe nero appena macinato
- 1-2 cucchiaini di olio d'oliva

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Massaggiare la carne con olio e condire con sale e pepe nero macinato fresco.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare la carne su tutti i lati con l'aglio, il rosmarino e l'olio rimanente. Sfumare con il rum.
4. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Aggiungere i grani di pepe verde e la crème fraîche e servire la carne a fette sottili.

## العربية - لحم العجل بالأعشاب والفلفل الأخضر

### المكونات:

- 800 جم من شرائح اللحم الكاملة
- عود كراث مفروم فرماً ناعماً
- فصان من الثوم مهروسان
- حزمة صغيرة من إكليل الجبل الطازج المفروم
- 50 مل من عصير التمر
- ملعقتان صغيرتان من الفلفل الأخضر
- 200 مل من القشدة الطرية
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقة - ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. ادھني اللحم بالزيت، وتبله بالملح والفلفل الأسود الطازج المطحون.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وحفري اللحم من كل الجوانب مع الثوم وإكليل الجبل وأي زيت متبقي. أضيفي عصير التمر إلى اللحم، حتى يمتزجان.
4. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطه على 30 دقيقة.
5. حرري الضغط واقفحي الغطاء.
6. أضيفي الفلفل والقشدة، وقدمي اللحم على شكل شرائح رفيعة.





## FR - RAGOÛT D'AGNEAU



difficulté 37 minutes  
RISSOLÉ MIJOTÉ

### Ingédients :

- 1 kg d'agneau coupé en cubes de 25 g.
- 150 g de carottes coupées en tranches
- 150 g d'oignons
- 200 ml de bouillon de bœuf
- 1 c. à s. d'huile végétale
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 200 g de petits pois surgelés
- ½ c. à s. de concentré de tomate

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les oignons en tranches.
3. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
4. Choisissez le programme Rissolé et faites revenir la viande et les oignons pendant 7 minutes.
5. Ajoutez le reste des ingrédients.
6. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 25 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Bon appétit !

## EN - LAMB STEW



difficulty 37 minutes  
STIR FRY STEW

### Ingredients:

- 1 kg lamb cut into 25g cubes
- 200ml beef broth
- 200 g frozen peas
- 150g sliced carrots
- 1 tbsp vegetable oil
- ½ tbsp tomato puree
- 150g onion
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. In the ingredients keep only 200 g frozen peas.
2. Slice the onions.
3. Pour the oil into the bowl.
4. Choose Stir Fry program and brown the meat and onions for 7 mins.
5. Add the rest of the ingredients.
6. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 25 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. Enjoy!

## NL - LAMSSTOFPOT



moelijkheidsgraad 37 minuten  
ROERBAKKEN STOVEN

### Ingrediënten:

- 1 kg lamsvlees in blokjes van 25 g gesneden
- 200 ml runderbouillon
- 200 g diepvrieserwten
- 150 g wortels in plakjes
- 1 el plantaardige olie
- ½ el tomatenpuree
- 150g ui
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd de uien in ringen.
3. Giet de olie in de binnenpan.
4. Selecteer het programma Roerbakken en bruin het vlees en de uien gedurende 7 minuten.
5. Voeg de rest van de ingrediënten toe.
6. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 25 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Eet smakelijk!

## ES - ESTOFADO DE CORDERO



dificultad 37 minutos  
SALTEAR ESTOFADO

### Ingredientes:

- 1 kg de cordero cortado en dados de 25 g
- 200 ml de caldo de ternera
- 200 g de guisantes congelados
- 150 g de zanahorias en rodajas
- 1 cucharada sopera de aceite vegetal
- ½ cucharada sopera de puré de tomate concentrado
- 150 g de cebolla
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta las cebollas en rodajas.
3. Vierte el aceite en el recipiente.
4. Elige el programa Saltear y dora la carne y las cebollas durante 7 minutos.
5. Añade el resto de ingredientes.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 25 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. ¡Que aproveche!



## PT - BORREGO ESTUFADO



difficuldade



37 minutos



SALTAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 1 kg de borrego cortado em cubos de 25 g
- 200 ml de caldo de carne
- 200 g de ervilhas congeladas
- 150 g de cenoura às rodelas
- 1 colher de sopa de óleo vegetal
- ½ colher de sopa de polpa de tomate
- 150 g de cebola
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte as cebolas às rodelas.
3. Deite o óleo na cuba.
4. Escolha o programa Saltear e aloure a carne e as cebolas durante 7 minutos.
5. Adicione os restantes ingredientes.
6. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 25 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Desfrute da sua refeição!



## IT - STUFATO DI AGNELLO



difficoltà



37 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 1 kg di agnello tagliato a cubetti di 25 g
- 200 ml di brodo di manzo
- 200 g di piselli surgelati
- 150 g di carote a rondelle
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- ½ cucchiaio di passata di pomodoro
- 150 g di cipolla
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Affettare le cipolle.
3. Versare l'olio nel recipiente.
4. Scegliere il programma Saltare in padella e rosolare la carne e le cipolle per 7 minuti.
5. Aggiungere gli altri ingredienti.
6. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 25 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Buon appetito!

## DE - LAMMEINTOPF



schwierigkeit



37 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 1 kg Lamm, in Würfeln von jeweils 25 g geschnitten
- 200ml Rinderbrühe
- 200 g gefrorene Erbsen
- 150 g in Scheiben geschnittene Karotten
- 1 EL Pflanzenöl
- ½ EL Tomatenmark
- 150g Zwiebel
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Zwiebeln in Scheiben.
3. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
4. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Zwiebeln 7 Minuten lang an.
5. Geben Sie den Rest der Zutaten hinzu.
6. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 25 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Guten Appetit!

## EL - ΑΡΝΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ



βαθμός δυσκολίας



37 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 1 kg αρνί κομμένο σε κύβους των 25 g
- 200 ml ζωμός βοδινού
- 200 g κατεψυγμένος αρακάς
- 150 g καρότα σε φέτες
- 1 κ.σ. φυτικό λάδι
- ½ κ.σ. τοματοπολτός
- 150 g κρεμμύδι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε σε φέτες τα κρεμμύδια.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και σιγαρίστε το κρέας και τα κρεμμύδια για 7 λεπτά.
5. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 25 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Απολαύστε το γεύμα σας!

## العربية - بسخة لحم الضأن

### المكونات:

- 1 كجم من لحم الضأن المقطع إلى مكعبات بحجم 25 جم
- 200 مل من مرق اللحم البقري
- 200 جم من البازلاء المجمدة
- 150 جم من شرائح الجزر
- ملعقة كبيرة واحدة من الزيت النباتي
- ½ ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم المركرة
- 150 جم من البصل
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون



مستوى الصعوبة



37 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطني البصل إلى شرائح.
3. اسكبي الزيت في الوعاء.
4. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع) وحفري اللحم مع البصل مدة 7 دقائق.
5. أضيفي امكونات امليقية.
6. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 25 دقيقة.
7. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
8. استمتعي بوجبتك!



## FR - JARRETS D'AGNEAU BRAISÉS



### Ingrédients :

- 2 tomates concassées
- 4 jarrets d'agneau coupés à la française (demandez à votre boucher)
- ¼ de tasse de farine, assaisonnée d'une généreuse pincée de sel et de poivre
- 1.5 c. à s. d'huile d'olive

- 1 oignon émincé
- 2 carottes coupées en rondelles épaisses
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 c. à s. d'origan frais haché
- Zeste d'un citron
- ¾ de tasse de vin rouge

- ¼ de tasse de bouillon de bœuf ou de légumes
  - Sel et poivre noir fraîchement moulu
- Pour une sauce plus épaisse :  
1 c. à c. de farine mélangée à  
2 c. à c. d'eau froide (facultatif)

### Méthode de cuisson :

1. Essuyez les jarrets avec un chiffon propre et humide, enrobez-les avec la farine assaisonnée et secouez pour enlever l'excédent. Sélectionnez le programme Rissolé. Chauffez la moitié de l'huile dans le bol de cuisson et faites dorer deux jarrets à la fois. Retirez-les et réservez-les.
2. Ajoutez le reste d'huile avec l'oignon, la carotte et l'ail dans le bol de cuisson et faites dorer pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps. Ajoutez les tomates, l'origan, le zeste de citron, le vin et le bouillon dans le bol, en remuant bien pendant quelques minutes. Remettez les jarrets d'agneau dans le bol de

- cuisson et assaisonnez bien. Versez une partie de la sauce et des légumes sur les jarrets.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 20-25 minutes (en fonction de l'épaisseur des jarrets).
  4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle. Retirez délicatement les jarrets d'agneau du bol de cuisson : la viande doit être très tendre et se détacher presque de l'os.
  5. Si vous souhaitez que la sauce soit un peu plus épaisse, sélectionnez le programme Sous vide et ajoutez la farine et l'eau en plusieurs fois, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.

## EN - BRAISED LAMB SHANKS



### Ingredients:

- 2 tomatoes, chopped
- 4 lamb shanks French-trimmed (ask your butcher to do this for you)
- ¼ cup plain flour, seasoned with a generous pinch of salt and pepper
- 1.5 tbsp olive oil
- 1 onion, chopped
- 2 carrots, thickly sliced
- 1 garlic clove, peeled
- 1 tbsp chopped fresh oregano
- Grated rind of 1 lemon
- ¾ cup red wine
- ¼ cup beef stock or vegetable stock
- Salt and freshly ground black pepper

For a thicker sauce: 1 tsp plain flour mixed with 2 tsp cold water (optional)

### Cooking method:

1. Wipe the shanks with a clean damp cloth, then toss them through the seasoned flour, shaking off any excess. Select Stir Fry program. Heat half the oil in the cooking bowl and brown the shanks two at a time. Remove and set aside.
2. Add the remaining oil with onion, carrot and garlic to the cooking bowl and brown for 5 minutes, stirring occasionally. Add tomatoes, oregano, lemon rind, wine and stock to the bowl, stirring well for a few minutes. Return the lamb shanks to the cooking bowl and season well. Spoon some of the sauce and vegetables over the shanks.
3. Close the lid and lock it. Select Stew program for 20-25 mins (depending on the thickness of the shank).
4. Release pressure and open the lid. Carefully remove the lamb shanks from the cooking bowl – the meat should be very tender and almost falling off the bone.
5. If you would like the gravy a little thicker, select Sous-vide program and stir in a paste of flour and water a little at a time until thickened.

## NL - GESMOORDE LAMSBOUTEN



### Ingrediënten:

- 2 tomaten, in stukjes gesneden
- 4 lamshouten Frans gesneden (vraag uw slager dit voor u te doen)
- ¼ kopje tarwemeel, gekruid met een royaal snufje zout en peper
- 1.5 el olijfolie
- 1 ui, fijngehakt
- 2 wortels, in dikke stukjes
- 1 teen knoflook, gepeld
- 1 el gehakte verse oregano
- Geraspte schil van 1 citroen
- ¾ kopje rode wijn
- ¼ kopje runderbouillon of groentebouillon
- Zout en versgemalen zwarte peper Voor een dikkere saus: 1 tl tarwemeel gemengd met 2 tl koud water (optioneel)

### Bereidingswijze:

1. Veeg de bouten af met een schone, vochtige doek en rol ze vervolgens door het gekruide tarwemeel. Selecteer het programma Roerbakken. Verhit de helft van de olie in de binnenpan en bruin de bouten per twee. Haal ze uit de binnenpan en zet ze aan de kant.
2. Voeg de resterende olie met de ui, de wortel en de knoflook toe aan de binnenpan en laat het onder af en toe roeren 5 minuten bruen. Voeg de tomaten, de oregano, de citroenschil, de wijn en de bouillon toe aan de binnenpan en roer een paar minuten goed door. Plaats de lamshouten terug in de binnenpan en breng goed op smaak. Schep wat saus en groenten over de bouten.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 20-25 minuten (afhankelijk van de dikte van de bouten).
4. Laat de druk eraf en open het deksel. Haal de lamshouten voorzichtig uit de binnenpan - het vlees moet erg mals zijn en bijna van het bot vallen.
5. Als u de jus wat wilt indikken, selecteer dan het programma VacuÛmgaren en roer een beetje bloem en water door de jus totdat deze ingedikt is.

## ES - PALETILLA DE CORDERO ESTOFADA



### Ingredientes:

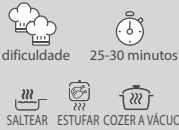
- 2 tomates picados
- 4 paletillas de cordero Cortada dejando ver una parte del hueso (pide al carnicero te lo haga)
- ¼ taza de harina normal sazónada con bastante sal y pimienta
- 1.5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 zanahorias en rodajas gruesas
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada sopera de orégano fresco picado
- Cáscara rallada de 1 limón
- ¾ de copa de vino tinto
- ¼ de taza de caldo de ternera o de verduras
- Sal y pimienta negra recién molida Para una salsa más espesa: 1 cucharada de postre de harina normal mezclada con 2 cucharadas de postre de agua fría (opcional)

### Método de cocción:

1. Limpia las paletillas con un paño limpio y húmedo y, a continuación, pásalas por la harina condimentada. Sacude el exceso de harina. Selecciona el programa Saltear. Calienta la mitad del aceite en el recipiente de cocción y dora las paletillas de dos en dos. Sácalas y resérvalas.
2. Añade el aceite restante con la cebolla, la zanahoria y el ajo al recipiente de cocción, y dóralos durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Añade los tomates, el orégano, la cáscara de limón, el vino y el caldo al recipiente, removiendo bien durante unos minutos. Vuelve a colocar las paletillas de cordero en el recipiente de cocción y sazónala bien. Cubre la carne con un poco de salsa y verduras.
3. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 20-25 minutos (en función del grosor de la pierna).
4. Despresuriza y abre la tapa. Retira con cuidado las paletillas del recipiente de cocción; la carne debe estar muy tierna y casi desprenderse el hueso.
5. Si deseas que la salsa sea un poco más espesa, selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vide) y añade una pasta de harina y agua poco a poco hasta que se espese.



## PT - PERNIS DE BORREGO ESTUFADOS



### Ingredientes:

- 2 tomates picados
- 4 pernis de borrego Com o osso limpo (peça no seu talho para o fazer por si)
- ¼ chávena de farinha temperada com uma pitada generosa de sal e pimenta
- 1.5 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 2 cenouras às rodelas grossas
- 1 dente de alho descascado
- 1 colher de sopa de orégãos frescos picados
- Raspa de 1 limão
- ¾ chávena de vinho tinto
- ¼ chávena de caldo de carne ou legumes
- Sal e pimenta preta moída na hora

Para um molho mais espesso: 1 colher de chá de farinha misturada com 2 colheres de chá de água fria (opcional)

### Método de cozedura:

1. Limpe os pernis com um pano limpo e húmido e, em seguida, passe-os pela farinha temperada, sacudindo para retirar o excesso. Selecione o programa Saltear. Aqueça metade do azeite na cuba de cozedura e aloure os pernis, dois de cada vez. Retire e reserve.
2. Acrescente o restante azeite à cuba de cozedura com a cebola, a cenoura e o alho e aloure durante 5 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione os tomates, os orégãos, a raspa de limão, o vinho e o caldo à cuba, mexendo bem durante alguns minutos. Coloque novamente os pernis de borrego na cuba de cozedura e tempere bem. Cubra os pernis com algumas colheradas de molho e legumes.

3. Feche a tampa e bloqueie-a. Selecione o programa Estufar e defina 20-25 minutos (dependendo da espessura do pernil).
4. Liberte a pressão e abra a tampa. Retire cuidadosamente os pernis de borrego da cuba de cozedura – a carne deve estar muito tenra, quase a sair do osso.
5. Se pretender um molho um pouco mais espesso, selecione o programa Cozer a vácuo e acrescente a pasta de farinha e água, um pouco de cada vez, mexendo até engrossar.



