



Multicooker Recipes

Recettes pour multicuiseur

Recetas para realizar con
la olla multifunción



Avance Collection
Collection Avance
Colección Avance

PHILIPS

Content

Welcome to a world of easier cooking	4
What advantages does it offer?	4
How do you use the Multicooker?	5
Quick start guide	6
Sticky rice	8
Thai or basmati rice	10
Quinoa with asparagus	12
Mediterranean quinoa salad	14
Risotto with prosciutto and parmesan	16
Apple cinnamon oatmeal	18
Granola	20
Zucchini and potato tagine	22
Brussels sprouts with bacon and sausage	24
Steamed cod	26
Tagliatelle with shrimp	28
Beef stroganoff	30
Tomato sauce	32
Pasta bolognese	34
Sausage rougail	36
Chili con carne	38

Contenu

Bienvenue dans un monde où la cuisine est simple	4
Quels avantages offre-t-il?	4
Comment utilisez-vous le multicuiseur?	5
Guide de démarrage	6
Riz collant	8
Riz Thaï ou basmati	10
Quinoa aux asperges	12
Salade de quinoa méditerranéenne	14
Risotto au prosciutto et parmesan	16
Gruau aux pommes et à la cannelle	18
Granola	20
Tajine de courgettes et de pommes de terre	22
Choux de Bruxelles au bacon et à la saucisse	24
Morue à la vapeur	26
Tagliatelle aux crevettes	28
Bœuf stroganoff	30
Sauce tomate	32
Pâtes à la sauce bolognaise	34
Rougail de saucisse	36
Chili con carne	38

Contenido

Bienvenido al mundo de la cocina fácil	4
¿Qué ventajas ofrece?	4
¿Cómo se utiliza la olla multifunción?	5
Guía de inicio rápido	6
Arroz glutinoso	8
Arroz Tailandés o basmati	10
Quinoa con espárragos	12
Ensalada de quinoa mediterránea	14
Risotto con prosciutto y queso parmesano	16
Avena de manzana con canela	18
Granola	20
Tajine de calabacín y patata	22
Coles de bruselas con tocino y salchichas	24
Bacalao al vapor	26
Tagliatelle con camarones	28
Carne a la stroganoff	30
Salsa de tomate	32
Pasta boloñesa	34
Salchichas rougail	36
Chili con carne	38

Baby back ribs

40

Petites côtes levées de dos

40

Basque-style chicken

42

Poulet basquaise

42

Jamaican brown stew chicken

44

Ragoût de poulet brun à la jamaïcaine

44

Chicken with honey and soy sauce

46

Poulet au miel et à la sauce soya

46

Honey lemon chicken

48

Poulet au miel et au citron

48

Chicken curry

50

Poulet au cari

50

Enchiladas chili chicken

52

Enchiladas au chili et au poulet

52

Osso buco

54

Osso buco

54

Chicken soup

56

Soupe au poulet

56

Southern seafood gumbo

58

Gumbo du sud aux fruits de mer

58

Chocolate sandwich cookie muffins

60

Muffins aux biscuits sandwichs

60

Chocolate walnut cake

62

Gâteau au chocolat et aux noix

62

Nanaimo bars

64

Barres Nanaimo

64

Chocolate hazelnut cheesecake

66

Gâteau au fromage au chocolat et aux noisettes

66

Strawberry jam

68

Confiture de fraises

68

Roast Apples

70

Pommes au four

70

Plain yogurt

72

Yaourt nature

72

Greek yogurt

73

Yaourt Grec

73

Yogurt with fruit

74

Yaourt aux fruits

74

Frequently asked questions

76

Foire aux questions

76

Costillas de cerdo

40

Pollo al estilo vasco

42

Pollo estofado dorado jamaicano

44

Pollo con miel y salsa de soja

46

Pollo a la miel y limón

48

Pollo al curry

50

Enchiladas de pollo y chile

52

Ossobucco

54

Sopa de pollo

56

Quingombó de marisco del sur

58

Muffins de galleta de sándwich de chocolate

60

Bizcocho de chocolate y nuez

62

Barras Nanaimo

64

Cheesecake de avellana y chocolate

66

Mermelada de fresa

68

Manzanas asadas

70

Yoghurt natural

72

Yoghurt Griego

73

Yoghurt con frutas

74

Preguntas más frecuentes

76

Welcome to a world of easier cooking.

The Philips Multicooker is about to become your own personal chef and will cook many tasty dishes very simply. It consists of an inner pot, a steamer basket, a metric measuring cup (used in some recipes for measuring liquids or rice), a spoon which is very useful for serving, and a rice scoop.

What advantages does it offer?

In comparison with traditional cooking, the Multicooker with its non-stick inner pot allows you to cook with less fat (in general the recipes use 1 tablespoon of oil for 4 to 6 people). You'll use less stock-type liquid when cooking stewed dishes (tagine, curries, rougail, osso buco, etc.) because liquids evaporate a lot less, giving your dishes more concentrated flavors and ensuring that meat, fish and vegetables stay tender.

You can prepare whole dishes with nothing to wash up other than the inner pot. You can wipe it in a flash or it can go in the dishwasher.

Some dishes, stews in particular or dishes in a sauce, require virtually no supervision and there is no risk of the food sticking or cooking too quickly.

Bienvenue dans un monde où la cuisine est simple.

Le multicuiseur de Philips deviendra rapidement votre propre chef cuisinier et permettra de préparer très facilement une foule de repas savoureux. Il comprend une marmite, un panier pour la cuisson à la vapeur; une tasse à mesurer graduée en unités métriques (utilisée dans certaines recettes pour mesurer le liquide ou le riz), une cuillère très utile pour servir; et une cuillère pour le riz.

Quels avantages offre-t-il?

Par rapport à une cuisson traditionnelle, le multicuiseur permet, grâce à sa marmite antiadhésive, de cuisiner avec moins de matières grasses (les recettes contiennent en général 1 cuillère à table d'huile pour 4 à 6 personnes). Vous utiliserez moins de liquide pour préparer vos plats mijotés (tagine, caris, rougail, Osso Buco, etc.) puisqu'ils s'évaporent beaucoup moins, ce qui permet d'avoir des plats aux saveurs plus concentrées et des textures de viande, de poisson et de légumes bien moelleuses. Vous pouvez préparer des plats complets sans avoir à laver autre chose que la marmite. Elle se nettoie en un clin d'œil avec un chiffon et peut également aller au lave-vaisselle.

Certains plats, notamment les plats mijotés ou les plats en sauce, ne demandent pratiquement pas de surveillance et il n'y a pas de risques que la nourriture colle ou cuise trop rapidement.

Bienvenido al mundo de la cocina fácil.

La olla multifunción de Philips está a punto de convertirse en su chef personal y cocinará diversos platos sabrosos muy fácilmente. Consta de un recipiente interior, una cesta vaporera, una taza de medición métrica (que se utiliza en algunas recetas para medir líquidos o arroz), una cuchara que es muy útil para servir, y una cuchara para arroz.

¿Qué ventajas ofrece?

En comparación con la cocina tradicional, la olla multifunción con su recipiente interior antiadherente permite cocinar con menos grasa (en general, en las recetas se utiliza 1 cucharada de aceite para 4 a 6 personas). Podrá utilizar menos de tipo líquido cuando cocina platos guisados (tayin, curris, rougail, ossobuco, etc.) porque los líquidos se evaporan mucho menos, lo que le brinda a los platos sabores más concentrados y garantiza que la carne, el pescado y las verduras se mantengan tiernos.

Usted puede preparar platos sin tener que lavar nada más que el recipiente interior. Puede limpiarla rápidamente o se puede lavar en el lavavajillas.

Algunos de los platos, como los estofados o los platos en salsa, casi no requieren ningún tipo de supervisión y no existe ningún riesgo de que los alimentos se peguen o se cocinen demasiado rápido.

How do you use the Multicooker?

Once the ingredients have been placed in the inner pot or steamer basket, you simply choose a function using the "Menu" button and then press "Start/Cancel". Depending on the function, you can choose a cooking time by pressing the "Cooking time" button and then "Min" and/or "Hr" and a temperature by pressing the "Temp" button. Most of the time, the Multicooker lid must be closed to enable the heat to spread evenly (320°F/160°C heating system). However, with this versatile product, you can also sauté and sear your food at the correct temperature with the lid open.

At the end of some programs, such as "Stew/Soup" for example, the Multicooker automatically switches to "Keep warm", which is very convenient if you are cooking dishes to be eaten later.

To switch from one function to another at the end of a program, just press the "Start/Cancel" button then press "Menu" to select another function.

À la fin de certains programmes, comme « Ragoûts / Soupes » par exemple, le multicuiseur se met automatiquement en « Maintien au chaud », ce qui est bien pratique si vous cuisinez à l'avance.

Pour passer d'une fonction à une autre, il suffit, à la fin d'un programme, d'appuyer sur le bouton « Démarrage/Arrêt » puis d'appuyer sur le bouton « Menu » pour choisir une autre fonction.

Comment utilisez-vous le multicuiseur?

Une fois les ingrédients déposés dans la marmite ou dans le panier pour la cuisson à la vapeur; il suffit de choisir une fonction grâce au bouton « Menu » puis d'appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». Selon les fonctions, vous pouvez choisir un temps de cuisson en appuyant sur le bouton « Temps de cuisson » puis « Minutes » et/ou « Heure » et une température en appuyant sur le bouton « Température ». La plupart du temps, le couvercle du multicuiseur doit être fermé pour permettre une diffusion uniforme de la chaleur (système de chauffage à 320°F/160°C). Toutefois, cet appareil polyvalent vous permet également de sauté et de saisir votre nourriture à la température adéquate en laissant le couvercle ouvert.

Al final de algunos programas, como por ejemplo "Estoafado/Sopa", la olla multifunción cambia automáticamente a "Mantener caliente", lo cual es muy cómodo si usted está cocinando platos que se disfrutarán más tarde.

Para pasar de una función a otra al final de un programa, solo tiene que pulsar el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) y luego "Menu" (Menú) para seleccionar otra función.

¿Cómo se utiliza la olla multifunción?

Una vez que los ingredientes se han colocado en el interior del recipiente o de la cesta vaporera, sólo tiene que elegir una función pulsando el botón "Menu" (Menú) y luego, el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar). Dependiendo de la función, puede elegir el tiempo de cocción presionando el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción) y luego "Min" u "Hr" y una temperatura presionando el botón "Temp" (temperatura). La mayoría de las veces, la tapa de la olla multifunción debe estar cerrada para que el calor se transmita uniformemente (sistema de calefacción de 320°F/160°C). Sin embargo, con este producto versátil, también se puede salteado y dorar los alimentos a la temperatura correcta con la tapa abierta.

Al final de algunos programas, como por ejemplo "Ragoûts / Soupes", la olla multifunción cambia automáticamente a "Mantener caliente", lo cual es muy cómodo si usted está cocinando platos que se disfrutarán más tarde.

Para pasar de una función a otra al final de un programa, solo tiene que pulsar el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) y luego "Menu" (Menú) para seleccionar otra función.

Quick Start Guide / Guide de démarrage / Guía de inicio rápido

Program Programme Programa	Adjustable cooking temperature Température de cuisson réglable Temperatura de cocción ajustable	Temperature Température Temperatura (approx.)	Adjustable cooking time Temps de cuisson réglable Tiempo de cocción ajustable	Cooking time Temps de cuisson Tiempo de cocción	Preset start time Départ programmé Hora de inicio predeterminada
Rice/Quinoa	No	270-285°F/130-140°C	No	40 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Riz et Quinoa	Non	270 à 285°F/130 à 140°C	Non	40 min.	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Arroz y quinoa	No	270 a 285 °F/130 a 140 °C	No	40 min.	Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Risotto	No	270-285°F/130-140°C	No	30-40 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Risotto	Non	270 à 285°F/130 à 140°C	Non	30 à 40 min	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Risotto	No	270 a 285 °F/130 a 140 °C	No	30 a 40 min	Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Brown/Sauté	No	295-320°F/155-160°C	5 min. to 1 hr.	15 min.	Open lid during cooking. Preset function cannot be used in this function. Ouverture du couvercle pendant la cuisson. La fonction de préréglage ne peut être utilisée avec cette fonction.
Sautés	Non	295 à 320°F/155 à 160°C	5 min à 1 h	15 min.	
Marrón/Salteado	No	295 a 320 °F/155 a 160 °C	5 min a 1 h	15 min.	Abra la tapa durante la cocción. La función preestablecida no se puede utilizar con esta función.
Oatmeal	No	195-212°F / 90-100°C	5 min. to 2 hrs.	10 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Gruau	Non	195-212°F / 90 à 100°C	5 min à 2 h	10 min.	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Avena	No	195 a 212 °F / 90 a 100 °C	5 min a 2 h		Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Stew/Soup	No	200-212°F / 95-100°C	20 min. to 10 hrs.	1 hr.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Ragoûts et Soupes	Non	200 à 212°F / 95 à 100°C	20 min à 10 h	1 h	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Estofado/Sopa	No	200 a 212 °F / 95 a 100 °C	20 min a 10 h	1 h	Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Yogurt	No	105°F / 40°C	6 hrs. to 12 hrs.	8 hrs.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Yaourt	Non	105°F / 40°C	6 à 12 h	8 h	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Yoghurt	No	105°F / 40°C	6 h a 12 h	8 h	Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Manual	Yes*	212°F / 100°C	5 min. to 10 hrs.	2 hrs.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Manuel	Oui *	212°F / 100°C	5 min à 10 h	2 h	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Manual	Sí *	212°F / 100°C	5 min a 10 h	2 h	Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)

Program Programme Programa	Adjustable cooking temperature Température de cuisson réglable Temperatura de cocción ajustable	Temperature Température Temperatura (approx.)	Adjustable cooking time Temps de cuisson réglable Tiempo de cocción ajustable	Cooking time Temps de cuisson Tiempo de cocción	Preset start time Départ programmé Hora de inicio predeterminada
Boil/Steam	No	195-212°F / 90-100°C	5 min. to 2 hrs.	45 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Bouillis et vapeur	Non	195 à 212°F / 90 à 100°C	5 min à 2 h	45 min.	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Hervir/cocinar al vapor	No	195 a 212 °F/90 a 100 °C	5 min a 2 h	45 min.	Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Keep Warm	No	160-170°F / 72-77°C	No		
Maintien au chaud	Non	160 à 170°F / 72 à 77°C	No		
Mantener caliente	No	160 a 170 °F / 72 a 77 °C	No		
Slow Cook	No	175°F / 100°C	1 hr. to 15 hrs.	5 hrs.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Plats mijotés	Non	175°F / 100°C	1 h à 15 h	5 h	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Cocción lenta	No	175°F / 100°C	1 a 15 h	5 h	Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Bake/Roast	Yes*	270°F / 130°C	20 min. to 2 hrs.	45 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.)
Cuisson au four et rôtis	Oui *	270°F / 130°C	20 min à 2 h	45 min.	Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures)
Hornear/asar	Sí *	270°F / 130°C	20 min a 2 h	45 min.	Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)

*Fahrenheit (approx.) 105-120-140-160-175-195-210-230-250-270-285-300-320°F

*Celsius 40-50-60-70-80-90-100-110-120-130-140-150-160°C

Abbreviations

This book uses the following abbreviations:

kg = kilogram	lb = pound	kg = kilogramme(s)	oz = once(s)	kg = kilogramo	lb = libra
g = gram	mm = millimeter	g = gramme(s)	oz liq = once liquide	g = gramo	mm = milímetro
L = liter	cm = centimeter	l = litre(s)	lb = livre(s)	l = litro	cm = centímetros
mL = milliliter	in = inch	ml = millilitre(s)	mm = millimètre(s)	ml = mililitro	pulg = pulgada
dL = deciliter	min = minutes	dl = décilitre(s)	cm = centimètre(s)	dl = decilitro	min = minutos
cL = centiliter	hr = hour	cl = centilitre(s)	po = pouce(s)	cl = centilitro	h = hora
tbsp = tablespoon	hrs = hours	c. à table = cuillère(s)	min = minute(s)	cda. = cucharada	hrs = horas
tsp = teaspoon	F = Fahrenheit	à table	h = heure(s)	cda. = cucharadita	F = Fahrenheit
c = cup	C = Celsius	c. à thé = cuillère(s)	F = Fahrenheit	t = taza	C = Celsius
qt = quart	approx. =	à thé	C = Celsius	ct = cuarto	aprox. =
oz = ounce	approximately	t = tasse(s)	env. = environ	oz = onza	Aproximadamente
fl oz = fluid ounce		pte = pinte(s)		oz fl = onza líquida	

Les abréviations

Ce livret utilise les abréviations suivantes :

Abreviaciones

Este libro utiliza las siguientes abreviaciones:

Sticky rice

Servings: 4 portions

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 40 minutes

Function(s) used: "Rice/Quinoa"

Ingredients

2 multicooker measure cups white rice

1 tsp table salt

4 multicooker measure cups water

Preparation

1. Measure rice and put in inner pot.
2. Add water to inner pot.
3. Close lid. Press "Menu", select Rice/Quinoa" function, then press "Start/Cancel".
4. When the program is finished, stir the rice and serve hot.

Riz collant

Donne : 4 portions

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction utilisée : « Riz et Quinoa »

Ingrédients

2 tasses à mesurer du multicuiseur de riz blanc

1 c. à table de sel

4 tasses à mesurer du multicuiseur d'eau

Préparation

1. Mesurer le riz et le déposer dans la marmite.
2. Ajouter de l'eau dans la marmite.
3. Fermer le couvercle. Appuyez sur « Menu » et sélectionner la fonction « Riz et Quinoa » puis appuyer sur « Démarrage / Arrêt ».
4. Lorsque le programme est terminé, remuer le riz et servir chaud.

Arroz glutinoso

Porciones: 4 porciones

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Funciones utilizadas: "Arroz/Quinoa"

Ingredientes

2 tazas de medida de la olla multifunción de arroz blanco

1 cdta. de sal de mesa

4 tazas de medida de la olla multifunción de agua

Preparación

1. Mida el arroz y colóquelo en el recipiente interior.
2. Añada agua en el recipiente interior.
3. Cierre la tapa. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Arroz/Quinoa" y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
4. Cuando el programa haya terminado, revuelva el arroz y sirva caliente.



Thai or basmati rice

Servings: 6 portions

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 40 minutes

Function(s) used: "Rice/Quinoa"

Ingredients

4 multicooker measure cups Thai or basmati rice

1 tsp table salt

6 multicooker measure cups water

Preparation

1. Rinse your rice in cold water.
2. Pour into the inner pot, add the water and salt and stir.
3. Close the lid.
4. Press "Menu", select "Rice/Quinoa" function, then press "Start/Cancel".
5. When the program is finished, stir the rice and serve hot.

Riz Thaï ou basmati

Donne : 6 portions

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction utilisée : « Riz et Quinoa »

Ingrédients

4 tasses à mesurer du multicuiseur de riz thaï ou basmati

1 c. à table de sel

6 tasses à mesurer du multicuiseur d'eau

Préparation

1. Rincez le riz à l'eau froide.
2. Versez-le dans la marmite, ajoutez l'eau et le sel, puis remuez.
3. Fermez le couvercle.
4. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Riz et Quinoa », puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
5. Lorsque le programme est terminé, remuer le riz et servir chaud.

Arroz Tailandés o basmati

Porciones: 6 Porciones

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Funciones utilizadas: "Arroz/Quinoa"

Ingredientes

4 tazas de medición de la olla multifunción de arroz tailandés o basmati

1 cdta. de sal de mesa

6 tazas de medición de la olla multifunción de agua

Preparación

1. Lave el arroz en agua fría.
2. Viértalo en el recipiente interior, añada agua y sal, y revuelva.
3. Cierre la tapa.
4. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Arroz/Quinoa" y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
5. Cuando el programa haya terminado, revuelva el arroz y sirva caliente.



Quinoa with asparagus

Servings: 4-6 portions
Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 25 minutes
Function(s) used: "Rice/Quinoa"

Ingredients

300 g (10.5 oz) quinoa
65 cl (22 oz) water
1 tsp salt
18 green asparagus

Preparation

1. Cut the asparagus tips to 5 cm (2 in), place in the steamer basket and put to one side.
2. Take the most tender 6 cm (2 ½ in) of the asparagus and cut into small segments.
3. Rinse the quinoa and put it in inner pot with water, small segments of asparagus and 1 tsp salt.
4. Close the lid.
5. Press "Menu", select the "Rice/Quinoa" function, then press "Start/Cancel".
6. After 10 minutes, stir the quinoa, place the steamer basket on inner pot and close lid.
7. After 10 minutes, the asparagus should be tender but still slightly crunchy.
8. Remove the basket, stir quinoa and cook for another 5 minutes, with the lid closed.
9. Serve the quinoa with asparagus tips.

Quinoa aux asperges

Donne : 4 à 6 portions
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Fonction utilisée : « Riz et Quinoa »

Ingrédients

300 g (10,5 oz) de quinoa
65 cl (22 oz) d'eau
1 c. à thé de sel
18 asperges vertes

Préparation

1. Coupez les pointes d'asperges à 5 cm (2 po), déposez-les dans le panier pour la cuisson à la vapeur et mettez-les de côté.
2. Prélevez la partie la plus tendre des asperges sur 6 cm (2 ½ po) et coupez-la en petits tronçons.
3. Rincez et versez le quinoa dans la marmite avec l'eau, ajoutez les petits tronçons d'asperges et 1 cuillère à thé de sel.
4. Fermez le couvercle.
5. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Riz et Quinoa », puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
6. Après 10 minutes, mélangez le quinoa, déposez le panier pour la cuisson à la vapeur dans la marmite, puis fermez le couvercle.
7. Au bout de 10 minutes, les asperges doivent être tendres, mais encore légèrement croquantes.
8. Retirez le panier, mélangez le quinoa puis faites-le cuire encore 5 minutes, couvercle fermé.
9. Servez le quinoa avec les pointes d'asperges.

