



*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
Fruit and nut granola	20
Salmon filet with herbs	22
Brussels sprouts with bacon and sausage	24
Steamed cod	26
Tagliatelle with shrimp	28
Beef stroganoff	30
Linguine with pesto	32
Pasta bolognese	34
Sausage rougail	36
Chili con carne	38

Baby back ribs	40
Asian style beef with peppers	42
Jamaican brown stew chicken	44
Chicken with honey and soy sauce	46
Honey lemon chicken	48
Chicken curry	50
Enchiladas chili chicken	52
Osso bucco	54
Chicken soup	56
Southern seafood gumbo	58
Chocolate sandwich cookie muffins	60
Chocolate walnut cake	62
Nanaimo bars	64
Chocolate hazelnut cheesecake	66
Strawberry jam	68
Roast Apples	70
Plain yogurt	72
Greek yogurt	73
Yogurt with fruit	74
Frequently asked questions	76

# 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 et fruits et de noix	20
Filet de saumon aux herbes	22
Choux de Bruxelles au bacon et à la saucisse	24
Morue à la vapeur	26
Tagliatelle aux crevettes	28
Bœuf stroganoff	30
Linguinis au pesto maison	32
Pâtes à la sauce bolognaise	34
Rougail de saucisse	36
Chili con carne	38
Petites côtes levées de dos	40

Boeuf aux poivrons à l'asiatique	42
Ragoût de poulet brun à la jamaïcaine	44
Poulet au miel et à la sauce soya	46
Poulet au miel et au citron	48
Poulet au cari	50
Enchiladas au chili et au poulet	52
Osso buco	54
Soupe au poulet	56
Gumbo du sud aux fruits de mer	58
Muffins aux biscuits sandwiches	60
Gâteau au chocolat et aux noix	62
Barres Nanaimo	64
Gâteau au fromage au chocolat et aux noisettes	66
Confiture de fraises	68
Pommes au four	70
Yaourt nature	72
Yaourt Grec	73
Yaourt aux fruits	74
Foire aux questions	76

# 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 de fruta y nueces	20
Filete de salmón con hierbas	22
Coles de bruselas con tocino y salchichas	24
Bacalao al vapor	26
Tagliatelle con camarones	28
Carne a la stroganoff	30
Linguini con pesto casero	32
Pasta boloñesa	34
Salchichas rougail	36
Chili con carne	38

Costillas de cerdo	40
Vacuno con pimientos al estilo asiático	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 bucco, 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 estaofados 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.

## 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.

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.

## ¿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.

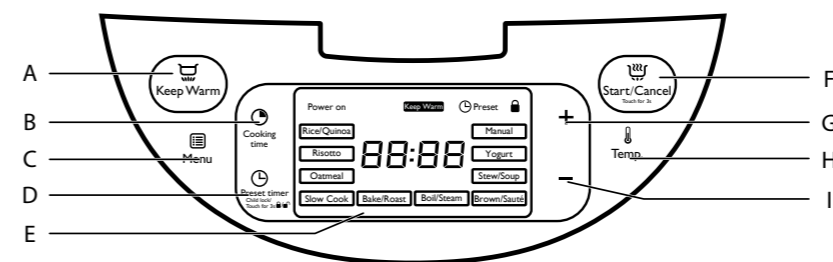
Al final de algunos programas, como por ejemplo "Estaofado/Sopa", la olla multifunción cambia automáticamente a "Mantener caliente", lo cual es muy cómodo si usted está cocinando platos que se disfrutarán más tarde.

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.

# 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 Riz et Quinoa Arroz y quinoa	–	270-285°F/130-140°C 270 à 285°F/130 à 140°C 270 a 285 °F/130 a 140 °C	–	40 min. 40 min. 40 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Risotto Risotto Risotto	–	270-285°F/130-140°C 270 à 285°F/130 à 140°C 270 a 285 °F/130 a 140 °C	–	30-40 min. 30 à 40 min 30 a 40 min	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Brown/Sauté Sautés Marrón/Salteado	–	295-320°F/155-160°C 295 à 320°F/155 à 160°C 295 a 320 °F/155 a 160 °C	5 min. to 1 hr. 5 min à 1 h 5 min a 1 h	15 min. 15 min. 15 min.	Open lid during cooking. Preset function cannot be used in this function. Ouverture du couvercle pendant la cuisson. La fonction de pré-réglage ne peut être utilisée avec cette fonction. Abra la tapa durante la cocción. La función preestablecida no se puede utilizar con esta función.
Oatmeal Gruau Avena	–	195-212°F / 90-100°C 195-212°F / 90 à 100°C 195 a 212 °F / 90 a 100 °C	5 min. to 2 hrs. 5 min à 2 h 5 min a 2 h	10 min. 10 min. 10 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Stew/Soup Ragoûts et Soupes Estofado/Sopa	–	200-212°F / 95-100°C 200 à 212°F / 95 à 100°C 200 a 212 °F / 95 a 100 °C	20 min. to 10 hrs. 20 min à 10 h 20 min a 10 h	1 hr. 1 h 1 h	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Yogurt Yaourt Yoghurt	–	105°F / 40°C 105°F / 40°C 105°F / 40°C	6 hrs. to 12 hrs. 6 à 12 h 6 h a 12 h	8 hrs. 8 h 8 h	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Manual Manuel Manual	✓*	212°F / 100°C 212°F / 100°C 212°F / 100°C	5 min. to 10 hrs. 5 min à 10 h 5 min a 10 h	2 hrs. 2 h 2 h	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) 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 Bouillis et vapeur Hervir/cocinar al vapor	–	195-212°F / 90-100°C 195 à 212°F / 90 à 100°C 195 a 212 °F/90 a 100 °C	5 min. to 2 hrs. 5 min à 2 h 5 min a 2 h	45 min. 45 min. 45 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Keep Warm Maintien au chaud Mantener caliente	–	160-170°F / 72-77°C 160 à 170°F / 72 à 77°C 160 a 170 °F / 72 a 77 °C	– – –	– – –	
Slow Cook Plats mijotés Cocción lenta	–	175°F / 100°C 175°F / 100°C 175°F / 100°C	1 hr. to 15 hrs. 1 h à 15 h 1 a 15 h	5 hrs. 5 h 5 h	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)
Bake/Roast Cuisson au four et rôtis Hornear/asar	✓*	270°F / 130°C 270°F / 130°C 270°F / 130°C	20 min. to 2 hrs. 20 min à 2 h 20 min a 2 h	45 min. 45 min. 45 min.	Preset within 24 hours (1 hr. - 24 hrs.) Préréglage sur 24 heures (1 heure à 24 heures) Preestablecido dentro de un plazo de 24 horas (1 a 24 h.)



- (EN) Display Panel**
- A Keep Warm Button
  - B Cooking Time Button
  - C Menu Button
  - D Preset Timer and Child Lock Button
  - E Display Screen
  - F Start/Cancel Button
  - G Increase Button
  - H Temperature Button
  - I Decrease Button

- (FR) Panneau d'affichage**
- A Touche Maintien au chaud
  - B Touche Temps de cuisson
  - C Touche Menu
  - D Touche Démarrage différé et bouton de verrouillage
  - E Écran
  - F Touche Démarrage/Arrêt
  - G Touche de réglage pour augmenter la température
  - H Touche Température
  - I Touche de réglage pour diminuer la température
- (ES) Panel de visualización**
- A Botón Mantener caliente
  - B Botón de tiempo de cocción
  - C Botón de menú
  - D Botón de temporizador predefinido y botón de bloqueo infantil
  - E Pantalla
  - F Botón Inicio/cancelar
  - G Botón de aumento
  - H Botón de temperatura
  - I Botón de disminución

\*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

## 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.

Note: In this function, the machine uses automatic detection and lines will run across the screen since time is based on the water to grain ratio.

## Riz collant

**Donne :** 4 portions

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Temps de cuisson :** 40 minutes

**Fonction utilisée :** « Riz et Quinoa »

### Ingédients

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.

Remarque: Avec cette fonction, l'appareil utilise la détection automatique et des lignes parcourent l'écran, car le temps est établi en fonction du rapport eau et grain.

## Arroz glutinoso

**Porciones:** 4 porciones

**Tiempo de preparación:** 5 minutos

**Tiempo de cocción:** 40 minutos

**Funciones utilizadas:** "Arroz/Quinoa"

### Ingredientes

2 tazas de medición de la olla multifunción de arroz blanco

1 cdta. de sal de mesa

4 tazas de medición de la olla multifunción de agua

### Preparación

1. Mida el arroz y colóquelos 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.

Nota: En esta función, la máquina utiliza la detección automática y aparecerán líneas en la pantalla, debido a que el tiempo se basa en la proporción de agua y grano.



## 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.

Note: In this function, the machine uses automatic detection and lines will run across the screen since time is based on the water to grain ratio.

## Riz Thai ou basmati

**Donne :** 6 portions

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Temps de cuisson :** 40 minutes

**Fonction utilisée :** « Riz et Quinoa »

### Ingédients

4 tasses à mesurer du multicuiseur de riz

thai 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.

Remarque: Avec cette fonction, l'appareil utilise la détection automatique et des lignes parcourent l'écran, car le temps est établi en fonction du rapport eau et grain.

## 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.

Nota: En esta función, la máquina utiliza la detección automática y aparecerán líneas en la pantalla, debido a que el tiempo se basa en la proporción de agua y grano.