## DE – GESCHMORTE LAMMHAXEN



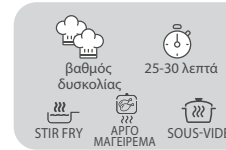
### Zutaten:

- 2 Tomaten, gehackt
- 4 Lammhaxen frei von Fett und Sehnen (bitte Sie Ihren Metzger, dies für Sie zu tun)
- ¼ Tasse Mehl, gewürzt mit einer großen Prise Salz und Pfeffer
- 1.5 EL Olivenöl
- ¾ Tasse Rotwein
- ¼ Tasse Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Für eine dickere Soße: 1 TL Mehl gemischt mit 2 TL kaltem Wasser (optional)

### Zubereitungsmethode:

1. Tupfen Sie die Haxen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und wälzen Sie sie in dem gewürzten Mehl. Das Programm zum Anbraten auswählen. Erhitzen Sie die Hälfte des Öls in der Schüssel und braten Sie jeweils zwei Haxen an. Legen Sie sie beiseite.
2. Das restliche Öl mit Zwiebeln, Karotten und Knoblauch in die Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten lang bräunen. Geben Sie Tomaten, Oregano, Zitronenschale, Wein und die Brühe in die Schüssel rühren Sie einige Minuten gut um. Geben Sie die Lammhaxen in die Schüssel zurück und würzen Sie sie gut. Geben Sie etwas von der Soße und dem Gemüse über die Haxen.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 20 bis 25 Minuten (je nach Dicke der Haxen).
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel. Nehmen Sie die Lammhaxen vorsichtig aus der Schüssel – das Fleisch sollte sehr zart sein und fast vom Knochen fallen.
5. Wenn Sie die Soße etwas dicker haben möchten, wählen Sie das Sous-vidé-Programm aus und rühren Sie nach und nach eine Mischung aus Mehl und Wasser ein, bis die Soße eindickt.

## EL - ΜΠΡΕΖΕ ΚΟΤΣΙΑ ΑΡΝΙΟΥ



### Υλικά:

- 2 ντομάτες, ψιλοκομμένες
- 4 κότσια αρνιού Κομμένα ώστε να ξεχωρίζει το κόκκαλο (ζητήστε το από τον γασάτη σας)
- ¼ φλιτζανιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις, καρυκευμένο με μια μεγάλη πρέζα αλατοπίπερο
- 1.5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 καρότα, χονδροκομμένα
- 1 σκελίδα σκόρδο, ξεφλουδισμένη
- 1 κ.σ. ψιλοκομμένη φρέσκια ρίγανη
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- ¾ φλιτζανιού κόκκινο κρασί
- ¼ φλιτζανιού ζωμό βοδινού ή λαχανικών
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Για πιο παχύρρευστη σάλτσα: 1 κ.γ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις αναμιγμένο με 2 κ.γ. κρύο νερό (προαιρετικά)

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Σκουπίστε τα κότσια του αρνιού με ένα καθαρό νωπό πανί και έπειτα περάστε τα από το καρυκευμένο αλεύρι, τινάζοντας το επιπλέον αλεύρι. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Ζεστάνετε το μισό λάδι στον κάδο μαγειρέματος και τσιγαρίστε τα κότσια, δύο κάθε φορά. Αφαιρέστε τα και αφίρστε τα στην άκρη.
2. Προσθέστε το υπόλοιπο λάδι, το κρεμμύδι, το καρότο και το σκόρδο στον κάδο μαγειρέματος και τσιγαρίστε τα για 5 λεπτά, ανακατεύοντας περιστασιακά. Προσθέστε τις ντομάτες, τη ρίγανη, το ξύσμα λεμονιού, το κρασί και τον ζωμό στο μπλ, ανακατεύοντας καλά για μερικά λεπτά. Μεταφέρετε τα κότσια του αρνιού στον κάδο μαγειρέματος και αλατοπιπερώστε. Ρίξτε με το κουτάλι λίγη από τη σάλτσα και τα λαχανικά πάνω στα κότσια.
3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος για 20-25 λεπτά (ανάλογα με το πάχος του κρέατος).
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε προσεκτικά τα κότσια από τον κάδο μαγειρέματος - το κρέας θα πρέπει να είναι πολύ τρυφερό και σχεδόν να βγαίνει από το κόκκαλο.
5. Εάν επιθυμείτε πιο παχύρρευστη σάλτσα, επιλέξτε το πρόγραμμα Sous-vidé και ανακατέψτε με ένα μείγμα από αλεύρι και νερό, προσθέτοντάς το σταδιακά μέχρι να πήξει.

## IT - STINCHI DI AGNELLO BRASATI



### Ingredienti:

- 2 pomodori, tritati
- 4 stinchi di agnello
- Taglio carré (da richiedere al proprio macellaio)
- ¼ di tazza di farina, condita con un abbondante pizzico di sale e pepe
- 1½ cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla, tritata
- 2 carote, a rondelle spesse
- 1 spicchio d'aglio, sbucciato
- 1 cucchiaino di origano fresco tritato
- Scorza grattugiata di 1 limone
- ¾ di tazza di vino rosso
- ¼ tazza di brodo di manzo o vegetale
- Sale e pepe nero appena macinato

Per una salsa più densa: 1 cucchiaino di farina miscelata con 2 cucchiaini di acqua fredda (facoltativo)

### Preparazione:

1. Pulire gli stinchi con un panno pulito e umido, quindi passarli nella farina condita e scuoterli per eliminare la farina in eccesso. Selezionare il programma Saltare in padella. Scaldare metà dell'olio nel recipiente per la cottura e rosolare due stinchi alla volta. Togliere dal recipiente e mettere da parte.
2. Aggiungere l'olio rimanente con la cipolla, le carote e l'aglio nel recipiente per la cottura e rosolare per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere i pomodori, l'origano, la scorza di limone, il vino e il brodo nel recipiente, mescolando bene per alcuni minuti. Rimettere gli stinchi di agnello nel recipiente per la cottura e condire bene. Versare una parte della salsa e delle verdure sugli stinchi.
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Selezionare il programma Stufato per 20-25 minuti (a seconda dello spessore dello stinco).
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio. Rimuovere con cautela gli stinchi di agnello dal recipiente per la cottura: la carne dovrebbe essere molto tenera e quasi staccarsi dall'osso.
5. Se si desidera un sugo più denso, selezionare il programma Sottovuoto e versare il fondo di cottura in una miscela di farina e acqua fino a che non sia addensato.

## العربية - قطع فخذ الضأن المطهوه ببطء

### المكونات:

- 1.5 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- بصلة واحدة مفرومة
- 2 حبات جزر مقطعة إلى شرائح سمكية
- فص ثوم واحد مقشّر
- ملعقة كبيرة واحدة من الأوريغانو الطازج المفروم
- قشر ليمونة واحدة مبشور
- ¼ كوب من عصير الليمون
- ¼ كوب من مرق اللحم البقري أو مرق الخضار
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون لتحضير الصلصة
- بقوام أكثر تماسكاً: ملعقة صغيرة واحدة من الدقيق العادي المضاف إليه ملعقتان صغيرتان من الماء البارد (اختياري)

- حبتان من الطماطم المقطعة
- 4 قطع من فخذ الضأن قومي بنزع الدهن والعظم من اللحم (اطلب من الجزار أن يقوم بذلك نيابة عنك)
- ¼ كوب من الدقيق العادي المبتل بقليل من الملح والفلفل



### طريقة الطهي:

1. امسح قطع الفخذ بقطعة قماش مبللة، ثم قليها في الدقيق المتبل، مع التخلص من أي دقيق فائض. حدد برنامج Stir Fry (القلي السريع). قومي بتسخين نصف كمية الزيت في وعاء الطهي، ثم حثري قطعتين من الفخذ في كل مرة. أخرجي قطع الفخذ من الزيت، وضعيها جانباً.
2. أضيفي الكمية المتبقية من الزيت مع البصل والجزر والثوم إلى وعاء الطهي وحثري المكونات مدة 5 دقائق، مع التقليب من حين إلى آخر. أضيفي الطماطم والأوريغانو وقشر الليمون وعصير الليمون والمرق إلى الوعاء، مع التقليب جيداً بضع دقائق. أعيدي قطع فخذ الضأن إلى وعاء الطهي، وتتبليها جيداً. ضعي القليل من الصلصة والخضار على قطع الفخذ باستخدام المعلقة.
3. أغلقي الغطاء بإحكام. اضبطي برنامج Stew (الطهي البطيء) على 20-25 دقيقة (حسب سمك قطع الفخذ).
4. حرري الضغط واقتحي الغطاء. أخرجي قطع فخذ الضأن من الوعاء بحذر، إذ إنه من المفترض أن يكون اللحم طرياً جداً ويكاد يفصل عن العظم.
5. إذا كنت ترغبين في أن يصبح قوام صلصة مرق اللحم أكثر تماسكاً قليلاً، فحددي برنامج Sous-vidé (الطهي في أكياس مفرغة من الهواء) وامزجي صلصة المرق مع عجبينة من الدقيق والماء، مع التقليب قليلاً في كل مرة إلى أن يصبح القوام متماسكاً.





## FR - LAPIN À LA BIÈRE



### Ingédients :

- 4 cuisses de lapin, coupées en deux
- 5 échalotes, coupées en rondelles
- 330 ml de bière Stout Ale
- 150 g de lardons
- 1½ c. à s. d'huile d'olive
- 80 g de biscuits spéculoos concassés
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites revenir le lapin, les échalotes et les lardons pendant 2 minutes.
4. Ajoutez le reste des ingrédients.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Assaisonnez à votre goût et servez !

## EN - RABBIT WITH BEER



### Ingredients:

- 4 rabbit legs, cut in two
- 5 shallots, sliced
- 330ml stout ale
- 150g lardons of smoked bacon
- 1½ tbsp olive oil
- 80g speculum biscuits, chopped
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into the bowl.
3. Select Stir Fry program and brown the rabbit, shallots and bacon for 2 mins.
4. Add the rest of ingredients.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Season to taste and serve!

## NL - KONIJN MET BIER



### Ingrediënten:

- 4 konijnenbouten, in tweeën gesneden
- 5 sjalotten, in stukjes
- 330 ml stout ale
- 150 g reepjes of blokjes gerookt spek
- 1½ el olijfolie
- 80 g speculaasjes, verkruideld
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en laat de konijnenpoten, sjalotten en spekjes gedurende 2 minuten bruenen.
4. Voeg de rest van de ingrediënten toe.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Breng naar wens op smaak en serveer!

## ES - CONEJO A LA CERVEZA



### Ingredientes:

- 4 patas de conejo, cortadas en dos
- 5 chalotas en rodajas
- 330 ml de cerveza negra
- 150 g de beicon ahumado en trozos
- 1½ cucharada sopera de aceite de oliva
- 80 g de galletas Speculoos picadas
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente.
3. Selecciona el programa Saltear y dora las patas de conejo, las chalotas y los lardones durante 2 minutos.
4. Añade el resto de ingredientes.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sazona al gusto y sirve.

## PT - COELHO COM CERVEJA



dificuldade



17 minutos



SALTEAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 4 pernas de coelho cortadas ao meio
- 5 chalotas às rodelas
- 330 ml de cerveja preta
- 150 g de tiras de bacon fumado
- 1½ colher de sopa de azeite
- 80 g de biscoitos speculoos picados
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o óleo na cuba.
3. Selecione o programa Saltear e aloure as pernas de coelho, as chalotas e as tiras de bacon durante 2 minutos.
4. Adicione os restantes ingredientes.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Tempere a gosto e sirva!

## DE - KANINCHEN MIT BIER



schwierigkeit 17 Minuten



17 Minuten



ANBRÄTEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 4 Kaninchenschenkel, in zwei Teile geschnitten
- 5 Schalotten, in Scheiben geschnitten
- 330 ml Starkbier
- 150 g Streifen geräucherter Speck
- 1½ EL Olivenöl
- 80 g Spekulatius-Kekse, zerkleinert
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Öl in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Kaninchenkeule, die Schalotten und die Speckstreifen 2 Minuten lang an.
4. Geben Sie den Rest der Zutaten hinzu.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Abschmecken und servieren!



## EL - ΚΟΥΝΕΛΙ ΜΕ ΜΠΥΡΑ



βαθμός δυσκολίας



17 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 4 πόδια κουνελιού κομμένα στα δύο
- 5 εσαλότ, σε φέτες
- 330 ml μπίρα στάουτ
- 150 g φέτες καπνιστού μπέικον
- 1½ κ.σ. ελαιόλαδο
- 80 g μπισκότα παχαρικών, ψλοκομμένα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir-Fry και τηγανίστε τα πόδια του κουνελιού, τα εσαλότ και το μπέικον για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε!

## IT - CONIGLIO ALLA BIRRA



dificoltà



17 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 4 cosce di coniglio, tagliate in due
- 5 scalogni, tagliati a fette
- 330 ml di birra scura
- 150 g di lardelli di pancetta affumicata
- 1½ cucchiaini di olio d'oliva
- 80 g di biscotti speziati, tritati
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio nel recipiente.
3. Selezionare il programma Saltare in padella e rosolare le cosce di coniglio, gli scalogni e i lardelli per 2 minuti.
4. Aggiungere gli altri ingredienti.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Condire a piacere e servire!

## العربية - لحم أرانب مع المرق

المكونات:

- 4 أوراك أرانب، كل ورك مقطّع إلى جزأين
- 5 أعواد كراث مقطّعة إلى شرائح
- 330 مل من المرق
- 150 جم من اللحم المقدد المدخن
- 1½ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 80 جم من البسكويت المتبل المبروم
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون



مستوى الصعوبة



17 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اسكبي الزيت في الوعاء.
3. حذدي برنامج Stir Fry (القلي السريع) وحضري أوراك الأرنب وأعواد الكراث وشرائح اللحم لمدة دقيقتين.
4. أضيفي المكونات المتبقية.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 15 دقيقة.
6. حرري الضغط واقنعي الغطاء.
7. تتليها حسب الذوق وقدميها!

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم\*





## EN - CHICKEN WITH MUSHROOMS



### Ingredients:

- 600g chicken breast fillet, cubed
- 30ml rapeseed oil
- 50g plain flour

- 250g mushrooms, sliced
- 200g crème fraîche
- 2 onions, sliced

- Salt and freshly ground black pepper
- 200ml chicken stock
- Polenta, for serving

### Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry program.
3. When it reaches the temperature, add onions and cook for 5 mins.
4. Add chicken and cook for 5 mins, following with the mushrooms – cooking for another 7-10 mins.
5. Add flour and stir continuously for 5 mins. Add cream and stock, continue to stir for another 5 mins.
6. Select Stew program and set it for 15 mins. Close and lock the lid.
7. Release pressure and open the lid.
8. Serve with polenta and scatter over chopped parsley.

## NL - KIP MET CHAMPIGNONS



### Ingrediënten:

- 600 g kipfilet, in blokjes
- 30 ml raapzaadolie
- 50 g tarwemeel
- 250 g champignons, in plakjes
- 200 g crème fraîche

- 2 uien, in stukjes
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 200 ml kippenbouillon
- Polenta voor het serveren

### Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg de kip toe en bak 5 minuten. Voeg daarna de champignons toe en laat nogmaals 7-10 minuten bakken.
5. Voeg het tarwemeel toe en roer 5 minuten continu door. Voeg de crème fraîche en de bouillon toe en roer nogmaals 5 minuten continu door.
6. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten. Sluit en vergrendel het deksel.
7. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
8. Serveer met polenta en strooi er gehakte peterselie over.

## FR - POULET AUX CHAMPIGNONS



### Ingédients :

- 600 g de blanc de poulet coupé en dés
- 30 ml d'huile de colza
- 50 g de farine
- 250 g de champignons émincés
- 200 g de crème fraîche
- 2 oignons, coupés en rondelles
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 200 ml de bouillon de volaille
- Polenta, pour la présentation

### Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
2. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le poulet et faites cuire pendant 5 minutes, puis ajoutez les champignons. Faites cuire pendant 7-10 minutes supplémentaires.
5. Ajoutez la farine et remuez en continu pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et le bouillon puis continuez à remuer pendant 5 minutes supplémentaires.
6. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes. Fermez et verrouillez le couvercle.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Servez avec de la polenta et parsemez de persil haché.