Quinoa con espárragos

Porciones: 4 a 6 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Funciones utilizadas: "Arroz/Quinoa"

Ingredientes

300 g (10,5 oz) de quinoa
65 cl (22 oz) de agua
1 cdta. de sal
18 espárragos verdes

Preparación

1. Corte las puntas de los espárragos a 5 cm (2 pulgadas), colóquelas en la cesta vaporera y déjelas a un lado.
2. Tome los 6 cm (2 ½ pulgadas) más tiernos de los espárragos y córtelos en pequeños segmentos.
3. Enjuague la quinoa y póngala en el recipiente interior junto con el agua, los pequeños segmentos de espárragos y 1 cdta. de sal.
4. Cierre la tapa.
5. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Arroz/Quinoa" y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
6. Después de 10 minutos, revuelva la quinoa, coloque la cesta vaporera en el recipiente interior y cierre la tapa.
7. Después de 10 minutos, los espárragos deben estar tiernos pero ligeramente crujientes.
8. Saque la cesta, remueva la quinoa y deje cocer otros 5 minutos, con la tapa cerrada.
9. Sirva la quinoa con las puntas de los espárragos.



Mediterranean quinoa salad

Servings: 8 portions

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 20 minutes

Function(s) used: "Rice/Quinoa"

Ingredients

130 g (4.5 oz) of quinoa, rinsed and drained
3.75dl (1 ½ c) water
24 pitted Kalamata olives
2 tbsp capers
3 shallots
125 g (4 oz) sundried tomatoes
150g (5 oz) roasted peppers
1 clove garlic, crushed
2 tbsp fresh torn basil

Preparation

1. Rinse quinoa and put it in inner pot. Close lid.
2. Press "Menu", select "Rice/Quinoa" function, press "Cooking time" and select 20 minutes, then press "Start/Cancel". Cook until all water has been absorbed, about 20 minutes.
3. Remove inner pot from multicooker and allow to cool completely.
4. Cut sun-dried tomatoes and peppers into strips, crush garlic clove and tear basil. Put all ingredients in inner pot and mix together well.
5. Let salad chill in refrigerator for at least 1 hour.

Salade de quinoa méditerranéenne

Donne : 8 portions

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Fonction utilisée : « Riz et quinoa »

Ingrédients

130 g (4,5 oz) de quinoa, rincé et égoutté
3,75 dl (1 ½ tasse) d'eau
24 olives Kalamata dénoyautées
2 c. à soupe de câpres
3 échalotes, émincées
125 g (4 oz) de tomates séchées au soleil
150 g (5 oz) de poivrons grillés
1 gousse d'ail, écrasée
2 c. à soupe de basilic frais, déchiqueté

Préparation

1. Rincer le quinoa et le mettre dans la marmite. Fermer le couvercle.
2. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Riz et quinoa », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 20 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage/Arrêt ». Faire cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée, environ 20 minutes.
3. Retirer la marmite du multicuiseur et laisser refroidir complètement.
4. Couper les tomates séchées et les poivrons en lanières; écraser la gousse d'ail et déchiqueter le basilic. Mettre tous les ingrédients dans la marmite; bien mélanger.
5. Laisser la salade refroidir au réfrigérateur au moins 1 heure.

Ensalada de quinoa mediterránea

Porciones: 8 porciones

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Funciones utilizadas: "Arroz/Quinoa"

Ingredientes

130 g (4,5 oz) de quinoa lavada y escurrida
3,75 dl (1 ½ t) de agua
24 aceitunas Kalamata picadas
2 cda. de alcacarras
3 chalotas cortadas en rodajas finamente
125 g (4 oz) de tomates secos
150 g (5 oz) de pimientos asados
1 diente ajo triturado
2 cda. de albahaca fresca picada

Preparación

1. Lave la quinoa y póngala en el recipiente interior. Cierre la tapa.
2. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Arroz/Quinoa", pulse el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 20 minutos y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Cocer hasta que toda el agua haya sido absorbida; aproximadamente 20 minutos.
3. Retire el recipiente interior de la olla multifunción y deje que se enfrié completamente.
4. Corte los tomates secados al sol y los pimientos en tiras, muela el diente de ajo y corte la albahaca. Ponga todos los ingredientes en el recipiente interior y mézclelos bien.
5. Deje enfriar la ensalada en el refrigerador por lo menos 1 hora.



Risotto with prosciutto and parmesan

Servings: 4 portions

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 40 minutes

Function(s) used: "Risotto"

Ingredients

400 g (14 oz) Arborio rice
1 onion
1 L (1 qt) chicken or vegetable stock
50 g (3.5 tbsp) butter
120 mL (4 fl. oz) dry white wine
100 g (3.5 oz) Prosciutto
40 g (1.5 oz) Parmesan shavings
salt
freshly ground pepper

Preparation

1. Peel and thinly slice onion. Put 20 g (2 ¾ tbsp) of butter in the inner pot.
2. Press "Menu", select the "Risotto" function and press "Start/Cancel".
3. When the butter is melted and foamy, add thinly sliced onion and cook for 4 minutes, stirring occasionally. Add the rice and stir for 1 minute.
4. Add wine, stir and cook until all the liquid has been absorbed. Add half the stock and stir. Close lid.
5. After 7 minutes of cooking, add rest of stock, stir and close the lid.
6. At the end of program, taste rice and make sure it is cooked. If necessary, add a little salt or sea salt. Remove inner pot from the Multicooker using oven mitts, add the rest of the butter and half the Parmesan then cover with a plate.
7. Leave to rest for 2 minutes then stir. Serve very hot with the Prosciutto cut into strips, freshly ground pepper and the rest of the Parmesan.

Risotto au prosciutto et parmesan

Donne : 4 portions

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction utilisée : « Risotto »

Ingrédients

400 g (14 oz) de riz Arborio
1 oignon
1 L (1 pte) de bouillon de poulet ou de légumes
50 g (3,5 c. à table) de beurre
120 mL (4 oz liq) de vin blanc sec
100 g (3,5 oz) de prosciutto
40 g (1,5 oz) de fromage parmesan râpé
Sel
Poivre fraîchement moulu

Préparation

1. Pelez puis émincez l'oignon. Ajoutez 20 g (2 ¾ c. à table) de beurre dans la marmite.
2. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Risotto » puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
3. Lorsque le beurre est fondu et mousseux, ajoutez l'oignon émincé puis faites cuire pendant 4 minutes, en mélangeant de temps en temps. Ajoutez le riz et mélangez pendant 1 minute.
4. Ajoutez le vin, mélangez et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide. Ajoutez la moitié du bouillon et mélangez. Fermez le couvercle.
5. Au bout de 7 minutes de cuisson, mélangez, ajoutez le reste du bouillon, puis fermez le couvercle.
6. À la fin du programme, goûtez le riz afin de vérifier la cuisson. Au besoin, ajoutez un peu de sel ou de sel de mer. Sortez la marmite du multicuiseur en vous servant de mitaines, ajoutez le reste du beurre, la moitié du parmesan, puis couvrez avec une assiette.
7. Laissez reposer pendant 2 minutes puis mélangez. Servir bien chaud, et garnir de prosciutto coupé en lanières, de poivre du moulin et du restant de parmesan.

Risotto con prosciutto y queso parmesano

Porciones: 4 porciones

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Funciones utilizadas: "Risotto"

Ingredientes

400 g (14 oz) de arroz arborio
1 cebolla
1 L (1 ct) de caldo de verduras o de pollo
50 g (3,5 cdas.) de mantequilla
120 mL (4 oz fl) de vino blanco seco
100 g (3,5 oz) de prosciutto
40 g (1,5 oz) de queso parmesano
sal
pimienta recién molida

Preparación

1. Pele y corte finamente una cebolla. Coloque 20 g (2 ¾ cdas.) de mantequilla en el recipiente interior.
2. Pulse "Menu" (Menú), seleccione "Risotto" y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
3. Cuando la mantequilla esté derretida y espumosa, agregue la cebolla cortada en rodajas finas y cocine por 4 minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregue el arroz y revuelva durante 1 minuto.
4. Añada el vino, mezcle bien y cocine hasta que todo el líquido se haya sido absorbido. Agregue la mitad del caldo y revuelva. Cierre la tapa.
5. Después de 7 minutos de cocción, añada el resto del caldo, revuelva y cierre la tapa.
6. Al final del programa, pruebe el arroz y asegúrese de que esté cocido. Si es necesario, añada un poco de sal normal o sal de mar. Retire el recipiente interior de la olla multifunción con los guantes para cocinar, agregue el resto de la mantequilla y la mitad del queso parmesano, y cúbralo con un plato.
7. Dejar reposar durante 2 minutos y después revuelva. Sirvalo muy caliente con el prosciutto cortado en tiras y espolvoree pimienta recién molida y el resto del queso parmesano.



Apple cinnamon oatmeal

Servings: 3-4 portions

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 10 minutes

Function(s) used: "Oatmeal"

Ingredients

180 g (2 c) of oatmeal

600 ml (2 ½ c) water

100 ml (3.5 oz) milk

2 tsp honey

1 medium apple, peeled and chopped

1 tsp cinnamon

50 g (2 oz) raisins

Preparation

1. Put oatmeal, raisins, honey and chopped apple into the inner pot.

2. Add the water and cinnamon.

3. Press the "Menu" button and select the "Oatmeal" function. Press the "Cooking Time" button and select 20 minutes.

4. Close the lid and press "Start/Cancel".

5. After 15 minutes add the milk, close the lid and wait until end of the program.

6. When the program is finished the appliance automatically switches to the "Keep Warm" function.

Gruau aux pommes et à la cannelle

Donne : 3 à 4 portions

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Fonction utilisée : « Gruau »

Ingrédients

180 g (2 t) de gruau

600 ml (2 ½ t) d'eau

100 ml (3,5 oz) de lait

2 c. à thé de miel

1 pomme moyenne, pelée et hachée

1 c. à thé de cannelle

50 g (2 oz) de raisins secs

Préparation

1. Ajoutez le gruau, les raisins secs, le miel et la pomme hachée dans la marmite.

2. Ajoutez l'eau et la cannelle.

3. Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Gruau ».Appuyez sur le bouton « Temps de cuisson » et sélectionnez 20 minutes.

4. Fermez le couvercle, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».

5. Au bout de 15 minutes, ajoutez le lait, fermez le couvercle et attendez la fin du programme.

6. Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement à la fonction « Maintien au chaud ».

Avena de manzana con canela

Porciones: 3 a 4 porciones

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Funciones utilizadas: "Avena"

Ingredientes

180 g (2 t) de avena

600 ml (2½ de taza) de agua

100 ml (3,5 oz) de leche

2 cdas. de miel

1 manzana mediana, pelada y picada

1 cda. de canela

50 g (2 oz) de pasas

Preparación

1. Ponga la avena, las pasas, la miel y la manzana picada en el recipiente interior.

2. Añada el agua y la canela.

3. Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione la función "Avena". Presione el botón "Cooking Time" (Tiempo de cocción) y seleccione 20 minutos.

4. Cierre la tapa y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).

5. Después de 15 minutos, añada la leche, cierre la tapa y espere hasta el final del programa.

6. Cuando el programa haya finalizado, el aparato cambiará automáticamente a la función "Mantener caliente".



Granola

Servings: 1 large jar
Preparation time: 5 minutes
Cooking time: 30 minutes
Function(s) used: "Bake/Roast"

Ingredients

250 g (8 oz) oat flakes
 35 g (2 tbsp) muscovado or molasses sugar
 1 tbsp olive oil
 75 g ($\frac{3}{4}$ c) ground almonds
 75 g ($\frac{3}{4}$ c) crushed hazelnuts
 75 g ($\frac{1}{2}$ c) raisins
 75 g (2.6 oz) soft apricots

Preparation

1. Pour the oat flakes, sugar, oil, almonds and hazelnuts into the inner pot and stir.
2. Press "Menu", select "Bake/Roast" function, press "Temperature", select 160°C/320°F, press "Cooking time" and select 30 minutes, press "Start/Cancel".
3. Close the lid.
4. Stir twice during cooking.
5. In the meantime, cut apricots into strips.
6. At the end of the program, add the apricots and raisins and stir.
7. Leave to cool in the inner pot then store in a tightly covered jar.

Granola

Donne : 1 gros pot
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Fonction utilisée : « Cuisson au four et rôtis »

Ingrédients pour 1 gros pot

250 g (8 oz) de flocons d'avoine
 35 g (2 c. à soupe) de sucre muscovado ou de mélasse de canne à sucre
 1 c. à soupe d'huile d'olive
 75 g ($\frac{3}{4}$ tasse) d'amandes, moulues
 75 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de noisettes, broyées
 75 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de raisins secs
 75 g (2,6 oz) d'abricots séchés

Préparation

1. Verser les flocons d'avoine, le sucre, l'huile, les amandes et les noisettes dans la marmite et mélanger.
2. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Cuisson au four et rôtis », appuyer sur « Température », sélectionner 160 °C (320 °F), sélectionner un « Temps de cuisson » de 30 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage/Arrêt ».
3. Fermer le couvercle.
4. Remuer deux fois durant la cuisson.
5. Dans l'intervalle, couper les abricots en lanières.
6. À la fin du cycle, ajouter les abricots et les raisins secs et remuer.
7. Laisser refroidir dans la marmite, puis conserver dans un pot fermé hermétiquement.

Granola

Porciones: 1 frasco grande
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Funciones utilizadas: "Hornear/Asar"

Ingredientes para 1 frasco grande

250 g (8 oz) copos de avena
 35 g (2 cdas.) de azúcar mascabado o melaza
 1 cucharada de aceite de oliva
 75 g ($\frac{3}{4}$ c) de almendras molidas
 75 g ($\frac{3}{4}$ c) de avellanas trituradas
 75 g ($\frac{1}{2}$ t) de pasas
 75 g (2,6 oz) de albaricoques

Preparación

1. Vierta los copos de avena, el azúcar, el aceite, las almendras y las avellanas en el recipiente interior y revuelva.
2. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Hornear/Asar", pulse el botón "Temperature" (Temperatura), seleccione 160 °C/320 °F, pulse "Cooking time" (tiempo de cocción) y seleccione 30 minutos, luego, presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
3. Cierre la tapa.
4. Revuelva dos veces durante la cocción.
5. Mientras tanto, corte los albaricoques en tiras.
6. Cuando el programa finalice, agregue los albaricoques y las pasas, y revuelva.
7. Deje enfriar en el recipiente interior y, a continuación, almáocene en un frasco tapado herméticamente.



Zucchini and potato tagine

Servings: 4 portions

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 40 minutes

Function(s) used: "Stew/Soup"

Ingredients

750 g (1½ lb) small zucchini, ends removed and cut into 2 cm (¾ in) pieces

350 g (12 oz) waxy potatoes, washed, peeled and chopped into 2 cm (¾ in) pieces

25 g (¼ c) ground almonds

1 tbsp olive oil

1 rounded tsp Ras el Hanout spice blend

3 pinches salt

freshly ground pepper

Olive oil to serve

Preparation

1. Put potatoes, zucchini, almonds, olive oil, Ras el Hanout spice blend and salt into the inner pot.
2. Add 2 tablespoons of water and stir.
3. Close the lid, press "Menu", select "Stew/Soup" function, press "Cooking time", select 40 minutes then press "Start/Cancel".
4. Stir once mid-way through cooking time.
5. At the end of the program, vegetables should be tender.
6. Serve with a drizzle of olive oil if desired and some freshly ground pepper.

Tajine de courgettes et de pommes de terre

Donne : 4 portions

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction utilisée : « Ragoûts et soupes »

Ingédients

750 g (1 ½ lb) de courgettes, l'extrémité enlevée, coupées en morceaux de 2 cm (¾ po)

350 g (12 oz) de pommes de terre cireuses, lavées, pelées et coupées en morceaux de 2 cm (¾ po)

25 g (¼ tasse) d'amandes moulues

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à thé comble de mélange d'épices ras el hanout (épices couscous)

3 pincées de sel

Poivre fraîchement moulu

Huile d'olive pour servir

Préparation

1. Mettre les pommes de terre, les courgettes, les amandes, l'huile d'olive, le mélange d'épices ras el hanout et le sel dans la marmite.
2. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et remuer.
3. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Ragoûts et soupes », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 40 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage/Arrêt ».
4. Remuer une fois vers le milieu de la cuisson.
5. À la fin du cycle, les légumes devraient être tendres.
6. Au moment de servir, garnir d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de poivre frais moulu, au goût.

Tajine de calabacín y patata

Porciones: 4 porciones

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Funciones utilizadas: "Estofado/Sopa"

Ingredientes

750 g (1 ½ lb) de un pequeño calabacín, sin los extremos y cortado en piezas de 2 cm (¾ pulg.)

350 g (12 oz) de patatas, lavadas, peladas y cortadas en 2 cm (¾ pulg.)

25 g (¼ t) de almendras molidas

1 cda. de aceite de oliva

1 cdta. redondeada de la mezcla de la especia ras el hanout

3 pizcas de sal

pimienta recién molida

Aceite de Oliva para servir

Preparación

1. Ponga las patatas, el calabacín, las almendras, el aceite de oliva, la mezcla de la especia ras el hanout y la sal en el recipiente interior.
2. Agregue 2 cucharadas de agua y revuelva.
3. Pulse el botón "Start/Cancelar" (Iniciar/cancelar), seleccione la función "Estofado/Sopa", pulse "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 40 minutos y, a continuación, pulse el botón "Start/Cancelar" (Iniciar/cancelar).
4. Revuelva una vez al cumplirse la mitad del tiempo de cocción.
5. Cuando finalice el programa, las verduras deben estar blandas.
6. Sirva con una pizca de aceite de oliva, si se desea, y un poco de pimienta recién molida.



Brussel sprouts with bacon and sausage

Servings: 4 portions
Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 40 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté"

Ingredients

Juice of 1 lemon
2 tsp Dijon mustard
1 chopped onion
1 sausage
2 cloves of garlic
4 slices thick-cut bacon
1 tsp salt
Salt & pepper
1 tbsp maple syrup
500 g (1 lb) brussel sprouts
400 g (14 oz) shredded fresh kale
olive oil
25 g (1 oz) chopped almonds
20 g (1 oz) grated Pecorino cheese

Preparation

1. Combine the lemon juice, maple syrup, mustard, salt and pepper in a small bowl and set aside.
2. Press "Menu" button and select "Brown/Sauté" function on the Multicooker and set the cooking time for 40 minutes, then press the "Start/Cancel" button.
3. When the screen displays 35 minutes put a dash of olive oil and the almonds in the inner pot. Sauté almonds for 5 minutes or until they are golden brown. Remove the almonds from the pot, chop them then sprinkle with salt and set aside.
4. Chop the onion, kale, garlic, sausage and bacon into small pieces.
5. Place the sausage and bacon into the inner pot and sauté for 5 minutes. When finished remove the sausage and bacon and put the brussel sprouts, onion and garlic into the inner pot. Let cook for 20 minutes.
6. When 10 minutes is displayed on the screen add the bacon and sausage back into the inner pot and cook together until the program ends.
7. Mix with the dressing, sprinkle with chopped almonds and pecorino cheese. Serve immediately.

Choux de Bruxelles au bacon et à la saucisse

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Fonction utilisée : « Sautés »

Ingrédients

Le jus de 1 citron
2 c. à thé de moutarde de Dijon
1 oignon haché
1 saucisse
2 gousses d'ail
4 tranches épaisses de bacon
1 c. à thé de sel
Sel et poivre
1 c. à table de sirop d'érable
500 g (1 lb) de choux de Bruxelles
400 g (14 oz) de kale frais haché
Huile d'olive
25 g (1 oz) d'amandes hachées
20 g (1 oz) de fromage Pecorino râpé

Préparation

1. Dans un bol, mélangez le jus de citron, le sirop d'érable, la moutarde, le sel et le poivre, puis mettez de côté.
2. Sélectionnez la fonction « Sautés » du multicuiseur et programmez un temps de cuisson de 40 minutes, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
3. Lorsque l'écran indique 35 minutes, ajoutez un soupçon d'huile d'olive et les amandes dans la marmite. Faites sauté les amandes pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez les amandes de la marmite, hachez-les et saupoudrez-les de sel, puis mettez de côté.
4. Coupez finement l'oignon, le kale, l'ail, la saucisse et le bacon.
5. Faites sauté la saucisse et le bacon dans la marmite pendant 5 minutes. Ensuite, retirez la saucisse et le bacon et ajoutez les choux de Bruxelles, l'oignon et l'ail dans la marmite. Faire cuire 20 minutes.
6. Lorsque l'écran indique 10 minutes, remettez le bacon et la saucisse dans la marmite et cuisez-les ensemble jusqu'à la fin du programme.
7. Mélangez la vinaigrette, saupoudrez les amandes hachées et le fromage Pecorino. Servir immédiatement.