(EN)

## Quinoa with asparagus

**Servings:** 4-6 portions

**Preparation time:** 10 minutes

**Cooking time:** 40 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 close lid.
9. When the program ends, serve the quinoa with asparagus tips.

Note: In this function, the machine uses automatic detection and lines will run across the screen since time is based on the water to grain ratio.

(FR)

## Quinoa aux asperges

**Donne :** 4 à 6 portions

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 40 minutes

**Fonction utilisée :** « Riz et Quinoa »

### Ingédients

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 et fermez le couvercle.
9. Lorsque le programme se termine, servez le quinoa avec les pointes d'asperges.

Remarque: Avec cette fonction, l'appareil utilise la détection automatique et des lignes parcourent l'écran, car le temps est établi en fonction du rapport eau et grain.

(ES)

## Quinoa con espárragos

**Porciones:** 4 a 6 porciones

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 40 minutos

**Funciones utilizadas:** "Arroz/Quinoa"

### Ingredientes

300 g (10,5 oz) de quinoa

65 cl (22 oz) de agua

1 ctda. 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 ctda. 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. Quite la cesta, revuelva la quinoa y cierre la tapa.
9. Cuando termine el programa, sirva la quinoa con las puntas de espárragos.

Nota: En esta función, la máquina utiliza la detección automática y aparecerán líneas en la pantalla, debido a que el tiempo se basa en la proporción de agua y grano.



(EN)

## Mediterranean quinoa salad

**Servings:** 8 portions

**Preparation time:** 20 minutes

**Cooking time:** 40 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 tsp fresh torn basil

### Preparation

1. Rinse quinoa and put it in inner pot with water. Close lid.
2. Press "Menu", select "Rice/Quinoa" function, then press "Start/Cancel".
3. When program ends, 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.

Note: In this function, the machine uses automatic detection and lines will run across the screen since time is based on the water to grain ratio.

(FR)

## Salade de quinoa méditerranéenne

**Donne :** 8 portions

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 40 minutes

**Fonction utilisée :** « Riz et quinoa »

### Ingédients

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. Rincez le quinoa et le mettre dans la marmite avec l'eau. Fermez le couvercle.
2. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Riz et quinoa », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 20 minutes, puis appuyez sur le bouton « Démarrage/Arrêt ».
3. À la fin du programme, retirez la marmite du multicuiseur et laissez refroidir complètement.
4. Coupez les tomates séchées et les poivrons en lanières; écrasez la gousse d'ail et déchiqutez le basilic. Mettez tous les ingrédients dans la marmite; mélangez bien.
5. Laissez la salade refroidir au réfrigérateur au moins 1 heure.

Remarque: Avec cette fonction, l'appareil utilise la détection automatique et des lignes parcourent l'écran, car le temps est établi en fonction du rapport eau et grain.

(ES)

## Ensalada de quinoa mediterránea

**Porciones:** 8 porciones

**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Tiempo de cocción:** 40 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 alcaparras  
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 con agua. Cierre la tapa.
2. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Arroz/Quinoa", pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
3. Cuando termine el programa, quite el recipiente interior de la olla multifunción y deje que se enfríe completamente.
4. Corte los tomates secados al sol y los pimientos en tiras, muele 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.

Nota: En esta función, la máquina utiliza la detección automática y aparecerán líneas en la pantalla, debido a que el tiempo se basa en la proporción de agua y grano.





## 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 »

### Ingédients

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 cocina, 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 cdtas. 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".



## Fruit and nut granola

**Servings:** 5 cups

**Preparation time:** 10 minutes

**Cooking time:** 30 minutes

**Function(s) used:** "Bake/Roast"

### Ingredients

- 2 ½ c old fashioned rolled oats
- 1 ½ c chopped nuts
- ¼ c honey
- 4 tbsp unsalted butter, melted
- 2 tbsp dark brown sugar
- 2 tsp vanilla extract
- ½ tsp salt
- ½ c dried apricots, chopped
- ½ c raisins

### Preparation

1. Add oats and nuts to pot. In a small bowl, whisk together honey, butter, brown sugar, vanilla, and salt. Pour over oat mixture and stir to coat evenly.
2. Press "Menu", select "Bake/Roast" function, press "Temperature", select 150°C/300°F, press "Cooking time" and select 30 minutes, close the lid and press "Start/Cancel".
3. Cook, stirring occasionally, until nuts and oats are golden brown, about 30 minutes. Transfer granola to a sheet tray, spread in even layer, and cool to room temperature. Add raisins and apricots, and toss to combine. Store in an airtight container for up to 2 weeks.

## Granola et fruits et de noix

**Donne :** 5 tasses

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes

**Fonction utilisée :** « Cuisson au four et rôtis »

### Ingredients pour 1 gros pot

- 2 ½ tasses de flocons d'avoine à l'ancienne
- 1 ½ de noix hachées
- 60 ml (¼ tasse) de miel
- 60 ml (4 c. à soupe) de beurre, fondu
- 20 g (2 c. à soupe) de sucre brun
- 30 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse d'abricots séchés hachés
- ½ tasse de raisins secs

### Préparation

1. Mettez l'avoine et les noix dans la marmite.. Dans un petit bol, fouettez ensemble le miel, le beurre, la cassonade, la vanille et le sel. Versez sur le mélange d'avoine et remuez pour bien les enrober.
2. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Cuisson au four et rôtis », appuyez sur « Température », sélectionnez 150 °C (300 °F), un « Temps de cuisson » de 30 minutes, puis appuyez sur le bouton « Mise en marche/Annuler ».
3. Laissez cuire en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les noix et l'avoine soient bien dorés; environ 30 minutes. Étalez les granolas sur une plaque à cuisson, en une couche uniforme et laissez refroidir à la température de la pièce. Ajoutez les raisins et les abricots et mélangez-les. Conservez dans un contenant hermétique pendant deux semaines.

## Granola de fruta y nueces

**Porciones:** 5 tazas

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 30 minutos

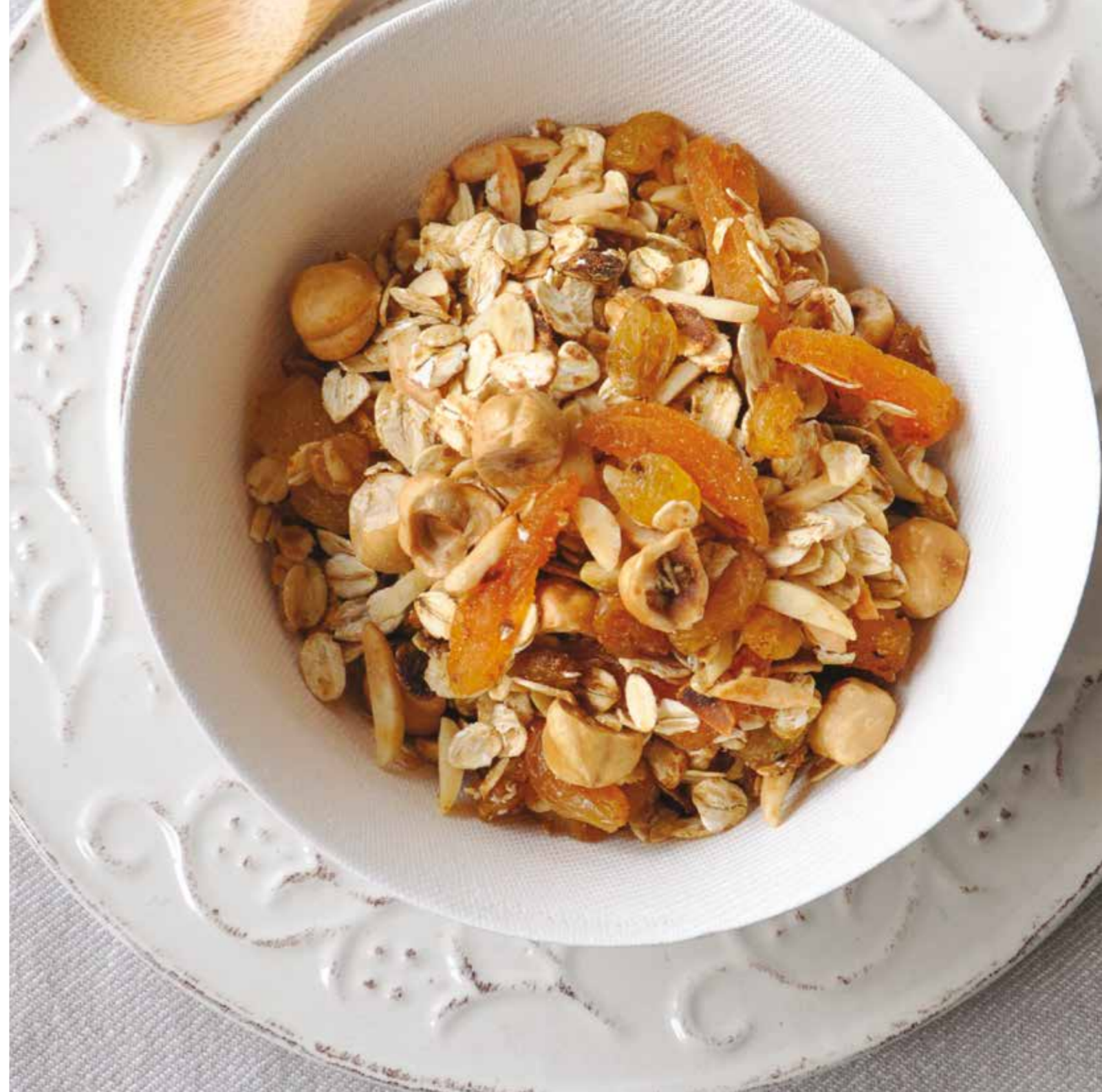
**Funciones utilizadas:** "Hornear/Asar"