## ES - POLLO CON CHAMPIÑONES



### Ingredientes:

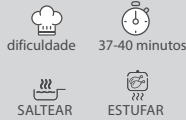
- 600 g de pechuga de pollo en dados
- 30 ml de aceite de colza
- 50 g de harina normal
- 250 g de champiñones en láminas
- 200 g de crème fraîche
- 2 cebollas en rodajas
- Sal y pimienta negra recién molida
- 200 ml de caldo de pollo
- Polenta para servir

### Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla cocina durante 5 minutos.
4. Añade el pollo y cocina durante 5 minutos. Después, con los champiñones, cocina durante otros 7-10 minutos.
5. Añade la harina y remueve continuamente durante 5 minutos. Añade la nata y el caldo, y continúa removiendo durante otros 5 minutos.
6. Selecciona el programa Estofado y ajusta 15 minutos. Cierra y bloquea la tapa.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sirvelo con polenta y adorna con perejil picado.



## PT - FRANGO COM COGUELOS



### Ingredientes:

- 600 g de peito de frango cortado em cubos
- 30 ml de óleo de colza
- 50 g de farinha
- 250 g de cogumelos laminados
- 200 g de crème fraîche
- 2 cebolas às rodelas
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 200 ml de caldo de galinha
- Polenta, para acompanhar

### Método de cozedura:

1. Deite o óleo na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e cozinhe durante 5 minutos.
4. Acrescente o frango e cozinhe durante 5 minutos. Adicione os cogumelos e cozinhe durante mais 7-10 minutos.
5. Adicione farinha e mexa continuamente durante 5 minutos. Acrescente o crème fraîche e o caldo e continue a mexer durante mais 5 minutos.
6. Selecione o programa Estufar e defina 15 minutos. Feche e bloqueie a tampa.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva com polenta e polvilhe com salsa picada.



## DE – HÜHNCHEN MIT PILZEN



### Zutaten:

- 600 g Hühnerbrustfilet, in Würfel geschnitten
- 30 ml Rapsöl
- 50g Mehl
- 250 g Champignons in Scheiben
- 200g Crème fraîche
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 200ml Hühnerbrühe
- Polenta zum Servieren

### Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel.
2. Das Programm zum Anbraten auswählen.
3. Geben Sie, sobald die Temperatur erreicht ist, die Zwiebeln hinzu und lasse Sie sie 5 Minuten garen.
4. Geben Sie das Hühnchen hinzu und garen Sie es 5 Minuten lang, bevor Sie es mit den Pilzen zusammen weitere 7 bis 10 Minuten garen.
5. Geben Sie Mehl hinzu und rühren Sie 5 Minuten lang durchgehend. Geben Sie Crème fraîche sowie Brühe hinzu und rühren Sie weitere 5 Minuten lang.
6. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Servieren Sie das Gericht mit Polenta servieren und bestreuen Sie es vor dem Servieren mit gehackter Petersilie.

## EL - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ



### Υλικά:

- 600 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου, κομμένο σε κύβους
- 30 ml κραμβέλαιο
- 50g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 g μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 200 g κρέμα γάλακτος
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 200 ml ζωμός κοτόπουλου
- Πολέντα για το σερβίρισμα

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε το κοτόπουλο και μαγειρέψτε για 5 λεπτά, στη συνέχεια, προσθέστε τα μανιτάρια και μαγειρέψτε για 7-10 λεπτά ακόμη.
5. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατεύετε συνεχώς για 5 λεπτά. Προσθέστε την κρέμα και τον ζωμό και συνεχίστε το ανακάτεμα για ακόμη 5 λεπτά.
6. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίριστε με πολέντα και πασπαλίστε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

## IT - POLLO CON FUNGHI



### Ingredienti:

- 600 g di petti di pollo, tagliati a cubetti
- 30 ml di olio di colza
- 50 g di farina
- 200 g di crème fraîche
- 2 cipolle, tagliate a fette
- Sale e pepe nero appena macinato
- 200 ml di brodo di pollo
- Polenta, per servire

### Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
2. Selezionare il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e cuocere per 5 minuti.
4. Aggiungere il pollo e cuocere per 5 minuti, quindi aggiungere i funghi e cuocere per altri 7-10 minuti.
5. Aggiungere la farina e mescolare continuamente per 5 minuti. Aggiungere la crème fraîche e continuare a mescolare per altri 5 minuti.
6. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti. Chiudere e bloccare il coperchio.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire con polenta e cospargere di prezzemolo tritato.

## العربية - دجاج بالمشروم

### المكونات:

- 600 جم من شرائح صدور الدجاج المقطعة إلى مكعبات
- 30 مل من زيت بذور الفستق
- 50 جم من الدقيق العادي
- 250 جم من المشروم، مقطع إلى شرائح
- 200 جم من القشدة الطازجة
- بصلتان مقطعتان إلى شرائح
- 200 مل من مرق الدجاج
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون عسيدة دقيق الذرة للتقديم



### طريقة الطهي:

1. صبّي الزيت في وعاء الطهي.
2. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع).
3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي البصل وقومي بطهي المكونات مدة 5 دقائق.
4. أضيفي الدجاج واستمري في الطهي مدة 5 دقائق، ثم أضيفي المشروم واستمري في الطهي مدة 7-10 دقائق أخرى.
5. أضيفي الدقيق، وقلّبي المكونات باستمرار لمدة 5 دقائق. أضيفي القشدة والمرق، واستمري في التقليب مدة 5 دقائق أخرى.
6. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 15 دقيقة. أغلقي الغطاء بإحكام.
7. حرري الضغط وافتحى الغطاء.
8. قدّمي الوصفة مضافة إليها عسيدة دقيق الذرة، ورني فوقهما البقدونس المقطع.



## EN - CHICKEN MEATBALLS HUNGARIAN STYLE



difficulty



35 minutes



STEW



STIR FRY

### Ingredients:

#### For meatballs:

- 600g chicken breast fillet, cut
- 1 egg
- 200g flour
- 2 tbsp oil
- Salt and pepper

#### For dish:

- 2 onions, sliced
- 2 tbsp oil
- 1 tomato, chopped
- 1 green pepper, sliced
- 3 garlic cloves, sliced

- 250ml water
- 2 bay leaves
- 2 tbsp flour (optional)
- 1 tbsp sweet paprika
- Parsley

### Cooking method:

#### Chicken meatballs

1. Add 1.5l water in cooking bowl. Using a spoon, mix the ingredients and form the chicken meatballs and release them, one by one, in the bowl.
2. Close the lid, select Stew program, set for 10 mins.
3. Release the pressure and open the lid.
4. Take out the meatballs and keep them warm. (throw away the water)

#### Dish

5. Select Stir Fry. When it reaches the temperature, stir fry the onions for 5 mins.
6. Add the meatballs and flour (optional), cook for another 5 mins. Add the rest of the ingredients.
7. Close and lock the lid, select Stew program, set for 15 mins.
8. Release the pressure and open the lid.
9. Add parsley, and serve hot.

## NL - KIPGEHAKTBALLETJES IN HONGAARSE STIJL



moelijkheidsgraad



35 minuten



STOVEN



ROERBAKKEN

### Ingrediënten:

#### Voor de gehaktballetjes:

- 600 g kipfilet, gesneden
- 1 ei
- 200 g bloem
- 2 el olie
- Zout en peper

#### Voor het gerecht:

- 2 uien, in stukjes
- 2 el olie
- 1 tomaat, in stukjes gesneden
- 1 groene paprika's, in stukjes gesneden

- 3 teentjes knoflook, in stukjes gesneden
- 250ml water
- 2 laurierblaadjes
- 2 el bloem (optioneel)
- 1 el zoet paprikapoeder
- Peterselie

### Bereidingswijze:

#### Kipgehaktballetjes

1. Doe 1,5 liter water in de binnenpan. Meng de ingrediënten met een lepel en vorm de kipgehaktballetjes. Leg ze één voor één in de binnenpan.
2. Sluit het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 10 minuten.
3. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
4. Haal de gehaktballetjes eruit en houd ze warm. (Gooi het water weg.)

#### Gerecht

5. Selecteer het programma Roerbakken. Wanneer de temperatuur is bereikt, roerbak dan de uien 5 minuten.
6. Voeg de gehaktballetjes en de bloem (optioneel) toe en bak nogmaals 5 minuten. Voeg de rest van de ingrediënten toe.
7. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 15 minuten.
8. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
9. Voeg de peterselie toe en serveer warm.

## FR - BOULETTES DE POULET À LA HONGROISE



difficulté



35 minutes



MIJOTÉ



RISSOLÉ

### Ingédients :

#### Pour les boulettes de viande :

- 600 g de blanc de poulet coupé
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 2 c. à s. d'huile
- Sel et poivre

#### Pour le plat :

- 2 oignons coupés en rondelles
- 2 c. à s. d'huile
- 1 tomate concassées
- 1 poivron vert coupé en tranches
- 3 gousses d'ail hachées
- 250 ml d'eau
- 2 feuilles de laurier
- 2 c. à s. de farine (facultatif)
- 1 c. à s. de paprika doux
- Persil

### Méthode de cuisson :

#### Boulettes de poulet

1. Ajoutez 1,5 l d'eau dans le bol de cuisson. À l'aide d'une cuillère, mélangez les ingrédients et formez les boulettes de poulet et placez-les, une par une, dans le bol.
2. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 10 minutes.
3. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
4. Sortez les boulettes de viande et maintenez-les au chaud. (Jetez l'eau)

#### Plat

5. Sélectionnez le programme Rissolé. Lorsque la température est atteinte, faites frire les oignons pendant 5 minutes.
6. Ajoutez les boulettes de viande et la farine (facultatif), faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Ajoutez le reste des ingrédients.
7. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 15 minutes.
8. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
9. Ajoutez le persil et servez chaud.

## ES - ALBÓNDIGAS DE POLLO AL ESTILO HÚNGARO



difficultad



35 minutos



ESTOFADO



SALTEAR

### Ingredientes:

#### Para las albóndigas:

- 600 g de pechuga de pollo en dados
- 1 huevo
- 200 g de harina
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Sal y pimienta

#### Para el plato:

- 2 cebollas en rodajas
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 1 tomate picado
- 1 pimiento verde cortado en rodajas
- 3 dientes de ajo laminados

- 250 ml de agua
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas soperas de harina
- 1 cucharada soperas de pimentón dulce
- Perejil

### Método de cocción:

#### Albóndigas de pollo

1. Añade 1,5 l de agua en el recipiente de cocción. Con una cuchara, mezcla los ingredientes, forma las albóndigas de pollo y déjalas, una a una, en el recipiente.
2. Cierra la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 10 minutos.
3. Despresuriza y abre la tapa.
4. Saca las albóndigas y mantenlas calientes. (tira el agua)

#### Plato

5. Selecciona el programa Saltear. Cuando alcance la temperatura, dora las cebollas durante 5 minutos.
6. Añade las albóndigas y la harina (opcional) y cocina durante otros 5 minutos. Añade el resto de ingredientes.
7. Cierra y bloquea la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 15 minutos.
8. Despresuriza y abre la tapa.
9. Añade perejil y sirve caliente.

## PT - ALMÔNDEGAS DE FRANGO À HÚNGARA



dificuldade



35 minutos



ESTUFAR



SALTEAR

### Ingredientes:

**Para as almôndegas:**  
• 600 g de peito de frango picado  
• 1 ovo  
• 200 g de farinha  
• 2 colheres de sopa de óleo  
• Sal e pimenta

### Para o prato:

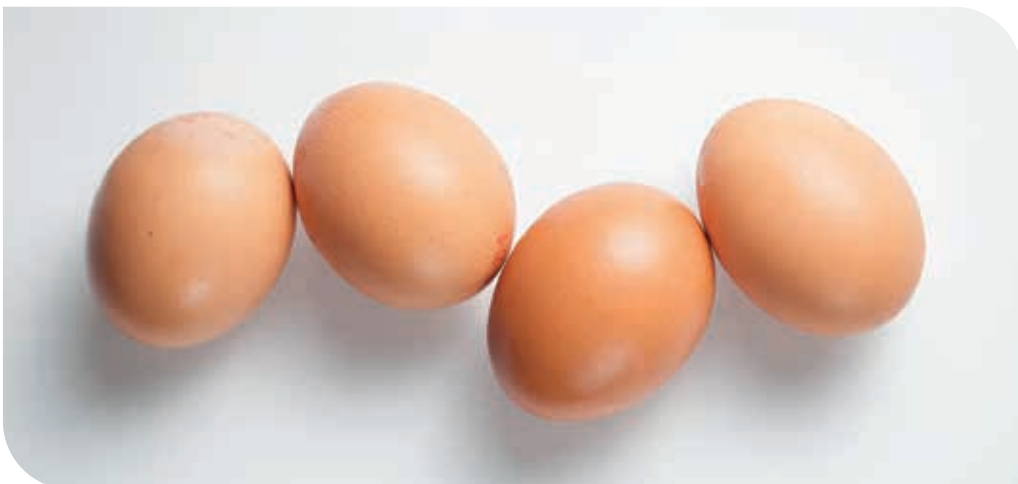
• 2 cebolas às rodelas  
• 2 colheres de sopa de óleo  
• 2 colheres de sopa de farinha (opcional)  
• 1 tomate picados  
• 1 pimento verde fatiado  
• 3 dentes de alho laminados  
• 250 ml de água  
• 2 folhas de louro  
• 2 colheres de sopa de farinha (opcional)  
• 1 colher de sopa de pimentão doce  
• Salsa

### Prato

5. Selecione o programa Saltear. Quando atingir a temperatura, salteie as cebolas durante 5 minutos.  
6. Adicione as almôndegas e a farinha (opcional) e deixe cozinhar durante mais 5 minutos. Adicione os restantes ingredientes.  
7. Feche e bloqueie a tampa, selecione o programa Estufar, defina 15 minutos.  
8. Liberte a pressão e abra a tampa.  
9. Adicione salsa e sirva quente.

### Método de cozedura: Almôndegas de frango

1. Coloque 1,5 l de água na cuba de cozedura. Com uma colher, misture os ingredientes e forme as almôndegas de frango e coloque-as, uma a uma, na cuba.  
2. Feche a tampa, selecione o programa Estufar, defina 10 minutos.  
3. Liberte a pressão e abra a tampa.  
4. Retire as almôndegas e mantenha-as quentes. (deite fora a água)



## DE – HÜHNCHEN-FLEISCHBÄLLCHEN NACH UNGARISCHER ART



schwierigkeit



35 Minuten



SCHMOREN



ANBRATEN

### Zutaten:

**Für die Fleischbällchen:**  
• 600 g Hühnerbrustfilet, geschnitten  
• 1 Ei  
• 200g Mehl  
• 2 EL Öl  
• Salz und Pfeffer

**Für das Gericht:**  
• 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten  
• 2 EL Öl  
• 1 Tomate, gehackt  
• 1 grüne Paprika, geschnitten

• 3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten  
• 250ml Wasser  
• 2 Lorbeerblätter  
• 2 EL Mehl (optional)  
• 1 EL süßes Paprikapulver  
• Petersilie

### Zubereitungsmethode: Hackfleischbällchen

1. Geben Sie 1,5 l Wasser in die Schüssel. Formen Sie mit einem Löffel die Bällchen und geben Sie diese nacheinander in die Schüssel.  
2. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten.  
3. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.  
4. Nehmen Sie die Fleischbällchen heraus und halten Sie sie warm. (Entsorgen Sie das Kochwasser.)

### Gericht

5. Wähle Sie das Programm zum Anbraten aus. Braten Sie, sobald die Temperatur erreicht ist, die Zwiebeln 5 Minuten unter ständigem Rühren an.  
6. Geben Sie die Fleischbällchen und das Mehl (optional) hinzu und garen Sie alles für weitere 5 Minuten. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu.  
7. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren aus, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten.  
8. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.  
9. Geben Sie die Petersilie hinzu und servieren Sie das Gericht heiß.