Coles de bruselas con tocino y salchichas

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear"

Ingredientes

Jugo de 1 limón
2 cdas. de mostaza Dijon
1 cebolla cortada
1 salchicha
2 dientes de ajo
4 tiras de tocino cortado grueso
1 cdta. de sal
Sal y pimienta
1 cdta. de jarabe de arce
500 g (1 lb) de coles de brusela
400 g (14 oz) de col rizada desmenuzada
aceite de oliva
25 g (1 oz.) de almendras picadas
20 g (1 oz.) de queso Pecorino rallado

Preparación

1. Combine el jugo de limón, el jarabe de arce, la mostaza, la sal y la pimienta en un tazón pequeño y déjelo a un lado.
2. Seleccione la función "Dorar/Saltear" en la olla multifunción y ajuste el tiempo de cocción a 40 minutos. Luego, pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
3. Cuando la pantalla muestre 35 minutos, ponga una pizca de aceite de oliva y las almendras en el interior del recipiente. Saltee las almendras durante 5 minutos o hasta que estén doradas. Retire las almendras de la olla, páquelas, espolvoree con sal y déjelas a un lado.
4. Pique la cebolla, la col rizada, el ajo, las salchichas y el tocino en trozos pequeños.
5. Coloque la salchicha y el tocino en el recipiente interior y saltee durante 5 minutos. Cuando haya terminado, retire las salchichas y el tocino, y ponga las coles de bruselas, la cebolla y el ajo en el recipiente interior. Deje cocer durante 20 minutos.
6. Cuando la pantalla muestre 10 minutos, agregue el tocino y la salchicha en el interior del recipiente y cocínelos hasta que finalice el programa.
7. Mezcle con la salsa, espolvoree con almendras picadas y con queso pecorino. Sirva inmediatamente.



Steamed cod

Servings: 4 portions
Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 10 minutes
Function(s) used: "Boil/Steam"

Ingredients

4 cod fillets
 2.5 measures of water
 (use multicooker measure cup)
 1 tbsp coarse salt
 1 bunch basil
 10 cl (3 fl oz) grape seed oil
 olive oil
 salt

Preparation

1. Brush steamer basket with a little olive oil, place fish in it and put to one side.
2. Pour water and coarse salt into the inner pot.
3. Press "Menu", select "Boil/Steam" function, then press "Start/Cancel".
4. Strip the basil leaves from their stems.
5. When water is boiling, press "Start/Cancel", then carefully plunge the basil into boiling water for 30 seconds and then remove basil using a skimmer, leaving the water in the inner pot.
6. Mix basil with grape seed oil and a little salt. Set aside.
7. Carefully place steamer basket with fish on it into the inner pot using oven gloves and close the lid. **USE CAUTION: the inner pot will be extremely hot!**
8. Press "Menu", select "Boil/Steam" function, press "Cooking time", select 5 minutes and press "Start/Cancel".
9. At the end of the program, the flesh of the fish should have just stopped being translucent.
10. Serve fish with basil oil.

Morue à la vapeur

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Fonction utilisée : « Bouillis et vapeur »

Ingrédients

4 filets de morue
 2,5 mesures d'eau
 (utiliser la tasse à mesurer du multicuiseur)
 1 c. à soupe de gros sel
 1 botte de basilic
 10 cl (3 oz liqu.) d'huile de pépins de raisin
 Huile d'olive
 Sel

Préparation

1. Badigeonner le panier pour la cuisson à la vapeur d'un peu d'huile d'olive; mettre le poisson dans le panier et réserver.
2. Verser l'eau et le gros sel dans la marmite.
3. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Bouillis et vapeur », puis appuyer sur le bouton « Démarrage/Arrêt ».
4. Enlever les feuilles de basilic de leur tige.
5. Une fois l'eau bouillie, appuyer sur « Démarrage/Arrêt », puis plonger doucement le basilic dans l'eau bouillante pour 30 secondes. Retirer le basilic au moyen d'une écumoire, en laissant l'eau dans la marmite.
6. Combiner le basilic, l'huile de pépins de raisin et un peu de sel. Réserver.
7. Après avoir revêtu des gants isolants, placer doucement le panier pour cuisson à la vapeur contenant le poisson dans la marmite et fermer le couvercle. **MISE EN GARDE : La marmite sera extrêmement chaude!**
8. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Bouillis et vapeur », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 5 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage/Arrêt ».
9. À la fin du cycle, la chair du poisson devrait être à peine opaque.
10. Servir le poisson avec l'huile au basilic.

Bacalao al vapor

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Funciones utilizadas: "Hervir/Cocinar al vapor"

Ingredientes

4 filetes de bacalao
 2,5 medidas de agua
 (use la taza de medición de la olla multifunción)
 1 cucharada de sal gruesa
 1 manojo albahaca
 10 cl (3 oz fl) de aceite de semillas de uva
 aceite de oliva
 sal

Preparación

1. Aplique un poco de aceite de oliva a la cesta de vapor, coloque el pescado y póngalo a un lado.
2. Vierta el agua y la sal gruesa en el recipiente interior.
3. Pulse "Menu" (Menú), seleccione "Dorar/Saltear" y presione "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
4. Tire las hojas de albahaca desde los tallos.
5. Cuando el agua esté hirviendo, presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar), luego, cuidadosamente sumerja la albahaca en el agua hirviendo durante 30 segundos y, a continuación, quite la albahaca con una espumadera dejando el agua en el recipiente interior.
6. Mezcle la albahaca con el aceite de semilla de uva y un poco de sal. Guarde la mezcla para más tarde.
7. Coloque cuidadosamente la cesta de vapor con el pescado en el recipiente interior utilizando guantes para horno y cierre la tapa. **TENGA CUIDADO: El recipiente interior estará muy caliente.**
8. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Hervir/Cocinar al vapor", pulse "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 5 minutos y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
9. Cuando el programa finalice, la carne del pescado debe dejar de ser translúcida.
10. Sirva el pescado con el aceite de albahaca.



Tagliatelle with shrimp

Servings: 4 portions
Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 15 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté"

Ingredients

olive oil
 20 jumbo shrimp (not precooked)
 350 g (12 oz) dry tagliatelle
 1 onion
 4 cloves of garlic
 250 ml (8.5 oz) cream
 chives
 a dash of white wine
 1 chicken stock cube
 236 mL (1c) water
 salt and white pepper

Preparation

1. Press "Menu", select "Brown/Sauté" on the multicooker and set the cooking time to 20 minutes. Press "Start/Cancel".
2. Finely chop the onion and crush the garlic in a garlic press.
3. When screen displays 15 minutes, pour a dash of olive oil into the hot multicooker and cook the onions, shrimp and garlic for 5 minutes.
4. Pour the cream, white wine, water, and tagliatelle into the multicooker and leave to simmer, with the lid closed, for 10 minutes. Half-way through cooking, stir then replace lid.
5. If the mixture becomes too thick because of the pasta, add a little water.
6. Season to taste with white pepper and salt.

Tagliatelle aux crevettes

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Fonction utilisée : « Sautéés »

Ingrédients

Huile d'olive
 20 crevettes géantes (crues)
 350 g (12 oz) de tagliatelle
 1 oignon
 4 gousses d'ail
 250 ml (8,5 oz) de crème
 Ciboulette
 Un soupçon de vin blanc
 1 cube de bouillon de poulet
 236 ml (1 t) d'eau
 Sel et poivre blanc

Préparation

1. Appuyer sur « Menu », sélectionnez « Sautéés » sur le multicuiseur et programmez un temps de cuisson de 20 minutes. Appuyer sur « Démarrage/Arrêt ».
2. Coupez les oignons finement et écrasez l'ail à l'aide d'un presse-ail.
3. Lorsque l'écran indique 15 minutes, ajoutez un peu d'huile d'olive dans la marmite et faites revenir les oignons, les crevettes et l'ail pendant 5 minutes.
4. Ajoutez la crème, le vin blanc, l'eau et les tagliatelles dans la marmite et laissez mijoter 10 minutes en fermant le couvercle. À la mi-cuisson, remuez et refermez le couvercle.
5. Si le mélange devient trop épais à cause des pâtes, ajoutez un peu d'eau.
6. Assaisonnez au goût avec du poivre blanc et du sel.

Tagliatelle con camarones

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear"

Ingredientes

aceite de oliva
 20 camarones grandes (no precocinados)
 350 g (12 oz) de tagliatelle secos
 1 cebolla
 4 dientes de ajo
 250 ml (8,5 oz) de crema
 cebollín
 una pizca de vino blanco
 1 cubo de caldo de pollo
 236 ml (1 t) de agua
 sal y pimienta blanca

Preparación

1. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione "Dorar/ saltear" en la olla multifunción y ajuste el tiempo de cocción en 20 minutos, y presione "Start/ Cancel" (Iniciar/cancelar).
2. Pique finamente la cebolla y muela el ajo en una moledora de ajo.
3. Cuando la pantalla muestre 15 minutos, vierta un chorro de aceite de oliva en el la olla multifunción caliente y cocine la cebolla, los camarones y el ajo durante 5 minutos.
4. Vierta la crema, el vino blanco, el agua, y los tagliatelle en la olla multifunción y deje que hiervan a fuego lento, con la tapa cerrada, durante 10 minutos. A mitad de cocción, revuelva y vuelva a tapar.
5. Si la mezcla se vuelve demasiado gruesa debido a la pasta, añada un poco de agua.
6. Sazone al gusto con pimienta blanca y sal.



Beef stroganoff

Servings: 4 portions

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 3 hours

Function(s) used: "Brown/Sauté" and
"Slow/Cook"

Ingredients for the vegetable and spice mix

150 g (5 oz) onions 150 g (5 oz) carrots

150 g (5 oz) celeriac 150 g (5 oz) breakfast bacon
150 g (5 oz) white parts of leeks

Stroganoff ingredients

1 kg (2.2 lb) of stewing beef (lean, diced)

2 red peppers, chopped

2 cloves of garlic, chopped

1 onion, chopped

4 tomatoes, chopped

250 g (8 oz) mushrooms, chopped

75 mL (1/3 c) white wine

2 L (2 qt) beef stock

2 tbsp chopped parsley

Crème fraîche or sour cream (optional)

Preparation

1. Dice the vegetable mix ingredients. Cook for 10 minutes in multicooker using "Brown/Sauté" setting.
2. Remove the cooked vegetables from multicooker and puree in a bowl or blender with a little stock.
3. Cook the meat in 3 parts until it is well browned and crispy using "Brown/Sauté" setting.
4. Remove meat from multicooker. Sauté onion and garlic for two minutes. Add mushrooms, peppers and tomatoes. Cook for 5 minutes. Put the meat back in and mix.
5. Pour the wine over the whole mixture, add the stock and pureed vegetable mixture.
6. Close the lid and select the "Slow/Cook" function. Set the cooking time to 3 hours and press the "Start/Cancel" button.
7. Season to taste with pepper and salt. A little crème fraîche or sour cream can also be added. Sprinkle with parsley.

Bœuf Stroganoff

Donne : 4 portions

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

Fonctions utilisées : « Sautés » et
« Plats Mijotés »

Ingrédients pour les légumes et le mélange d'épices

150 g (5 oz) d'oignons 150 g (5 oz) de carottes

150 g (5 oz) de céleri-rave 150 g (5 oz) de bacon

150 g (5 oz) de poireau, la partie blanche

Ingrédients pour le bœuf Stroganoff

1 kg (2,2 lb) de bœuf à bouillir (maigre, en dés)

2 poivrons rouges, haché

2 gousses d'ail, haché

1 oignon, haché

4 tomates, hachées

250 g (8 oz) de champignons, hachés

75 mL (1/3 t) de vin blanc

2 l (2 pte) de bouillon de bœuf

2 c. à table de persil haché

Crème fraîche ou crème sure (facultatif)

Préparation

1. Coupez les légumes en cube. Cuire 10 minutes dans le multicuiseur, en utilisant la fonction « Sautés ».
2. Retirez les légumes cuits du multicuiseur et dans un bol ou un mélangeur, réduisez-les en purée en ajoutant un peu de bouillon.
3. Cuire la viande en trois parts jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante, en utilisant la fonction « Sautés ».
4. Retirez les légumes du multicuiseur. Faites revenir l'oignon et l'ail pendant deux minutes. Ajoutez les champignons, les poivrons et les tomates. Cuire 5 minutes. Remettez la viande et mélangez.
5. Versez le vin sur le mélange, ajoutez le bouillon et réduisez le mélange de légumes en purée.
6. Fermez le couvercle et sélectionnez la fonction « Plats Mijotés ». Programmez un temps de cuisson de 3 heures et appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
7. Assaisonnez au goût avec du sel et du poivre. Vous pouvez également ajouter un peu de crème fraîche ou de crème sure. Parsemez de persil.

Carne a la stroganoff

Porciones: 4 porciones

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 3 horas

Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y
"Cocción lenta"

Ingredientes para la mezcla de especias y vegetales

150 g (5 oz) de cebollas 150 g (5 oz) de zanahorias

150 g (5 oz) de apio nabos 150 g (5 oz) de tocino de desayuno

150 g (5 oz) de partes blancas de puerros

Ingredientes para la stroganoff

1 kg (2,2 lb) de ternera para estofado (magra, en dados)

2 pimientos rojos, picado

2 dientes de ajo, picado

1 cebolla, picado

4 tomates, picado

250 g (8 oz) de champiñones, picado

75 mL (1/3 t) de vino blanco

2 L (2 ct) de caldo de carne

2 cdas. de perejil picado

Crème fraîche o crema agria (opcional)

Preparación

1. Corte los ingredientes de la mezcla de vegetales. Cocine durante 10 minutos en la olla multifunción mediante la opción "Dorar/Saltear".
2. Retire las verduras cocidas de la olla multifunción y en un recipiente o en una licuadora haga un puré con un poco de caldo.
3. Cocine la carne en 3 partes hasta que esté bien doradas y crujientes con la opción "Dorar/Saltear".
4. Retire la carne de la olla multifunción. Saltear la cebolla y el ajo durante dos minutos. Añada los champiñones, los pimientos y los tomates. Cocine por 5 minutos. Agregue nuevamente la carne y mezcle.
5. Vierta el vino en la mezcla, agregue el caldo y la mezcla de puré de vegetales.
6. Cierre la tapa y seleccione la función "Cocción lenta". Ajuste el tiempo de cocción en 3 horas y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
7. Sazone a gusto con sal y pimienta. También se puede añadir un poco de crème fraîche o crema agria. Espolvoree con perejil picado.



Tomato sauce

Servings: 4-6 portions
Preparation time: 5 minutes
Cooking time: 35 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté" and "Stew/Soup"

Ingredients

1 red onion, peeled and finely sliced or chopped
 1 clove garlic, peeled and finely sliced or chopped
 1 tbsp olive oil
 2 cans crushed tomatoes (800 g/28 oz)
 1 tsp salt
 2 tbsp oregano
 freshly ground pepper

Preparation

1. Place onion and garlic in the inner pot with olive oil.
2. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, press "Cooking time", select 5 minutes and press "Start/Cancel".
3. Stir occasionally.
4. At the end of the program, add the crushed tomatoes, 1 tsp of salt and stir.
5. Press "Menu", select "Stew/Soup" function, press "Cooking time", select 30 minutes and press "Start/Cancel". Close the lid.
6. At the end of the program, add oregano, some pepper and stir.
7. Taste and adjust seasoning if necessary.
8. Leave to cool, then store in a covered container in refrigerator for up to 3 days.

Sauce tomate

Donne : De 4 à 6 portions
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Fonctions utilisées : « Sautés » et « Ragoûts et soupes »

Ingrédients

1 oignon rouge, pelé et émincé ou haché fin
 1 gousse d'ail, pelée et émincée ou hachée fin
 1 c. à soupe d'huile d'olive
 2 boîtes de tomates broyées en conserve (800 g/28 oz)
 1 c. à thé de sel
 2 c. à soupe d'origan
 Poivre fraîchement moulu

Préparation

1. Mettre l'oignon, l'ail et l'huile d'olive dans la marmite.
2. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Sautés », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 5 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
3. Remuer de temps à autre.
4. À la fin du cycle, ajouter les tomates broyées et 1 cuillère à thé de sel; remuer.
5. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Ragoûts et soupes », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 30 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». Fermer le couvercle.
6. À la fin du cycle, ajouter l'origan et un peu de poivre; remuer.
7. Goûter et parfaire l'assaisonnement, au besoin.
8. Laisser refroidir, puis réfrigérer, dans un contenant fermé, jusqu'à 3 jours.

Salsa de tomate

Porciones: 4 a 6 porciones
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y "Estofado/Sopa"

Ingredientes

1 cebolla roja, pelada y cortada finamente en rodajas o picada
 1 diente de ajo pelado y picado finamente en rodajas o picado
 1 cda. de aceite de oliva
 2 latas de tomates molidos (800 g/28 oz)
 1 cdta. de sal
 2 cdas. de orégano
 pimienta recién molida

Preparación

1. Coloque la cebolla y el ajo en el recipiente interior con aceite de oliva.
2. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Dorar/Saltear", pulse "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 5 minutos y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
3. Revuelva de vez en cuando.
4. Cuando finalice el programa, añada los tomates molidos, 1 cdta. de sal y revuelva.
5. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Estofado/Sopa", pulse el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 30 minutos y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar). Cierre la tapa.
6. Cuando finalice el programa, añada el orégano, un poco de pimienta y revuelva.
7. Pruebe y ajuste la sazón si es necesario.
8. Dejar enfriar y, luego, guarde en un recipiente tapado en el refrigerador por un máximo de 3 días.



Pasta bolognese

Servings: 4 portions
Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 40-45 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté" and "Slow/Cook"

Ingredients

1 tbsp olive oil
 1 medium onion, chopped
 1 medium carrot, finely chopped
 1 stick of celery, finely chopped
 4-5 mushrooms, chopped
 250 g (8 oz) lean minced beef
 2 tbsp tomato paste
 400 g (14 oz) chopped tomatoes
 2 tsp mixed herbs
 1 garlic clove, chopped
 250 g (8 oz) penne pasta
 270 ml (9 oz) water
 90 ml (3 oz) red wine

Preparation

- Put the oil, onion, carrot, mushrooms and meat into the inner pot.
- Press the "Menu" button and select "Brown/Sauté". Set cooking time for 13 minutes then press the "Start/Cancel" button.
- Sauté for 8 minutes with the lid open then add tomato paste, chopped tomatoes, garlic, mixed herbs and red wine. Continue sautéing for another 5 minutes.
- Add the pasta and water. Press "Menu" button and select "Slow/Cook" function and set the time to 30 minutes. Close the lid and then press "Start/Cancel" button.
- When program is finished the appliance will automatically switch to "Keep Warm".
- Serve with parmesan cheese.

TIP: Add water and pasta on top of the sauce ingredients. All the water is absorbed during cooking. Adjust the amount of water depending on how "al dente" you prefer your pasta.

Pâtes à la sauce bolognaise

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 40 à 45 minutes
Fonctions utilisées : « Sautés » et « Plats Mijotés »

Ingrédients

1 c. à table d'huile d'olive
 1 oignon moyen, haché
 1 carotte moyenne, finement hachée
 1 branche de céleri, finement hachée
 4 ou 5 champignons, hachés
 250 g (8 oz) de bœuf maigre
 2 c. à table de pâte de tomate
 400 g (14 oz) de tomates hachées
 2 c. à thé d'herbes mélangées
 1 gousse d'ail, hachée
 250 g (8 oz) de pennes
 270 ml (9 oz) d'eau
 90 ml (3 oz) de vin rouge

Préparation

- Ajoutez l'huile, l'oignon, la carotte, les champignons et la viande dans la marmite.
- Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Sautés ». Réglez le temps de cuisson à 13 minutes, puis appuyez sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
- Sautés pendant 8 minutes en laissant le couvercle ouvert, puis ajoutez la pâte de tomate, les tomates hachées, l'ail, les herbes mélangées et le vin rouge. Continuez de faire sauter les légumes pendant 5 minutes.
- Ajoutez les pâtes et l'eau. Appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Plats Mijotés », puis réglez la durée à 30 minutes. Fermez le couvercle, puis appuyez sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
- Lorsque le programme est terminé, l'appareil passera automatiquement à la fonction « Maintien au chaud ».
- Servir avec du fromage parmesan.

CONSEIL : Ajouter l'eau et les pâtes par-dessus les ingrédients de la sauce. L'eau est complètement absorbée pendant la cuisson. La quantité d'eau dépend de la façon dont vous aimez la cuisson des pâtes : plutôt « al dente », fermes ou tendres.

Pasta boloñesa

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 40 a 45 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y "Cocción lenta"

Ingredientes:

1 cda. de aceite de oliva
 1 cebollín mediano, picado
 1 zanahoria mediana, finamente picada
 1 vara de apio picado muy fino
 4 a 5 champiñones picados
 250 g (8 oz) de carne picada magra
 2 cdas. de pasta de tomate
 400 g (14 oz) de tomates cortados
 2 cdtas. de distintas hierbas
 1 diente de ajo picado
 250 g (8 oz) de pasta penne
 270 ml (9 oz) de agua
 90 ml (3 oz) de vino tinto

Preparación

- Ponga el aceite, la cebolla, la zanahoria, los champiñones y la carne en el recipiente interior.
- Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione "Dorar/Saltear". Configure el tiempo de preparación en 13 minutos y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
- Fría durante 8 minutos con la tapa abierta y agregue la pasta de tomate, los tomates, el ajo, las hierbas variadas y el vino tinto. Continúe salteándolos por otros 5 minutos.
- Añada la pasta y el agua. Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione "Cocción lenta". Configure el tiempo en 30 minutos. Cierre la tapa y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
- Al finalizar el programa, el aparato cambiará automáticamente a "Mantener caliente".
- Sirva con queso parmesano.

SUGERENCIA: Agregue el agua y la pasta sobre los ingredientes de la salsa. Toda el agua se absorbe durante la cocción. Ajuste la cantidad de agua, según qué tan "al dente" le gusta la pasta.