### Ingredientes para 1 frasco grande

- 2 ½ tazas de copos de avena tradicional
- 1 ½ tazas de nueces picadas
- ¼ taza de miel
- 4 cdas. de mantequilla sin sal, derretida
- 2 cdas. de azúcar morena
- 2 cdtas. de extracto de vainilla
- ½ ctda. de sal
- ½ taza de albaricoques secos, picados
- ½ taza de pasas

### Preparación

1. Agregue la avena y las nueces al recipiente. En un pequeño recipiente, mezcle miel, mantequilla, azúcar morena, vainilla y sal. Vierta la mezcla de avena y revuelva para cubrir con uniformidad.
2. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione la función "Bake/Roast" (Hornear/Asar), pulse el botón "Temperature" (Temperatura), seleccione 150 °C (300 °F), pulse "Cooking time" (Tiempo de cocción) y seleccione 30 minutos, cierre la tapa y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
3. Cocine durante cerca de 30 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que las nueces y la avena estén doradas. Lleve la granola a una bandeja de horno, distribuya en capas uniformes y enfríe a temperatura ambiente. Agregue las pasas y los albaricoques, y revuelva para mezclar. Almacene en un recipiente hermético durante hasta dos semanas.



## Salmon filet with herbs

**Servings:** 2 portions

**Preparation time:** 10 minutes

**Cooking time:** 25 minutes

**Function(s) used:** "Brown/Sauté"

### Ingredients

2 226g (8oz) salmon filets  
1 bunch parsley  
1 bunch cilantro  
1 bunch chives  
1 small onion, chopped  
1 clove garlic, crushed  
1 tbsp olive oil  
1 tbsp butter

### Preparation

1. Add olive oil, crushed garlic and chopped onion into the inner pot. Press "Menu" button and select "Brown/Sauté". Set cooking time to 25 minutes then press "Start/Stop".
2. While garlic and onions brown (10 minutes) in the pot, chop all the herbs and place into a shallow bowl. Rinse salmon filets, season with salt and pepper then mix with the chopped herbs.
3. Once timer shows 15 minutes left add the butter and the salmon filets skin side down and side by side. Cook for 7 minutes on the skin side then flip and cook on the other side for the remaining time.
4. Serve with rice or pasta and enjoy.

## Filet de saumon aux herbes

**Donne :** 2 portions

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 25 minutes

**Fonction utilisée :** « Sautés »

### Ingédients

2 filets de saumon de 8 oz  
1 bouquet de persil  
1 bouquet de coriandre  
1 bouquet de ciboulette  
1 petit oignon émincé  
1 gousse d'ail écrasée  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
15 ml (1 c. à soupe) de beurre

### Préparation

1. Ajoutez l'huile d'olive, l'ail écrasé et l'oignon émincé dans la marmite. Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Sauté ». Réglez le temps de cuisson à 25 minutes puis appuyez sur « Mise en marche/ Annuler ».
2. Pendant que l'ail et les oignons cuisent dans la marmite (10 minutes), hachez toutes les herbes et placez-les dans un bol peu profond. Rincez les filets de saumon, assaisonnez-les de sel et de poivre, puis mélangez-les aux herbes hachées.
3. Lorsqu'il reste 15 minutes au chronomètre, ajoutez le beurre et placez côte à côte les filets de saumon, côté peau vers le bas. Laissez cuire pendant 7 minutes sur un côté, puis retournez-les et laissez-les cuire de l'autre côté jusqu'à la fin du programme.
4. Servez avec du riz ou des pâtes et savourez!

## Filete de salmón con hierbas

**Porciones:** 2 porciones

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 25 minutos

**Funciones utilizadas:** "Dorar/Saltear"

### Ingredientes

2 filetes de salmón de 226 g (8 oz).  
1 manojo perejil  
1 manojo cilantro  
1 manojo cebolleta  
1 cebolla pequeña y picada  
1 diente de ajo triturado  
1 cda. de aceite de oliva  
1 cda. de mantequilla

### Preparación

1. Agregue el aceite de oliva, el ajo triturado y la cebolla picada en el recipiente interior. Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione "Brown/Sauté" (Dorar/Saltear). Configure un tiempo de cocción de 25 minutos y presione "Start/Stop" (Iniciar/Cancelar).
2. Mientras el ajo y las cebollas se doran (10 minutos) en el recipiente, pique todas las hierbas y colóquelas en un recipiente poco profundo. Enjuague los filetes de salmón, sazónelos con sal y pimienta; a continuación, mézclelos con las hierbas picadas.
3. Cuando el temporizador indique que quedan 15 minutos, agregue la mantequilla y los filetes de salmón con el lado de la piel hacia abajo, uno al lado del otro. Cocine durante 7 minutos por el lado de la piel, luego voltee y cocine por el otro lado durante el tiempo restante.
4. Sirva con arroz o pasta y disfrute.



## 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  
1 tbsp maple syrup  
2 tsp Dijon mustard  
1 chopped onion  
3 sausage links  
2 cloves of garlic  
4 slices thick-cut bacon  
1 tsp salt  
Salt & pepper  
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. To prepare dressing, 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 »

### Ingédients

Le jus de 1 citron  
1 c. à table de sirop d'érable  
2 c. à thé de moutarde de Dijon  
1 oignon haché  
3 liens pour saucisses  
2 gousses d'ail  
4 tranches épaisses de bacon  
1 c. à thé de sel  
Sel et poivre  
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. Pour la vinaigrette, mélangez le jus de citron, le sirop d'érable, la moutarde, le sel et le poivre, puis mettre 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-le de sel, puis mettre 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

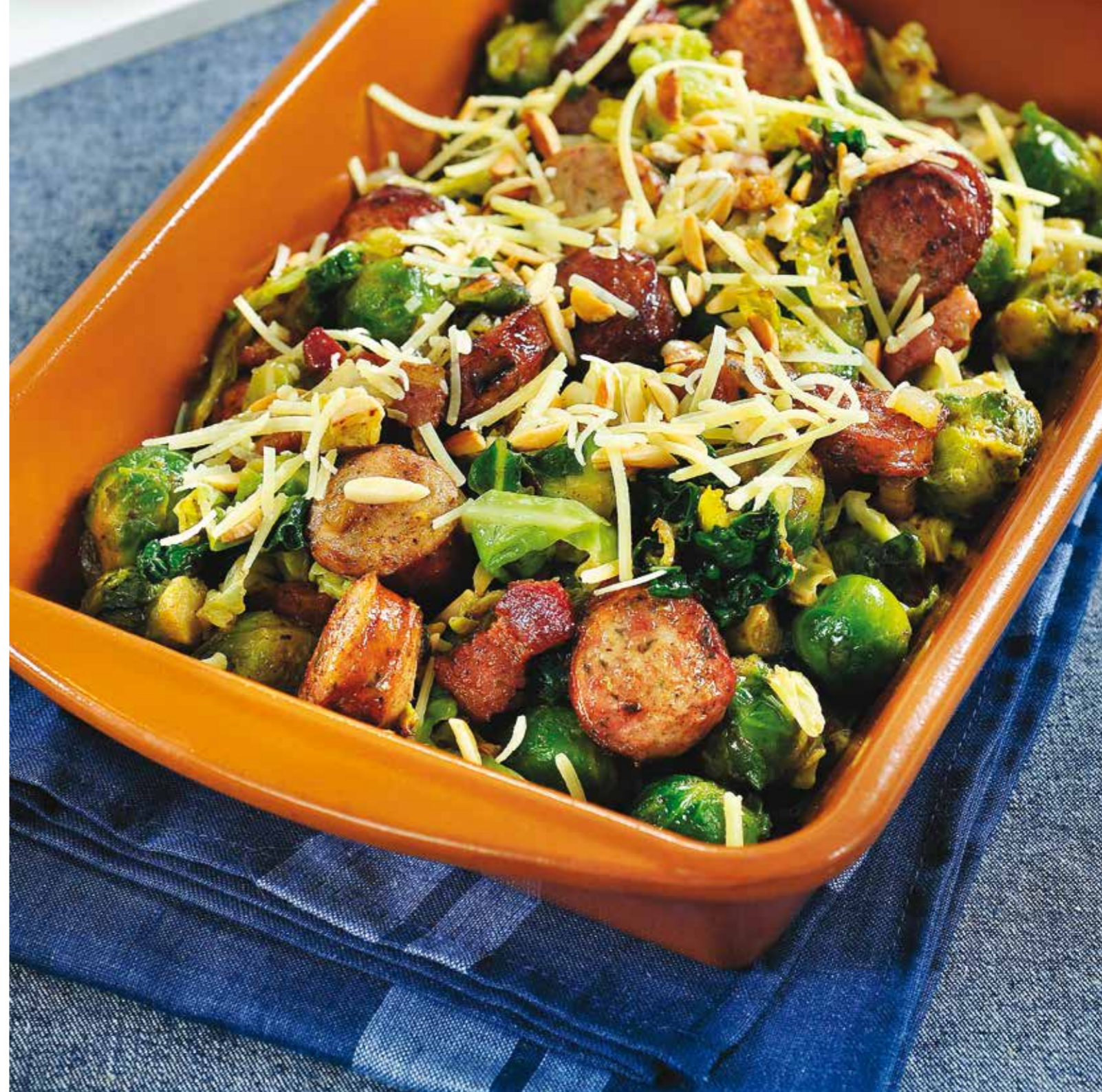
**Funciones utilizadas:** "Dorar/Saltear"

### Ingredientes

Jugo de 1 limón  
1 cdta. de jarabe de arce  
2 cdts. de mostaza Dijon  
1 cebolla cortada  
3 salchichas  
2 dientes de ajo  
4 tiras de tocino cortado grueso  
1 cdta. de sal  
Sal y pimienta  
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. Para preparar el aderezo, 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 el 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, píquelas, 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 »

### Ingédients

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 liq.) 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 que l'eau bout, 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.