## EL - ΟΥΓΑΡΕΖΙΚΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ



βαθμός δυσκολίας



35 λεπτά



ΑΡΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



STIR FRY

### Υλικά:

**Για τους κεφτέδες:**  
• 600 g φιλέο στήθους κοτόπουλου, κομμένο  
• 1 αυγό  
• 200 g αλεύρι  
• 2 κ.σ. λάδι  
• Αλάτι και πιπέρι

**Για το πιάτο:**  
• 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες  
• 2 κ.σ. λάδι  
• 1 ντομάτα, ψιλοκομμένη  
• 1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε φέτες  
• 3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες

• 250 ml νερό  
• 2 φύλλα δάφνης  
• 2 κ.σ. αλεύρι (προαιρετικά)  
• 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα  
• Μαϊντανός

### Μέθοδος μαγειρέματος: Κεφτέδες κοτόπουλου

1. Προσθέστε 1,5 l νερό στον κάδο μαγειρέματος. Ανακατέψτε τα υλικά με ένα κουτάλι, σχηματίστε τους κεφτέδες κοτόπουλου και κατόπιν τοποθετήστε τους στον κάδο έναν-έναν.  
2. Κλείστε το καπάκι, επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος, ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά και πατήστε Έναρξη.  
3. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.  
4. Αφαιρέστε τους κεφτέδες και διατηρήστε τους ζεστούς. (απορρίψτε το νερό)

### Πιάτο

5. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, τηγανίστε τα κρεμμύδια για 5 λεπτά.  
6. Προσθέστε τους κεφτέδες και το αλεύρι (προαιρετικά) και μαγειρέψτε για ακόμη 5 λεπτά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.  
7. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι, επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος, ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά και πατήστε Έναρξη.  
8. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.  
9. Προσθέστε μαϊντανό και σερβίρετε ζεστό.

## IT - POLPETTE DI POLLO IN STILE UNGHERESE



dificoltà



35 minuti



STUFATO



SALTARE IN PADELLA

### Ingredienti:

**Per le polpette:**  
• 600 g di petti di pollo tagliati  
• 1 uovo  
• 200 g di farina  
• 2 cucchiaini di olio  
• Sale e pepe

### Per il condimento:

• 2 cipolle, tagliate a fette  
• 2 cucchiaini di olio  
• 1 pomodoro, tritato  
• 1 peperone verde, affettato  
• 3 spicchi d'aglio, affettati  
• 250 ml di acqua  
• 2 foglie di alloro  
• 2 cucchiaini di farina (facoltativo)  
• 1 cucchiaino di paprika dolce  
• Prezzemolo

### Piatto

5. Selezionare Saltare in padella. Raggiunta la temperatura, far saltare le cipolle per 5 minuti.  
6. Aggiungere le polpette e la farina (facoltativo), cuocere per altri 5 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti.  
7. Chiudere e bloccare il coperchio, selezionare il programma Stufato, impostarlo su 15 minuti.  
8. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.  
9. Aggiungere il prezzemolo e servire caldo.

### Preparazione: Polpette di pollo

1. Aggiungere 1,5 l di acqua nel recipiente per la cottura. Con un cucchiaino, mescolare gli ingredienti, formare le polpette di pollo e metterle una ad una nel recipiente.  
2. Chiudere il coperchio, selezionare il programma Stufato, impostare su 10 minuti.  
3. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.  
4. Togliere le polpette dal recipiente e tenerle in caldo. (gettare via l'acqua)

## العربية - كفتة الدجاج على الطريقة المجرية

### المكونات:

مكونات الكفتة:

• 250 مل من الماء  
• 2 من ورق اللورا  
• 2 ملعقة كبيرة من الدقيق (اختياري)  
• ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوة  
• بقدونس

مكونات الطبق:  
• 2 بصلات مقطعة إلى شرائح  
• 2 ملاعق كبيرة من الزيت  
• حبة من الطماطم المقطعة  
• حبة من الفلفل الأخضر مقطعة إلى شرائح  
• 3 فصوص من الثوم مقطعة إلى شرائح



مستوى الصعوبة



35 دقيقة



STEW



STIR FRY

### طريقة الطهي: كفتة الدجاج

1. أضيفي 1,5 لتر من املاء يف وعاء الطهي. باستخدام المعلقة، شكّل كفتة الدجاج وضعيها واحدة بعد الأخرى يف الوعاء.  
2. أغلقي الغطاء، وحددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطي الوقت على 10 دقائق، ثم اضغطي على Start (بدء).  
3. حرري الضغط واقتني الغطاء.  
4. أخرجي الكفتة، واحرصي على أن تبقى ساخنة. (تخلصي من الماء)  
5. حديد Stew (القلي السريع) عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، حذدي برنامج القلي السريع، واقفي البصل مدة 5 دقائق.  
6. أضيفي الكفتة والدقيق (اختياري)، واستمري في الطهي مدة 5 دقائق أخرى. أضيفي المكونات المتبقية.  
7. أغلقي الغطاء بإحكام، وحددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطي الوقت على 15 دقيقة، ثم اضغطي على Start (بدء).  
8. حرري الضغط واقتني الغطاء.  
9. أضيفي البقدونس، وقدمي الطبق ساخناً.





## FR - CUISSES DE POULET SAUCE BARBECUE



difficulté



24 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 8 cuisses de poulet
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon moyen émincé
- $\frac{2}{3}$  de tasse de sauce barbecue

- $\frac{2}{3}$  de tasse de sauce sweet chili
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé. Faites chauffer l'huile et dorer les cuisses de poulet pendant 6 minutes.
2. Ajoutez l'ail et l'oignon. Sélectionnez le programme Rissolé et réglez-le sur 3 minutes.
3. Ajoutez les ingrédients restants dans le bol de cuisson et mélangez.
4. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 15 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle.
6. Salez et poivrez. Servez.

## EN - BARBECUE CHICKEN LEGS



difficulty



24 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 1 tbsp olive oil
- 8 chicken legs
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 medium onion, chopped
- $\frac{2}{3}$  cup Barbecue sauce

- $\frac{2}{3}$  cup sweet chili sauce
- Salt and freshly ground black pepper

### Cooking method:

1. Select Stir Fry program. Heat the oil and brown the chicken legs for 6 mins.
2. Add the garlic and onion. Select Stir Fry program and set to 3 mins.
3. Add remaining ingredients to the cooking bowl and stir to combine everything.
4. Close and lock the lid. Select Stew program for 15 mins.
5. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
6. Season with salt and pepper. Serve.

## NL - BARBECUE KIPPENPOTEN



moelijkheidsgraad



24 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 1 el olijfolie
- 8 kippenbouten
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 middelgrote ui, fijngenhakt
- $\frac{2}{3}$  kopje barbecuesaus

- $\frac{2}{3}$  kopje zoete chilisaus
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken. Verhit de olie en laat de kippenbouten 6 minuten bruinen.
2. Voeg de knoflook en de ui toe. Selecteer het programma Roerbakken en stel de tijd in op 3 minuten.
3. Voeg de resterende ingrediënten toe aan de binnenpan en roer alles goed door.
4. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
5. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel.
6. Breng op smaak met zout en peper. Serveer.

## ES - MUSLOS DE POLLO A LA BARBACOA



dificultad



24 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

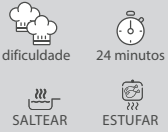
- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 8 muslos de pollo
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla mediana

- $\frac{2}{3}$  de taza de salsa barbacoa
- $\frac{2}{3}$  de salsa de chile dulce
- Sal y pimienta negra recién molida

### Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear. Calienta el aceite y dora los muslos de pollo durante 6 minutos.
2. Añade el ajo y la cebolla. Selecciona el programa Saltear y ajusta 3 minutos.
3. Añade los ingredientes restantes al recipiente de cocción y remueve para mezclarlo todo.
4. Cierra y bloquea la tapa. Seleccione el programa Estofado durante 15 minutos.
5. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa.
6. Sazona con sal y pimienta. Sirve.

## PT - PERNAS DE FRANGO ASSADAS



### Ingredientes:

- 1 colher de sopa de azeite
- 8 pernas de frango
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 cebola média picada
- 2/3 chávena de molho barbecue
- 2/3 chávena de molho de pimenta doce
- Sal e pimenta preta moída na hora

### Método de cozedura:

1. Selecione o programa Saltear. Aqueça o azeite e aloure as pernas de frango durante 6 minutos.
2. Acrescente o alho e a cebola. Selecione o programa Saltear e defina 3 minutos.
3. Adicione os restantes ingredientes à cuba de cozedura e mexa para misturar tudo.
4. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e defina 15 minutos.
5. Quando a cozedura estiver terminada, liberte a pressão. Abra a tampa.
6. Tempere com sal e pimenta. Sirva.



## IT - COSCE DI POLLO IN SALSА BARBECUE



### Ingredienti:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 8 cosce di pollo
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 cipolla media, tritata
- 2/3 di tazza di salsa barbecue
- 2/3 di tazza di salsa chili dolce
- Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Selezionare il programma Saltare in padella. Scaldare l'olio e far rosolare le cosce di pollo per 6 minuti.
2. Aggiungere aglio e cipolla. Selezionare il programma Saltare in padella e impostare su 3 minuti.
3. Aggiungere gli altri ingredienti nel recipiente per la cottura e mescolare per amalgamare tutto.
4. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
5. Terminata la cottura, rilasciare la pressione. Aprire il coperchio.
6. Aggiungere sale e pepe. Servire.

## DE - BARBECUE-HÜHNCHENKEULEN



### Zutaten:

- 1 EL Olivenöl
- 8 Hühnerkeulen
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 2/3 Tasse Barbecue-Soße
- 2/3 Tasse süße Chilisoße
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Das Programm zum Anbraten auswählen. Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Hühnerkeulen 6 Minuten lang an.
2. Geben Sie den Knoblauch und die Zwiebel hinzu. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und stellen Sie 3 Minuten ein.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Schüssel und rühren Sie alles um.
4. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 15 Minuten das Programm zum Schmoren aus.
5. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ



### Υλικά:

- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 8 μπουτία κοτόπουλου
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- 1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2/3 φλιτζανιού σάλτσα μπάρμπεκιου
- 2/3 φλιτζανιού σάλτσα γλυκού τσίλι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Ζεστάνετε το λάδι και τσιγαρίζετε τα μπουτία κοτόπουλου για 6 λεπτά.
2. Προσθέστε το σκόρδο και το κρεμμύδι. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ορίστε τον χρόνο στα 3 λεπτά.
3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο μαγειρέματος και ανακατέψτε καλά.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
5. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοιίξτε το καπάκι.
6. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Σερβίρετε.

## العربية - أوراك الدجاج المشوية

### المكونات:

- 2/3 كوب من صلصة الفلفل الحار الحلو
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون

- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 8 أوراك دجاج
- فضا نوم مهروسان
- بصلة واحدة متوسطة مفرومة
- 2/3 كوب من صلصة الشواء



### طريقة الطهي:

1. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع). سخني الزيت، وحفري أوراك الدجاج مدة 6 دقائق.
2. أضيفي الثوم والبصل. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع)، واضبطي الوقت على 3 دقائق.
3. أضيفي باقي المكونات إلى وعاء الطهي، وقبئها حتى تختلط بعضها.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطي الوقت على 15 دقيقة.
5. بمجرد الانتهاء من الطهي، حرري الضغط. افتحي الغطاء.
6. أضيفي الملح والفلفل. جاهز للتقديم.





## FR - POULET BASQUAISE



difficulté



20 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

### Ingédients :

- 4 grosses cuisses de poulet
- 1 poivron rouge, 1 poivron vert et 1 poivron jaune coupés en tranches
- 2 c. à s. d'huile
- 200 g de purée de tomates
- 100 ml de vin blanc
- 50 ml d'eau
- ½ oignon
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à s. de farine
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à s. de paprika doux fumé

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les poivrons en tranches, hachez l'oignon, coupez les cuisses jusqu'à l'os et farinez légèrement les morceaux.
3. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
4. Choisissez le programme Rissolé et faites cuire les morceaux de poulet. Retirez-les du bol. Ajoutez l'oignon et le vin. Mélangez.
5. Ajoutez les autres ingrédients. Remplacez les morceaux de poulet dans le bol.
6. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 13 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Servez.

## EN - BASQUE STYLE CHICKEN



difficulty



20 minutes



STIR FRY



STEW

### Ingredients:

- 4 large chicken thighs
- 1 each red, green and yellow peppers, sliced
- 2 tbsp oil
- 200g passata
- 100ml white wine
- 50ml water
- ½ onion
- 2 cloves garlic, crushed
- 2 tbsp plain flour
- Salt and freshly ground black pepper
- 1 tbsp sweet smoked paprika

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Slice the peppers, chop the onion, cut the thighs down to the bone and lightly flour the pieces.
3. Pour the oil into the cooking bowl.
4. Choose Stir Fry program and cook the chicken pieces. Remove them. Add the onion and then the wine. Mix.
5. Add the other ingredients. Put the chicken pieces back in the bowl.
6. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 13 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. Serve.

## NL - BASKISCHE KIP



moelijkheidsgraad



20 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

### Ingrediënten:

- 4 grote kippendijen
- 1 rode, groene en gele paprika, in stukjes
- 2 el olie
- 200 g passata
- 100 ml witte wijn
- 50ml water
- ½ ui
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 2 el tarwemeel
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1 el zoet gerookt paprikapoeder

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd de paprika's, hak de ui fijn, snijd de kippendijen tot op het bot en bestrooi de stukken licht met bloem.
3. Giet de olie in de binnenpan.
4. Selecteer het programma Roerbakken en bak de stukken kip. Haal ze uit de binnenpan. Voeg de ui en daarna de wijn toe. Meng het.
5. Voeg de andere ingrediënten toe. Leg de stukken kip terug in de binnenpan.
6. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 13 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Het is nu klaar om te serveren.

## ES - POLLO A LA VASCA



difficultad



20 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

### Ingredientes:

- 4 muslos de pollo grandes
- 1 pimiento rojo, verde y amarillo en rodajas
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 200 g de puré de tomate concentrado (passata)
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de agua
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo machacados
- 2 cucharadas soperas de harina normal
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1 cucharada soperas de pimentón dulce

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta los pimientos, pica la cebolla, corta los muslos hasta el hueso y enharina ligeramente los trozos.
3. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
4. Elige el programa Saltear y dora los trozos de pollo. Sácalos. Añade la cebolla y, a continuación, el vino. Mezcla.
5. Añade los demás ingredientes. Vuelve a colocar los trozos de pollo en el recipiente.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 13 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sirve.



## PT - FRANGO À BASCA



difficuldade



20 minutos



SALTEAR



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 4 coxas de frango grandes
- 1 pimento vermelho, 1 pimento verde e 1 pimento amarelo fatiados
- 2 colheres de sopa de óleo
- 200 g de passata
- 100 ml de vinho branco
- 50 ml de água
- ½ cebola
- 2 dentes de alho esmagados
- 2 colheres de sopa de farinha
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 1 colher de sopa de pimentão doce fumado

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte os pimentos, pique a cebola, corte as coxas até ao osso e passe os pedaços por um pouco de farinha.
3. Deite o óleo na cuba de cozedura.
4. Escolha o programa Saltear e cozinhe os pedaços de frango. Retire-os. Acrescente a cebola e depois o vinho. Misture.
5. Adicione os outros ingredientes. Coloque novamente os pedaços de frango na cuba.
6. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 13 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva.



## DE – HÜHNCHEN NACH BASKISCHER ART



schwierigkeit



20 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

### Zutaten:

- 4 große Hühnerschenkel
- je 1 rote, grüne und gelbe Paprika in Scheiben
- 2 EL Öl
- 200 g passierte Tomaten
- 100 ml Weißwein
- 50ml Wasser
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Mehl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL süßes geräuchertes Paprikapulver

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Paprika in Scheiben, hacken Sie die Zwiebel, schneiden Sie die Schenkel bis zu den Knochen ein und bestäuben Sie die Stücke leicht mit Mehl.
3. Gießen Sie das Öl in die Schüssel.
4. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Hühnerstücke an. Nehmen Sie die Hühnerstücke aus der Schüssel heraus. Geben Sie die Zwiebel und dann den Wein dazu. Mischen Sie alles.
5. Fügen Sie die anderen Zutaten hinzu. Geben Sie die Hühnerstücke wieder in die Schüssel.
6. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 13 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΩΝ ΒΑΣΚΩΝ



βαθμός δυσκολίας



20 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 4 μεγάλα μπούτια κοτόπουλου
- 1 κόκκινη, 1 πράσινη και 1 κίτρινη πιπεριά, κομμένες σε φέτες
- 2 κ.σ. λάδι
- 200 g χυμός ντομάτα
- 100 ml λευκό κρασί
- 50 ml νερό
- ½ κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 2 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. γλυκιά καπνιστή πάπρικα

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τις πιπεριές σε φέτες, ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, κόψτε τα μπούτια έως το κόκκαλο και αλευρώστε ελαφρώς τα κομμάτια.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και μαγειρέψτε τα κομμάτια του κοτόπουλου. Αφαιρέστε τα. Προσθέστε το κρεμμύδι και μετά το κρασί. Ανακατέψτε.
5. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Τοποθετήστε ξανά τα κομμάτια του κοτόπουλου στον κάδο μαγειρέματος.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 13 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρετε.