Sausage rougail

Servings: 6 portions
Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 39 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté" and "Stew/Soup"

Ingredients

4 Toulouse sausages (500 g / 1 lb)
 chopped into 3 cm (1½ in) pieces
 1 onion, peeled and thin sliced
 2 cloves of garlic, peeled and thin sliced
 1 cm (½ in) piece of ginger, peeled and thinly sliced
 1 level tsp turmeric
 3 pinches Cayenne pepper
 1 can crushed tomatoes (400 g / 14 oz)
 60 mL (2 oz) water
 1 tbsp oil
 5 sprigs flat parsley, chopped
 salt and freshly ground pepper

Preparation

1. Pour oil into the inner pot.
2. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, press "Cooking time", select 9 minutes and press "Start/Cancel".
3. When screen displays 7 minutes, add pieces of sausage and sauté for 3 minutes, stirring occasionally.
4. Remove sausages from the inner pot.
5. Add the onion, garlic, ginger, 3 pinches of salt and sauté for 1 minute.
6. Add the spices, mix and sauté for 30 seconds, stirring.
7. Add the water and cook for 2 minutes.
8. At the end of the program, add the crushed tomatoes and stir.
9. Press "Menu", select "Stew/Soup" function, press "Cooking time", select 30 minutes and press "Start/Cancel". Close the lid.
10. At the end of the program, taste and add a little salt if necessary. Serve with chopped flat leaf parsley.

Rougail de saucisse

Donne : 6 portions
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 39 minutes
Fonctions utilisées : « Sautés » et « Ragoûts et soupes »

Ingrédients

4 saucisses de Toulouse (500 g/1 lb), coupées en morceaux de 3 cm (1 ½ po)
 1 oignon, pelé et émincé
 2 gousses d'ail, pelées et émincées
 1 morceau de gingembre (1 cm/½ po), pelé et émincé
 1 c. à thé rase de curcuma
 3 pincées de poivre de Cayenne
 1 boîte de tomates broyées en conserve (400 g/14 oz)
 60 ml (2 oz) d'eau
 1 c. à soupe d'huile
 5 brins de persil plat, haché
 Sel et poivre fraîchement moulu

Préparation

1. Verser l'huile dans la marmite.
2. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Sautés », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 9 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
3. Lorsque l'écran indique 7 minutes, ajouter les morceaux de saucisse et les faire sauter 3 minutes, en remuant de temps à autre.
4. Retirer les saucisses de la marmite.
5. Ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre et 3 pincées de sel; faire sauter 1 minute.
6. Ajouter les épices; mélanger et faire sauter 30 secondes, en remuant.
7. Ajouter l'eau et faire cuire 2 minutes.
8. À la fin du cycle, ajouter les tomates broyées et remuer.
9. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Ragoûts et soupes », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 30 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». Fermer le couvercle.
10. À la fin du cycle, goûter et saler davantage au besoin. Servir garni de persil plat haché.

Salchichas rougail

Porciones: 6 porciones
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 39 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y "Estofado/Sopa"

Ingredientes

4 Salchichas de Toulouse (500 g / 1 lb)
 cortadas en trozos de 3 cm (1 ½ pulg.)
 1 cebolla, pelada y cortada en rodajas finas
 2 dientes de ajo pelados y cortados en rodajas finas
 1 cm (½ pulg.) de jengibre pelado y cortado
 en rodajas finas
 1 cucharadita rasante de cúrcuma
 3 pizcas de pimienta de cayena
 1 lata de tomates molidos (400 g / 14 oz)
 60 mL (2 oz) de agua
 1 cda. de aceite
 5 ramitas de perejil liso picado
 sal y pimienta recién molida

Preparación

1. Vierta aceite en el interior del recipiente.
2. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Dorar/Saltear", pulse "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 9 minutos y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
3. Cuando la pantalla muestre 7 minutos, agregue los trozos de salchicha y saltee durante 3 segundos revolviendo de vez en cuando.
4. Retire las salchichas del recipiente interior.
5. Agregue la cebolla, el ajo, el jengibre, 3 pizcas de sal y saltee durante 1 minuto.
6. Agregue las especias, mezcle y saltee durante 30 minutos revolviendo constantemente.
7. Añada el agua y cocine por 2 minutos.
8. Cuando finalice el programa, añada los tomates molidos y revuelva.
9. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Estofado/Sopa", pulse el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 30 minutos y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Cierre la tapa.
10. Cuando finalice el programa, pruebe y añada un poco de sal si es necesario. Sirva con el perejil liso picado.



Chili con carne

Servings: 4 portions
Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 40 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté" and "Stew/Soup"

Ingredients

400 g (.75 – 1 lb) ground beef
 2 small peppers
 1 onion
 1 clove garlic
 2 cans crushed tomatoes (800 g / 28 oz)
 2 rounded tbsp tomato paste
 1 can kidney beans (400 g / 14oz)
 1 rounded tsp ground cumin
 1 rounded tsp paprika
 ¼ tsp cayenne pepper
 1 rounded tbsp dried oregano
 1 tbsp cornstarch
 salt
 olive oil

Preparation

1. Combine cornstarch and ground beef and stir.
 2. Peel and finely slice the garlic and onion.
 3. Cut off ends of peppers, halve, remove seeds and white filaments. Cut the flesh into strips.
 4. Rinse the kidney beans.
 5. Pour 1 tbsp of olive oil into the inner pot.
 6. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, then press "Start/Cancel". When screen displays 40 minutes, add half the meat, sauté for one minute, turning pieces half-way through.
 7. Remove the meat and cook remainder the same way.
 8. Remove the meat, add onion and sauté 3 minutes.
 9. Add paprika and cumin, stir well for 30 seconds.
 10. Add peppers and sauté for 2 minutes.
 11. Press "Start/Cancel".
 12. Add meat, garlic, cayenne pepper, crushed tomatoes, beans, tomato paste, salt and stir.
 13. Press "Menu", select the "Stew/Soup" function, press "Cooking time", select 30 minutes and press "Start/Cancel". Close the lid.
 14. At end of program, add dried oregano, stir.
1. Mélangez le bœuf haché et la féculle de maïs.
 2. Pelez et tranchez finement l'ail et l'oignon.
 3. Retirez les extrémités des poivrons et coupez-les en deux, retirez les graines et les filaments blancs. Coupez la chair en lanière.
 4. Rincez les haricots.
 5. Versez 1 c. à table d'huile d'olive dans la marmite.
 6. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Sauté » puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Quand l'écran indique 40 min, ajoutez la moitié de la viande et faites-la revenir pendant une minute, en retournant les morceaux à mi-cuisson.
 7. Retirez la viande et faites cuire le reste de la même manière.
 8. Retirez la viande, ajoutez l'oignon et faites-le revenir pendant 3 minutes.
 9. Ajoutez le paprika et le cumin et mélangez bien pendant 30 minutes.
 10. Ajoutez les poivrons et faites-les revenir pendant 2 minutes.
 11. Appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
 12. Ajoutez la viande, l'ail, le poivre de Cayenne, les tomates broyées, les haricots, la pâte de tomate et le sel, puis mélangez.
 13. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes », puis appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 30 minutes, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Fermez le couvercle.
 14. À la fin du programme, ajoutez l'origan séché et remuez.

Chili con carne

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Fonctions utilisées : « Sauté » et « Ragoûts et Soupes »

Ingrédients

400 g (env. 1 lb) de bœuf haché
 2 petits poivrons
 1 oignon
 1 gousse d'ail
 2 boîtes de tomates broyées en conserve (800 g / 28 oz)
 2 c. à table combles de pâte de tomate
 1 boîte de haricots en conserve (400 g / 14 oz)
 1 c. à thé comble de cumin broyé
 1 c. à thé comble de paprika
 ¼ c. à thé de poivre de Cayenne
 1 c. à table comble d'origan séché
 1 c. à table de féculle de maïs
 Sel
 Huile d'olive

Préparation

1. Mélangez le bœuf haché et la féculle de maïs.
2. Pelez et tranchez finement l'ail et l'oignon.
3. Retirez les extrémités des poivrons et coupez-les en deux, retirez les graines et les filaments blancs. Coupez la chair en lanière.
4. Rincez les haricots.
5. Versez 1 c. à table d'huile d'olive dans la marmite.
6. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Sauté » puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Quand l'écran indique 40 min, ajoutez la moitié de la viande et faites-la revenir pendant une minute, en retournant les morceaux à mi-cuisson.
7. Retirez la viande et faites cuire le reste de la même manière.
8. Retirez la viande, ajoutez l'oignon et faites-le revenir pendant 3 minutes.
9. Ajoutez le paprika et le cumin et mélangez bien pendant 30 minutes.
10. Ajoutez les poivrons et faites-les revenir pendant 2 minutes.
11. Appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
12. Ajoutez la viande, l'ail, le poivre de Cayenne, les tomates broyées, les haricots, la pâte de tomate et le sel, puis mélangez.
13. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes », puis appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 30 minutes, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Fermez le couvercle.
14. À la fin du programme, ajoutez l'origan séché et remuez.

Chile con carne

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y "Estofado/Sopa"

Ingredientes

400 g (0,75 a 1 lb) de carne molida
 2 pimientos pequeños
 1 cebolla
 1 diente de ajo
 2 latas de tomates molidos (800 g / 28 oz)
 2 cdas. colmadas de pasta de tomate
 1 lata de frijoles (400 g / 14 oz)
 1 cdta. colmada de comino molido
 1 cdta. colmada de pimentón dulce
 ¼ de cdta. de pimienta de cayena
 1 cda. colmada de orégano seco
 1 cda. de maicena
 sal
 aceite de oliva

Preparación

1. Combine la maicena y la carne picada, y revuelva.
2. Pele y lamine finamente los ajos y la cebolla.
3. Corte los extremos de los pimientos, córtelos por la mitad, retire las semillas y los filamentos blancos. Corte la carne en tiras.
4. Enjuague los frijoles.
5. Vierta 1 cda. de aceite de oliva en el interior del recipiente.
6. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione "Dorar/Saltear", y presione "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar). Cuando la pantalla muestre 40 minutos, agregue la mitad de la carne, sofria durante un minuto y voltee las piezas a los 20 minutos.
7. Retire la carne y cocine el resto de los ingredientes de la misma manera.
8. Retire la carne, agregue la cebolla y saltee durante 3 minutos.
9. Añada el pimentón dulce y el comino, y mezcle bien durante 30 segundos.
10. Añada los pimientos y sofria por 2 minutos.
11. Presione "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
12. Agregue la carne, el ajo, la pimienta de cayena, los tomates molidos, los frijoles, la pasta de tomate, la sal y revuelva.
13. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Estofado/Sopa", pulse "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 30 minutos y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar). Cierre la tapa.
14. Al final del programa, agregue orégano seco y revuelva.



Baby back ribs

Servings: 4 portions
Preparation time: 5 minutes
Cooking time: 1 hour 45 minutes
Function(s) used: "Slow Cook", "Stew/Soup", "Brown/Sauté"

Ingredients

3 racks (about 1 lb. each) pork baby back ribs, each cut in half

Barbecue Sauce

227 g (1 c) barbecue sauce
 113 g (½ c) ketchup
 57 g (¼ c) apple cider vinegar
 3 tbsp dark brown sugar
 4 tbsp maple syrup
 3 tbsp worcestershire sauce
 1 tsp liquid smoke (or smoking oil)
 ½ tsp salt

Preparation

1. Put ribs in inner pot with enough water to cover them, but not over maximum fill line. Press "Menu", select "Slow Cook" function and press "Start/Cancel". Bring water to a boil and set timer for 1 hour. Cook ribs for 1 hour or until ribs are fork tender.
2. After 1 hour, remove ribs from multicooker.
3. To make sauce, mix all sauce ingredients together in inner pot. Press "Menu", select "Stew/Soup" function, press "Cooking time" and select 30 minutes, then press "Start/Cancel". Stir often while sauce cooks for 30 minutes or until slightly thickened. Remove sauce from inner pot.
4. Brush two halves of ribs with barbecue sauce. Place ribs, meat side down on bottom of inner pot and brush rib sides of each half with sauce. Press "Menu", select "Brown/Sauté" program and brown ribs for 6-7 minutes or until edges are slightly charred.
5. Repeat process for the other two racks of ribs.

Petites côtes levées de dos

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 45 minutes
Fonctions utilisées : « Plats mijotés », « Ragoûts et soupes », « Sautéés »

Ingrédients

3 carrés (environ 1 lb chacun) de petites côtes levées de dos de porc, coupés en deux

Sauce barbecue

227 g (1 tasse) de sauce barbecue
 113 g (½ tasse) de ketchup
 57 g (¼ tasse) de vinaigre de cidre
 3 c. à soupe de cassonade foncée
 4 c. à soupe de sirop d'érable
 3 c. à soupe de sauce Worcestershire
 1 c. à thé de fumée liquide (ou d'huile de fumage)
 ½ c. à thé de sel

Préparation

1. Mettre les côtes dans la marmite, avec assez d'eau pour les couvrir, mais sans dépasser la ligne de remplissage. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Plats mijotés », puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». Amener l'eau à ébullition et régler la minuterie à 1 heure. Faire cuire les côtes 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles se défassent à la fourchette.
2. Au bout de 1 heure, retirer les côtes du multicuiseur.
3. Pour faire la sauce, combiner tous les ingrédients de la sauce dans la marmite. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Ragoûts et soupes », appuyer sur « Temps de cuisson », sélectionner 30 minutes, puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». Faire cuire la sauce 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait légèrement épaisse, en remuant souvent. Retirer la sauce de la marmite.
4. Badigeonner deux moitiés de carrés de sauce barbecue. Placer les côtes partie viande au fond de la marmite et badigeonner de sauce la partie côtes de chaque moitié. Appuyer sur « Menu », sélectionner le cycle « Sautéés » et faire sauté les côtes de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement carbonisés.
5. Répéter l'opération pour les deux autres carrés.

Costillas de cerdo

Porciones: 4 Porciones
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora y 45 minutos
Funciones utilizadas: "Cocción lenta", "Estofado/Sopa", "Dorar/Saltear"

Ingredientes

3 costillares (de alrededor de 1 lb cada uno) de cerdo cortados por la mitad

Salsa barbacoa

227 g (1 t) de salsa barbacoa
 113 g (½ t) de ketchup
 57 g (¼ t) de vinagre de sidra de manzana
 3 cucharadas de azúcar morena
 4 cucharadas de jarabe de arce
 3 cucharadas de salsa Worcestershire
 1 cucharadita de humo líquido (o aceite ahumado)
 ½ cucharadita de sal

Preparación

1. Ponga las costillas en el recipiente interior con agua suficiente para cubrirlas, pero que no supere la línea de llenado máximo. Presione "Menu" (Menú), seleccione "Cocción lenta" y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Hierva el agua y ajuste el temporizador en 1 hora. Cocine las costillas durante 1 hora o hasta que estén blandas.
2. Despues de 1 hora, quite las costillas de la olla multifunción.
3. Para hacer la salsa, mezcle todos los ingredientes de la salsa en el recipiente interior. Presione la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Estofado/Sopa", presione el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 30 minutos y presione el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Revuelva a menudo mientras la salsa se cocina por 30 minutos o hasta que quede ligeramente espesa. Retire la salsa del recipiente interior.
4. Aplique la salsa barbacoa con un pincel a dos mitades de costillas. Coloque las costillas, con la carne hacia abajo, en la parte inferior del recipiente interior y aplique salsa por los lados de cada mitad de costillas. Presione la tecla "Menu" (Menú), seleccione el programa "Dorar/Saltear" y fríalas costillas durante 6 a 7 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente asados.
5. Repita el proceso con las otras dos costillas.



Basque-style chicken

Servings: 4 portions
Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 50 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté" and "Stew/Soup"

Ingredients

4 chicken fillets (700 g / 1.5 lb)
 100 g (3.5 oz) diced bacon
 2 peppers
 1 onion
 1 clove garlic
 500 g (approx. 1 lb) potatoes
 2 rounded tbsp tomato paste
 1 level tbsp paprika
 10 cl (3.5 oz) chicken stock
 1 tbsp olive oil
 salt
 chili pepper

Preparation

1. Cut each chicken fillet into 4 pieces.
2. Place them in a deep dish with olive oil, paprika and 1 tbsp of tomato paste. Mix to coat chicken pieces well. Cover and marinate.
3. Cut off ends of peppers, halve, remove seeds and white filaments. Cut flesh into strips.
4. Peel and finely chop garlic and onion. Peel potatoes, cut into 2 cm (¾ in) cubes.
5. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, then press "Start/Cancel".
6. When screen displays 40 minutes, add half chicken and sauté for 30 seconds each side. Remove from inner pot and place in a bowl.
7. Add remaining chicken and cook the same way. Remove from inner pot.
8. Add diced bacon, sauté 30 seconds. Add onions and sauté 30 seconds while stirring. Add peppers and cook for 30 seconds, continuing to stir.
9. Add potato cubes and half tsp of salt or sea salt, mix and cook 5 minutes. Press "Start/Cancel".
10. Add chicken, stock, garlic and 1 rounded tbsp of tomato paste and stir.
11. Press "Menu", select "Stew/Soup" function, press "Cooking time", select 20 minutes, press "Start/Cancel". Close the lid.
12. At end of program, leave to stand for 5 minutes. Sprinkle with chili pepper.

Poulet basquaise

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Fonctions utilisées : « Sautés » et « Ragoûts et Soupes »

Ingrédients

4 blancs de poulet (700 g / 1,5 lb)
 100 g (3,5 oz) de bacon en dés
 2 poivrons
 1 oignon
 1 gousse d'ail
 500 g (env. 1 lb) de pommes de terre
 2 c. à table combles de pâte de tomate
 1 c. à table de paprika
 10 cl (3,5 oz) de bouillon de poulet
 1 c. à table d'huile d'olive
 Sel
 Poivre de Cayenne

Préparation

1. Coupez chaque blanc de poulet en quatre morceaux.
2. Placez-les dans un plat profond et ajoutez l'huile d'olive, le paprika et 1 c. à table de pâte de tomate. Mélangez pour bien enrober les morceaux de poulet. Couvrir et laisser mariner.
3. Retirez les extrémités des poivrons et coupez-les en deux, puis retirez les graines et les filaments blancs. Coupez la chair en lanières.
4. Pelez et hachez finement l'ail et l'oignon. Pelez et coupez les pommes de terre en cubes de 2 cm (¾ po).
5. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Sautés », puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
6. Lorsque l'écran indique 40 minutes, ajoutez la moitié du poulet et faites-le revenir 30 secondes de chaque côté. Retirez-le de la marmite et placez-le dans un bol.
7. Faites cuire le reste du poulet de la même manière. Retirez-le de la marmite.
8. Ajoutez le bacon en dés et faites-le revenir 30 secondes. Ajoutez les oignons et faites-les revenir 30 secondes en remuant. Ajoutez les poivrons et faites-les cuire pendant 30 secondes, en continuant de remuer.
9. Ajoutez les cubes de pommes de terre et une demi-cuillère à table de fleur de sel ou de sel de mer, mélangez et cuire pendant 5 minutes. Appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
10. Ajoutez le poulet, le bouillon, l'ail et 1 c. à table de pâte de tomate et brassez.
11. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes », puis appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 20 minutes, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Fermez le couvercle.
12. À la fin du programme, laisser reposer 5 minutes. Saupoudrez de poivre de Cayenne.

Pollo al estilo vasco

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 50 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y "Estofado/Sopa"

Ingredientes

4 filetes de pollo (700 g / 1,5 lb)
 100 g (3,5 oz) de tocino cortado en dados
 2 pimientos
 1 cebolla
 1 diente de ajo
 500 g (aprox. 1 lb) de patatas
 2 cdas. colmadas de pasta de tomate
 1 cda. de pimentón dulce
 10 cl (3,5 oz) de caldo de pollo
 1 cda. de aceite de oliva
 sal
 chile mexicano

Preparación

1. Corte cada filete de pollo en 4 trozos.
2. Colóquelos en un recipiente con aceite de oliva, pimentón dulce y 1 cda. de pasta de tomate. Mezcle para recubrir las piezas de pollo. Cubra y deje marinar.
3. Corte los extremos de los chiles, córtelos por la mitad y quite las semillas y los filamentos blancos. Corte la carne en tiras.
4. Pele y pique finamente el ajo y la cebolla. Pele las papas y corte en cubos de 2 cm (¾ pulg).
5. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Dorar/Saltear" y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
6. Cuando la pantalla muestre 40 minutos, agregue la mitad del pollo y saltee durante 30 segundos en cada lado. Retire del recipiente interior y colóquelo en otro recipiente.
7. Añada el resto pollo y cocine de la misma forma. Retire del recipiente interior.
8. Agregue los trocitos de tocino y saltee por 30 segundos. Agregue la cebolla y saltee por 30 segundos mientras mezcla. Añada los pimientos y cocine por unos 30 segundos. Siga mezclando.
9. Agregue los cubos de patata y media cda. de flor de sal o sal de mar, mezcle y cocine por 5 minutos. Presione "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
10. Agregue el pollo, el caldo, el ajo y 1 cda. colmada de pasta de tomate y revuelva.
11. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Estofado/Sopa", pulse el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 20 minutos y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar). Cierre la tapa.
12. Al final del programa, deje reposar por 5 minutos. Espolvoree con chile mexicano.