(EN)

## 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, chicken stock cube, 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.
7. Garnish with chopped parsley, fresh chives and fish roe if desired.

(FR)

## Tagliatelle aux crevettes

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

### Ingédients

Huile d'olive  
 20 crevettes géantes (cruces)  
 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 « Sautés » 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, 1 cube de bouillon de poulet, 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.
7. Garnir de persil haché, de ciboulette fraîche et d'œufs de poisson, au goût.

(ES)

## 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 muele el ajo en una moladora 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, 1 cubo de caldo de pollo y los tagliatelle en la olla multifunción y deje que hiervan a fuego lenta, 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.
7. Decore con perejil picado, cebolleta fresca y huevas si se desea.



## 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 or chives  
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 or chives.

## 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, hachée  
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 ou ciboulette  
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 ou ciboulette.

## 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 o cebollino  
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 o cebollino.





## Linguini with homemade pesto

**Servings:** 3-4 portions

**Preparation time:** 15 minutes

**Cooking time:** 10 minutes

**Function(s) used:** "Boil/Steam"

### Ingredients

350g (12 oz) dry linguini  
3 c basil, packed  
½ c parmesan cheese  
1/3 c pine nuts  
1/3 c olive oil, plus 2tbsp olive oil  
2 garlic gloves

### Preparation

1. Fill inner pot with water up to the 2.0L mark in the inner pot and close the lid. Press the "Menu" button and select "Boil/Steam" and set cooking time to 10 minutes.
2. When machine beeps, open the top and add the linguini. Keep the lid open and let cook for remaining time until machine indicates program is over.
3. While pasta cooks, combine all ingredients remaining ingredients (except 2tbsp of olive oil) into a chopper or food processor. While machine is running, pour remaining tbsp. of olive oil into the machine.
4. When timer ends, remove the inner pot and drain the linguine. Return the linguine to the inner pot and add the homemade pesto. Mix well to ensure it is evenly distributed. Serve immediately and enjoy!

## Linguinis au pesto maison

**Donne :** De 3 à 4 portions

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 10 minutes

**Fonctions utilisées :** « Bouillis et vapeur »

### Ingédients

350 g de Linguinis secs  
3 tasses de basilic bien tassé  
125 ml (½ tasse) de parmesan  
45 ml (3 c. à soupe) de noix de pin  
1/3 de tasse d'huile d'olive, plus 2 c. à table  
2 gousses d'ail

### Préparation

1. Remplissez la marmite d'eau jusqu'à la marque de 2,0 L, puis fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Bouillis et vapeur », puis réglez la durée à 10 minutes.
2. Lorsque la machine émet un signal sonore, soulevez le couvercle et ajoutez les linguinis. Gardez le couvercle ouvert et laissez cuire jusqu'à la fin de la programmation.
3. Pendant que les pâtes cuisent, mélangez tous les autres ingrédients (sauf 2 c. à soupe d'huile d'olive) dans un hachoir ou un robot culinaire. Pendant que l'appareil est en marche, versez les deux c. à soupe d'huile d'olive dans l'appareil.
4. Lorsque le programme se termine, retirez la marmite et égouttez les linguines. Remettez les linguines dans la marmite et ajoutez le pesto maison. Mélangez bien pour répartir uniformément. Servez immédiatement et savourez!

## Linguini con pesto casero

**Porciones:** 3 a 4 porciones

**Tiempo de preparación:** 15 minutos

**Tiempo de cocción:** 10 minutos

**Funciones utilizadas:** "Hervir/Cocinar al vapor"

### Ingredientes

350 g de linguini seco  
3 tazas llenas de albahaca  
½ taza de queso parmesano  
1/3 de taza de piñones  
1/3 de taza de aceite de oliva, más 2 cdas. de aceite de oliva  
2 dientes de ajo

### Preparación

1. Llene el recipiente interior con agua hasta la marca de 2,0 L en el recipiente interior y cierre la tapa. Pulse el botón "Menu" (Menú), seleccione "Boil/Steam" (Hervir/Cocinar al vapor) y configure un tiempo de cocción de 10 minutos.
2. Cuando la máquina emita un pitido, abra la tapa y agregue los linguinis. Mantenga la tapa abierta y deje cocinar durante el tiempo restante, hasta que la máquina indique que terminó el programa.
3. Mientras la pasta se cocina, mezcle todos los ingredientes restantes (menos las dos cdas. de aceite de oliva) en una picador o procesador de alimentos. Mientras la máquina está funcionando, vierta las cdas. de aceite de oliva restantes en la máquina.
4. Cuando termine el temporizador, quite el recipiente interior y escurra el linguini. Vuelva a colocar el linguini al recipiente interior y agregue el pesto casero. Mezcle bien para asegurarse de que está distribuido de forma uniforme. Servir inmediatamente y disfrute.



## 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

1. Put the oil, onion, carrot, celery, mushrooms and meat into the inner pot.
2. Press the "Menu" button and select "Brown/Sauté". Set cooking time for 15 minutes then press the "Start/Cancel" button.
3. 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.
4. Add the pasta and water. Press "Menu" button and select "Manual" function. Set the temperature to 175°F/80°C and the time to 30 minutes. Close the lid and then press "Start/Cancel" button.
5. When program is finished the appliance will automatically switch to "Keep Warm".
6. 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 penne
- 270 ml (9 oz) d'eau
- 90 ml (3 oz) de vin rouge

### Préparation

1. Ajoutez l'huile, l'oignon, la carotte, de céleri, les champignons et la viande dans la marmite.
2. Appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Sautés ». Réglez le temps de cuisson à 15 minutes, puis appuyez sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
3. 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.
4. Ajoutez les pâtes et l'eau. Appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Manuel ». Réglez la température à 175° F/80° C et la minuterie à 30 minutes. Fermez le couvercle, puis appuyez sur le bouton « Démarrage / Arrêt ».
5. Lorsque le programme est terminé, l'appareil passera automatiquement à la fonction « Maintien au chaud ».
6. 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

1. Ponga el aceite, la cebolla, la zanahoria, de apio picado, los champiñones y la carne en el recipiente interior.
2. Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione "Dorar/Saltear". Configure el tiempo de preparación en 15 minutos y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
3. 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.
4. Añada la pasta y el agua. Pulse el botón "Menu" (Menú) y seleccione "Manual". Ajuste la temperatura a 79°C (175°F) y el tiempo a 30 minutos. Cierre la tapa y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar).
5. Al finalizar el programa, el aparato cambiará automáticamente a "Mantener caliente".
6. 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

- 1 tbsp oil
- 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
- 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 »

### Ingédients

- 1 c. à soupe d'huile
- 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
- 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

- 1 cda. de aceite
- 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
- 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  
chopped coriander  
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 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. Serve with chopped coriander.

## Chili con carne

**Donne :** 4 portions

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 40 minutes

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

### Ingrédients

400 g (env. 1 lb) de bœuf haché  
coriandre hachée  
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 de fécule de maïs  
Sel  
Huile d'olive

### Préparation

1. Mélangez le bœuf haché et la fécule 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 « Sautés » 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. Servir garni de coriandre hachée.

## 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  
cilantro picado  
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 cda. colmada de comino molido  
1 cda. colmada de pimentón dulce  
¼ de cda. de pimienta de cayena  
1 cda. de maicena  
sal  
aceite de oliva

### Preparación

1. Combine la maicena y la carne picada, y revuelva.
2. Pele y lamina 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, sofría 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 sofría 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. Sirva con el cilantro picado.



## 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 », « Sautés »

### 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 défontent 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 épaissi, 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 « Sautés » 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 cubrir las, 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. Después 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 levemente 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 fría las costillas durante 6 a 7 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente asados.
5. Repita el proceso con las otras dos costillas.