## IT - POLLO IN STILE BASCO



difficoltà



20 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

### Ingredienti:

- 4 cosce grandi di pollo
- 1 peperone rosso, 1 verde e 1 giallo, tagliati a fette
- 2 cucchi di olio
- 200 g di passata
- 100 ml di vino bianco
- 50 ml di acqua
- ½ cipolla
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 2 cucchi di farina
- Sale e pepe nero appena macinato
- 1 cucchiaino di paprika dolce affumicata

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Affettare i peperoni, tritare la cipolla, tagliare le cosce fino all'osso e infarinare leggermente i pezzi.
3. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
4. Scegliere il programma Saltare in padella e cuocere i pezzi di pollo. Rimuoverli. Aggiungere la cipolla e poi il vino. Mescolare.
5. Aggiungere gli altri ingredienti. Rimettere i pezzi di pollo nel recipiente.
6. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 13 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire.

## العربية - الدجاج على الطريقة الباسكية

### المكونات:

- 4 أورك دجاج كبيرة
- حبة واحدة من كل من الفلفل الأحمر والأخضر والأصفر مقطعة إلى شرائح
- مملعتان كبيرتان من الزيت
- 200 جم من معجون الطماطم
- 100 مل من خل التفاح
- 50 مل من الماء
- ½ بصلة
- فسان من الثوم مهروسا
- مملعتان كبيرتان من الدقيق العادي



مستوى الصعوبة



20 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي الفلفل إلى شرائح، وقطعي البصل، وانزعي لحم الأوراك عن العظم وقطعيها، ثم قلبي القطع في الدقيق قليلاً.
3. صبّي الزيت في وعاء الطهي.
4. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقومي بطهي قطع الدجاج. أخرجي القطع، ثم أضيفي البصل والخل، واخلطي المكونات.
5. أضيفي المكونات الأخرى. وضعي قطع الدجاج في الوعاء مرة أخرى.
6. أغلقي الغطاء بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 13 دقيقة.
7. حرري الضغط واقضي الغطاء.
8. جاهز للتقديم.



## FR - POULET RÔTI AUX ÉPICES



### Ingédients:

- 1 Poulet de 1,2 kg
- 12 petites pommes de terre
- 50 g de beurre
- 1 càc d'épices pour poulet
- 1 cube de bouillon de volaille dans 20 cl d'eau
- Sel
- Poivre

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Mettre le beurre, le poulet et les pommes de terre dans la cuve du Turbo Cuisine. Assaisonner et ajouter les épices. Rissoler pendant 2 minutes.

2. Verser le bouillon de volaille dans la cuve. Cuisson sous pression : 35 min.
3. Positionner le Turbo Crisp. Lancer la fonction Rôti pendant 20 min à 200°C.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## EN - ROAST CHICKEN



### Ingredients:

- 1.2 kg chicken
- 12 potatoes
- 50 g butter
- 1 tsp all-purpose seasoning
- 200 ml chicken stock
- Salt and pepper, to taste

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. Add the butter, chicken, and potatoes to the bowl. Season to taste and add the spices. Fry for 2 min.
2. Pour the chicken stock into the bowl. Pressure cooking : 35 mins.
3. Install the Turbo Crisp lid and start the Roast #1 program (20 min at 200°C). Turn over throughout the cooking.

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - GEBRADEN KIP



### Ingrediënten:

- 1,2 kg kip
- 12 aardappelen
- 50 g boter
- 1 theelepel universele kruiden
- 200 ml kippenbouillon
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Doe de boter, kip en aardappelen in de kom. Breng op smaak naar wens en voeg de kruiden toe. Bak 2 min.
2. Giet de kippenbouillon in de kom. Snelkoken: 35 minuten
3. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Roast #1 (20 min. op 200 °C). Keer de kip tijdens het bakken om

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## ES - POLLO ASADO CON ESPECIAS



### Ingredientes:

- 1 pollo de 1,2 kg
- 12 patatas pequeñas
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadita de especias para pollo
- 1 pastilla de caldo de pollo en 20 cl de agua
- Sal
- Pimienta

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Poner la mantequilla, el pollo y las patatas en el bol de Turbo Cuisine. Sazonar y añadir las especias. Dorar durante 2 minutos.
2. Verter el caldo de pollo en el bol. Cocer a presión a presión: 35 min.
3. Colocar la tapa Turbo Crisp. Programar la función de asado durante 20 minutos a 200°C. Para obtener mejores resultados, dar la vuelta al pollo asado varias veces durante la cocción

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**

## PT - FRANGO ASSADO



### Ingredientes:

- 1,2 kg frango
- 12 batatas
- 50 g manteiga
- 1 C. de chá de tempero para todos os fins

- 200 ml caldo de galinha
- Sal e pimenta, para temperar

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Coloque a manteiga, o frango e as batatas na cuba. Tempere a gosto e adicione as especiarias. Frite por 2 min.
2. Acrescente o caldo de galinha à cuba. Cozedura à pressão: 35 min.

3. Coloque a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Assado #1 (20 min a 200°C). Vire ao longo de toda a cozedura.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.



## DE - BRATHÄHNCHEN MIT GEWÜRZEN



### Ingredients:

- 1 Hähnchen 1,2 kg
- 12 kleine Kartoffeln
- 50 g Butter
- 1 TL Hähnchengewürz
- 1 Würfel Hühnerbrühe

- 20 cl Wasser
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Butter, Hähnchen und Kartoffeln in den Behälter vom Cook4Me geben. Gewürze hinzugeben. 2 Minuten braten.
2. Hühnerbrühe in den Behälter gießen. Garen unter Druck: 35 Min.

3. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen. Mit der Bratfunktion während 20 Min. bei 200°C braten.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.

## EL - ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



### Υλικά:

- 1,2 κιλά κοτόπουλο
- 12 πατάτες
- 50 γρ. βούτυρο
- 1 κουταλάκι του γλυκού

- καρύκευμα για όλες τις χρήσεις
- 200 ml ζωμός κοτόπουλο
- Αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Προσθέστε το βούτυρο, το κοτόπουλο και τις πατάτες στο μπλ. Αλατοπιπερώστε όσο θέλετε και προσθέτουμε τα μπαχαρικά. Τηγανίστε για 2 λεπτά.

2. Ρίξτε τον ζωμό κοτόπουλο στο μπλ. Μαγείρεμα υπό πίεση (Χύτρα ταχύτητας): 35 λεπτά.
3. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το πρόγραμμα Ψήσιμο #1 (20 λεπτά στους 200°C). Γυρίστε από την άλλη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.

## IT - POLLO ARROSTO



### Ingredienti:

- 1,2 kg di pollo
- 12 patate
- 50 g di burro
- 1 cucchiaino di condimento multiuso

- 200 ml di brodo di pollo
- Sale e pepe a piacere

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. Mettere il burro, il pollo e le patate nel recipiente. Condire a piacere e aggiungere le spezie. Friggere per 2 minuti.
2. Versare il brodo di pollo nel recipiente. Cottura a pressione: 35 minuti

3. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma Cottura arrosto n. 1 (20 minuti a 200 °C). Girare durante la cottura.

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

## العربية - الدجاج المحمّر

- ملح وبيهار حسب الذوق

المكونات:

- 1,2 كجم من الدجاج
- 12 حبة من البطاطس
- 50 جم من الزبدة
- ملعقة صغيرة من التوابل المتعددة الاستخدامات
- 200 مل من مرق الدجاج



طريقة الطهي:

حضري المكونات.

3. ثبتي غطاء Turbo Crisp وايدئي البرنامج #1 Roast (التحمير) (20 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية). قلبى المكونات خلال الطهي.

1. أضيفي الزبدة والدجاج والبطاطس إلى الوعاء. تبلي الطبق حسب الذوق وأضيفي البهارات. قلبى لمدة دقيقتين.
2. اسكبي مرق الدجاج في الوعاء. الطهي بالضغط: 35 دقيقة.

**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP.







## FR - RIBS DE PORC

difficulté 35 minutes

MUJOTÉ

### Ingédients:

- 800 g de ribs de porc
- 1 gousse d'ail hachée
- 40 cl d'eau
- 3 càs de marmelade ou confiture de fraise
- 2 càs de ketchup
- 1 càc d'ail haché
- 2 càs de sauce soja
- 3 càs de vin blanc
- 3 càs d'eau
- Sel
- Poivre

### Méthode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Mélanger dans un bol tous les ingrédients sauf les ribs de porc, l'ail et l'eau pour faire une sauce. Mettre de côté. Verser l'eau, l'ail et la viande dans la cuve. Assaisonner de sel et de poivre. Cuisson sous pression : 15 min.
2. Egoutter les ribs. Puis mélanger dans la cuve les ribs avec la sauce. Positionner le Turbo Crisp, et lancer la fonction Grill, 20 mn à 200°C. Mélanger à mi-cuisson.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## EN - PORK RIBS

difficulty 35 minutes

STEW

### Ingredients:

- 800 g pork ribs
- 1 clove garlic, crushed
- 400 ml water
- 3 tbsp strawberry jam
- 2 tbsp tomato sauce
- 1 tsp crushed garlic
- 2 tbsp soy sauce
- 3 tbsp white wine
- 3 tbsp water
- Salt and pepper, to taste

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. In a mixing bowl, add all ingredients apart from the ribs, garlic and water. Set aside. Add the water, garlic, and ribs to the bowl. Season with salt and pepper. Pressure cooking : 15 minutes
2. Drain the ribs and return to the bowl with the sauce. Install the Turbo Crisp lid and start the Grill #2 program (20 min at 200°C). Stir halfway through the cooking.

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - VARKENSRIJBETJES

moeilijkheidsgraad 35 minuten

STOVEN

### Ingrediënten:

- 800 g varkensribbetjes
- 1 teentje knoflook, fijnggehakt
- 400 ml water
- 3 eetlepels aardbeienjam
- 2 eetlepels tomatensaus
- 1 theelepel geplette knoflook
- 2 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels witte wijn
- 3 eetlepels water
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Doe alle ingrediënten in een mengkom, behalve de ribbetjes, de knoflook en het water. Zet opzij. Doe het water, de knoflook en de ribbetjes in de kom. Breng op smaak met zout en peper. Snelkoken: 15 minuten
2. Giet de ribbetjes af en doe ze in de kom met de saus. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Grill #2 (20 min. op 200 °C). Roer halverwege de bereiding.

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## ES - COSTILLAS DE CERDO

difficultad 35 minutos

ESTOFADO

### Ingredientes:

- 800 g de costillas de cerdo
- 1 diente de ajo picado
- 40 cl de agua
- 3 cucharadas de mermelada o confitura de fresa
- 2 cucharadas de ketchup
- 1 cucharadita de ajo picado
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de vino blanco
- 3 cucharadas de agua
- Sal
- Pimienta

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Mezclar todos los ingredientes excepto las costillas de cerdo, el ajo y el agua en un cuenco para hacer una salsa. Reservar. Verter el agua, el ajo y la carne en el bol. Salpimentar. Cocer a presión: 15 min.
2. Escurrir las costillas. A continuación, mezclar las costillas con la salsa en el bol. Colocar la tapa Turbo Crisp y programar la función grill durante 20 minutos a 200°C. Remover a mitad de cocción.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**

## PT - ENTRECOSTO DE PORCO



dificultad



35 minutos



ESTOFADO



2

### Ingredientes:

- 800 g entrecosto de porco
- 1 dente de alho, esmagado
- 400 ml água
- 3 C. de sopa de compota de morango
- 2 C. de sopa de molho de tomate
- 1 C. de chá de alho esmagado
- 2 C. de sopa de molho de soja
- 3 C. de sopa de vinho branco
- 3 C. de sopa de água
- Sal e pimenta, para temperar

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Numa taça misture todos os ingredientes, exceto o entrecosto, o alho e a água. Reserve. Na cuba, coloque a água, o alho e o entrecosto. Tempere com sal e pimenta. Cozedura à pressão.

2. Escorra o entrecosto e volte a colocá-lo na cuba com o molho. Coloque a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Grill #2 (20 min a 200°C). Mexa a meio da cozedura.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.

## DE - SCHWEINERIPPCHEN



schwierigkeit



35 Minuten



SCHMOREN



2

### Ingredientes:

- 800 g Schweinerippchen
- 1 Knoblauchzehe
- 40 cl Wasser
- 3 EL Erdbeermarmelade oder -konfitüre
- 2 EL Ketchup
- 1 TL gehackter Knoblauch
- 2 EL Sojasoße
- 3 EL Weißwein
- 3 EL Wasser
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. In einer Schüssel alle Zutaten außer den Schweinerippchen, dem Knoblauch und dem Wasser zu einer Soße verrühren. Beiseite stellen. Das Wasser, den Knoblauch und das Fleisch in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garen unter Druck: 15 Min.

2. Die Rippchen abtropfen lassen. Danach die Rippchen in dem Behälter mit der Soße mischen. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen und mit der Grillfunktion während 20 Min. bei 200°C grillen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.



## EL - ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΙΔΑΚΙΑ



βαθμός δυσκολίας



35 λεπτά



ΑΡΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



2

### Υλικά:

- 800 γρ. χοιρινά παιδάκια
- 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
- 400 ml νερό
- 3 κουταλιές της σούπας μαρμελάδα φράουλα
- 2 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας
- 1 κουταλάκι του γλυκού λιωμένο σκόρδο
- 2 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας
- 3 κουταλιές της σούπας λευκό κρασί
- 3 κουταλιές της σούπας νερό
- Αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Προσθέστε σε ένα μπλντ όλα τα υλικά εκτός από τα παιδάκια, το σκόρδο και το νερό. Αφήστε το μπλντ στην άκρη. Προσθέστε το νερό, το σκόρδο και τα παιδάκια στο μπλντ. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Μαγείρεμα υπό πίεση (Χύτρα ταχύτητας): 15 λεπτά

2. Στραγγίστε τα παιδάκια και τοποθετήστε τα ξανά στο μπλντ με τη σάλτσα. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το πρόγραμμα Grill #2 (20 λεπτά στους 200°C). Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος.

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.

## IT - COSTOLETTE DI MAIALE



difficoltà



35 minuti



STUFATO



2

### Ingredienti:

- 800 g di costolette di maiale
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 400 ml di acqua
- 3 cucchiari di marmellata di fragole
- 2 cucchiari di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di aglio schiacciato
- 2 cucchiari di salsa di soia
- 3 cucchiari di vino bianco
- 3 cucchiari di acqua
- Sale e pepe a piacere

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. In una ciotola, aggiungere tutti gli ingredienti eccetto le costolette, l'aglio e l'acqua. Mettere da parte. Mettere l'acqua, l'aglio e le costolette nel recipiente. Aggiungere sale e pepe. Cottura a pressione: 15 minuti

2. Scolare le costolette e metterle nella ciotola con la salsa. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma Grill n. 2 (20 minuti a 200 °C). Mescolare a metà cottura.

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

## العربية - ضلوع الخنزير

- ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا
- 3 ملاعق كبيرة من البندب الأبيض
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- ملح وپهار حسب الذوق

المكونات:

- 800 جم من ضلوع الخنزير
- فص واحد من الثوم المهروس
- 400 مل من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من مربى الفراولة/ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم
- ملعقة صغيرة من الثوم المهروس



مستوى الصعوبة



35 دقائق



STEW



2

طريقة الطهي:

حضري المكونات.