Jamaican brown stew chicken

Servings: 4 portions

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 80 minutes

Function(s) used: "Bake/Roast", "Slow Cook"

Ingredients

Marinade

1 tsp salt
1 tsp freshly ground pepper
2 tsp of sugar
3 large cloves garlic, minced
2 spring onions (white part only), chopped
2 tbsp butter

The stew:

600 g (1.32 lb) chicken thighs
dash of vegetable oil
1 red onion, chopped
½ green and red bell pepper, chopped
1 sprig of thyme
1 large carrot, chopped
1 tbsp ketchup
236 mL (1 c) water
236 mL (1 c) water plus 3 tbsp flour
1 tsp salt (to taste)

Preparation

1. Marinate chicken thighs overnight or at least two hours before roasting.
2. Remove chicken from marinade, discard spring onions.
3. Press "Menu", select "Bake/Roast" function, then press "Start/Cancel". Preheat multicooker for 5 minutes.
4. Pour a dash of oil and 2 tbsp butter to inner pot. Sauté chicken in oil and butter for 4-5 minutes on each side until browned. Brown in three batches to not crowd chicken.
5. Remove chicken. Put a dash of oil in inner pot and cook onion, peppers and carrot for 5 minutes.
6. Add thyme, ketchup and 236 mL (1 c) water to inner pot and stir together. Season with salt and pepper.
7. Combine 236 mL (1 c) water with 3 tbsp of flour in a container and shake to combine. Pour into inner pot and stir. Add chicken to inner pot.
8. Press "Menu", select "Slow Cook" function, and set time for 60 minutes. Cook with lid closed.

Ragoût de poulet brun à la jamaïcaine

Donne : 4 portions

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 80 minutes

Fonctions utilisées : « Cuisson au four et rôtis », « Plats mijotés »

Ingrédients

Marinade

1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre frais moulu
2 c. à thé de sucre
3 grosses gousses d'ail, émincées
2 oignons d'hiver
(partie blanche seulement), hachés
2 c. à soupe de beurre

Ragoût :

600 g (1,32 lb) de cuisses de poulet
Un doigt d'huile végétale
1 oignon rouge, haché
½ poivron vert et ½ poivron rouge, hachés
1 brin de thym
1 grosse carotte, hachée
1 c. à soupe de ketchup
236 ml (1 tasse) d'eau
236 ml (1 tasse) d'eau plus 3 c. à soupe de farine
1 c. à thé de sel (au goût)

Préparation

1. Faire mariner les cuisses de poulet toute la nuit ou au moins deux heures avant la cuisson.
2. Retirer le poulet de la marinade; jeter les oignons d'hiver.
3. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Cuisson au four et rôtis », puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». Préchauffer le multicuiseur 5 minutes.
4. Mettre un doigt d'huile et 2 cuillères à soupe de beurre dans la marmite. Faire sauter le poulet dans l'huile et le beurre de 4 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il ait bruni. Saisir le poulet en trois coups, pour ne pas trop remplir la marmite.
5. Retirer le poulet. Mettre un peu d'huile dans la marmite et faire cuire l'oignon, les poivrons et la carotte 5 minutes.
6. Ajouter le thym, le ketchup et 236 ml (1 tasse) d'eau dans la marmite; remuer pour mélanger. Saler et poivrer.
7. Mettre 236 ml (1 tasse) d'eau et 3 cuillères à soupe de farine dans un contenant; secouer pour combiner. Verser dans la marmite et remuer. Ajouter le poulet dans la marmite.
8. Appuyer sur « Menu » et sélectionner la fonction « Plats mijotés » pour une durée de 60 minutes. Faire cuire avec le couvercle fermé.

Pollo estofado dorado jamaicano

Porciones: 4 porciones

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 80 minutos

Funciones utilizadas: "Hornear/Asar", "Cocción lenta"

Ingredientes

Marinada

1 cdta. de sal
1 cdta. de pimienta recién molida
2 cdta. de azúcar
3 dientes de ajo molidos
2 cebollines (solamente la parte blanca) picados
2 cdas. de mantequilla

El estofado:

600 g (1,32 lb) de muslos de pollo
Un chorrito de aceite vegetal
1 cebolla roja picada
½ pimentón rojo y verde picados
1 ramita de tomillo
1 zanahoria grande picada
1 cda. de ketchup
236 mL (1 c) de agua
236 mL (1 c) de agua y 3 cdas. de harina
1 cdta. de sal (a gusto)

Preparación

1. Marine los muslos de pollo durante una noche o por lo menos dos horas antes de hornear.
2. Retire el pollo de la marinada y elimine los cebollines.
3. Pulse "Menu" (Menú), seleccione "Hornear/Asar", y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Precaliente la olla multifunción durante 5 minutos.
4. Vierta un chorrito de aceite y 2 cda. de mantequilla en el recipiente interior. Saltee el pollo en el aceite y la mantequilla durante 4 a 5 minutos de cada lado hasta que se doren. Dórelos en tres lotes para no rebosar el pollo en exceso.
5. Retire el pollo. Vierta un chorrito de aceite en el recipiente interior y sofrié la cebolla, los pimientos y la zanahoria por 5 minutos.
6. Añada el tomillo, el ketchup y 236 mL (1 c) de agua al recipiente interior, y mezcle bien todo. Sazone con sal y pimienta.
7. Mezcle 236 mL (1 c) de agua con 3 cda. de harina en un recipiente y agite para mezclar. Vierta en el recipiente interior y revuelva. Agregue el pollo al recipiente interior.
8. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Cocción lenta" y fije el tiempo de 60 minutos. Cocine con la tapa cerrada.



Chicken with honey and soy sauce

Servings: 4 portions
Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 26 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté" and "Stew/Soup"

Ingredients

6 chicken thighs or 8 chicken legs
 1 ½ tbsp olive oil
 1 tbsp soy sauce
 1 tbsp Worcestershire sauce
 1 tbsp honey
 1 tsp sesame seeds

Preparation

1. Remove chicken from refrigerator at least 30 minutes before starting to cook.
2. Smear chicken with olive oil.
3. In a small bowl, mix the soy sauce, Worcestershire sauce, sesame seeds and honey.
4. Press "Menu", select the "Brown/Sauté" function, then press "Start/Cancel".
5. When the screen displays 10 minutes, add half of the chicken in a single layer and sauté for 1 minute on each side.
6. Remove the chicken and cook the rest the same way.
7. Press "Start/Cancel", add the rest of chicken and sauce and stir.
8. Press "Menu", select "Stew/Soup" function, press "Cooking time", select 20 minutes and press "Start/Cancel". Close the lid.

Poulet au miel et à la sauce soya

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 26 minutes
Fonctions utilisées : « Sautés » et « Ragoûts et Soupes »

Ingrédients

6 hauts de cuisses ou 8 cuisses de poulet
 1 ½ c. à table d'huile d'olive
 1 c. à table de sauce soya
 1 c. à table de sauce Worcestershire
 1 c. à table de miel
 1 c. à thé de graines de sésame

Préparation

1. Sortez le poulet du réfrigérateur au moins 30 minutes avant le début de la cuisson.
2. Badigeonnez les cuisses avec l'huile d'olive.
3. Dans un petit bol, mélangez la sauce soya, la sauce Worcestershire, les graines de sésame et le miel.
4. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Sautés », puis appuyez sur « Démarrage/Arrêt ».
5. Lorsque l'écran indique 10 minutes, ajoutez la moitié du poulet sur une seule couche et faites-le revenir 1 minute de chaque côté.
6. Retirez le poulet et faites cuire le reste de la même manière.
7. Appuyez sur « Démarrage / Arrêt », ajoutez le reste du poulet et la sauce, puis remuez.
8. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes », appuyez sur « Temps de cuisson » et sélectionnez 20 minutes, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Fermez le couvercle.

Pollo con miel y salsa de soja

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 26 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y "Estofado/Sopa"

Ingredientes

6 muslos de pollo u 8 piernas de pollo
 1 ½ cdas. de aceite de oliva
 1 cda. de salsa de soya
 1 cda. de salsa Worcestershire
 1 cda. de miel
 1 cdta. de semillas de sésamo

Preparación

1. Retire el pollo de la nevera por lo menos 30 minutos antes de empezar a cocinar.
2. Unte el pollo con el aceite de oliva.
3. En un recipiente pequeño, mezcle la salsa de soya, la salsa Worcestershire, las semillas de sésamo y la miel.
4. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione "Dorar/ Saltear" y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
5. Cuando la pantalla muestre 10 minutos, añada la mitad del pollo en una sola capa y sofriá durante 1 minuto por lado.
6. Retire el pollo y cocine el resto de la misma manera.
7. Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar), añada el resto del pollo y salsa, y revuelva.
8. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Estofado/Sopa", pulse "Cooking Time" (Tiempo de cocción), seleccione 20 minutos y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Cierre la tapa.



Honey lemon chicken

Servings: 4 portions

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 110 minutes

Function(s) used: "Bake/Roast", "Slow Cook"

Ingredients

1 chicken, approx. 1500 g (3.3 lb)

Stuffing:

2 tbsp olive oil
2 red onions
1 green zucchini
1 yellow zucchini
1 sweet apple
2 cloves garlic,
finely chopped
fresh chopped thyme
2 apricots
3 tbsp butter, melted
2 tsp poultry flavor
75 g (3 oz) smoked bacon, chopped and browned
pepper and salt

Marinade:

200 g (7 oz) honey

2 tbsp olive oil

Juice of 1 large lemon

Salt and ground pepper

4 tbsp butter

Preparation

1. Cut all ingredients for the stuffing into small cubes and mix with 2 tbsp melted butter in a bowl. Season to taste with salt and pepper.
2. Stuff the chicken until completely filled, but not packed too tightly.
3. Pour 2 tbsp melted butter into inner pot. Press "Menu" button, select "Bake/Roast". Bake chicken, top side down, for 10 minutes. Carefully turn chicken over and bake 10 more minutes. Sprinkle with freshly chopped thyme.
4. Warm honey and juice of one lemon in a pan and season with salt and pepper. Brush chicken with honey lemon mixture.
5. Press "Menu" button, select "Slow Cook" function and preset time to 90 minutes. Close lid.
6. Every 15 minutes, open lid and brush chicken with honey lemon marinade.
7. After 90 minutes, check to be sure chicken is thoroughly cooked by using a meat thermometer to register 77° C/170° F in breast meat and 85° C/185° F in thigh meat. A stuffed chicken may take longer to cook. If you do not have a thermometer, check to be sure juices from chicken run clear without any traces of pink.

Poulet au miel et au citron

Donne : 4 portions

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 110 minutes

Fonctions utilisées : « Cuisson au four et rôtis »
et « Plats mijotés »

Ingrédients

1 poulet, environ 1 500 g (3,3 lb)

Farce :

2 c. à soupe d'huile d'olive
2 oignons rouges
1 courgette verte
1 courgette jaune
1 pomme
2 gousses d'ail, hachées fin
Thym frais, haché
2 abricots
3 c. à soupe de beurre, fondu
2 c. à thé d'assaisonnement à volaille
75 g (3 oz) de bacon fumé, cuit et haché
Sel et poivre

Marinade:

200 g (7 oz) de miel
2 c. à soupe d'huile d'olive
Jus de 1 gros citron
Sel et poivre moulu
4 c. à soupe de beurre

Préparation

1. Couper tous les ingrédients de la farce en petits cubes et, dans un bol, les combiner avec 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Saler et poivrer au goût.
2. Farcir le poulet jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli, mais sans trop tasser la farce.
3. Verser 2 cuillères à soupe de beurre fondu dans la marmite. Appuyer sur « Menu », puis sélectionner la fonction « Cuisson au four et rôtis ». Faire cuire le poulet, poitrine en dessous, 10 minutes. Tourner délicatement le poulet et poursuivre la cuisson 10 minutes. Parsemer de thym frais haché.
4. Dans une casserole, réchauffer le miel et le jus d'un citron; saler et poivrer. Badigeonner le poulet du mélange au miel et au citron.
5. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Plats mijotés » et régler la minuterie à 90 minutes. Fermer le couvercle.
6. Toutes les 15 minutes, ouvrir le couvercle et badigeonner le poulet de la marinade au miel et au citron.
7. Au bout de 90 minutes, vérifier que le poulet est bien cuit au moyen d'un thermomètre; la température de la poitrine doit être de 77 °C (170 °F) et celle de la cuisse, de 85 °C (185 °F). Un poulet farci peut prendre plus de temps à cuire. Si on n'a pas de thermomètre, vérifier que le jus qui s'échappe du poulet est clair et que le poulet n'est plus rosé.

Pollo a la miel y limón

Porciones: 4 porciones

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 110 minutos

Funciones utilizadas: "Hornear/Asar",
"Cocción lenta"

Ingredientes

1 pollo aproximadamente. 1.500 g (3,3 lb)

Relleno:

2 cdas. de aceite de oliva
2 cebollas rojas
1 calabacín verde
1 calabacín amarillo
1 manzana dulce
2 dientes de ajo picados
tomillo fresco picado
2 albaricoques
3 cdas. de mantequilla derretida
2 cdta. de sabor pollo
75 g (3 oz) de panceta ahumada picada y dorada
sal y pimienta

Marinada:

200 g (7 oz) de miel
2 cdas. de aceite de oliva
Jugo de 1 limón grande
Sal y pimienta molida
4 cdas. de mantequilla
2 dientes de ajo picados
finamente

Preparación

1. Corte todos los ingredientes para el relleno en cubitos pequeños y mézclelos con 2 cdas. de mantequilla derretida en un recipiente. Sazone a gusto con sal y pimienta.
2. Rellene el pollo hasta que esté completamente lleno, pero no demasiado apretado.
3. Vierta 2 cdas. de mantequilla derretida en el recipiente interior. Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione "Hornear/Asar". Hornee el pollo, con el lado superior hacia abajo, durante 10 minutos. Gire con cuidado el pollo y hornee durante 10 minutos. Espolvoreelo con tomillo fresco picado.
4. Caliente la miel y el jugo de un limón en una sartén y sazone con sal y pimienta. Aplique la mezcla de miel y limón al pollo.
5. Pulse el botón "Menu" (Menú), seleccione "Cocción lenta" y ajuste el tiempo programado en 90 minutos. Cierre la tapa.
6. Cada 15 minutos, abra la tapa y aplique la marinada de miel y limón al pollo.
7. Después de 90 minutos, compruebe que el pollo esté bien cocido utilizando un termómetro de carne que registre 77 °C/170 °F en la carne de la pechuga y 85 °C/185 °F en la carne del muslo. Un pollo relleno puede tardar más en cocinarse. Si no tiene un termómetro, asegúrese de que los jugos del pollo sean claros sin trazos rosados.



Chicken curry

Servings: 4 portions

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 25 minutes

Function(s) used: "Brown/Sauté" and "Stew/Soup"

Ingredients

700 g (1.5 lb) chicken fillets
1 tbsp vegetable oil
2 tbsp tomato paste
2 tsp Garam Massala
1 onion, thinly sliced
1 clove garlic, thinly sliced
13 mm (½ in) piece of ginger, thinly sliced
1 tbsp vegetable oil
2 tsp Garam Masala
¼ tsp turmeric
3 pinches cayenne pepper
5 cl (3 tbsp + 1 tsp) water
1 can tomato pulp (400 g / 14 oz)
120 mL (½ c) smooth plain yoghurt
salt and freshly ground pepper
chopped coriander

Preparation

1. Cut each chicken fillet into three pieces, place in a deep dish.
2. Add tomato paste, oil, Garam Masala; mix well to coat chicken. Cover and marinate 20 minutes at room temperature.
3. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, then press "Start/Cancel".
4. When screen displays 40 minutes, add half the chicken, sauté 30 seconds each side. Remove from inner pot and keep in a bowl.
5. Add remaining chicken and cook the same way. Remove from the inner pot.
6. Pour oil, onion, garlic and ginger into inner pot and sauté 30 seconds while stirring. Add the spices and stir 30 seconds. Add water, stir and cook until all the liquid has been absorbed. Add tomatoes, stir and cook 1 minute. Add chicken, a little salt and stir.
7. Press "Start/Cancel", then press "Menu", select "Stew/Soup" function, press "Cooking time", select 20 minutes, then press "Start/Cancel". Close the lid.
8. At end of program, add yoghurt, a little pepper and stir.

Poulet au cari

Donne : 4 portions

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Fonctions utilisées : « Sautés » et « Ragoûts et Soupes »

Ingrédients

700 g (1.5 lb) de blancs de poulet
1 c. à table d'huile végétale
2 c. à table de pâte de tomate
2 c. à table de Garam Massala
1 oignon, tranchez finement
1 gousse d'ail, tranchez finement
Morceau de gingembre de 13 mm (½ po),
tranchez finement
1 c. à table d'huile végétale
2 c. à thé de Garam Masala
¼ c. à thé de curcuma
3 pincées de poivre de Cayenne
5 cl (3 c. à table + 1 c. à thé) d'eau
1 boîte de pulpe de tomate en conserve (400 g / 14 oz)
120 mL (½ t) contenant de yaourt nature
Sel et poivre fraîchement moulu
Coriandre hachée

Préparation

1. Coupez les blancs de poulet en trois morceaux et déposez-les dans un plat profond.
2. Ajoutez la pâte de tomate, l'huile, le Garam Masala, puis mélangez pour bien enrober le poulet. Couvrir et laisser mariner à la température de la pièce pendant 20 minutes.
3. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Sautés » puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
4. Lorsque l'écran indique 40 minutes, ajoutez la moitié du poulet et faites-le revenir 30 secondes de chaque côté. Retirez-le de la marmite et placez-le dans un bol.
5. Faites cuire le reste du poulet de la même manière. Retirez-le de la marmite.
6. Ajoutez l'huile, l'oignon, l'ail et le gingembre dans la marmite et faites-les revenir 30 secondes en remuant. Ajoutez les épices et remuez 30 secondes. Ajoutez l'eau, mélangez et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide. Ajoutez les tomates, mélangez et faites cuire 1 minute. Ajoutez le poulet, un peu de sel et mélangez.
7. Appuyez sur « Démarrage / Arrêt » puis sur « Menu », sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes », puis appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 20 minutes, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Fermez le couvercle.
8. À la fin du programme, ajoutez le yaourt et un peu de poivre, puis remuez.

Pollo al curry

Porciones: 4 porciones

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y "Estofado/Sopa"

Ingredientes

700 g (1.5 lb) de filetes de pollo
1 cda. de aceite vegetal
2 cdas. de pasta de tomate
2 cdtas. de Garam Massala
1 cebolla, lamine finamente
1 diente de ajo, lamine finamente
trozo de jengibre de 13 mm (½ pulg),
lamine finamente
1 cda. de aceite vegetal
2 cdtas. de Garam Masala
¼ de cdtas. de cúrcuma
3 pizcas de pimienta de cayena
5 cl (3 cdas. y 1 cdtas.) de agua
1 lata de pulpa de tomate (400 g / 14 oz)
1 yoghurt suave sin sabor
sal y pimienta recién molida
cilantro picado

Preparación

1. Corte cada filete de pollo en tres piezas y colóquelas en un plato hondo.
2. Agregue la pasta de tomate, el aceite y el Garam Massala, y mezcle bien para cubrir el pollo. Cubra y deje marinar por 20 minutos a temperatura ambiente.
3. Pulse "Menu" (Menú), seleccione "Dorar/Saltear", y presione "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
4. Cuando la pantalla muestre 40 minutos, agregue la mitad del pollo y saltee durante 30 segundos por lado. Retire del recipiente interior y mantenga en otro recipiente.
5. Añada el resto del pollo y cocine de la misma forma. Retire del recipiente interior.
6. Vierta el aceite, la cebolla, el ajo y el jengibre en el recipiente interior y sofria por 30 segundos mientras revuelva. Añada las especias y mezcle por 30 segundos. Agregue el agua, revuelva y cocine hasta que todo el líquido se haya absorbido. Agregue los tomates; mezcle y cocine por 1 minuto. Agregue el pollo, un poco de sal y revuelva.
7. Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar), a continuación, pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Estofado/Sopa", pulse "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 20 minutos y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar). Cierre la tapa.
8. Al final del programa, agregue yoghurt, un poco de pimienta y revuelva.



Enchiladas chili chicken

Servings: 2-3 portions

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 30-45 minutes

Function(s) used: "Brown/Sauté"

Ingredients

6 soft tortillas
500 g (17 oz) minced chicken
1 tbsp butter
2 red onions, peeled and finely chopped
2 cloves garlic, peeled, crushed and finely chopped
200 g (7 oz) red or black beans (canned), drained
200 g (7 oz) tomatoes, diced into small cubes
1 tbsp paprika
 $\frac{1}{2}$ tbsp curry powder
1 chili pepper chopped
1 tbsp ground cumin
2 tbsp tomato paste
200 g (7 oz) grated cheese
salt and pepper

Preparation

1. Season chicken with salt and pepper.
2. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, then press "Start/Cancel". Add butter, then chicken to inner pot and sauté chicken until browned.
3. Add onion, garlic, paprika, curry powder, chili pepper, and cumin to meat and sauté briefly. Spoon concentrated tomato paste and chopped chili into inner pot and stir. Let mixture gently cook. Then add a splash of water.
4. Add beans and diced tomatoes to inner pot. Stir frequently. Season with salt and pepper or spices.
5. Put a heaping portion of spicy chicken mixture on each soft tortilla and roll up. Place filled 3-4 tortillas in inner pot. Sprinkle with grated cheese.
6. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, press "Start/Cancel" and brown for 15 minutes or until enchilada browns and cheese melts.
7. Gently remove enchiladas from inner pot. Repeat step #6 to cook remainder of enchiladas and then serve with a fresh and spicy sauce, guacamole, chopped tomatoes, sour cream or jalapeno peppers.