## Asian style beef with peppers

**Servings:** 3-4 portions

**Preparation time:** 1 hour 10 minutes

**Cooking time:** 30 minutes

**Function(s) used:** "Brown/Sauté" and "Manual"

### Ingredients

0,4 kg (1 lb) flank steak  
Half a lemon  
4 tbsp soy sauce  
Bunch of chives, chopped  
1 small onion, chopped  
2 cloves garlic, chopped  
1 tbsp ginger, chopped  
2 green or yellow peppers  
4 tbsp olive oil

### Preparation

1. Cut the flank steak and the peppers into thin strips. Set cut peppers aside. Put cut flank steak into a small bowl or plastic bag. Add chopped onion, garlic, ginger, chives, soy sauce and olive oil to cut flank steak. Stir and put in refrigerator for 1 hour to marinate.
2. When ready to cook, press the menu button and select the "Brown/Sauté" function. Set the timer for 20 minutes then press Start/Stop.
3. Add a splash of olive oil into the inner pot then add pepper strips. Brown the bell pepper strips for about 10 minutes stirring frequently. When 5 minutes remain on the display, add the marinated flank steak to the inner pot and let sauté until the program ends and switches to "Keep Warm".
4. When timer ends, hit "Start/Cancel" to get out of "Keep Warm" mode. Press Menu button and select "Manual" function. Set cooking time to 10 minutes and temperature to 195°F/90°C, close lid then press "Start/Stop". Let meat tenderize in the pot until the time ends. Serve hot with white rice.

## Bœuf aux poivrons à l'asiatique

**Donne :** 3-4 portions

**Temps de préparation :** 1 heure 10 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes

**Fonctions utilisées :** « Sauté » et « Mijoter »

### Ingrédients

454 g (1 lb) de bavette  
Un demi-citron  
60 ml (4 c. à table) de sauce soya  
Bouquet de ciboulette hachée  
1 petit oignon émincé  
2 gousses d'ail hachées  
15 ml (1 c. à table) de gingembre haché  
2 poivrons verts ou jaunes  
60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive

### Préparation

1. Coupez la bavette et les poivrons en fines lanières. Réservez les poivrons coupés. Mettez la bavette dans un petit bol ou un sac de plastique. Ajoutez l'oignon, l'ail, le gingembre, la ciboulette, la sauce de soja haché et l'huile d'olive. Mélangez et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure pour laisser mariner.
2. Pour la cuisson, appuyez sur le bouton « Menu », puis sélectionnez la fonction « Sautés ». Réglez le temps de cuisson à 20 minutes puis appuyez sur « Mise en marche/Annuler ».
3. Ajoutez un filet d'huile d'olive dans la marmite, puis les poivrons en lanières. Faites revenir les poivrons pendant environ 10 minutes en remuant fréquemment. Lorsqu'il reste 5 minutes au chronomètre, ajoutez la bavette marinée dans la marmite et laissez-la cuire jusqu'à la fin du programme et jusqu'à ce que l'appareil passe automatiquement au mode « Réchaud ».
4. Lorsque le programme se termine, appuyez sur le bouton « Démarrage / Arrêt » pour mettre fin au mode de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Manuel ». Réglez le temps de cuisson à 10 minutes et la température à 195 °F/90 °C, puis appuyez sur « Mise en marche/Annuler ». Laissez la viande s'attendrir dans la marmite jusqu'à la fin du programme. Servez chaud accompagné de riz blanc.

## Vacuno con pimientos al estilo asiático

**Porciones:** 3-4 porciones

**Tiempo de preparación:** 1 hora y 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 30 minutos

**Funciones utilizadas:** "Dorar/Saltear" y "Manual"

### Ingredientes

0,4 kg de arrachera  
Medio limón  
4 cdas. de salsa de soya  
Manojo de cebolletas picadas  
1 cebolla pequeña picada  
2 dientes de ajo picados  
1 cda. de jengibre picado  
2 pimientos verdes o amarillos  
4 cdas. de aceite de oliva

### Preparación

1. Corte la arrachera y los pimientos en tiras finas. Coloque los pimientos cortados a un lado. Coloque la arrachera cortada en un pequeño recipiente o bolsa plástica. Agregue la cebolla, el ajo, el jengibre, la cebolleta, la salsa de soya y el aceite de oliva a la arrachera cortada. Revuelva y coloque en el refrigerador durante una hora para marinar.
2. Cuando esté listo para cocinar, presione el botón de menú y seleccione la función "Brown/Sauté" (Dorar/Saltear). Configure el temporizador en 20 minutos y presione "Start/Stop" (Iniciar/Cancelar).
3. Agregue un poco de aceite de oliva al recipiente interior y las tiras de pimiento. Dore las tiras de pimentón morrón durante unos 10 minutos, revuelva frecuentemente. Cuando queden 5 minutos en la pantalla, agregue la arrachera marinada al recipiente interior y saltee hasta que el programa termine y cambie a "Keep Warm" (Mantener caliente)
4. Cuando el temporizador finalice, haga clic en "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para salir del modo "Keep Warm" (Mantener Caliente). Presione el botón "Menu" (Menú) y seleccione la función "Manual". Configure el tiempo de cocción a 10 minutos y la temperatura a 195°F/90°C, cierre la tapa y presione "Start/Stop" (Iniciar/Cancelar). Deje que la carne se ablande en el recipiente hasta que termine el tiempo. Sirva caliente con arroz blanco.



## 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

#### The stew:

- 600 g (1.32 lb) chicken thighs
- 2 tbsp butter
- 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.
9. Serve and top with plantains.

## 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

#### Ragoût :

- 600 g (1,32 lb) de cuisses de poulet
- 2 c. à soupe de beurre
- 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.
9. Servir et garnir de plantains.

## 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 cda. de sal
- 1 cda. de pimienta recién molida
- 2 cda. de azúcar
- 3 dientes de ajo molidos
- 2 cebollines (solamente la parte blanca) picados

#### El estaofado:

- 600 g (1,32 lb) de muslos de pollo
- 2 cdas. de mantequilla
- 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 cda. 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 sofría 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.
9. Sirva y decore con plátano.



## 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 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 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 cda. 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 soja, 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 sofría 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 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.





EN

## 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)  
fresh chopped thyme

### Stuffing:

2 tbsp olive oil  
2 red onions  
1 green zucchini  
1 yellow squash  
1 sweet apple  
2 cloves garlic,  
finely chopped  
2 apricots  
2 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  
Juice of 1 large lemon  
Salt and ground pepper  
2 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.

FR

## 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)  
Thym frais, haché

### 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 finement  
2 abricots  
2 c. à soupe de beurre, fondu  
2 c. à thé d'assaisonnement à volaille  
75 g (3 oz) de bacon fumé, haché et cuit  
Sel et poivre

### Marinade:

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

### Préparation

1. Coupez tous les ingrédients de la farce en petits cubes et, dans un bol, les combinez-les avec 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Salez et poivrez au goût.
2. Farcir le poulet jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli, mais sans trop tasser la farce.
3. Versez 2 cuillères à soupe de beurre fondu dans la marmite. Appuyez sur « Menu », puis sélectionnez la fonction « Cuisson au four et rôtis ». Faites cuire le poulet, poitrine en dessous, 10 minutes. Tournez délicatement le poulet et poursuivre la cuisson 10 minutes. Parsemez de thym frais haché.
4. Dans une casserole, réchauffez le miel et le jus d'un citron; salez et poivrez. Badigeonnez le poulet du mélange au miel et au citron.
5. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Plats mijotés » et réglez la minuterie à 90 minutes. Fermez le couvercle.
6. Toutes les 15 minutes, ouvrez le couvercle et badigeonnez le poulet de la marinade au miel et au citron.
7. Au bout de 90 minutes, vérifiez 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 vous n'avez pas de thermomètre, vérifiez que le jus qui s'échappe du poulet est clair et que le poulet n'est plus rosé.

ES

## 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)  
tomillo fresco picado

### Relleno:

2 cdas. de aceite de oliva  
2 cebollas rojas  
1 calabacín verde  
1 calabacín amarillo  
1 manzana dulce  
2 dientes de ajo picados  
finamente  
2 albaricoques  
2 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  
Jugo de 1 limón grande  
Sal y pimienta molida  
2 cdas. de mantequilla

### 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 Masala  
 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 yogurt  
 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 yogurt, 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 Masala  
 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 cdta. de Garam Masala  
 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 cdta. de Garam Masala  
 ¼ de cdta. de cúrcuma  
 3 pizcas de pimienta de cayena  
 5 cl (3 cdas. y 1 cdta.) 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 Masala, 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 sofría por 30 segundos mientras revuelve. 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) ground chicken  
1 tbs 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 tbs paprika  
½ tbs curry powder  
1 chili pepper chopped  
1 tbs ground cumin  
2 tbs tomato paste  
200 g (7 oz) grated cheese  
salt and pepper

### Preparation

- Season chicken with salt and pepper.
- Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, then press "Start/Cancel". Add butter, then chicken to inner pot and sauté chicken until browned.
- Add onion, garlic, paprika, curry powder, chili pepper, and cumin to meat and sauté briefly. Spoon concentrated tomato paste into inner pot and stir. Let mixture gently cook. Then add a splash of water.
- Add beans and diced tomatoes to inner pot. Stir frequently. Season with salt and pepper or spices.
- Remove chicken mixture from heated inner pot into a separate bowl.
- 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.
- Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, press "Start/Cancel" and brown for 15 minutes or until enchilada browns and cheese melts.
- 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 »

### Ingédients

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  
½ 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