2. صفي الضلوع وأعيديها إلى الوعاء مع الصلصة. بطني غطاء Turbo Crisp وابدئي البرنامج Grill #2 (الشواء) (20 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية). قلبي المكونات في منتصف مدة الطهي.

1. في وعاء للخلط، أضيفي المكونات كافة باستثناء الضلوع والثوم والماء. ضعي الخليط جانبًا. أضيفي الماء والثوم والضلوع إلى الوعاء. أضيفي الملح والفلفل. الطهي بالضغط: 15 دقيقة

**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP





## FR - RIZ AU LAIT



### Ingrédients :

- 160 g de riz à dessert
- 200 ml d'eau
- 1 litre de lait
- 100 g de sucre
- Sel
- Vanille

### Méthode de cuisson :

1. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol de cuisson.
2. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Puis sélectionnez le programme Riz et réglez la durée sur 15 minutes.
3. À la fin du programme, Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
4. Dégustez!

## EN - RICE PUDDING



### Ingredients:

- 160g pudding rice
- 200ml water
- 1L milk
- 100g sugar
- Salt
- Vanilla

### Cooking method:

1. Add all the ingredients in the pot.
2. Close the lid and lock it. Then select Rice program and set for 15 mins.
3. At the end of the program, release the steam and open the lid.
4. Serve.

## NL - RIJSTEPAP



### Ingrediënten:

- 160 g witte rijst
- 200ml water
- 1 l melk
- 100g suiker
- Zout
- Vanille

### Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
2. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 15 minuten.
3. Laat de druk eraf en open het deksel.
4. Serveer.

## ES - ARROZ CON LECHE



### Ingredientes:

- 160 g de arroz
- 200 ml de agua
- 1 l de leche
- 100 g de azúcar
- Sal
- Vainilla

### Método de cocción:

1. Añade todos los ingredientes a la olla.
2. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Arroz y ajusta 15 minutos.
3. Despresuriza y abre la tapa.
4. Sirve.



## PT - ARROZ DOCE



### Ingredientes:

- 160 g de arroz para sobremesas
- 200 ml de água
- 1 l de leite
- 100 g de açúcar

- Sal
- Baunilha

### Método de cozedura:

1. Coloque todos os ingredientes na cuba de cozedura.
2. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Arroz e defina 15 minutos.
3. Liberte a pressão e abra a tampa.
4. Sirva.



## DE - MILCHREIS



### Zutaten:

- 160 g Rundkornreis
- 200 ml Wasser
- 1l Milch
- 100g Zucker

- Salz
- Vanille

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie alle Zutaten in den Topf.
2. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein.
3. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
4. Servieren.

## EL - ΡΥΖΟΓΑΛΟ



### Υλικά:

- 160 g ρύζι για ρυζόγαλο
- 200 ml νερό
- 1 λίτρο γάλα
- 100 g ζάχαρη

- Αλάτι
- Βανίλια

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά στο σκεύος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ρυζιού και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
3. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
4. Σερβίρετε.

## IT - BUDINO DI RISO



### Ingredienti:

- 160 g di riso per dolci
- 200 ml di acqua
- 1 l di latte
- 100 g di zucchero

- Sale
- Vaniglia

### Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente.
2. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Riso e impostarlo su 15 minuti.
3. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
4. Servire.

## العربية - الأرز باللبن

### المكونات:

- 160 جم من أرز البودينغ
- 200 مل من الماء
- لتر واحد من الحليب
- 100 جم من السكر



### طريقة الطهي:

1. أضيفي كل المكونات في الوعاء.
2. أغلقي الغطاء، بإحكام، اختاري برنامج (Rice) الأرز واضبطي الوقت على 15 دقيقة.
3. حرري الضغط واقنعي الغطاء.
4. جاهز للتقديم.



## FR - CHEESECAKE

difficulté 6 minutes



### Ingédients :

- 3 biscuits Spéculoos ou biscuits sablés écrasés
- 1.5 c. à s. de beurre fondu
- 150 g de fromage frais

- ½ tasse de sucre en poudre
- 1 œuf légèrement battu
- ¼ tasse de crème fraîche

### Ustensiles :

- 4 ramequins beurrés
- Film plastique ou feuille d'aluminium, pouvant être utilisé à haute température

### Méthode de cuisson :

1. Dans un bol, mélangez les biscuits écrasés et le beurre. Répartissez uniformément ce mélange entre les ramequins en le pressant au fond des récipients.
2. Mélangez tous les ingrédients restants dans un deuxième bol jusqu'à ce qu'ils soient lisses, puis versez ce mélange dans les ramequins préparés. Recouvrez chaque ramequin d'un film plastique ou d'une feuille d'aluminium.
3. Versez 1 tasse d'eau dans le bol de cuisson, puis placez le panier vapeur. Posez les ramequins dans le panier vapeur. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté pendant 6 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle.
5. Laissez refroidir avant de servir.

## EN - CHEESECAKE

difficulty 6 minutes



### Ingredients:

- 3 whole Graham crackers or 3 digestive biscuits, crushed
- 1.5 tbsp butter, melted
- 150g cream cheese

- ½ cup sugar or caster sugar
- 1 egg, lightly beaten
- ¼ cup sour cream

### Utensils:

- 4 ramekins, buttered
- Plastic wrap or foil, which can be used at a high temperature

### Cooking method:

1. In a bowl, mix crushed Graham crackers and butter. Divide the Graham cracker mixture evenly among the ramekins and press the mixture into the bottom of the ramekins.
2. Combine all remaining ingredients in a second bowl until smooth, then pour this mixture into the prepared ramekins. Cover each ramekin with plastic wrap or foil.
3. Pour 250 ml of water into the cooking bowl and place the steam basket into the cooking bowl. Place the ramekins inside the steam basket. Close and lock the lid, select Stew program for 6 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
5. Let it cool before serving.

## NL - KAASTAART

moelijkheidsgraad 6 minuten



### Ingrediënten:

- 3 volkoren Graham-crackers of 3 tarwebiscuitjes, verkruideld
- 1.5 el boter, gesmolten
- 150 g roomkaas

- ½ kopje suiker of basterdsuiker
- 1 ei, licht geklopt
- ¼ kopje zure room

### Keukengerei:

- 4 ingevette vormpjes
- Plasticfolie of een andere folie die kan worden gebruikt bij hoge temperaturen

### Bereidingswijze:

1. Meng in een kom de verkruidelde Graham-crackers en de boter. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de vormpjes en pers het mengsel tot op de bodem van de vormpjes.
2. Meng alle overige ingrediënten in een andere kom tot een glad mengsel en giet dit mengsel in de voorbereide vormpjes. Dek elk vormpje af met plasticfolie of een andere folie.
3. Giet 250 ml water in de binnenpan en plaats vervolgens het stoomaccessoire. Plaats de vormpjes toe. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 6 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel.
5. Laat het gerecht voor het serveren afkoelen.

## ES - TARTA DE QUESO

dificultad 6 minutos



### Ingredientes:

- 3 galletas Graham o 3 galletas Digestive, machacadas
- 1.5 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 150 g de queso en crema

- ½ taza de azúcar o azúcar extrafino
- 1 huevo ligeramente batido
- ¼ taza de crema agria

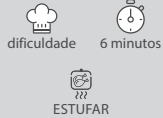
### Utensilios:

- 4 moldes individuales engrasados con mantequilla
- Film o aluminio de cocina que pueda usarse a altas temperaturas

### Método de cocción:

1. En un recipiente, mezcla las galletas Graham machacadas con la mantequilla. Reparte la mezcla de las galletas Graham uniformemente entre los moldes y presiona la mezcla hacia el fondo.
2. Mezcla los ingredientes restantes en un segundo recipiente hasta formar una mezcla suave y, a continuación, vierte esta mezcla en los moldes. Cubre cada molde con papel de plástico o de aluminio.
3. Vierte 250 ml de agua en el bol de cocción y coloca el accesorio de vapor. Añade los moldes encima. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 6 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa.
5. Deja que se enfríe antes de servir.

## PT - CHEESECAKE



### Ingredientes:

- 3 bolachas Graham Cracker integrais ou 3 biscoitos digestivos esmagados
- 1.5 colheres de sopa de manteiga derretida

- 150 g de queijo creme
- ½ chávena de açúcar refinado
- 1 ovo levemente batido
- ¼ chávena de natas ácidas

### Utensílios:

- 4 formas pequenas untadas com manteiga
- Película aderente ou folha de alumínio que possa ser utilizada a altas temperaturas

### Método de cozedura:

1. Numa taça, misture as bolachas esmagadas e a manteiga. Divida uniformemente a mistura de bolacha pelas formas e pressione a mistura no fundo das formas.
2. Misture os restantes ingredientes numa segunda taça até obter uma massa suave e, em seguida, coloque esta mistura dentro das formas preparadas. Cubra cada forma com película aderente ou folha de alumínio.

3. Coloque 250 ml de água na cuba de cozedura e, em seguida, coloque o acessório de cozedura a vapor. Adicione as formas pequenas por cima. Feche e bloqueie a tampa, selecione o programa Estufar e defina 6 minutos.
4. Quando a cozedura estiver terminada, liberte a pressão. Abra a tampa.
5. Deixe arrefecer antes de servir.



## DE - KÄSEKUCHEN



### Zutaten:

- 3 Vollkorn-Butterkekse oder 3 Vollkornkekse, zerkleinert
- 1.5 EL Butter, geschmolzen
- 150 g Frischkäse

- ½ Tasse Zucker
- 1 Ei, leicht geschlagen
- ½ Tasse Sauerrahm

### Utensilien:

- 4 Auflaufformen, gebuttert
- Frischhaltefolie, die bei hohen Temperaturen verwendet werden kann

### Zubereitungsmethode:

1. Vermengen Sie in einer Schüssel zerkleinerte Butterkekse und Butter miteinander. Verteilen Sie die Keksmischung gleichmäßig auf die Auflaufförmchen und drücken Sie die Mischung auf den Boden der Auflaufförmchen.
2. Vermischen Sie alle übrigen Zutaten in einer zweiten Schüssel, bis eine glatte Masse entsteht. Geben Sie diese Mischung in die vorbereiteten Auflaufförmchen. Bedecken Sie alle Auflaufformen mit Folie.

3. Geben Sie 250 ml Wasser in die Schüssel und setzen Sie den Dampfeinsatz ein. Stellen Sie die Auflaufförmchen auf den Dampfeinsatz. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie das Programm zum Schmoren für 6 Minuten aus.
4. Lassen Sie den Druck ab, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel.
5. Lassen Sie die Förmchen vor dem Servieren abkühlen.

## EL - ΤΣΙΖΚΕΪΚ



### Υλικά:

- 3 μπισκότα ολικής άλεσης ή 3 μπισκότα digestive, θρυμματισμένα
- 1.5 κ.σ. βούτυρο, λιωμένο
- 150 g τυρί κρέμα

- ½ φλιτζάνι ζάχαρη ή άχνη ζάχαρη
- 1 αυγό, ελαφρώς χτυπημένο
- ¼ φλιτζάνι ξινή κρέμα

### Εργαλεία:

- 4 φορμάκια βουτυρωμένα
- Πλαστική μεμβράνη ή αλουμινοχαρτό, κατάλληλα για χρήση σε υψηλή θερμοκρασία

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τα θρυμματισμένα μπισκότα και το βούτυρο. Χωρίστε το μείγμα στα φορμάκια σε ίσες ποσότητες και πιέστε το μείγμα στον πάτο τους.
2. Αναμείξτε όλα τα υπόλοιπα υλικά σε ένα άλλο μπολ μέχρι να αποκτήσουν λεία υφή, και μετά αδειάστε αυτό το μείγμα στα φορμάκια που έχετε ετοιμάσει. Καλύψτε κάθε φορμάκι με την πλαστική μεμβράνη ή το αλουμινοχαρτό.

3. Προσθέστε 250 ml νερό στον κάδο μαγειρέματος και κατόπιν τοποθετήστε το εξάρτημα ατμού. Προσθέστε από πάνω τα φορμάκια.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, εκτονώστε την πίεση. Ανοίξτε το καπάκι.
5. Αφήστε τα να κρυώσουν πριν σερβίρετε.

## IT - CHEESECAKE



### Ingredienti:

- 3 cracker Graham interi o 3 biscotti digestive, sbriciolati
- 1½ cucchiari di burro, fuso
- 150 g di formaggio cremoso
- ½ tazza di zucchero o di zucchero semolato

- 1 uovo, leggermente sbattuto
  - ¼ tazza di panna acida
- Utensili:
- 4 pirottini, imburrati

- Pellicola in plastica o alluminio utilizzabile ad alta temperatura

### Preparazione:

1. In un recipiente, mescolare i cracker Graham sbriciolati e il burro. Distribuire la mistura di cracker tritati e burro in modo uniforme sul fondo dei pirottini facendo pressione.
2. Miscelare tutti gli altri ingredienti in un secondo recipiente fino a ottenere un composto omogeneo, quindi versare il composto nei pirottini pronti. Coprire ogni pirottino con della pellicola.

3. Versare 250 ml di acqua nel recipiente per la cottura, quindi posizionare l'accessorio vapore. Aggiungere i pirottini nella parte superiore.
4. Terminata la cottura, rilasciare la pressione. Aprire il coperchio.
5. Lasciare raffreddare prima di servire.

## العربية - كعكة الجبن

### المكونات:

- ½ كوب من السكر العادي أو السكر الناعم
  - بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
  - ¼ كوب من القشدة الحامضة
- الأدوات:
- 4 أطباق تقديم حلوى مدهونة بالزبدة
  - غلاف بلاستيكي أو ورق الألومنيوم الذي يمكن استخدامه في درجات حرارة عالية

- 3 قطع من بسكويت غراهام المكسر، أو 3 قطع من بسكويت دايجيستيف المكسر
- 1.5 ملعقة كبيرة من الزبدة الذائبة
- 150 جم من الجبن الكريمة



### طريقة الطهي:

3. صبّي 250 مل من الماء في وعاء الطهي ثم ضعي ملح البخار. وأضيفي أطباق تقديم الحلوى أعلى وعاء الطهي. أغلقي الغطاء بإحكام. وحددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطي الوقت على 6 دقيقة.
4. بمجرد الانتهاء من الطهي، حرري الضغط. افتحي الغطاء.
5. اتركي الأطباق تبرد قبل تقديمها.

1. في وعاء، اخلطي بسكويت غراهام المكسر مع الزبدة. قسّمي بسكويت غراهام المكسر بالتساوي بين أطباق تقديم الحلوى، واضغطي على البسكويت ليصل إلى قاع أطباق تقديم الحلوى.
2. اخلطي كل المكونات المتبقية في وعاء آخر إلى أن يصبح قوامها ناعماً، ثم صبّي هذا الخليط في أطباق تقديم الحلوى التي حضرتها. قومي بتغطية كل طبق حلوى بغلاف بلاستيكي أو ورق ألومنيوم.





## FR - CRÈME À L'ORANGE

difficulté 6 minutes



MIJOTÉ

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 400 ml de lait
- 80 g de sucre en poudre
- 80 ml de caramel liquide
- 2 oranges
- Moules

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Prélevez des zestes d'orange. Épluchez ensuite les oranges et coupez-les en segments. Couvrez les segments et conservez-les au frais.
3. Dans un grand bol, mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez ensuite du lait et un peu de zeste d'orange.
4. Versez le caramel dans le fond des moules.
5. Ajoutez ensuite le mélange d'œufs. Recouvrez les moules d'un film plastique.
6. Versez 200 ml d'eau dans le bol de cuisson. Placez le panier vapeur et y déposer les moules.
7. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 6 min.
8. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
9. Laissez refroidir 12 heures au réfrigérateur. Servez avec les morceaux d'orange réservés et répartissez les zestes d'orange restant.