Enchiladas au chili et au poulet

Donne : De 2 à 3 portions

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : De 30 à 45 minutes

Fonction utilisée : « Sautés »

Ingrédients

6 tortillas molles
500 g (17 oz) de poulet émincé
1 c. à soupe de beurre
2 oignons rouges, pelés et hachés fin
2 gousses d'ail, pelées, écrasées et hachées fin
200 g (7 oz) de haricots rouges ou noirs (en conserve), égouttés
200 g (7 oz) de tomates, coupées en petits dés
1 c. à soupe de paprika
 $\frac{1}{2}$ c. à soupe de poudre de cari
1 chili, haché
1 c. à soupe de cumin moulu
2 c. à soupe de pâte de tomate
200 g (7 oz) de fromage, râpé
Sel et poivre

Préparation

1. Saler et poivrer le poulet.
2. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Sautés », puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». Ajouter le beurre, puis le poulet, dans la marmite; faire sauter le poulet jusqu'à ce qu'il ait bruni.
3. Ajouter l'oignon, l'ail, le paprika, la poudre de cari, le chili et le cumin à la viande et faire sauter brièvement. À la cuillère, ajouter la pâte concentrée de tomate et le chili haché dans la marmite et remuer. Faire cuire le mélange doucement. Ajouter ensuite quelques gouttes d'eau.
4. Ajouter les haricots et les tomates en dés dans la marmite. Remuer souvent. Saler et poivrer ou assaisonner au goût.
5. Verser une généreuse portion de mélange épice au poulet sur chaque tortilla molle et rouler. Placer les 3 ou 4 tortillas garnies dans la marmite. Parsemer de fromage râpé.
6. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Sautés », appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt » et faire sauter 15 minutes ou jusqu'à ce que les enchiladas soient dorées et que le fromage ait fondu.
7. Retirer délicatement les enchiladas de la marmite. Répéter l'étape 6 pour cuire le reste des enchiladas; servir avec une sauce épicee fraîche, de la guacamole, des tomates hachées, de la crème sure ou des jalapeños.

Enchiladas de pollo y chile

Porciones: 2 a 3 porciones

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 a 45 minutos

Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear"

Ingredientes

6 tortillas suaves
500 g (17 oz) de pollo picado
1 cucharada de mantequilla
2 cebollas rojas peladas y picadas finamente
2 dientes de ajo pelados, triturados y picados finamente
200 g (7 oz) de frijoles rojos o negros (en conserva) drenados
200 g (7 oz) de tomates cortados en pequeños cubos
1 cucharada de paprika
 $\frac{1}{2}$ cucharada de curry en polvo
1 chile picado
1 cucharada de comino molido
2 cucharadas de pasta de tomate
200 G (7 oz) de queso rallado
Sal y pimienta

Preparación

1. Sazone el pollo con sal y pimienta.
2. Pulse "Menu" (Menú), seleccione "Dorar/Saltear" y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Añada la mantequilla, luego, el pollo al recipiente interior y saltee el pollo hasta que se dore.
3. Agregue la cebolla, el ajo, la paprika, el curry en polvo, el chile, y el comino a la carne y saltee brevemente. Con una cuchara aplique la pasta de tomate concentrada, agregue el chile picado al recipiente interior y revuelva. Deje que la mezcla se cocine lentamente. A continuación, agregue un chorrito de agua.
4. Añada los frijoles y los tomates cortados en cuadritos al recipiente interior. Revuelva con frecuencia. Sazone con sal y pimienta o especias.
5. Ponga una porción rebosante de mezcla de pollo picante sobre cada tortilla suave y enróllelas. Coloque de 3 a 4 tortillas en el interior. Añada queso rallado.
6. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Dorar/Saltear", pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) y dore durante 15 minutos o hasta que la enchilada se dore y el queso se derrita.
7. Retire las enchiladas del recipiente interior con cuidado. Repita el paso N.º 6 para cocinar el resto de las enchiladas y, a continuación, sirva con una salsa fresca y picante, guacamole, tomate picado, crema agria o chiles jalapeños.



Osso buco

Servings: 6 portions
Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 2 hours 15 minutes
Function(s) used: "Brown/Sauté" and "Stew/Soup"

Ingredients

6 slices of veal shank
 40 g ($\frac{1}{3}$ c) cornstarch
 salt
 2 tbsp olive oil
 2 carrots
 1 celery stick
 1 onion
 120 mL ($\frac{1}{2}$ c) dry white wine
 1 can (400 g/14 oz) crushed tomatoes
 120 mL ($\frac{1}{2}$ c) chicken stock

Preparation

- Pour cornstarch onto a plate with a little salt and mix.
- Dip each piece of meat into salted cornstarch and then tap to remove the excess.
- Peel carrots, remove ends and chop into small cubes. Dice celery. Peel and finely slice onion.
- Pour olive oil into inner pot. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function.
- When screen displays 13 minutes, add 3 slices of veal, sauté 2 minutes on each side.
- Remove the meat and cook the 3 other pieces in the same way. Remove the meat.
- Add carrots, celery, onion and sauté 3 minutes, stirring.
- Add wine, stir and reduce. At end of program, add meat, crushed tomatoes, stock and a little salt.
- Press "Menu", select "Stew/Soup" function and press "Start/Cancel". Close the lid.
- At end of program, remove meat and reduce sauce. To do this, press "Menu", select "Sauté/Brown" function, press "Cooking time", select 10 minutes and press "Start/Cancel".
- Serve with sauce.

Osso buco

Donne : 6 portions
Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 2 heures 15 minutes
Fonctions utilisées : « Sauté » et « Ragoûts et Soupes »

Ingrédients

6 tranches de jarret de veau
 40 g ($\frac{1}{3}$ t) de féculle de maïs
 Sel
 2 c. à table d'huile d'olive
 2 carottes
 1 branche de céleri
 1 oignon
 120 mL ($\frac{1}{2}$ t) de vin blanc sec
 1 boîte (400 g / 14 oz) de tomates broyées en conserve
 120 mL ($\frac{1}{2}$ t) de bouillon de poulet

Préparation

- Versez la féculle de maïs dans une assiette avec un peu de sel et mélangez.
- Passez chaque morceau de viande dans la féculle de maïs salée puis tapotez-les pour retirer le surplus.
- Pelez les carottes, retirez les extrémités puis coupez-les en petits dés. Coupez le céleri en petits dés. Pelez puis émincez l'oignon.
- Versez l'huile d'olive dans la marmite. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Sauté ».
- Lorsque l'écran indique 13 minutes, ajoutez 3 tranches de veau et faites-les revenir 2 minutes de chaque côté.
- Retirez la viande et faites cuire les trois autres morceaux de la même manière. Retirez la viande.
- Ajoutez les carottes, le céleri, l'oignon et faites-les revenir pendant 3 minutes en brassant.
- Ajoutez le vin, mélangez et faites-le réduire. À la fin du programme, ajoutez la viande, la pulpe de tomates, le bouillon et un peu de sel.
- Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes » puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Fermez le couvercle.
- À la fin du programme, retirez la viande puis faites réduire la sauce, en appuyant sur « Menu », en sélectionnant la fonction « Sauté », puis en appuyant sur « Temps de cuisson » et en sélectionnant 10 minutes. Appuyez ensuite sur « Démarrage / Arrêt ».
- Servir avec la sauce.

Ossobucco

Porciones: 6 Porciones
Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 2 horas y 15 minutos
Funciones utilizadas: "Dorar/Saltear" y "Estofado/Sopa"

Ingredientes

6 cortes de carne de pierna de ternera
 40 g ($\frac{1}{3}$ t) de maicena
 sal
 2 cdas. de aceite de oliva
 2 zanahorias
 1 vara de apio
 1 cebolla
 120 mL ($\frac{1}{2}$ t) de vino blanco seco
 1 lata (400 g/14 oz) de tomates molidos
 120 mL ($\frac{1}{2}$ t) de caldo de pollo

Preparación

- Vierta la maicena en un plato con un poco de sal y mezcle.
- Sumerja cada trozo de carne en la maicena salada y toque para quitar el exceso.
- Pele las zanahorias, quite los extremos y corte en cubos pequeños. Corte el apio en dados. Pele y lamine finamente la cebolla.
- Vierta el aceite de oliva en el recipiente interior. Pulse la tecla "Menu" (Menú) y seleccione la función "Dorar/Saltear".
- Cuando la pantalla muestre 13 minutos, agregue 3 cortes de carne de ternera y saltee durante 2 minutos por lado.
- Retire la carne y cocine los otros 3 trozos de la misma manera. Retire la carne.
- Agregue las zanahorias, el apio, la cebolla y saltee durante 3 minutos revolviendo constantemente.
- Añada el vino, revuelva y reduzca. Al final del programa, añada la carne, los tomates molidos, el caldo y un poco de sal.
- Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione "Estofado/Sopa" y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Cierre la tapa.
- Al final del programa, saque la carne y reduzca la salsa. Para ello, pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Saltear/Dorar", pulse "Cooking time" (Tiempo de cocción), seleccione 10 minutos y, a continuación, pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
- Sirva con la salsa.



Chicken soup

Servings: 4 portions
Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 1 hour 45 minutes
Function(s) used: "Steam/Boil" and "Stew/Soup"

Ingredients

250 grams (½ lb) of chicken breast or turkey
 1 L (1 qt) chicken stock or broth
 1 L (1 qt) water
 1 carrot, chopped
 1 onion, chopped
 1 stalk of celery, chopped
 1 clove garlic, chopped
 Half a medium leek, chopped
 1 bunch parsley (use leaves), chopped
 1 tsp salt
 1 tsp of mixed dried vegetables
 Pepper to season

Preparation

1. Pour water and chicken stock or broth into inner pot and put in the breast of chicken or turkey.
2. Press "Menu" button and select "Steam/Boil" function. Set time for 10 minutes then close lid and press "Start/Cancel".
3. When time is up, add vegetables (dried and fresh) and salt to inner pot. Switch function to "Stew/Soup" and set "Cooking time" for 40 minutes and press "Start/Cancel".
4. After 40 minutes is up, add parsley leaves and pepper to season and set function to "Stew/Soup" and time to 15 minutes.
5. When function is finished, appliance will automatically switch to "Keep Warm" function.
6. Can be served with pre-cooked noodles.

Soupe au poulet

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 1 h 45 min
Fonctions utilisées : « Bouillis et Vapeur » et « Ragoûts et Soupes »

Ingrediénts

250 grammes (½ lb) de poitrine de poulet ou de dinde
 1 l (1 ct) de bouillon de poulet
 1 l (1 pte) d'eau
 1 carotte, hachée
 1 oignon, hachée
 1 branche de céleri, hachée
 1 gousse d'ail, hachée
 La moitié d'un poireau moyen, hachée
 1 botte de persil (utilisez les feuilles), hachée
 1 c. à thé de sel
 1 c. à thé de légumes déshydratés
 Poivre (pour l'assaisonnement)

Préparation

1. Versez de l'eau et de bouillon de poulet dans la marmite et ajoutez la poitrine de poulet ou de dinde.
2. Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Bouillis et Vapeur ». Programmez 10 minutes de cuisson puis fermez le couvercle et appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
3. Lorsque la durée de cuisson est atteinte, ajoutez les légumes (déshydratés et frais) et le sel dans la marmite. Sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes » et un temps de cuisson de 40 minutes, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
4. Au bout de 40 minutes, ajoutez le persil et assaisonnez de poivre et sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes » et un temps de 15 minutes.
5. Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement à la fonction « Maintien au chaud ».
6. Servir avec des nouilles.

Sopa de pollo

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora y 45 minutos
Funciones utilizadas: "Cocinar al vapor/Hervir" y "Estofado/Sopa"

Ingredientes

250 g (½ lb) de pechuga de pollo o pavo
 1 l (1 ct) de caldo de pollo o caldo
 1 l (1 ct) de agua
 1 zanahoria, picado
 1 cebolla, picado
 1 trozo de apio, picado
 1 diente de ajo, picado
 Medio puerro mediano, picado
 1 manojo de perejil (use las hojas), picado
 1 cdta. de sal
 1 cdta. de mezcla de vegetales secos
 Pimienta para aliñar

Preparación

1. Vierta el agua y de caldo o caldo de pollo en el recipiente interior y agregue la pechuga de pollo o pavo.
2. Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione la función "Cocinar al vapor/Hervir". Configure el tiempo en 10 minutos, cierre la tapa y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
3. Cuando se acabe el tiempo, añada las verduras (secas y frescas) y la sal al recipiente interior. Cambie la función a "Estofado/Sopa", configure el programa en 40 minutos y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
4. Después de 40 minutos, agregue las hojas de perejil y la pimienta para aliñar, y configure la función "Estofado/Sopa" y el tiempo en 15 minutos.
5. Cuando la función termine, el aparato cambiará automáticamente a la función "Mantener caliente".
6. Se puede servir con fideos precocidos.



Southern Seafood Gumbo

Servings: 10 portions
Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 1 hour
Function(s) used: "Stew/Soup"

Ingredients

1 onion
 2 stalks celery
 1 green pepper, seeds removed
 1 tbsp olive oil
 3 cloves of garlic
 1 kilo (2 lb) of tomatoes
 1 tsp cayenne pepper
 200 g (7 oz) okra
 300 g (10 oz) catfish
 300 g (10 oz) shrimp
 300 g (10 oz) salmon
 100 g (3.5 oz) rice
 Salt + Pepper
 water

Preparation

1. Peel garlic and cut tomatoes and green peppers into small pieces.
2. Place peeled garlic, cayenne pepper, and green pepper in the inner pot of the multi cooker.
3. Fill with water to top mark.
4. Press "Menu", select "Stew/Soup" function, press "Cooking time" and select 1 hour 30 minutes, then press "Start/Cancel".
5. Let cook for at least 1 hour with the lid closed.
6. Add the onion, celery, okra to the soup.
7. Cut catfish and salmon into bite-sized pieces and add them along with shrimp and rice into soup.
8. Simmer for at least 30 minutes longer; season with salt and pepper.

Gumbo du sud aux fruits de mer

Donne : 10 portions
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Fonction utilisée : « Ragoûts et soupes »

Ingrédients

1 oignon, haché
 2 branches de céleri, hachées
 1 poivron vert, épépiné
 1 c. à soupe d'huile d'olive
 3 gousses d'ail
 1 kg (2 lb) de tomates
 1 c. à thé de poivre de Cayenne
 200 g (7 oz) d'okras, hachés
 300 g (10 oz) de poisson-chat
 300 g (10 oz) de crevettes
 300 g (10 oz) de saumon
 100 g (3,5 oz) de riz
 Sel et poivre
 Eau

Préparation

1. Peler les gousses d'ail; couper les tomates et le poivron vert en petits morceaux.
2. Mettre les gousses d'ail pelées, le poivre de Cayenne et le poivron vert dans la marmite du multicuiseur.
3. Ajouter de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage supérieure.
4. Appuyer sur «Menu», sélectionner la fonction «Ragoûts et soupes», appuyer sur «Temps de cuisson» et sélectionner 1 heure 30 minutes, puis appuyer sur le bouton «Démarrage / Arrêt».
5. Faire cuire au moins 1 heure avec le couvercle fermé.
6. Ajouter l'oignon, le céleri et l'okra à la soupe.
7. Couper le poisson-chat et le saumon en bouchées et les ajouter, avec les crevettes et le riz, à la soupe.
8. Laisser mijoter au moins 30 minutes de plus; saler et poivrer.

Quingombó de marisco del sur

Porciones: 10 porciones
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Funciones utilizadas: "Estofado/Sopa"

Ingredientes

1 cebolla picada
 2 tallos de apio picados
 1 pimiento verde, sin semillas
 1 cda. de aceite de oliva
 3 dientes de ajo
 1 kilo (2 lb) de tomates
 1 cdta. de pimienta de cayena
 200 g (7 oz) de quimbombó picado
 300 g (10 oz) de bagre
 300 g (10 oz) de camarones
 300 g (10 oz) de salmón
 100 g (3,5 oz) de arroz
 Agua con sal y pimienta

Preparación

1. Pele el ajo y corte los tomates y los pimientos verdes en trozos pequeños.
2. Coloque el ajo pelado, la pimienta de cayena y el pimiento verde en el recipiente interior de la olla multifunción.
3. Llene con agua hasta la marca superior.
4. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Estofado/Sopa", pulse el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción) y seleccione 1 hora y 30 minutos, a continuación, pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
5. Deje cocer por al menos 1 hora con la tapa cerrada
6. Añada la cebolla, el apio, y el quimbombó a la sopa.
7. Corte los bagres y el salmón en trozos, y añádalos junto con los camarones y el arroz a la sopa.
8. Cocine a fuego lento durante al menos 30 minutos más, sazone con sal y pimienta.



Chocolate sandwich cookie muffins

Servings: 6 muffins
Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 45 minutes
Function(s) used: "Bake/Roast"

Ingredients

9 Chocolate sandwich cookies
 200 g (2 c + 2 tbsp) sifted flour
 40 g (3 tbsp) softened butter
 50 g ($\frac{1}{4}$ c) sugar
 2 $\frac{1}{2}$ tsp baking powder
 2 eggs
 1 vanilla pod
 150 ml ($\frac{2}{3}$ c + $\frac{1}{4}$ c) milk
 a pinch of salt
 6 silicone muffin molds

Preparation

- Melt the butter in a saucepan with vanilla pod cut lengthwise.
- Crush 3 chocolate sandwich cookies.
- Pour flour, sugar, baking powder and crushed chocolate sandwich cookies into a bowl.
- Put the eggs, milk and butter in a separate bowl and beat well with a whisk. Add mixture to dry ingredients and stir briskly with a spatula.
- Place a chocolate sandwich cookie in bottom of each mold.
- Put a flat heatproof plate in bottom of multicooker.
- Fill muffin molds $\frac{2}{3}$ full with muffin dough and place them carefully on plate in multicooker.
- Press "Menu", select "Bake/Roast" and set temperature to 320°F. Bake for 45 minutes with lid closed. Press "Start/Cancel".
- Muffins are done when toothpick inserted in center comes out clean.
- After baking, leave muffins to cool on wire rack, then carefully remove them to reveal chocolate sandwich cookie.

Muffins aux biscuits sandwichs

Donne : 6 muffins
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Fonction utilisée : « Cuisson au four et rôtis »

Ingrediénts

9 biscuits sandwich au chocolat
 200 g (2 t + 2 c. à table) de farine tamisée
 40 g (3 c. à table) de beurre ramolli
 50 g ($\frac{1}{4}$ t) de féculle de maïs
 2 $\frac{1}{2}$ c. à thé de levure chimique
 2 œufs
 1 gousse de vanille
 150 ml ($\frac{2}{3}$ t + $\frac{1}{4}$ t) de lait
 Une pincée de sel
 6 moules à muffins en silicone

Préparation

- Faites fondre le beurre dans une casserole, avec la gousse de vanille coupée sur la longueur.
- Émiettez 3 biscuits sandwich au chocolat.
- Versez la farine, le sucre, la levure chimique et les miettes de biscuits dans un bol.
- Mettez les œufs, le lait et le beurre dans un autre bol et bien mélanger avec un fouet. Ajoutez cette préparation aux ingrédients secs et mélangez vigoureusement à l'aide d'une spatule.
- Placez un biscuit sandwich au chocolat dans le fond de chaque moule.
- Placez une plaque résistant à la chaleur dans le fond du multicuiseur.
- Remplissez les moules à muffins au $\frac{2}{3}$ avec la pâte à muffin et placez-les soigneusement sur la plaque dans le multicuiseur.
- Sélectionnez le programme « Cuisson au four et rôtis » et programmez la température à 320°F. Cuire 45 minutes, couvercle fermé. Appuyer sur « Démarrage / Arrêt ».
- Les muffins sont cuits lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre.
- Lorsque la cuisson est terminée, laissez les muffins refroidir sur une grille, puis démóulez-les délicatement pour révéler les biscuits sandwichs au chocolat.

Muffins de galleta de sándwich de chocolate

Porciones: 6 muffins
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 45 minutos
Funciones utilizadas: "Horneear/Asar"

Ingredientes

9 galletas de sándwich de chocolate
 200 g (2 t + 2 cdas.) de harina cernida
 40 g (3 cdas.) de mantequilla blanda
 50 g ($\frac{1}{4}$ t) de azúcar
 2 $\frac{1}{2}$ cdtas. de polvos de hornear
 2 huevos
 1 vaina de vainilla
 150 ml ($\frac{2}{3}$ t + $\frac{1}{4}$ t) de leche
 Una pizca de sal
 6 moldes de silicona para muffins

Preparación

- Derrita la mantequilla en una olla con la vaina de vainilla cortada longitudinalmente.
- Machaque 3 galletas de sándwich de chocolate.
- Vierta la harina, el azúcar, los polvos de hornear y las galletas de sándwich de chocolate molidas en un recipiente.
- Ponga los huevos, la leche y la mantequilla en un recipiente aparte y bata bien con un batidor. Añada esta mezcla a los ingredientes secos y agite vigorosamente con una espátula.
- Coloque una galleta de sándwich de chocolate en el fondo de cada molde.
- Coloque una placa plana resistente al calor en la parte inferior de la olla multifunción.
- Llene los moldes con la masa de muffin a $\frac{2}{3}$ de su profundidad y colóquelos con cuidado la placa de la olla multifunción.
- Seleccione el programa "Hornear/Asar" y ajuste la temperatura a 320 °F. Hornee durante 45 minutos con la tapa cerrada. Pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
- Los muffins están listos cuando al introducir un palillo en el centro sale limpio al sacarlo.
- Después de hornearlos, deje los muffins enfriar en la rejilla y luego sáquelos con cuidado para ver la galleta de sándwich de chocolate.