- Saler et poivrer le poulet.
- 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.
- 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 dans la marmite et remuer. Faire cuire le mélange doucement. Ajouter ensuite quelques gouttes d'eau.
- Ajouter les haricots et les tomates en dés dans la marmite. Remuer souvent. Saler et poivrer ou assaisonner au goût.
- Retirez le mélange de poulet dans la marmite chauffée et mettez-le dans un bol séparé.
- Verser une généreuse portion de mélange épicé au poulet sur chaque tortilla molle et rouler. Placer les 3 ou 4 tortillas garnies dans la marmite. Parsemer de fromage râpé.
- 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.
- Retirer délicatement les enchiladas de la marmite. Répéter l'étape 6 pour cuire le reste des enchiladas; servir avec une sauce épicée 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  
½ 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

- Sazone el pollo con sal y pimienta.
- 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.
- 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 al recipiente interior y revuelva. Deje que la mezcla se cocine lentamente. A continuación, agregue un chorrito de agua.
- Añada los frijoles y los tomates cortados en cuadritos al recipiente interior. Revuelva con frecuencia. Sazone con sal y pimienta o especias.
- Quite la mezcla de pollo del recipiente interior calentado y llévelo a otro recipiente.
- 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.
- 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.
- 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 bucco

**Servings:** 6 portions

**Preparation time:** 25 minutes

**Cooking time:** 2 hours 15 minutes

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

### Ingredients

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

### Preparation

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

## Osso bucco

**Donne :** 6 portions

**Temps de préparation :** 25 minutes

**Temps de cuisson :** 2 heures 15 minutes

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

### Ingrédients

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

### Préparation

1. Versez la féculé de maïs dans une assiette avec un peu de sel et mélangez.
2. Passez chaque morceau de viande dans la féculé de maïs salée puis tapotez-les pour retirer le surplus.
3. Pelez les carottes, retirez les extrémités puis coupez-les en petits dés. Coupez le céleri en petits dés. Pelez puis émincez l'oignon.
4. Versez l'huile d'olive dans la marmite. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Sautés ».
5. Lorsque l'écran indique 13 minutes, ajoutez 3 tranches de veau et faites-les revenir 2 minutes de chaque côté.
6. Retirez la viande et faites cuire les trois autres morceaux de la même manière. Retirez la viande.
7. Ajoutez les carottes, le céleri, l'oignon et faites-les revenir pendant 3 minutes en brassant.
8. 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.
9. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Ragoûts et Soupes » puis appuyez sur « Démarrage / Arrêt ». Fermez le couvercle.
10. À la fin du programme, retirez la viande puis faites réduire la sauce, en appuyant sur « Menu », en sélectionnant la fonction « Sautés », puis en appuyant sur « Temps de cuisson » et en sélectionnant 10 minutes. Appuyez ensuite sur « Démarrage / Arrêt ».
11. 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 (1/3 t) de maicena  
sal  
2 cdas. de aceite de oliva  
2 zanahorias  
1 vara de apio  
1 cebolla  
120 mL (1/2 t) de vino blanco seco  
1 lata (400 g/14 oz) de tomates molidos  
120 mL (1/2 t) de caldo de pollo

### Preparación

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



## Chicken soup

**Servings:** 4 portions

**Preparation time:** 10 minutes

**Cooking time:** 1 hour 45 minutes

**Function(s) used:** "Boil/Steam" 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  
 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 "Boil/Steam" function. Set time for 10 minutes then close lid and press "Start/Cancel". When machine beeps (indicating it has reached temperature) open the lid.
3. When time is up, add vegetables 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 »

### Ingédients

250 grammes (½ lb) de poitrine de poulet ou de dinde  
 1 l (1 pte) 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  
 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 ». Lorsque vous entendez les bips (indiquant que la température réglée est atteinte), ouvrez le couvercle.
3. Lorsque la durée de cuisson est atteinte, ajoutez les légumes 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:** " Hervir/Cocinar al vapor" 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  
 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 "Hervir/Cocinar al vapor". Configure el tiempo en 10 minutos, cierre la tapa y pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/cancelar). Cuando la máquina emita un pitido (indicando que alcanzó la temperatura), abra la tapa.
3. Cuando se acabe el tiempo, añada las verduras 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, chopped  
 2 stalks celery, chopped  
 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, chopped  
 300 g (10 oz) catfish  
 300 g (10 oz) shrimp, shelled and deveined  
 300 g (10 oz) salmon  
 100 g (3.5 oz) rice  
 Salt + Pepper  
 water

### Preparation

1. Peel garlic and cut tomatoes and green pepper into small pieces.
2. Place olive oil, peeled garlic, cayenne pepper, and green pepper in the inner pot of the multicooker.
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 »

### Ingédients

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, décortiquées et deveinées  
 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 d'huile d'olive 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 cda. de pimienta de cayena  
 200 g (7 oz) de quimbombó picado  
 300 g (10 oz) de bagre  
 300 g (10 oz) de camarones, pelados y limpios  
 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 de aceite de oliva, 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 quimbobó 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 (1/4 c) sugar  
2 1/2 tsp baking powder  
2 eggs  
1 vanilla pod  
150 ml (2/3 c + 1/4 c) milk  
a pinch of salt  
6 silicone muffin molds

### Preparation

1. Cut vanilla bean in half lengthwise. Scrape seeds from the bean.
2. Melt the butter in a saucepan with vanilla bean and seeds. Steep bean for a couple of minutes in butter, then discard bean.
3. Crush 3 chocolate sandwich cookies.
4. Pour flour, sugar, baking powder and crushed chocolate sandwich cookies into a bowl.
5. 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.
6. Place a chocolate sandwich cookie in bottom of each mold.
7. Put a flat heatproof plate in bottom of multicooker.
8. Fill muffin molds 2/3 full with muffin dough and place them carefully on plate in multicooker.
9. Press "Menu", select "Bake/Roast" and set temperature to 320°F. Bake for 45 minutes with lid closed. Press "Start/Cancel".
10. Muffins are done when toothpick inserted in center comes out clean.
11. 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 »

### Ingédients

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

### Préparation

1. Coupez la gousse de vanille en deux sur la longueur. Retirez les graines de la gousse.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle avec les graines et la gousse de vanille. Laissez la fève dans le beurre pendant quelques minutes, puis retirez-la.
3. Émiettez 3 biscuits sandwichs au chocolat.
4. Versez la farine, le sucre, la levure chimique et les miettes de biscuits dans un bol.
5. 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.
6. Placez un biscuit sandwich au chocolat dans le fond de chaque moule.
7. Placez une plaque résistant à la chaleur dans le fond du multicuiseur.
8. Remplissez les moules à muffins au 2/3 avec la pâte à muffin et placez-les soigneusement sur la plaque dans le multicuiseur.
9. Sélectionnez le programme « Cuisson au four et rôtis » et programmez la température à 320°F. Cuire 45 minutes, couvercle fermé. Appuyer sur « Démarrage / Arrêt ».
10. Les muffins sont cuits lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre.
11. Lorsque la cuisson est terminée, laissez les muffins refroidir sur une grille, puis démoulez-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:** "Hornear/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 (1/4 t) de azúcar  
2 1/2 cdtas. de polvos de hornear  
2 huevos  
1 vaina de vainilla  
150 ml (2/3 t + 1/4 t) de leche  
Una pizca de sal  
6 moldes de silicona para muffins

### Preparación

1. Corte la vaina de vainilla por la mitad a lo largo. Raspe las semillas de la vaina.
2. Derrita la mantequilla en una cacerola con las semillas de vainilla y la vaina. Remoje la vaina durante unos minutos en mantequilla, después deséchela.
3. Machaque 3 galletas de sándwich de chocolate.
4. Vierta la harina, el azúcar, los polvos de hornear y las galletas de sándwich de chocolate molidas en un recipiente.
5. 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.
6. Coloque una galleta de sándwich de chocolate en el fondo de cada molde.
7. Coloque una placa plana resistente al calor en la parte inferior de la olla multifunción.
8. Llene los moldes con la masa de muffin a 2/3 de su profundidad y colóquelos con cuidado la placa de la olla multifunción.
9. 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).
10. Los muffins están listos cuando al introducir un palillo en el centro sale limpio al sacarlo.
11. 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 (⅔ 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 »

### Ingédients

4 œufs moyens  
225 g (env. 1 ¾ t) de sucre à glacer  
75 g (5 c. à table) de beurre  
60 g (⅔ t) de fécule 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 (⅔ t) de harina  
2 cdtas. 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 (¼ c) cacao powder or unsweetened cocoa powder

1 large egg, beaten

1 ¾ 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 ¾ 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:

1. 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.
2. 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.
3. Press "Start/Cancel" to end cooking. Stir in vanilla sugar, graham cracker crumbs, coconut and pecans until well combined.
4. Remove from inner pot, set aside.

### Preparation filling:

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

### Preparation chocolate ganache:

1. 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 :** « Bouillir et vapeur »

### Ingrédients 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 (¼ tasse) de cacao ou de cacao non sucré

1 gros œuf, battu

1 ¾ 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

### Ingrédients 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 ¾ c. à thé de sucre vanillé

250 g (2 tasses) de glaçage ou de sucre glace

### Ingrédients 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 :

1. Graisser un plat allant au four de 20 x 20 cm (8 x 8 po). Tapiser le fond de papier sulfurisé. Laisser le papier dépasser un peu sur les côtés, pour sortir les barres du plat.
2. Appuyer sur « Menu », sélectionner la fonction « Bouillir 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.
3. 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.
4. Vider la marmite; réserver.