## EN - CUSTARD WITH ORANGE

difficulty 6 minutes



STEW

### Ingredients:

- 2 eggs
- 400ml milk
- 80g caster sugar
- 80ml liquid caramel
- 2 oranges
- Moulds

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Zest the oranges. Then peel the oranges and cut into segments. Cover segments and keep chilled.
3. In a large bowl: mix together eggs and sugar. Then stir in milk and a little of the orange zest.
4. Spoon the caramel in the base of the moulds.
5. Pour the egg mixture into the moulds. Cover the moulds with plastic wrap.
6. Pour 200ml of water in cooking bowl. Place the steam basket with the moulds in it.
7. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 6 mins.
8. Release pressure and open the lid.
9. Cool in the fridge for 12 hours. Serve with the reserved orange segments and scatter over remaining orange zest.

## NL - CUSTARD MET SINAASAPPEL

moelijkheidsgraad 6 minuten



STOVEN

### Ingrediënten:

- 2 eieren
- 400ml melk
- 80 g basterdsuiker
- 80 ml vloeibare karamel
- 2 sinaasappels
- Vormpjes

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Rasp de schil van de sinaasappels. Pel daarna de sinaasappels en snijd ze in partjes. Bedek de partjes en bewaar ze gekoeld.
3. In een grote kom: meng de eieren en de suiker. Meng daarna de melk met een beetje geraspte sinaasappelschil.
4. Schep de karamel in de bodem van de vormpjes.
5. Giet het eimengsel in de vormpjes. Dek de vormpjes af met plasticfolie.
6. Giet 200 ml water in de binnenpan en plaats vervolgens het stoomaccessoire. Plaats de vormpjes bovenop.
7. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 6 minuten.
8. Laat de druk eraf en open het deksel.
9. Zet 12 uur in de koelkast. Serveer met de sinaasappelpartjes die opzij staan en strooi er de resterende sinaasappelrasp over.

## ES - NATILLAS CON NARANJA

difficultad 6 minutos



ESTOFADO

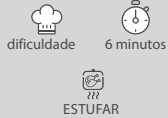
### Ingredientes:

- 2 huevos
- 400 ml de leche
- 80 g de azúcar extrafino
- 80 ml de caramelo líquido
- 2 naranjas
- Moldes

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Ralla la cáscara de la naranja. A continuación, quítalos toda la piel a los gajos. Tápalos y refrigéralos.
3. En un cuenco grande: mezcla los huevos y el azúcar. A continuación, añade la leche y un poco de la ralladura de naranja.
4. Pon el caramelo en la base de los moldes.
5. Vierte la mezcla del huevo en los moldes. Cubre los moldes con plástico.
6. Vierte 200 ml de agua en el recipiente de cocción y coloca el accesorio de vapor. Añade los moldes encima.
7. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 6 minutos.
8. Despresuriza y abre la tapa.
9. Refrigera durante 12 horas. Sirve con los gajos de naranja reservados y esparce por encima la ralladura de naranja restante.

## PT - PUDIM COM LARANJA



dificuldade 6 minutos



ESTUFAR

### Ingredientes:

- 2 ovos
- 400 ml de leite
- 80g de açúcar refinado
- 80 ml de caramelo líquido
- 2 laranjas
- Formas

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Raspe a cascas das laranjas. Em seguida, descasque as laranjas e corte-as em gomos. Tape os gomos e leve-os ao frigorífico.
3. Numa taça grande, misture os ovos e o açúcar. Em seguida, acrescente o leite e um pouco da raspa de laranja.
4. Coloque colheradas de caramelo no fundo das formas.
5. Deite a mistura de ovos para as formas. Cubra as formas com película aderente.
6. Coloque 200 ml de água na cuba de cozedura e, em seguida, coloque o acessório de cozedura a vapor. Adicione as formas por cima.
7. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 6 minutos.
8. Liberte a pressão e abra a tampa.
9. Leve ao frigorífico durante 12 horas. Sirva com os gomos de laranja reservados e polvilhe com a restante raspa de laranja.



## DE – PUDDING MIT ORANGE



schwierigkeit 6 Minuten



SCHMOREN

### Zutaten:

- 2 Eier
- 400ml Milch
- 80g Zucker
- 80 ml flüssiges Karamell
- 2 Orangen
- Formen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie Zesten von den Orangen herunter. Schälen Sie dann die Orangen und schneiden Sie diese in Spalten. Decken Sie die Spalten ab und bewahren Sie sie kühl auf.
3. Verrühren Sie in einer großen Schüssel Eier und Zucker miteinander. Rühren Sie dann die Milch und ein wenig der Orangenzesten ein.
4. Geben Sie das Karamell in den Boden der Formen.
5. Geben Sie die Eiermischung in die Formen. Decken Sie die Formen mit Folie ab.
6. Geben Sie 200 ml Wasser in die Schüssel und setzen Sie den Dampfeinsatz ein. Stellen Sie die Gussformen auf den Dampfeinsatz.
7. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 6 Minuten ein.
8. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
9. Lassen Sie die Mischung 12 Stunden lang abkühlen. Servieren Sie mit den beiseitegestellten Orangenzesten und streuen Sie die verbleibenden Orangenzesten darüber.

## EL - ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΡΝΤ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ



βαθμός 6 λεπτά

δυσκολίας



ΑΡΧΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Υλικά:

- 2 αυγά
- 400 ml γάλα
- 80 g άχνη ζάχαρη
- 80 ml ρευστή καραμέλα
- 2 πορτοκάλια
- Φόρμες

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ξύστε τα πορτοκάλια. Στη συνέχεια, ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια και κόψτε τα σε κομμάτια. Καλύψτε τα κομμάτια και διατηρήστε τα κρύα.
3. Σε ένα μεγάλο μπλ, ανακατέψτε τα αυγά και τη ζάχαρη. Στη συνέχεια, ανακατέψτε με το γάλα και λίγο ζύσμα πορτοκαλιού.
4. Τοποθετήστε την καραμέλα στις φόρμες, με κουτάλι.
5. Αδειάστε το υπόλοιπο μείγμα αυγών μέσα στις φόρμες. Καλύψτε τις φόρμες με πλαστική μεμβράνη.
6. Προσθέστε 200 ml νερό στον κάδο μαγειρέματος και κατόπιν τοποθετήστε το εξάρτημα ατμού. Τοποθετήστε από πάνω τις φόρμες.
7. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
8. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
9. Τοποθετήστε το ψυγείο για 12 ώρες. Σερβίρετε προσθέτοντας από πάνω τα κομμάτια του πορτοκαλιού και πασπαλίστε με το υπόλοιπο ζύσμα πορτοκαλιού.

## IT - BUDINO ALL'ARANCIA



difficoltà 6 minuti



STUFATO

### Ingredienti:

- 2 uova
- 400 ml di latte
- 80 g di zucchero semolato
- 80 ml di caramello liquido
- 2 arance
- Stampi

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Grattugiare la scorza delle arance. Sbucciare poi le arance e dividerle in spicchi. Coprire gli spicchi e mantenerli al freddo.
3. In un recipiente grande: mescolare le uova e lo zucchero. Quindi aggiungere il latte e un po' della scorza d'arancia.
4. Versare il caramello sulla base degli stampi.
5. Versare il composto di uova negli stampi. Coprire gli stampi con della pellicola trasparente.
6. Versare 200 ml di acqua nel recipiente per la cottura e posizionare l'accessorio vapore. Aggiungere gli stampi nella parte superiore.
7. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 6 minuti.
8. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
9. Riporre in frigo per 12 ore. Servire con gli spicchi di arancia messi da parte e spargervi sopra la restante scorza d'arancia.

## العربية - كاسترد بالبرتقال

### المكونات:

- 80 مل من الكراميل السائل
- برتقالتان
- قوالب
- 80 مل من الماء في وعاء الطهي ثم ضعي ملح البخار. وأضيفي القوالب أعلى وعاء الطهي.
- 80 جم من السكر الناعم
- 400 مل من الحليب
- 2 بيضتان



مستوى الصعوبة 6 دقائق



STEW

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قومي ببشر قشر البرتقالين. ثم قشري البرتقالين وقطعيهما إلى أجزاء. غطي هذه الأجزاء واحفظيها في التلاجة.
3. في وعاء كبير: اخطي البيض والسكر معًا. ثم قلبّي الحليب مع القليل من قشر البرتقال المبشور.
4. اسكي الكراميل في قاع القوالب باستخدام المعلقة.
5. صبّي خليط البيض في القوالب. وقومي بتغطية القوالب بغطاء بلاستيكي.



## FR - FONDANT AU CHOCOLAT

difficulté 14 minutes



VAPEUR

### Ingrédients :

- 100 g de chocolat pâtissier à 50-55 % de cacao, fondu
- 60 g de beurre fondu
- 40 g de farine de maïs (ou autre)
- 40 g de poudre d'amande
- ¼ de c. à c. de levure en poudre
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 2 barres de chocolat, coupées en 4 morceaux
- 4 ramequins

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mélangez tous les ingrédients et versez le mélange obtenu dans les ramequins. Ajoutez la barre de chocolat au milieu.
3. Versez 250 ml d'eau dans le bol de cuisson. Placez le panier vapeur et y déposer les ramequins.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 14 min.
5. Laissez refroidir légèrement avant de démouler. Servez.

## EN - CHOCOLATE FONDANT SURPRISE

difficulty 14 minutes



STEAM

### Ingredients:

- 100g cooking chocolate, 50%/55% cocoa, melted
- 60g melted butter
- 40g cornflour (or alternative)
- 40g ground almonds
- ¼ tsp baking powder
- 50g sugar
- 2 eggs
- 2 bars of chocolate, cut in 4 pieces
- 4 ramekins

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Mix all the ingredients, pour into ramekins. Add the bar of chocolate in middle.
3. Pour 250ml of water in cooking bowl. Place the steam basket with the ramekins in it.
4. Close the lid and lock it. Choose Steam program and set to 14 mins.
5. Leave to cool slightly before turning out. Serve.

## NL - VERRASSING MET CHOCOLATEFONDANT

moelijkheidsgraad 14 minuten



STOMEN

### Ingrediënten:

- 100 g kookchocolade, 50%/55% cacao, gesmolten
- 60 g gesmolten boter
- 40 g maïzena (of een alternatief)
- 40 g gemalen amandelen
- ¼ tl bakpoeder
- 50 g suiker
- 2 eieren
- 2 repen chocolade, in 4 stukken
- 4 vormpjes

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Meng alle ingrediënten en giet ze in de vormpjes. Voeg de reep chocolade in het midden toe.
3. Giet 250 ml water in de binnenpan en plaats vervolgens het stoomaccessoire. Plaats de vormpjes toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stomen en stel de tijd in op 14 minuten.
5. Laat een beetje afkoelen voordat u de inhoud uit de vormpjes haalt. Serveer.

## ES - SORPRESA DE FONDANT DE CHOCOLATE

difficultad 14 minutos



VAPOR

### Ingredientes:

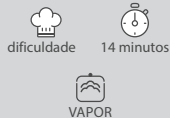
- 100 g de chocolate de fundir, 50 %/55 % de cacao, fundido
- 60 g de mantequilla derretida
- 40 g de harina de maíz (o alternativa)
- 40 g de almendras picadas
- ¼ cucharada de postre de levadura en polvo
- 50 g de azúcar
- 2 huevos
- 2 barras de chocolate, cortadas en 4 trozos
- 4 moldes individuales

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Mezcla todos los ingredientes y viértelos en moldes individuales. Añade las barras de chocolate en el centro.
3. Vierte 250 ml de agua en el bol de cocción y coloca el accesorio de vapor. Añade los moldes encima.
4. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Vapor y ajusta 14 minutos.
5. Deja que se enfríe un poco antes de presentar. Sirve.



## PT - FONDANT DE CHOCOLATE SURPRESA



dificuldade 14 minutos



VAPOR

### Ingredientes:

- 100 g de chocolate de culinária, 50%/55% de cacau, derretido
- 60 g de manteiga derretida
- 40 g de farinha de milho (ou alternativa)
- 40 g de amêndoas moídas
- ¼ colher de chá de fermento em pó
- 50 g de açúcar
- 2 ovos
- 2 tabletes de chocolate cortadas em 4 pedaços
- 4 formas pequenas

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Misture todos os ingredientes e deite a mistura para as formas. Acrescente os pedaços de chocolate no meio.
3. Coloque 250 ml de água na cuba de cozedura e, em seguida, coloque o acessório de cozedura a vapor. Adicione as formas pequenas por cima.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Cozer a vapor e defina 14 minutos.
5. Deixe arrefecer ligeiramente antes de desenformar. Sirva.



## DE – SCHOKOLADENFONDANT-ÜBERRASCHUNG



schwierigkeit 14 Minuten



DAMPF

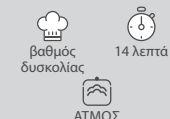
### Zutaten:

- 100 g Schokolade zum Kochen, 50 %/55 % Kakao, geschmolzen
- 60 g geschmolzene Butter
- 40 g Maismehl (oder Alternative)
- 40 g gemahlene Mandeln
- ¼ TL Backpulver
- 50g Zucker
- 2 Eier
- 2 Schokoladenriegel, in 4 Stücke geschnitten
- 4 Auflaufförmchen

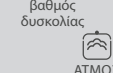
### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Mischen Sie alle Zutaten und geben Sie sie in die Förmchen. Geben Sie den Schokoriegel in die Mitte.
3. Geben Sie 250 ml Wasser in die Schüssel und setzen Sie den Dampfeinsatz ein. Stellen Sie die Auflaufförmchen auf den Dampfeinsatz.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Dampf-Programm aus und stellen Sie es auf 14 Minuten ein.
5. Lassen Sie alles vor dem Stürzen etwas abkühlen. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

## EL - ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΕΚΠΛΗΗ



βαθμός 14 λεπτά



ΑΤΜΟΣ

### Υλικά:

- 100 g σοκολάτα κουβερτούρα, 50%/55% κακάο, λιωμένη
- 60 g λιωμένο βούτυρο
- 40 g κορν φλάουρ (ή άλλο αντίστοιχο)
- 40 g τριμμένα αμύγδαλα
- ¼ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 50 g ζάχαρη
- 2 αυγά
- 2 μπάρες σοκολάτας, κομμένες σε 4 κομμάτια
- 4 φορμάκια

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Ανακατέψτε όλα μαζί τα υλικά και αδειάστε το μείγμα στα φορμάκια. Προσθέστε την μπάρα σοκολάτας στη μέση.
3. Προσθέστε 250 ml νερό στον κάδο μαγειρέματος και κατόπιν τοποθετήστε το εξάρτημα ατμού. Προσθέστε από πάνω τα φορμάκια.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού και ορίστε τον χρόνο στα 14 λεπτά.
5. Αφήστε να κρυώσει ελαφρώς προτού τα ξεφορμάρετε. Σερβίρετε.

## IT - SORPRESA AL CIOCCOLATO FONDENTE



difficoltà 14 minuti



COTTURA A VAPORE

### Ingredienti:

- 100 g di cioccolato per dolci, 50%/55% di cacao, fuso
- 60 g di burro fuso
- 40 g di farina di mais (o prodotto alternativo)
- 40 g di mandorle tritate
- ¼ cucchiaino di lievito in polvere
- 50 g di zucchero
- 2 uova
- 2 barrette di cioccolato, tagliate in 4 pezzi
- 4 pirottini

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Mescolare tutti gli ingredienti e versare nei pirottini. Aggiungere la barretta di cioccolato al centro.
3. Versare 250 ml di acqua nel recipiente per la cottura, quindi posizionare l'accessorio vapore. Aggiungere i pirottini nella parte superiore.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Cottura a vapore e impostare su 14 minuti.
5. Lasciare raffreddare leggermente prima di capovolgere. Servire.