Chocolate walnut cake

Servings: 6-8 portions

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 45 minutes

Function(s) used: "Bake/Roast"

Ingredients

4 medium eggs
225 g (approx 1 ¾ c) confectioner sugar
75 g (5 tbsp) butter
60 g (⅓ c) flour
2 tsp baking power
100 g (3.5 oz) dark chocolate
100 g (3.5 oz) chopped walnuts

Preparation

1. Beat the eggs in a mixing bowl.
2. Add sugar and beat until mixture turns creamy. Add butter and keep mixing. Then add the flour and baking powder.
3. Melt the chocolate, mix everything together and add walnuts.
4. Grease the base and sides of the inner pot, add mixture and ensure it is level.
5. Press "Menu" button and select "Bake/Roast" function. Press "Temp" button and set temperature to 320°F (160°C) degrees.
6. Press the "Cooking time" button and select 45 minutes.
7. Close lid and press "Start/Cancel".
8. When the program is finished the appliance automatically switches to "Keep Warm" function.
9. Let cake cool before removing from inner pot.

Gâteau au chocolat et aux noix

Donne : 6 à 8 portions

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Fonction utilisée : « Cuisson au four et rôtis »

Ingrédients

4 œufs moyens
225 g (env. 1 ¾ t) de sucre à glacer
75 g (5 c. à table) de beurre
60 g (⅓ t) de féculle de maïs
2 c. à thé de levure chimique
100 g (3,5 oz) de chocolat noir
100 g (3,5 oz) de noix hachées

Préparation

1. Battez les œufs dans un bol à mélanger.
2. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajoutez le beurre en continuant de mélanger. Puis, ajoutez la farine et la levure chimique.
3. Faites fondre le chocolat, mélangez tous les ingrédients et ajoutez les noix.
4. Graissez la base et les côtés de la marmite, ajoutez le mélange et assurez-vous qu'il est réparti égal.
5. Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Cuisson au four et rôtis ». Appuyez sur « Temp » et sélectionnez une température de 320°F (160°C).
6. Appuyez sur le bouton « Temps de cuisson » et sélectionnez 45 minutes.
7. Fermez le couvercle, puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ».
8. Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement à la fonction « Maintien au chaud ».
9. Attendez que le gâteau soit entièrement cuit avant de le retirer de la marmite.

Bizcocho de chocolate y nuez

Porciones: 6 a 8 porciones

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Funciones utilizadas: "Hornear/Asar"

Ingredientes

4 huevos medianos
225 g (aprox. 1 ¾ t) de azúcar glas
75 g (5 cdas.) de mantequilla
60 g (⅓ t) de harina
2 cdas. de polvos de hornear
100 g (3,5 oz) de chocolate negro
100 g (3,5 oz) de nueces picadas

Preparación

1. Bata los huevos en un recipiente grande.
2. Agregue el azúcar y bata hasta que la mezcla sea cremosa. Añada la mantequilla y mezcle. Luego agregue la harina y los polvos para hornear.
3. Derrita el chocolate, mezcle todo y agregue las nueces.
4. Engrase el fondo y los lados del recipiente interior, agregue la mezcla y asegúrese de que esté nivelada.
5. Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione la función "Hornear/Asar". Pulse el botón "Temp" (Temperatura) y ajuste la temperatura a 320 °F (160 °C).
6. Presione el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción) y seleccione 45 minutos.
7. Cierre la tapa y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
8. Cuando el programa haya finalizado, el aparato cambiará automáticamente a la función Mantener caliente.
9. Deje que el bizcocho se cocine antes de sacarlo del recipiente interior.



Nanaimo bars

Servings: 8 portions
Preparation time: 60 minutes
Cooking time: 30 minutes
Function(s) used: "Boil/Steam"

Ingredients crust:
 115 g (1 stick) unsalted butter, room temp
 50 g (2 oz) caster or superfine sugar
 30 g ($\frac{1}{4}$ c) cacao powder or unsweetened cocoa powder
 1 large egg, beaten
 1 $\frac{1}{4}$ tsp vanilla sugar

250 g (8 oz) graham cracker crumbs
 75 g (3 oz) shredded coconut
 60 g (2 oz) pecans, finely chopped

Ingredients filling:
 100 g (7 tbsp) unsalted butter, room temp
 74 mL (5 tbsp) cream

3 tbsp custard powder
 1 $\frac{1}{4}$ tsp vanilla sugar
 250 g (2 c) icing or confectioner's sugar

Ingredients chocolate ganache:
 237 mL (1 c) heavy cream
 182 g (1 c) dark chocolate chips

Finish:
 Spinning sugar and white chocolate

Preparation crust:

- Grease a 20 x 20 cm (8 x 8 in) baking pan. Line bottom with baking paper. Allow paper to go up sides of pan to lift bars out.
- Press "Menu", select "Boil/Steam" function and press "Start/Cancel" to melt butter in inner pot. Stir in sugar and cacao powder. Whisk in egg to combine all. Beat mixture until it thickens.
- Press "Start/Cancel" to end cooking. Stir in vanilla sugar, graham cracker crumbs, coconut and pecans until well combined.
- Remove from inner pot, set aside.

Preparation filling:

- Beat cream and butter together until light and fluffy. Add custard powder, vanilla sugar and icing sugar.
- If mixture is too thick, add 1 tbsp of cream or milk.

Preparation chocolate ganache:

- In inner pot, bring heavy cream to a simmer manually setting temperature to 70 °C/160° F. Press "Start/Cancel" to end cooking and add dark chocolate. Allow to sit thirty seconds, then stir until smooth.

Barres Nanaimo

Donne : 8 portions
Temps de préparation : 60 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Fonction utilisée : « Bouillis et vapeur »

Ingrediénts de la croûte :

115 g (1 bâton) de beurre non salé,
 à la température ambiante
 50 g (2 oz) de sucre semoule ou super fin
 30 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de cacao ou de cacao non sucré
 1 gros œuf, battu
 1 $\frac{1}{4}$ c. à soupe de sucre vanillé
 250 g (8 oz) de chapelure de biscuits graham
 75 g (3 oz) de noix de coco râpée
 60 g (2 oz) de pacanes, hachées fin

Ingrediénts de la garniture :

100 g (7 c. à soupe) de beurre non salé,
 à la température ambiante
 74 mL (5 c. à soupe) de crème
 3 c. à soupe de poudre à crème anglaise
 1 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sucre vanillé
 250 g (2 tasses) de glaçage ou de sucre glace

Ingrediénts de la ganache :

237 mL (1 tasse) de crème épaisse
 182 g (1 tasse) de grains de chocolat foncé

Finition :

Sucre filé et chocolat blanc

Préparation de la croûte :

- Graisser un plat allant au four de 20 x 20 cm (8 x 8 po). Tapisser le fond de papier sulfurisé. Laisser le papier dépasser un peu sur les côtés, pour sortir les barres du plat.
- Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Bouillis et vapeur », puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt » pour faire fondre le beurre dans la marmite. Incorporer le sucre et le cacao. Au fouet, incorporer un œuf pour tout combiner. Battre le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe.
- Appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt » pour mettre fin à la cuisson. Incorporer le sucre vanillé, la chapelure de biscuits graham, la noix de coco et les pacanes; mélanger pour bien combiner. Vider la marmite; réserver.
- Battre la crème et le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et mousseuse. Ajouter la poudre à crème anglaise, le sucre vanillé et le sucre glace.
- Si le mélange est trop épais, ajouter 1 c. à soupe de crème ou de lait.

Préparation de la garniture :

- Battre la crème et le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et mousseuse. Ajouter la poudre à crème anglaise, le sucre vanillé et le sucre glace.
- Si le mélange est trop épais, ajouter 1 c. à soupe de crème ou de lait.

Préparation de la ganache :

- Dans la marmite, amener la crème à légère ébullition à une température réglée manuellement à 70 °C (160 °F). Appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt » pour mettre fin à la cuisson; ajouter le chocolat noir. Laisser reposer 30 secondes, puis remuer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Barras Nanaimo

Porciones: 8 porciones
Tiempo de preparación: 60 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Funciones utilizadas: "Hervir/Cocinar al vapor"

Ingredientes de la corteza:

115 g (1 vara) de mantequilla sin sal
 a temperatura ambiente
 50 g (2 oz) de azúcar lustre o superfino
 30 g ($\frac{1}{4}$ t) de cacao en polvo o cacao
 en polvo sin azúcar
 1 huevo grande batido
 1 $\frac{1}{4}$ cdta. de azúcar de vainilla
 250 g (8 oz) de migas de galletas saladas
 75 g (3 oz) de coco rallado
 60 g (2 oz) de pacanas picadas finamente

Ingredientes del relleno:

100 g (7 cdta.) de mantequilla sin sal
 a temperatura ambiente
 74 mL (5 cdta.) de crema
 3 cdta. de natillas en polvo
 1 $\frac{1}{4}$ cdta. de azúcar de vainilla
 250 g (2 t) de azúcar glasé o pastelero

Ingredientes para el ganache de chocolate:

237 mL (1 t) de crema espesa
 182 g (1 t) de chips de chocolate negro

Acabado:

Hilos de azúcar y chocolate blanco

Preparación de la corteza:

- Engrase un molde para hornear de 20 x 20 cm (8 x 8 pulgadas). Cubra la parte inferior con papel de hornear. Deje que el papel sobresalga por los lados del molde para levantar y sacar las barras
- Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione "Hervir/cocinar al vapor" y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para derretir la mantequilla en el recipiente interior. Añada el azúcar y el cacao en polvo. Bata los huevos para mezclar todo. Bata la mezcla hasta que se espese.
- Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para finalizar la cocción. Añada el azúcar de vainilla, las migajas de las galletas saladas, el coco y las pacanas hasta que estén bien combinados.
- Retire la mezcla del recipiente interior y déjela a un lado.

Preparación del relleno:

- Bata la crema y la mantequilla hasta que la mezcla quede suave y esponjosa. Agregar las natillas en polvo, el azúcar de vainilla y azúcar glasé.
- Si la mezcla es demasiado espesa, agregue 1 cda. de crema o leche.

Preparación del ganache de chocolate:

- En el recipiente interior, ponga la crema entera a fuego lento ajustando la temperatura manualmente en 70 °C/160 °F. Presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para acabar la cocción y agregar el chocolate negro. Deje reposar treinta segundos, luego revuelva hasta que la mezcla quede suave.



Preparation to make bars:

Create bars in layers as follows (for 3 layers use one third of each mixture each layer, for 6 layers use one sixth of each mixture each layer):

- Put a layer of crust mixture into bottom of baking pan, put in freezer for 15 minutes to harden.
- Put a layer of filling on hardened crust mixture. Put it in freezer for 15 minutes.
- Put a layer of warm chocolate ganache on the filling to create layer three. Put in freezer for 15 minutes.
- Repeat above steps 1-3 if you make 6 layers. Remove from freezer.
- Melt white chocolate and drizzle stripes over bars. Put bars in fridge for 1 hour.
- Carefully remove bars from baking pan, cut with a hot knife into bars. Garnish with spinning sugar if desired.

Préparation des barres :

Assembler les barres un étage à la fois, comme suit (pour trois étages, utiliser le tiers de chaque mélange; pour six étages, utiliser le sixième de chaque mélange) :

- Étaler une couche de croûte dans le fond du plat allant au four; faire durcir 15 minutes au congélateur.
- Étaler une couche de garniture sur la croûte qui a durci. Mettre au congélateur 15 minutes.
- Étaler une couche de ganache chaude sur la garniture pour créer le troisième étage. Mettre au congélateur 15 minutes.
- Pour faire six étages, répéter les étapes 1 à 3. Sortir du congélateur.
- Faire fondre le chocolat blanc et en verser un filet sur les barres. Réfrigérer 1 heure.
- Retirer délicatement les barres du plat allant au four; couper avec un couteau chaud. Décorer de sucre filé si désiré.
- Derrita el chocolate blanco fundido y salpique rayas sobre las barras. Póngala en el congelador durante 1 hora.
- Repite los pasos 1 a 3 si hace 6 capas. Retire del congelador.
- Cuidadosamente quite las barras del molde y corte con un cuchillo caliente en barras. Decore con azúcar hilado si lo desea.

Preparación de las barras:

Cree las barras en capas de la siguiente manera (para 3 capas use un tercio de la mezcla de cada capa, para 6 capas use una sexta parte de la mezcla de cada capa):

- Ponga una capa de la mezcla para la cobertura en la parte inferior del molde para hornear, póngala en el congelador durante 15 minutos para que se endurezca.
- Ponga una capa de relleno sobre la mezcla para corteza endurecida. Póngala en el congelador durante 15 minutos.
- Ponga una capa de ganache de chocolate tibio sobre el relleno para crear la tercera capa. Póngala en el congelador durante 15 minutos.
- Repite los pasos 1 a 3 si hace 6 capas. Retire del congelador.
- Ponga una capa de ganache de chocolate fundido y salpique rayas sobre las barras. Póngala en el congelador durante 1 hora.
- Cuidadosamente quite las barras del molde y corte con un cuchillo caliente en barras. Decore con azúcar hilado si lo desea.

Chocolate hazelnut cheesecake

Servings: 8 portions

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 2 hours

Function(s) used: "Bake/Roast"

Ingredients

4 227 g (8oz) packages of cream cheese, room temperature
2 tbsp chocolate hazelnut spread
378 g (1 2/3 c) sugar
30 g (1/4 c) cornstarch
1/4 tsp sea salt
2 tsp vanilla extract
3 large eggs
78 mL (1/3 c) heavy whipping cream
113 g (1/2 c) sour cream
Caramel sauce (if desired)

Preparation

- Grease 15 cm (6-inch) springform pan. Place baking paper on bottom (or similar size springform pan that will fit in multicooker).
- Place one 227 g (8 oz) package cream cheese, chocolate hazelnut spread, 100 g (1/2 c) of sugar, and cornstarch in a large bowl. Beat with electric mixer on low speed until creamy, about 3 minutes. Beat in remaining cream cheese.
- Increase mixer speed to high and beat in remaining sugar, then salt, and vanilla. Blend in eggs one at a time, beating only until completely mixed.
- Gently mix in sour cream and heavy cream.
- Pour batter into prepared springform pan.
- Remove bottom section of steam basket and then place bottom section, legs first, into inner pot.
- Fill inner pot of multicooker with water up to just under bottom section of steam basket. Place springform pan on top of bottom section of steam basket. The water should NOT touch the bottom of springform pan.
- Press "Menu", select "Bake/Roast" function and set temperature to 160° C/320° F for 2 hours.
- Close lid and press "Start/Cancel" to bake 2 hours or until top is lightly browned.
- Cover cake with plastic wrap and refrigerate until cold, at least 4 hours or overnight. Remove the sides of the springform pan.
- Top with caramel sauce if desired.

Gâteau au fromage au chocolat et aux noisettes

Donne : 8 portions

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

Fonction utilisée : « Cuisson au four et rôtis »

Ingédients

4 paquets de 227 g (8 oz) de fromage à la crème, à la température ambiante
2 c. à soupe de tartinade au chocolat et aux noisettes
378 g (1 2/3 tasse) de sucre
30 g (1/4 tasse) de féculle de maïs
1/4 c. à thé de sel de mer
2 c. à thé d'extrait de vanille
3 gros œufs
78 mL (1/3 tasse) de crème à fouetter
113 g (1/2 tasse) de crème sûre
Sauce au caramel (au goût)

Préparation

- Graisser un moule à charnière de 15 cm (6 po) ou de dimensions semblables qui entre dans le multicuiseur. Couvrir le fond du moule de papier sulfurisé.
- Mettre un paquet de 227 g (8 oz) de fromage à la crème, la tartinade au chocolat et aux noisettes, 100 g (1/2 tasse) de sucre et la féculle de maïs dans un grand bol. Fouetter avec un batteur électrique à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, environ 3 minutes. Incorporer le reste du fromage à la crème.
- Faire passer la vitesse du batteur à élevée et incorporer le sucre qui reste, puis le sel et l'extrait de vanille. Ajouter les œufs un à la fois, en battant juste assez pour les incorporer complètement.
- Incorporer délicatement la crème sûre et la crème à fouetter.
- Verser la pâte dans le moule à charnière préparé.
- Enlever la partie inférieure du panier pour cuisson à la vapeur et placer cette partie, pattes au fond, dans la marmite.
- Remplir la marmite du multicuiseur d'eau jusqu'en dessous de la partie inférieure du panier pour cuisson à la vapeur. Placer le moule à charnière sur le dessus de la partie inférieure du panier. L'eau NE devrait PAS toucher le dessous du moule à charnière.
- Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Cuisson au four et rôtis », une température de 160 °C (320 °F) et un temps de cuisson de 2 heures.
- Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt » pour cuire le gâteau 2 heures ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.
- Couvrir le gâteau de pellicule rétractable et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit froid, au moins 4 heures ou toute la nuit. Détacher les parois du moule à charnière.
- Garnir de sauce au caramel, si désiré.

Cheesecake de avellana y chocolate

Porciones: 8 porciones

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 2 horas

Funciones utilizadas: "Hornear/Asar"

Ingredientes

4 paquetes de queso crema de 227 g (8 oz) a temperatura ambiente
2 cucharadas de crema de chocolate con avellanas
378 g (1 2/3 t) de azúcar
30 g (1/4 t) de almidón de maíz
1/4 cucharadita de sal de mar
2 cucharadas de extracto de vainilla
3 huevos grandes
78 mL (1/3 t) de crema para batir entera
113 g (1/2 t) de crema agria
Salsa de caramel (si lo deseas)

Preparación

- Engrase un molde para tartas de 15 cm (6 pulgadas). Coloque papel de hornear en la parte inferior (o un molde para tartas de tamaño similar que queda en una olla multifunción).
- Coloque un paquete de queso crema de 227 g (8 oz), crema de chocolate con avellanas, 100 g (1/2 t) de azúcar y el almidón de maíz en un recipiente grande. Bata con una batidora eléctrica a velocidad baja hasta lograr una consistencia cremosa durante 3 minutos aproximadamente. Bata el queso crema restante.
- Aumente la velocidad de la batidora a alta y agregue el azúcar restante, luego la sal y la vainilla. Añada los huevos uno a la vez, batiendo solo hasta que se mezclen por completo.
- Añada levemente la crema agria y la crema espesa a la mezcla.
- Vierta la mezcla en el molde para tartas preparado.
- Quite la parte inferior de cesta de vapor y, a continuación, coloque la parte inferior en el recipiente interior introduciendo las patas primero.
- Llene el recipiente interior de la olla multifunción con agua hasta justo debajo de la parte inferior de la cesta de vapor. Coloque el molde para tartas sobre la parte inferior de la cesta de vapor. El agua NO debe tocar la parte inferior del molde para tartas.
- Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione "Hornear/Asar" y ajuste la temperatura en 160 °C/320 °F durante 2 horas.
- Cierre la tapa y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para cocer durante 2 horas o hasta que esté ligeramente dorado.
- Cubra la tarta con papel plástico y refrigerela hasta que quede fría, al menos 4 horas o toda la noche. Despegue los costados del molde para tartas.
- Cubra con salsa de caramel si lo deseas.



Strawberry jam

Servings: 4 small ramekins

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 40 minutes

Function(s) used: "Boil/Steam"

Ingredients

1 kg (approx 2 lb) of strawberries, hulled

800 g (3 1/3 c) of jam (jelly) sugar

1 small cup of water

Juice of 1 lemon

Preparation

1. Wash strawberries and finely chop.
2. Pour strawberries and water into Multicooker, add sugar and lemon juice.
3. Close lid. Press "Menu", and select "Boil/Steam" function. Press "Start/Cancel" button.
4. Cook strawberries 40 minutes to soften into jam.
5. Mid-way through cooking, stir with spoon then replace lid.
6. Pour jam into ramekins or small sterilized pots, seal well and leave to cool.

Confiture de fraises

Donne : 4 petits ramequins

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Fonction utilisée : « Bouillis et Vapeur »

Ingrédients

1 kg (env. 2 lb) de fraises, équeutées

800 g (3 1/3 t) de sucre à confiture (gelée)

1 petite tasse d'eau

1 citron

Préparation

1. Nettoyez les fraises et tranchez-les finement.
2. Versez les fraises et l'eau dans le multicuiseur, ajoutez le sucre et pressez le jus du citron.
3. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez le programme « Bouillis et Vapeur ». Appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
4. Cuire les fraises pendant 40 minutes pour en faire une confiture.
5. Vers le milieu de la cuisson, remuez à l'aide d'une cuillère et replacez le couvercle.
6. Verser la confiture dans en ramequins ou de petits pots stérilisés, bien sceller et laisser refroidir.

Mermelada de fresa

Porciones: 4 pocillos pequeños

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Funciones utilizadas: "Hervir/Cocinar al vapor"

Ingredientes

1 kg (aprox. 2 lb) de fresas, sin centro

800 g (3 1/3 t) de azúcar de mermelada (gelatina)

1 taza pequeña de agua

El jugo de 1 limón

Preparación

1. Lave las fresas y píquelas finamente.
2. Vierta las fresas y el agua en la olla multifunción, añada el azúcar y exprima el jugo del limón.
3. Cierre la tapa. Pulse en botón "Menu" (Menú) y seleccione la función "Hervir/Cocinar al vapor". Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
4. Cocine las fresas durante 40 minutos para convertirlas en mermelada.
5. A la mitad del tiempo de cocción, revuelva con una cuchara y vuelva a colocar la tapa.
6. Vierta la mermelada flan o en pocillos pequeños y esterilizados. Cierre bien y deje enfriar.