### Préparation de la garniture :

1. 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.
2. Si le mélange est trop épais, ajouter 1 c. à soupe de crème ou de lait.

### Préparation de la ganache :

1. 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 (¼ t) de cacao en polvo o cacao

en polvo sin azúcar

1 huevo grande batido

1 ¾ ctda. 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 cda.) de mantequilla sin sal

a temperatura ambiente

74 mL (5 cda.) de crema

3 cda. de natillas en polvo

1 ¾ ctda. 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:

1. 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
2. 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.
3. Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para finalizar la cocción. Añada el azúcar y el cacao en polvo. Bata los huevos para mezclar todo. Bata la mezcla hasta que se espese.
4. Retire la mezcla del recipiente interior y déjela a un lado.

### Preparación del relleno:

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

### Preparación del ganache de chocolate:

1. 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):

1. Put a layer of crust mixture into bottom of baking pan, put in freezer for 15 minutes to harden.
2. Put a layer of filling on hardened crust mixture. Put it in freezer for 15 minutes.
3. Put a layer of warm chocolate ganache on the filling to create layer three. Put in freezer for 15 minutes.
4. Repeat above steps 1-3 if you make 6 layers. Remove from freezer.
5. Melt white chocolate and drizzle stripes over bars. Put bars in fridge for 1 hour.
6. 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) :

1. Étaler une couche de croûte dans le fond du plat allant au four; faire durcir 15 minutes au congélateur.
2. Étaler une couche de garniture sur la croûte qui a durci. Mettre au congélateur 15 minutes.
3. Étaler une couche de ganache chaude sur la garniture pour créer le troisième étage. Mettre au congélateur 15 minutes.
4. Pour faire six étages, répéter les étapes 1 à 3. Sortir du congélateur.
5. Faire fondre le chocolat blanc et en verser un filet sur les barres. Réfrigérer 1 heure.
6. Retirer délicatement les barres du plat allant au four; couper avec un couteau chaud. Décorer de sucre filé si désiré.

### 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):

1. 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.
2. Ponga una capa de relleno sobre la mezcla para corteza endurecida. Póngala en el congelador durante 15 minutos.
3. Ponga una capa de ganache de chocolate tibio sobre el relleno para crear la tercera capa. Póngala en el congelador durante 15 minutos.
4. Repita los pasos 1 a 3 si hace 6 capas. Retire del congelador.
5. Derrita el chocolate blanco fundido y salpique rayas sobre las barras. Ponga las barras en el congelador durante 1 hora.
6. 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:** 6 portions  
**Preparation time:** 15 minutes  
**Cooking time:** 2 hours  
**Function(s) used:** "Bake/Roast"

### Ingredients

340g (12 oz) cream cheese, room temperature  
 2 tbsp chocolate hazelnut spread  
 50 g (1/4 c) sugar  
 1 tbsp cornstarch  
 1/2 tsp vanilla extract  
 1 large egg, beaten  
 75 g (1/3 c) sour cream  
 Caramel sauce (if desired)

### Crust

3/4 C finely crushed graham cracker crumbs (approx. 10 cracker squares)  
 2 tbsp sugar  
 2 tbsp finely chopped walnuts  
 2 1/2 tbsp butter or margarine, melted

### Preparation

1. Grease 15 cm (6-in) or similar size springform pan that will fit in multicooker. Place baking paper on bottom.
2. In bowl combine graham cracker crumbs, sugar and chopped walnuts. Stir in butter. Press onto bottom springform.
3. Place cream cheese, chocolate spread, 50 g (1/4 c) of sugar, and cornstarch in a large bowl. Beat with mixer on low speed until creamy, about 3 minutes.
4. Increase speed to high. Beat in vanilla. Blend in egg, beating only until completely mixed.
5. Gently mix in sour cream.
6. Pour batter into prepared springform pan.
7. Remove bottom section of steam basket and then place bottom section, legs first, into inner pot.
8. Fill inner pot of multicooker with water to just under bottom section of steam basket. Place springform on top of bottom section of basket. Water should NOT touch the bottom of springform.
9. Press "Menu", select "Bake/Roast" function and set temperature to 160° C/320° F for 2 hours.
10. Close lid. Press "Start/Cancel" to bake 2 hours or until top is lightly browned.
11. Cover cake with plastic wrap. Refrigerate until cold, at least 4 hours. Remove the sides of the springform. Top with caramel sauce if desired.

## Gâteau au fromage au chocolat et aux noisettes

**Donne :** 6 portions  
**Temps de préparation :** 15 minutes  
**Temps de cuisson :** 2 heures  
**Fonction utilisée :** « Cuisson au four et rôtis »

**Ingédients** 340 g (12 oz) de fromage à la crème, à la température ambiante  
 2 c. à soupe de tartine au chocolat et aux noisettes  
 50 g (1/4 tasse) de sucre  
 1 c. à soupe de fécule de maïs  
 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille  
 1 gros œuf, battu  
 75 g (1/3 tasse) de crème sure  
 Sauce au caramel (au goût)

**Croûte** 3/4 tasse de chapelure de biscuits Graham finement émiettés (env. 10 carrés)  
 2 c. à soupe de sucre  
 2 c. à soupe de noix finement hachées  
 2 1/2 c. à soupe de beurre ou margarine, fondu

### Préparation

1. 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.
2. Dans un bol, mélanger la chapelure de biscuits Graham, le sucre et les noix hachées. Incorporer le beurre. Presser dans le fond du moule à charnière.
3. Mettre de fromage à la crème, la tartine au chocolat, 50 g (1/4 tasse) de sucre et la fécule de maïs dans un grand bol. Fouetter avec un batteur à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, environ 3 minutes.
4. Faire passer la vitesse à élevée. Incorporer la vanille. Mélange dans l'œuf, en battant juste assez pour les incorporer complètement.
5. Incorporer délicatement la crème.
6. Verser la pâte dans le moule à charnière préparé.
7. Enlever la partie inférieure du panier pour cuisson à la vapeur et placer cette partie, pattes au fond, dans la marmite.
8. 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.
9. 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.
10. Fermer le couvercle. Appuyer sur le bouton « Mise en marche/Annuler » pour cuire le gâteau 2 heures ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.
11. Recouvrir le gâteau d'une pellicule de plastique. Le réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit froid, au moins quatre heures. Retirer les côtés du moule à charnière. Garnir de sauce au caramel, si désiré.

## Cheesecake de avellana y chocolate

**Porciones:** 6 porciones  
**Tiempo de preparación:** 15 minutos  
**Tiempo de cocción:** 2 horas  
**Funciones utilizadas:** "Hornear/Asar"

**Ingredientes** 340 g (12 oz) de queso crema, a temperatura ambiente  
 2 cdas. de crema de chocolate con avellanas  
 50 g (1/4 tazas) de azúcar  
 1 cda. de maicena  
 1/2 cda. de extracto de vainilla  
 1 huevo grande, batido  
 75 g (1/3 taza) de crema agria  
 Salsa de caramelo (si lo desea)

**Masa** 3/4 de taza de migas finas de galletas graham (aprox. diez galletas cuadradas)  
 2 cdas. de azúcar  
 2 cdas. de nueces picadas finamente  
 2 1/2 cdas. de mantequilla o margarina derretida

### Preparación

1. Engrase un molde para tartas desmontable de 15 cm (6 in) o de tamaño similar que se ajuste al procesador de alimentos. Coloque papel de hornear en la parte inferior.
2. En el recipiente mezcle las migas de galletas graham, el azúcar y las nueces picadas. Agregue la mantequilla revolviendo. Presione contra la parte inferior del molde.
3. Coloque de queso crema, crema de chocolate, 50 g (1/4 taza) de azúcar y maicena en un recipiente grande. Bata con una batidora eléctrica a velocidad baja hasta lograr una consistencia cremosa durante 3 minutos aproximadamente.
4. Cambie la velocidad de baja a alta. Bata de la vainilla. Añada de huevo, batiendo solo hasta que se mezclen por completo.
5. Añada lentamente la crema agria.
6. Vierta la mezcla en el molde para tartas preparado.
7. Quite la parte inferior de la cesta de vapor y, a continuación, coloque la parte inferior en el recipiente interior introduciendo las patas primero.
8. Llene el recipiente interior de la procesador de alimentos 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. El agua NO debe tocar la parte inferior del molde para tartas.
9. Pulse la tecla "Menu" (Menú), seleccione "Bake/Roast" (Hornear/Asar), y ajuste la temperatura en 160°C (320°F) durante 2 horas.
10. Cierre la tapa. Pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para cocer durante 2 horas o hasta que esté ligeramente dorado.
11. Cubra la tarta con una lámina de plástico. Refrigerare hasta que enfrie, durante al menos 4 horas. Retire los costados del molde para tartas desmontable. Cubra con salsa de caramelo si lo desea.