## العربية - فندان الشوكولاتة السائلة

المكونات:

- 100 جم من شوكولاتة الطبخ الذائبة المحتوية على 55%/50% من الكاكاو
- 60 جم من الزبدة الذائبة
- 40 جم من دقيق الذرة (أو بديل له)
- 40 جم من اللوز المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من البيكنج بودر
- 50 جم من السكر
- بيضتان
- قطعتان من الشوكولاتة، مقطعتان إلى 4 قطع
- 4 أطباق حلوى



مستوى الصعوبة 14 دقيقة



الطهي بالبخار

### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. اخلطي كل المكونات، وصيبيها في أطباق تقديم الحلوى. ضعي قطعة الشوكولاتة في منتصف الطبق.
3. صبي 250 مل من الماء في وعاء الطهي ثم ضعي ملح البخار. وأضيفي أطباق تقديم الحلوى أعلى وعاء الطهي.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Steam (الطهي بالبخار) واضبطيه على 14 دقيقة.
5. اتركي الأطباق تبرد قليلاً قبل إخراجها. جاهز للتقديم.



## EN - WHITE CHOCOLATE CREAM



### Ingredients:

- 2 gelatine in sheets of 2g, soaked
- 500ml milk
- 200ml single cream
- 180g white chocolate, finely chopped or grated
- 22g cornflour
- 4 ramekins

### Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. In a separate bowl: mix the cornflour with a little milk until smooth.
3. Add the remaining milk and cream, stirring until well combined.
4. Pour into the cooking bowl. Choose DIY program and set to 110°C, 10 mins. At the end of the cooking, add the drained gelatine. Beat and mix.
5. Add white chocolate. Mix well until chocolate is melted and smooth.
6. Divide between ramekins. Refrigerate for 12 hours. Serve topped with white chocolate curls.

## NL - WITTE CHOCOLADECRÈME



### Ingrediënten:

- 2 geweekte velletjes gelatine van elk 2 g
- 500 ml melk
- 200 ml kookroom
- 180 g witte chocolade, fijngehakt of geraspt
- 22 g maïzena
- 4 vormpjes

### Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. In een aparte kom: meng de maïzena met een beetje melk tot een glad mengsel.
3. Voeg de resterende melk en de kookroom toe en roer totdat alles goed is gemengd.
4. Giet het mengsel in de binnenpan. Selecteer het programma DIY en stel de temperatuur in op 110°C en de tijd op 10 minuten. Voeg de uitgelekte gelatine toe. Klop en meng.
5. Voeg de witte chocolade toe. Meng goed tot de chocolade gesmolten en glad is.
6. Verdeel dit over de vormpjes. Zet 12 uur in de koelkast. Serveer met witte chocoladekrullen erop.

## FR - CRÈME AU CHOCOLAT BLANC



### Ingrédients :

- 2 feuilles de gélatine de 2 g, trempées
- 500 ml de lait
- 200 ml de crème liquide
- 180 g de chocolat blanc finement coupé ou râpé
- 22 g de farine de maïs
- 4 ramequins

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Dans un bol séparé, mélangez la farine de maïs avec un peu de lait et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Ajoutez le restant du lait et la crème, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Versez dans le bol de cuisson. Choisissez le programme DIY et réglez-le sur 110°C, 10 min. A la fin de la cuisson, ajoutez la gélatine essorée et mélangez.
5. Ajoutez le chocolat blanc. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse.
6. Répartissez le mélange entre les ramequins. Laissez refroidir 12 heures au réfrigérateur. Servez surmonté de morceaux de chocolat blanc.

## ES - CREMA DE CHOCOLATE BLANCO



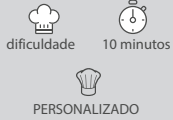
### Ingredientes:

- 2 láminas de gelatina de 2 g remojadas
- 500 ml de leche
- 200 ml de nata líquida
- 180 g de chocolate blanco picado o rallado
- 22 g de harina de maíz
- 4 moldes individuales

### Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. En un recipiente aparte: mezcla la harina de maíz con un poco de leche hasta que se disuelva.
3. Añade la leche y la nata restantes, removiendo hasta que estén bien mezclados.
4. Viértelo en el recipiente de cocción. Elige el programa FAVORITOS y ajusta 110 °C, 10 minutos. Añade la gelatina escurrida. Bate y mezcla.
5. Añade el chocolate blanco. Mezcla bien hasta que el chocolate se funda y quede una mezcla suave.
6. Reparte entre los moldes. Refrigera durante 12 horas. Sirvelo con virutas de chocolate blanco.

## PT - CREME DE CHOCOLATE BRANCO



### Ingredientes:

- 2 folhas de gelatina de 2 g demolhadas
- 500 ml de leite
- 200 ml de natas magras
- 180 g de chocolate branco picado finamente ou ralado
- 22 g de farinha de milho
- 4 formas pequenas

### Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Numa taça à parte: misture a farinha de milho com um pouco de leite até obter uma mistura suave.
3. Adicione o restante leite e as natas, mexendo bem.
4. Coloque na cuba de cozedura. Escolha o programa Personalizado e defina 110 °C durante 10 minutos. Acrescente a gelatina escorrida. Bata e misture.
5. Adicione o chocolate branco. Misture bem até o chocolate estar derretido e suave.
6. Divida pelas formas. Leve ao frigorífico durante 12 horas. Sirva polvilhado com raspas de chocolate branco.



## DE – WEISSE SCHOKOLADENCREME



### Zutaten:

- 2 Blatt Gelatine à 2 g, eingeweicht
- 500ml Milch
- 200 ml Sahne
- 180 g weiße Schokolade, fein gehackt oder gerieben
- 22 g Maismehl
- 4 Auflaufförmchen

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Mischen Sie in einer separaten Schüssel das Maismehl mit etwas Milch, bis eine glatte Mischung entsteht.
3. Fügen Sie unter Rühren die verbleibende Milch und Sahne hinzu, bis alles gut verrührt ist.
4. Geben Sie die Mischung in die Schüssel. Wählen Sie das DIY-Programm aus und stellen Sie es für 10 Minuten auf 110 °C ein. Geben Sie die abgetropfte Gelatine hinzu. Mixen Sie die Mischung auf.
5. Geben Sie die weiße Schokolade hinzu. Vermengen Sie die Mischung gründlich miteinander, bis die Schokolade geschmolzen und glatt ist.
6. Teilen Sie die Mischung auf die Auflaufförmchen auf. Lassen Sie die Mischung 12 Stunden lang abkühlen. Garniert mit weißen Schokoladenraspeln servieren.

## EL - ΚΡΕΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



### Υλικά:

- 2 φύλλα ζελατίνης των 2 g, μουλιασμένα
- 500 ml γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 180 g λευκή σοκολάτα, ψιλοκομμένη ή τριμμένη
- 22 g κορν φλάουρ
- 4 φορμάκια

### Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Σε ένα ξεχωριστό μπολ, ανακατέψτε το κορν φλάουρ με λίγο γάλα, μέχρι να γίνει κρεμώδες.
3. Προσθέστε το υπόλοιπο γάλα και την κρέμα, ανακατεύοντας μέχρι να ομογενοποιηθούν.
4. Αδειάστε το μείγμα στον κάδο μαγειρέματος. Επιλέξτε το πρόγραμμα ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά στους 110°C. Προσθέστε τη ζελατίνη αφού τη στραγγίσετε. Χτυπήστε και ανακατέψτε.
5. Προσθέστε τη λευκή σοκολάτα. Ανακατέψτε καλά μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να αποκτήσει κρεμώδη υφή.
6. Μοιράστε στα φορμάκια. Τοποθετήστε το ψυγείο για 12 ώρες. Σερβίρετε πασπαλιζώντας με ξύσμα λευκής σοκολάτας.

## IT - CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO



### Ingredienti:

- 2 fogli di gelatina da 2 g, ammolati
- 500 ml di latte
- 200 ml di panna liquida
- 180 g di cioccolato bianco, tritato finemente o grattugiato
- 22 g di farina di mais
- 4 pirottini

### Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. In un recipiente separato: mescolare la farina di mais con un po' di latte fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Aggiungere il latte rimanente e la panna, mescolando fino ad amalgamare bene.
4. Versare nel recipiente per la cottura. Scegliere il programma Modalità Chef regolabile e impostarlo su 110° C per 10 minuti. Aggiungere la gelatina sciolta. Sbattere e mescolare.
5. Aggiungere il cioccolato bianco. Mescolare bene fino a quando il cioccolato non si scioglie e diventa omogeneo.
6. Suddividere tra i pirottini. Riporre in frigo per 12 ore. Servire guarnendo con riccioli di cioccolato bianco.

## العربية - كريمة الشوكولاتة البيضاء

- 180 جم من الشوكولاتة البيضاء المفرومة أو المبشورة بطريقة ناعمة
- 22 جم من دقيق الذرة
- 4 أطباق حلوى

### المكونات:

- ورقتان من الجيلاتين المنقوع بوزن 2 جم
- 500 مل من الحليب
- 200 مل من القشدة المخففة



### طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. في وعاء منفصل: اخلطي دقيق الذرة مع الحليب إلى أن يصبح القوام ناعماً.
3. أضيفي الكمية المتبقية من القشدة والحليب، وقلي الخليط إلى أن تمتزج المكونات معاً.
4. صبي المكونات في وعاء الطهي. اختاري برنامج DIY (اصنعها بنفسك)، واضبطي درجة الحرارة على 110 درجات مئوية والوقت على 10 دقائق.
5. أضيفي الجيلاتين المصفى.
6. اخفقي الخليط واخفقي مكوناته معاً.





## EN - NECTARINES WITH HONEY AND RICOTTA



### Ingredients:

- 4 nectarines, halved
- 200 g Ricotta cheese
- 4 tbsp honey
- 2 tbsp lemon juice
- 100 g flaked almonds

### Cooking method:

Prepare the ingredients.

1. In a mixing bowl, combine ricotta, honey, lemon juice and half the almonds.
2. Garnish each nectarine half with this mixture.
3. Install the Turbo Crisp lid and start the Manual program: 20 min at 200°C. Sprinkle with the remaining almonds.

**Tips:** For optimal results, follow the specified quantities.



**This recipe requires the Turbo Crisp attachment.**

## NL - NECTARINES MET HONING EN RICOTTA



### Ingrediënten:

- 4 nectarines, gehalveerd
- 200 g ricottakaas
- 4 eetlepels honing
- 2 eetlepels citroensap
- 100 g geschaafde amandelen

### Bereidingswijze:

Bereid de ingrediënten voor.

1. Meng in een mengkom de ricotta, de honing, het citroensap en de helft van de amandelen.
2. Verdeel dit mengsel over alle nectarinehelften.
3. Plaats het Turbo Crisp-deksel en start het programma Manual (Handmatig): 20 min. op 200 °C. Bestrooi met de rest van de amandelen.

**Tips:** Serveer met mayonaise of een kerriesaus.



**Voor dit recept hebt u het Turbo Crisp-opzetstuk nodig.**

## FR - NECTARINES MIEL RICOTTA



### Ingédients:

- 4 nectarines coupées en 2
- 200 g de ricotta
- 4 càs de miel liquide
- 2 càs de jus de citron
- 100 g d'amandes effilées

### Methode de cuisson :

Préparer les ingrédients.

1. Mélanger la ricotta, le miel, le jus de citron et la moitié des amandes.
2. Garnir les moitiés de nectarines avec cette préparation.
3. Positionner le Turbo Crisp. Cuire 20 min à 200°C, mode Manuel. Parsemer d'amandes.

**Tips:** Bien respecter les quantités indiquées pour un résultat optimal.



**Cette recette nécessite l'utilisation du couvercle Turbo Crisp.**

## ES - NECTARINAS CON MIEL Y REQUESÓN



### Ingredientes:

- 4 nectarinas cortadas por la mitad
- 200 g de requesón
- 4 cucharadas de miel líquida
- 2 cucharada de zumo de limón
- 100 g de almendras laminadas

### Método de cocción:

Preparar los ingredientes.

1. Mezclar el requesón, la miel, el zumo de limón y la mitad de las almendras.
2. Rellenar las mitades de nectarina con la mezcla.
3. Colocar la tapa Turbo Crisp. Cocinar durante 15 minutos a 200°C en modo manual. Espolvorear con almendras.

**Tips:** Para obtener un resultado óptimo, utilizar las cantidades indicadas.



**Esta receta requiere el uso de la tapa Turbo Crisp.**

## PT - NECTARINAS COM MEL E RICOTTA



### Ingredientes:

- 4 nectarinas, às metades
- 200 g queijo Ricotta
- 4 C. de sopa mel
- 2 c. de sopa de sumo de limão
- 100 g amêndoas laminadas

### Metodo de cozedura:

Prepare os ingredientes.

1. Numa taça misture a ricotta, o mel, o sumo de limão e metade das amêndoas.
2. Guarneça cada metade da nectarina com esta mistura.
3. Coloque a tampa Turbo Crisp e inicie o programa Manual: 20 min a 200°C. Polvilhe com as restantes amêndoas.

**Tips:** Para obter os melhores resultados, siga as quantidades indicadas.



Para esta receita é necessário o acessório Turbo Crisp.



## DE - HONIG-RICOTTA-NEKTARINEN



### Ingredientes:

- 4 Nektarinen, halbiert
- 200 g Ricotta
- 4 EL flüssiger Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Mandelblättchen

### Zubereitungsmethode:

Zutaten vorbereiten.

1. Ricotta, Honig, Zitronensaft und die Hälfte der Mandeln mischen.
2. Die Nektarinenhälften mit dieser Mischung garnieren.
3. Den Turbo Crisp Deckel aufsetzen. Mit dem manuellen Modus während 20 Min. bei 200°C backen. Mit Mandeln bestreuen.

**Tips:** Beachten Sie die angegebenen Mengen für ein perfektes Ergebnis.



Für dieses Rezept wird der Turbo Crisp Deckel benötigt.

## EL - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ



### Υλικά:

- 4 νεκταρίνια, κομμένα στη μέση
- 200 γρ. τυρί ρικότα
- 4 κουταλιές της σούπας μέλι

- 2 κουταλιές της σούπας χυμός λεμονιού
- 100 γρ. αμύγδαλα φιλέ

### Μέθοδος μαγειρέματος:

Προετοιμάστε τα υλικά.

1. Σε ένα μπολ, προσθέστε το τυρί ρικότα, το μέλι, τον χυμό λεμονιού και τα μισά αμύγδαλα.
2. Γαρνίρετε κάθε μισό νεκταρίνι με αυτό το μείγμα.
3. Τοποθετήστε το καπάκι Turbo Crisp και ενεργοποιήστε το Χειροκίνητο πρόγραμμα: 20 λεπτά στους 200°C. Πασπαλίστε με τα υπόλοιπα αμύγδαλα.

**Tips:** Σερβίρετε με μαγιονέζα ή με σάλτσα κάρυ.



Για αυτήν τη συνταγή, απαιτείται το εξάρτημα Turbo Crisp.

## IT - PESCHE NETTARINE CON MIELE E RICOTTA



### Ingredientes:

- 4 pesche nettarine tagliate a metà
- 200 g di ricotta
- 4 cucchiari di miele
- 2 cucchiari di succo di limone
- 100 g di scaglie di mandorle

### Preparazione:

Preparare gli ingredienti.

1. In una ciotola, unire la ricotta, il miele, il succo di limone e metà delle mandorle.
2. Guarnire ogni mezza nettarina con questo composto.
3. Installare il coperchio Turbo Crisp e avviare il programma manuale: 20 minuti a 200 °C. Cospargere con le mandorle rimanenti.

**Tips:** Servire con maionese o una salsa al curry.



Questa ricetta richiede l'accessorio Turbo Crisp.

## العربية - النكتارين مع العسل وجبنة ريكوتا

المكونات:

- 4 نكتارين مقسومة إلى قسمين
- 200 جم من جبنة ريكوتا
- 4 ملاعق كبيرة من العسل
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون
- 100 جم من اللوز المتقشر



طريقة الطهي:

حضري المكونات.

1. في وعاء للخلط، امزجي جبنة ريكوتا مع العسل وعصير الليمون ونصف كمية اللوز.
2. زيني كل نصف نكتارين بهذا المزيج.
3. ثبتي غطاء Turbo Crisp وابدئي البرنامج اليدوي: 20 دقيقة على حرارة 200 درجة مئوية. زينيها بالكمية المتبقية من اللوز.

**Tips:** قدمي الطبق مع صلصة المايونيز أو الكاري.

تتطلب هذه الوصفة ملح Turbo CRISP.









*Moulinex*<sup>®</sup>

**TURBO  
CUISINE  
& FRY**