Roast apples

Servings: 4 portions
Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 27 minutes
Function(s) used: "Bake/Roast", "Brown/Sauté"

Ingredients

5 small apples; peeled, cored and quartered
 25 g (2 tbsp) lightly-salted butter
 30 g (2 tbsp) demerara or turbinado sugar
 juice of one lemon
 1 vanilla pod
 100 g (3.5 oz) pecans, chopped
 1 tbsp cane sugar syrup

Preparation

- Put pecans and cane sugar syrup in inner pot.
- Press "Menu", select "Bake/Roast" function, press "Temperature", select 150°C/300°F, then press "Cooking time" and select 15 minutes. Press "Start/Cancel".
- Close the lid and stir once during cooking.
- Put the butter, demerara sugar, seeds scraped from vanilla pod and lemon juice in a bowl.
- At end of program, remove inner pot using oven mitts. Pour sugared pecans into a bowl.
- Pour butter, lemon, sugar and vanilla mixture into the inner pot.
- Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, press "Start/Cancel", cook for 2 minutes until mixture is foamy. Add apples to the inner pot and mix.
- Press "Menu", select "Bake/Roast" function, press "Temperature", select 150°C/300°F, then press "Cooking time" and select 10 minutes. Press "Start/Cancel" and close the lid.
- At end of program, remove the inner pot from Multicooker using oven mitts and leave to cool for 10 minutes.
- Serve with the lightly crushed sugared pecans.

Pommes au four

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 27 minutes
Fonctions utilisées : « Cuisson au four et rôtis » et « Sautés »

Ingrédients

5 petites pommes, pelées, évidées et coupées en quartiers
 25 g (2 c. à soupe) de beurre légèrement salé
 30 g (2 c. à soupe) de sucre demerara ou turbinado
 Jus de 1 citron
 1 gousse de vanille
 100 g (3,5 oz) de pacanes, hachées
 1 c. à soupe de sirop de canne à sucre

Préparation

- Mettre les pacanes et le sirop de canne à sucre dans la marmite.
- Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Cuisson au four et rôtis », appuyer sur « Température », sélectionner 150 °C (300 °F), puis appuyer sur « Temps de cuisson » et sélectionner 15 minutes. Appuyer sur « Démarrage / Arrêt ».
- Fermer le couvercle; remuer une fois durant la cuisson.
- Mettre le beurre, le sucre demerara, les graines de la gousse de vanille et le jus de citron dans un bol.
- À la fin du cycle, les mains revêtues de gants de cuisine, retirer la marmite; verser les pacanes pralinées dans un bol.
- Verser le mélange de beurre, de jus de citron, de sucre et de vanille dans la marmite.
- Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Sautés », puis appuyer sur « Démarrage / Arrêt ». Faire cuire 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter les pommes dans la marmite; combiner.
- Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Cuisson au four et rôtis », appuyer sur « Température », sélectionner 150 °C (300 °F), puis appuyer sur « Temps de cuisson » et sélectionner 10 minutes. Appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt »; fermer le couvercle.
- À la fin du cycle, les mains revêtues de gants de cuisine, retirer la marmite et laisser refroidir 10 minutes.
- Servir garni des pacanes pralinées légèrement broyées.

Manzanas asadas

Porciones: 4 porciones
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 27 minutos
Funciones utilizadas: "Hornear/Asar", "Dorar/Saltear"

Ingredientes

5 Manzanas pequeñas, peladas y sin pepitas cortadas en cuartos
 25 g (2 cdas.) de mantequilla blanda
 30 g (2 cdas.) de azúcar moreno o sin refinar
 Jugo de un limón
 1 vaina de vainilla
 100 g (3,5 oz) de pacanes picadas
 1 cda. de jarabe de azúcar de caña

Preparación

- Ponga las pacanas y el jarabe de azúcar de caña en el recipiente interior.
- Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Hornear/Asar", pulse "Temperature" (Temperatura), seleccione 150 °C/300 °F, a continuación, pulse el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción) y seleccione 15 minutos. Presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
- Cierre la tapa y revuelva una vez durante la cocción.
- Coloque la mantequilla, el azúcar moreno, las semillas de la vaina de vainilla y el zumo de limón en un recipiente.
- Cuando el programa finalice, retire el recipiente interior utilizando guantes para horno y vierta las pacanas endulzadas en un recipiente.
- Vierta la mezcla de mantequilla, limón, azúcar y vainilla en el recipiente interior.
- Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Dorar/Saltear" y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Cocine por 2 minutos o hasta que la mezcla esté espumosa. Agregue las manzanas al recipiente interior y mezcle.
- Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Hornear/Asar", pulse "Temperature" (Temperatura), seleccione 150 °C/300 °F y, a continuación, pulse el botón "Cooking time" (Tiempo de cocción) y seleccione 10 minutos. Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) y cierre la tapa.
- Cuando el programa finalice, retire el recipiente interior con guantes para horno y deje enfriar durante 10 minutos.
- Sirva con las pacanas azucaradas levemente trituradas.



Plain yogurt

Serving: 4 portions
Preparation time: 5 minutes
Cooking time: 8 hours
Function(s) used: "Yogurt"

Ingredients using yogurt as a starter:
 946 ml (4 c) whole milk
 120mL ($\frac{1}{2}$ c) plain whole milk yogurt (use only plain, homogeneous yogurt)

Preparation using yogurt as a starter:
 1. Milk should be at room temperature.
 2. Pour the milk into the inner pot, add the natural yoghurtt and stir.
 3. Close the lid. Press "Menu", select "Yogurt" function then press "Start/Cancel".

Remember yogurt cultures differ depending on variety, so the end results in taste and consistency can also vary.

Ingredients using culture as a starter:
 946 ml (4 c) whole milk
 34 g ($\frac{1}{2}$ c) dry milk powder
 1 packet yoghurtt culture

Preparation using yogurt culture as a starter:
 1. Milk should be at room temperature.
 2. Pour milk into the inner pot, add dry milk powder, yoghurtt culture and stir.
 3. Close the lid. Press "Menu", select "Yogurt" function then press "Start/Cancel".

Yaourt nature

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 8 heures
Fonction utilisée : « Yaourt »

Ingrédients lorsqu'on utilise du yaourt comme levain lactique :
 946 ml (4 tasses) de lait entier
 120 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de yaourt nature au lait entier (utiliser uniquement du yaourt nature homogène)

Préparation lorsqu'on utilise du yaourt comme levain lactique :
 1. Le lait doit être à la température ambiante.
 2. Verser le lait dans la marmite; ajouter le yaourt nature et remuer.
 3. Fermer le couvercle. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Yaourt », puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».

Puisque les cultures de yaourt diffèrent selon la variété, le goût et la texture finale peuvent également varier.

Ingrédients lorsqu'on utilise une culture comme levain lactique :
 946 ml (4 tasses) de lait entier
 34 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de lait en poudre
 1 paquet de culture de yaourt

Préparation lorsqu'on utilise une culture comme levain lactique :
 1. Le lait doit être à la température ambiante.
 2. Verser le lait dans la marmite; ajouter le lait en poudre et la culture de yaourt, puis remuer.
 3. Fermer le couvercle. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Yaourt », puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».

Yoghurt natural

Porción: 4 porciones
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocción: 8 horas
Funciones utilizadas: "Yoghurt"

Ingredientes para utilizar el yoghurt como ingrediente principal:
 946 mL (4 t) de leche entera
 120 mL ($\frac{1}{2}$ t) de yoghurt natural de leche entera (use solo yoghurt homogéneo y sin sabor)

Preparación con el yoghurt como ingrediente principal:
 1. La leche debe estar a temperatura ambiente.
 2. Vierta la leche en el recipiente interior, añada el yoghurt natural y revuelva.
 3. Cierre la tapa. Presione "Menu" (Menú), seleccione "Yoghurt", y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).

Recuerde que los tipos de cultivos para yoghurt difieren según su variedad, por lo que el resultado final en sabor y consistencia también puede variar.

Ingredientes para utilizar cultivos como ingrediente principal:
 946 mL (4 t) de leche entera
 34 g ($\frac{1}{2}$ t) de leche en polvo
 1 paquete de cultivo para yoghurt

Preparación con el cultivo para yoghurt como ingrediente principal:
 1. La leche debe estar a temperatura ambiente.
 2. Vierta la leche en el contenedor, agregue la leche en polvo y el paquete de cultivo para yoghurt y revuelva.
 3. Cierre la tapa. Presione "Menu" (Menú), seleccione "Yoghurt", y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).

Greek yogurt

Serving: 4 portions
Preparation time: 8 min
Cooking time: 8 hours
Function(s) used: "Yogurt"

Ingredients
 1.5 L (1.5 qt) whole milk
 120 mL ($\frac{1}{2}$ c) yogurt

Preparation

1. Milk should be at room temperature.
 2. Pour milk into the inner pot, add yogurt and stir.
 3. Close the lid. Press "Menu", select "Yogurt" function then press "Start/Cancel".
 4. After program ends, put a cloth in a colander over a bowl.
 5. Mix a little salt into yogurt and pour salted yogurt into the colander.
- Note: The salt will be drawn back out with the fluid draining from the yogurt into the bowl.
6. Place in the refrigerator to drain for 4-5 hours.

Remarque : Le sel sera expulsé avec le liquide qui s'écoulera du yaourt dans le bol.

6. Laisser égoutter au réfrigérateur de 4 à 5 heures.

Yaourt Grec

Donne : 4 portions
Temps de préparation : 8 minutes
Temps de cuisson : 8 heures
Fonction utilisée : « Yaourt »

Ingrédients
 1,5 l (1,5 pinte) de lait entier
 120 mL ($\frac{1}{2}$ tasse) de yaourt

Préparation

1. Le lait doit être à la température ambiante.
 2. Verser le lait dans la marmite; ajouter le yaourt et remuer.
 3. Fermer le couvercle. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Yaourt », puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
 4. À la fin du cycle, placer un linge au fond d'une passoire et placer celle-ci au-dessus d'un bol.
 5. Incorporer un peu de sel dans le yaourt et verser le yaourt salé dans la passoire.
- Nota: La sal se eliminará con el drenaje del líquido del yoghurt en el recipiente.
6. Coloque en el refrigerador durante 4 a 5 horas para que se drene.

Yoghurt Griego

Porción: 4 porciones
Tiempo de preparación: 8 minutos
Tiempo de cocción: 8 horas
Funciones utilizadas: "Yoghurt"

Ingredientes
 1,5 L (1,5 cuartos) de leche entera
 120 mL ($\frac{1}{2}$ t) de agua

Preparación

1. La leche debe estar a temperatura ambiente.
2. Vierta la leche en el contenedor; añada el yoghurt y revuelva.
3. Cierre la tapa. Presione "Menu" (Menú), seleccione "Yoghurt", y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
4. Despues de que el programa finalice, coloque un paño en un colador sobre un recipiente.
5. Mezcle un poco de sal en el yoghurt y vierta el yoghurt salado en el colador.

Nota: La sal se eliminará con el drenaje del líquido del yoghurt en el recipiente.

6. Coloque en el refrigerador durante 4 a 5 horas para que se drene.



Yogurt with fruit

Servings: 8 portions
Preparation time: 5 minutes
Cooking time: 8 hours
Function(s) used: "Yogurt"

Ingredients

1.5 L (1.5 qt) of milk
 120mL (½ c) Yogurt to start
 250 g (8 oz) of strawberries
 100 g (3.5 oz) of blueberries

Preparation

1. Milk should be at room temperature.
2. Pour milk into the inner pot, add yogurt and stir.
3. Close the lid. Press "Menu", select "Yogurt" function, then press "Start/Cancel".
4. When 30 minutes is left on the timer, add strawberries and blueberries and cook combined for remaining 30 minutes.

Remember yogurt cultures differ depending on variety, so the end results in taste and consistency can also vary.

Yaourt aux fruits

Donne : 8 portions
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 8 heures
Fonction utilisée : « Yaourt »

Ingrédients

1,5 L (1,5 ptine) de lait
 120 ml (½ tasse) de yaourt comme levain lactique
 250 g (8 oz) de fraises
 100 g (3,5 oz) de bleuets

Préparation lorsqu'on utilise du yaourt comme levain lactique

1. Le lait doit être à la température ambiante.
2. Verser le lait dans la marmite; ajouter le yaourt et remuer.
3. Fermer le couvercle. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Yaourt », puis appuyer sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
4. Quand il ne reste plus que 30 minutes au cycle, ajouter les fraises et les bleuets; terminer la cuisson.

Puisque les cultures de yaourt diffèrent selon la variété, le goût et la texture finale peuvent également varier.

Yoghurt con frutas

Porciones: 8 porciones
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocción: 8 horas
Funciones utilizadas: "Yoghurt"

Ingredientes

1,5 L (1,5 ct) de leche
 120 mL (½ c) de yoghurt para iniciar
 250 g (8 oz) de fresas
 100 g (3,5 oz) de arándanos

Preparación con yoghurt como ingrediente principal

1. La leche debe estar a temperatura ambiente.
2. Vierta la leche en el contenedor, añada el yoghurt y revuelva.
3. Cierre la tapa. Presione "Menu" (Menú), seleccione la función "Yoghurt", y presione "Start/ Cancel" (Iniciar/Cancelar).
4. Cuando queden 30 minutos en el temporizador, añada las fresas y los arándanos. Cocine todo junto durante los 30 minutos restantes.

Recuerde que los tipos de cultivos para yoghurt difieren según su variedad, por lo que el resultado final en sabor y consistencia también puede variar.



Frequently asked questions

Question	Answer
Why can't I change the default setting for Rice/ Quinoa?	This mode is automatic, and the cooking time depends on the ratio of water and the product. Approximate running time is 40 minutes.
On the screen there are running lines, is it ok?	Yes. Depending on the function the machine uses automatic detection of the required time or is in preparation for cooking.
How does the delayed start work?	You can include delayed start of the device to start cooking for 24 hours. Delay start allows you to prepare meals in the desired time, ie, the cooking time is included in the delay time. First, select the desired program, then press the "Preset" button and select the time at which you want the dish to be ready. Time can be set in 10-minute and hour intervals. The delayed start is available for all functions other than "Brown/Saute". Example: you want to get cooked rice at 9am. It is now 10 pm. Put the rice and pour the water into the bowl, select a program "Rice / Quinoa", click the "Preset" button and select 11:00. Press "Start/Cancel". At 9 am the rice is ready, will feature four short beeps means that the program is finished. Multicooker automatically switches to "Keep Warm" mode. If you want to stop the program, press "Start/Cancel." Unplug from the Multicooker if you do not intend to use further. IMPORTANT: If cooking time is equal to or less than the time delay start, multicooker immediately begins to cook.

Foire aux questions

Question	Réponse
Pourquoi est-il impossible de changer le réglage par défaut « Riz et quinoa »?	Ce mode est automatique et le temps de cuisson dépend des proportions d'eau et de riz ou de quinoa. La durée approximative du cycle est de 40 minutes.
Des lignes apparaissent à l'écran. Est-ce normal?	Oui. Selon la fonction sélectionnée, la machine détecte automatiquement le temps de cuisson requis ou se prépare à se mettre en marche.

Preguntas más frecuentes

Pregunta	Respuesta
¿Por qué no puedo cambiar la configuración redeterminada de Arroz/ Quinoa?	Este modo es automático y el tiempo de cocción depende de la proporción de agua y de arroz o quinoa. El tiempo de funcionamiento aproximado es de 40 minutos.
En la pantalla hay líneas en movimiento, ¿es normal?	Sí. Dependiendo de la función, la máquina detecta automáticamente el tiempo requerido o se está preparando para cocinar.
¿Cómo funciona el inicio retardado?	On peut utiliser la mise en marche différée de la machine sur 24 heures. La mise en marche différée vous permet de préparer des repas pour l'heure désirée; le temps de cuisson est inclus dans le temps total. Tout d'abord, sélectionnez la fonction désirée, puis appuyez sur le bouton « Préréglage » et sélectionnez l'heure à laquelle vous voulez que le plat soit prêt. Cette heure peut être programmée par intervalles de 10 minutes. La mise en marche différée est offerte pour toutes les fonctions, sauf « Sauté ». Exemple : Vous voulez que votre riz soit cuit pour 9 h. C'est maintenant 10 pm. Versez le riz et l'eau dans la marmite, appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Riz et quinoa », appuyez sur le bouton « Préréglage » et sélectionnez « 11:00 ». Appuyez sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». À 9 h, le riz sera prêt; quatre bips signalent la fin du cycle. Le multicuiseur passera automatiquement au mode « Maintien au chaud ». Pour éteindre l'affichage, appuyez sur le bouton « Démarrage / Arrêt ». Pour éteindre le multicuiseur, débranchez-le. IMPORTANT : Si le temps de cuisson est égal ou inférieur à l'heure programmée, le multicuiseur se mettra immédiatement en marche.
IMPORTANT:	Si el tiempo de cocción es igual o menor que el tiempo de inicio retardado, la olla multifunción comenzará a cocinar inmediatamente.

Question	Answer
What is the inner bowl material made of?	The two-layer non-stick coating Xylan Plus, developed by Whitford (USA), has high durability, which is provided by a special non-stick polymer layer. Internal coating of Whitford meet the standards USDA, FDA, BGA, JIS and TUV.
Why doesn't the multicooker start as soon as I press Start/ Cancel?	Each function is activated immediately after holding the "Start/Cancel" button for 3 seconds .
Why is my yogurt turning out so thin?	Different cultures yield different results, with some producing thinner yogurts than others. If after making a batch of yogurt thicker results are desired thickening agents can be added. Some thickening agents that can be used are dry milk powder, tapioca starch, corn starch or powdered gelatin.

Question	Réponse
De quoi est faite la marmite?	Le revêtement antiadhésif double Xylan Plus, conçu par Whitford (États-Unis), est extrêmement durable grâce à une couche en polymère antiadhésif spécial. Le revêtement intérieur de Whitford est conforme aux normes USDA, FDA, BGA, JIS et TUV.
Pourquoi le multicuiseur ne se met-il pas en démarrage dès que j'appuie sur « Démarrage / Arrêt »?	Chaque fonction est activée immédiatement après qu'on a maintenu le bouton « Démarrage / Arrêt » enfoncé pendant 3 secondes.
Pourquoi mon yaourt est-il si liquide?	Les différentes cultures peuvent donner des résultats différents et produire des yaourts plus ou moins liquides. Si vous désirez obtenir un yaourt plus épais, ajoutez des épaississants. Certains épaississants possibles sont le lait en poudre, le tapioca, la féculle de maïs ou la gélatine en poudre.

Pregunta	Respuesta
¿De qué material está hecho el recipiente interior?	Las dos capas de recubrimiento antiadherente Xylan Plus, desarrollado por Whitford (EE.UU.), tienen una alta durabilidad gracias a una capa especial de polímero antiadherente. El revestimiento interno de Whitford cumple con las normas de USDA, FDA, BGA, JIS y TUV.
¿Por qué la olla multifunción no comienza a funcionar tan pronto como presiono "Start/ Cancel" (Iniciar/ Cancelar)?	Cada función se activa inmediatamente tras mantener presionado el botón "Start/ Cancel" (Iniciar/Cancelar) durante 3 segundos.
¿Por el yoghurt está quedando tan líquido?	Diferentes cultivos producen diferentes resultados y algunos producen yoghurts menos espesos que otros. Si después de hacer un lote de yoghurt se desean resultados más espesos, se pueden añadir agentes espesantes. Algunos agentes espesantes que se pueden utilizar son leche en polvo, almidón de tapioca, almidón de maíz o gelatina en polvo.

Pregunta	Respuesta
¿Cómo funciona el modo manual?	Si desea preparar una comida con su propia receta original, utilice la función "Manual" que le permite ajustar la temperatura de cocción entre 40 °C y 160 °C/105 °F y 320 °F y el tiempo de cocción entre 4 minutos y 10 horas.

US only:

Manufactured for: Philips Consumer Lifestyle
A Division of Philips Electronics North America Corporation; P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only

Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

For assistance visit our website at:
www.philips.com/support or call:
1-866-309-8817

PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V.

© 2014 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved. No parts of this book may be reproduced, stored in a database of retrieval system, or published, in any form or in any way, electronically, mechanically, by print, photo print, microfilm or any other means without prior written permission from the publishers.

États-Unis seulement fabriqué pour:
Produits pour le consommateur Philips
une division de Philips Electronics
North America Corporation
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada seulement:
Philips Électronique Ltée
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

Pour obtenir de l'aide, visitez notre site web:
www.philips.support ou appelez le
1-866-309-8817.

PHILIPS et le blason Philips sont des marques de commerce déposées de Koninklijke Philips N.V.

© 2014 Koninklijke Philips N.V. Tous droits réservés. Ce livre ne peut pas, en tout ou en partie, être reproduit, stocké dans la base de données d'un système d'extraction ou publié, sous quelque forme ou de quelque façon que ce soit, sur un support électronique, mécanique, papier, photographique ou sur microfilm ou par tout autre moyen sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.

Sólo en los Estados Unidos fabricado por:

Philips Consumer Lifestyle
Una división de Philips Electronics North America Corporation;
P.O. Casilla 10313, Stamford, CT 06904

Sólo en Canadá fabricado para:

Philips Electronics Ltd
281 Hillmount Road, Markham, ON L6C2S3

Para solicitar asistencia, comuníquese al:

-Colombia: 01-800-700-7445
-Costa Rica: 0800-507-7445
-República Dominicana: 1-800-751-2673
-Ecuador: 1-800-10-1045
-El Salvador: 800-6024
-Guatemala: 1-800-299-0007
-Honduras: 8002-791-9273
-Mexico: 018000504 6200
-Nicaragua: 1-800-507-0018
-Panama: 800-8300

PHILIPS y el Sello Philips son Trademarks registradas por Koninklijke Philips N.V.

© 2014 Koninklijke Philips N.V. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este libro se puede reproducir, almacenar en una base de datos de un sistema de recuperación o publicar, de cualquier forma o manera, por vía electrónica, mecánica, en una impresión, impresión de foto, microfilm o en cualquier otro medio sin previo permiso por escrito de los editores.