## 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 :** « Bouillir et Vapeur »

### Ingédients

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 « Bouillir et Vapeur ». Appuyez 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 remplacez 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 pacanas 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:** 20 minutes, 8 hours

**Function(s) used:** "Brown/Sauté", "Yogurt"

**Ingredients using yogurt as a starter:**

946 ml (4 c) whole milk  
120mL (½ c) plain whole milk yogurt (use only plain, homogeneous yogurt)

**Preparation using yogurt as a starter:**

1. Add milk to pot. Press "Menu", select "Brown/Sauté" function, set "Cooking time" to 10 minutes, press "Start/Cancel". Allow milk to come to a simmer (bubbles should just begin to appear on the surface), about 10 minutes. Meanwhile, set a medium bowl in a larger bowl containing ice water.
2. Transfer the milk from the pot to the medium bowl. Allow milk to cool until it's lukewarm but not hot to the touch, stirring occasionally, about 10 minutes. Rinse pot with cold water and dry.
3. Whisk yogurt into milk and return to pot. Press "Menu", select "Yogurt" function, close lid, and press "Start/Cancel".
4. When program is complete, transfer yogurt to airtight container and refrigerate until cold, about 2 hours. Yogurt can be stored in the refrigerator for up to 2 weeks.

**Ingredients using culture as a starter:**

946 ml (4 c) whole milk  
34 g (½ c) dry milk powder  
1 packet yoghurt 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, yoghurt 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 :** 20 minutes, 8 heures

**Fonction utilisée :** « Sautés » et « Yaourt »

**Ingrédients lorsqu'on utilise du yaourt comme levain lactique :**

946 ml (4 tasses) de lait entier  
120 ml (½ tasse) de yaourt nature au lait entier (utiliser uniquement du yaourt nature homogène)

**Préparation lorsqu'on utilise du yaourt comme levain lactique :**

1. Versez le lait dans la marmite. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Sautés », appuyez sur « Temps de cuisson », sélectionnez 10 minutes, puis appuyez sur le bouton « Mise en marche/Annuler ». Portez le lait à ébullition (les bulles devraient juste commencer à apparaître à la surface), environ 10 minutes. Pendant ce temps, placez un bol moyen dans un grand bol contenant de l'eau glacée.
2. Transvasez le lait dans le bol moyen. Laissez refroidir le lait à jusqu'à ce qu'il soit tiède sans être chaud au toucher, en remuant de temps; environ 10 minutes. Rincez la marmite à l'eau froide et séchez-la.
3. Fouettez le yaourt dans le lait et remettez-le dans la marmite. Appuyez sur « Menu », sélectionnez la fonction « Yaourt », fermez le couvercle, puis appuyez sur le bouton « Mise en marche/Annuler ».
4. Lorsque le programme est terminé, transférez le yaourt dans un contenant hermétique et réfrigérez-le jusqu'à ce qu'il soit froid; environ 2 heures. Le yaourt se conserve au réfrigérateur pendant 2 semaines.

**Ingrédients lorsqu'on utilise une culture comme levain lactique :**

946 ml (4 tasses) de lait entier  
34 g (½ 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:** 20 minutos, 8 horas

**Funciones utilizadas:** "Dorar/Saltear", "Yoghurt"

**Ingredientes para utilizar el yoghurt como ingrediente principal:**

946 mL (4 t) de leche entera  
120 mL (½ t) de yoghurt natural de leche entera (use solo yoghurt homogéneo y sin sabor)

**Preparación con el yoghurt como ingrediente principal:**

1. Agregue leche al recipiente. Pulse "Menu" (Menú), seleccione la función "Brown/Sauté" (Dorar/Saltear), establezca el tiempo de cocción en 10 minutos y pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Deje que la leche hierva durante unos 10 minutos (deberían aparecer burbujas en la superficie). Mientras tanto, coloque un recipiente mediano dentro de uno grande que contenga agua helada.
2. Transfiera la leche del recipiente al recipiente mediano. Deje que la leche se enfríe durante unos 10 minutos (hasta que esté tibia, pero no caliente al tacto), revuelva de vez en cuando. Enjuague la olla con agua fría y seque.
3. Bata el yoghurt con la leche y vuelva a poner en el recipiente. Presione "Menu" (Menú), seleccione la función "Yogurt" (Yoghurt), cierre la tapa y presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).
4. Cuando se complete el programa, transfiera el yoghurt a un recipiente hermético y refrigere hasta que esté frío, durante dos horas aproximadamente. El yoghurt se puede almacenar en el refrigerador durante dos semanas.

**Ingredientes para utilizar cultivos como ingrediente principal:**

946 mL (4 t) de leche entera  
34 g (½ 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 (½ 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.

## 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 (½ 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.
- 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.

## 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 (½ 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. Después 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(s) utilisée :** « Yaourt »

### Ingédients

1,5 l (1,5 pinte) 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?	<p>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.</p> <p>Time can be set in 10-minute and hour intervals. The delayed start is available for all functions other than "Brown/Saute".</p> <p>Example: you want to get cooked rice at 9 am. It is now 10 pm.</p> <p>Put the rice and pour the water into the bowl, select a program "Rice / Quinoa", press the "Preset" button and select 11:00. Press "Start/Cancel".</p> <p>At 9 am the rice is ready, 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 the Multicooker if you do not intend to use further.</p> <p><b>IMPORTANT:</b></p> <p>If cooking time is equal to or less than the time delay start, multicooker immediately begins to cook.</p>

## 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.
Comment fonctionne la mise en marche différée?	<p>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.</p> <p>Cette heure peut être programmée par intervalles de 10 minutes. La mise en marche différée est offerte pour toutes les fonctions, sauf « Sautés ».</p> <p>Exemple : Vous voulez que votre riz soit cuit pour 9 h. C'est maintenant 10 pm.</p> <p>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 ».</p> <p>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.</p> <p><b>IMPORTANT :</b></p> <p>Si le temps de cuisson est égal ou inférieur à l'heure programmée, le multicuiseur se mettra immédiatement en marche.</p>

## 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?	<p>Puede incluir el inicio retardado del dispositivo para que comience a cocinar dentro de 24 horas. El inicio retardado le permite preparar comidas a la hora que desee, es decir, el tiempo de cocción está incluido en el tiempo de retraso. Primero, seleccione el programa deseado, a continuación, pulse el botón "Preset" (Predeterminado) y seleccione la hora a la que desea que el plato esté listo.</p> <p>El tiempo se puede ajustar a intervalos de 10 minutos y horas. El inicio retardado está disponible en todas las funciones, excepto "Dorar/Saltear".</p> <p>Ejemplo: desea tener arroz cocido a las 9 de la mañana. Son las 10 pm.</p> <p>Vierta el arroz y el agua en el recipiente, pulse el botón "Menu" (Menú), seleccione la función "Arroz/Quinoa", pulse el botón "Preset" (Predeterminado) y seleccione 11:00. Pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar).</p> <p>A las 9 de la mañana el arroz estará listo, cuatro pitidos cortos significa que el programa ha terminado. La olla multifunción cambiará automáticamente a "Mantener caliente". Si desea detener la visualización, presione "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). Para apagar, desenchufe la olla multifunción.</p> <p><b>IMPORTANTE:</b></p> <p>Si el tiempo de cocción es igual o menor que el tiempo de inicio retardado, la olla multifunción comenzará a cocinar inmediatamente.</p>

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 meets 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.
How does the manual mode work?	If you want to make a meal using your own original recipe use the "Manual" function which allows you to adjust the cooking temperature between 40 °C - 160 °C / 105 °F-320 °F and cooking time within 5 minutes - 10 hours.

## Abbreviations

This book uses the following abbreviations:

kg = kilogram	lb = pound
g = gram	mm = millimeter
L = liter	cm = centimeter
mL = milliliter	in = inch
dL = deciliter	min = minutes
cL = centiliter	hr = hour
tbsp = tablespoon	hrs = hours
tsp = teaspoon	F = Fahrenheit
c = cup	C = Celsius
qt = quart	approx. =
oz = ounce	approximately
fl oz = fluid ounce	

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 fécule de maïs ou la gélatine en poudre.
Comment fonctionne le mode manuel?	Si vous voulez préparer un repas à partir d'une de vos propres recettes, utilisez la fonction « Manuel », qui vous permet de régler une température de cuisson de 40 °C (105 °F) à 160 °C (320 °F) pour une durée de 4 minutes à 10 heures.

## Les abréviations

Ce livret utilise les abréviations suivantes :

kg = kilogramme(s)	oz = once(s)
g = gramme(s)	oz liq = once liquide
l = litre(s)	lb = livre(s)
ml = millilitre(s)	mm = millimètre(s)
dl = décilitre(s)	cm = centimètre(s)
cl = centilitre(s)	po = pouce(s)
c. à table = cuillère(s) à table	min = minute(s)
c. à thé = cuillère(s) à thé	h = heure(s)
t = tasse(s)	F = Fahrenheit
pte = pinte(s)	C = Celsius
	env. = environ

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.
¿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.

## Abreviaciones

Este libro utiliza las siguientes abreviaciones:

kg = kilogramo	lb = libra
g = gramo	mm = milímetro
l = litro	cm = centímetros
ml = mililitro	pulg = pulgada
dl = decilitro	min = minutos
cl = centilitro	h = hora
cda. = cucharada	hrs = horas
cda. = cucharadita	F = Fahrenheit
t = taza	C = Celsius
ct = cuarto	aprox. =
oz = onza	Aproximadamente
oz fl = onza líquida	





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](http://www.philips.com/support) or call:  
1-866-309-8817

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

© 2016 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](http://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.

© 2016 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  
- México: 01800504 6200  
- Nicaragua: 1-800-507-0018  
- Panamá: 800-8300

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

© 2016 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.