

Citiți instrucțiunile de utilizare a aparatului Ninja® Foodi® incluse înainte de utilizare.  
Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja® Foodi® Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.  
Veillez à prendre connaissance des instructions Ninja® Foodi® incluses avant d'utiliser votre appareil.



**NINJA**  
**Foodi**  
**MAX**

**Multicooker 14-în-1 SmartLid**  
**14-in-1 SmartLid Multikocher**  
**Multicuisieur SmartLid 14-en-1**



# Cuprins

Glisor SmartLid	4
Funcții	5
Modul Combi-Steam (Gătire combinată cu abur)	6
Prepararea unei mese complete	8
Crearea unei mese complete	9
Gătirea utilizând sonda	10
Prepararea unui aluat perfect	12
Tabele de gătire	13
Mese principale	68
Garnituri și gustări	86
Deserturi	96

## Legendă pentru rețete

Am marcat rețetele cu aceste pictograme pentru a vă ajuta să le găsiți pe cele potrivite pentru dvs.



# Ghidul dvs. pentru gătirea utilizând SmartLid

Bun venit la cartea de rețete a multicookerului Ninja® Foodi® SmartLid. Vă mai despart doar câteva pagini de rețetele, recomandările, sfaturile și indicațiile utile care vă vor oferi încrederea de a fi creativi în bucătărie fără a trebui să utilizați o mulțime de aparate.

Știm că ingredientele și gusturile variază de la țară la țară, așa că am adaptat rețetele acolo unde este necesar. Acesta este motivul pentru care s-ar putea să descoperiți că rețetele din limba dvs. nu se potrivesc cu cele din alte limbi.





# Glisor SmartLid

3 moduri sub un singur capac

Multicooker de gătit sub presiune.

Multicooker de gătit combinată cu abur.

Multicooker de prăjire cu aer cald.



Trebuie doar să mutați glisorul pentru a comuta fără efort între 14 funcții de gătit. Mediul de gătit se va modifica inteligent pe măsură ce glisați de la un mod la altul.

## Deschiderea și închiderea capacului

Utilizați clapeta de ridicare de deasupra glisorului SmartLid pentru a deschide și închide capacul.



### Pressure (Gătire sub presiune)

Când SmartSlider este în partea stângă, nu se poate deschide capacul, din motive de siguranță.

### Combi-Steam (Gătire combinată cu abur)

Când SmartSlider este în centru, se acumulează aburi. După finalizarea ciclului indicată de bara de progres, așteptați cel puțin 5 minute înainte de a ridica capacul pentru a verifica mâncarea.

### Air Fry / Cooker (Prăjire cu aer cald / Gătire)

Când SmartSlider este în partea dreaptă, puteți deschide capacul în orice moment pentru a verifica mâncarea.

## Toate funcțiile dvs. preferate oferite de multicookerul Ninja® Foodi®

### Pressure



Gătiți rapid alimentele menținând o consistență fragedă.

### Sear/Sauté



Rumeniți carnea, sotați legumele și fierbeți sosurile la foc mic.

### Steam



Gătiți alimente delicate la temperatura ridicată.

### Air



Oferă alimentelor o culoare aurie și o consistență crocantă cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără.

### Bake



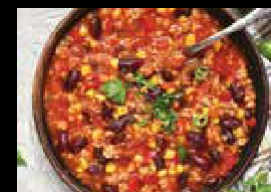
Utilizați multicookerul drept cuptor pentru delicii coapte și multe altele.

### Grill



Gătiți la foc mare pentru a carameliza și rumeni alimentele.

### Slow



Gătiți la o temperatură mai scăzută pe durate mai lungi de timp.

### Yogur



Faceți iaurt de casă.

### Dehidrat



Deshidratați carne, fructe sau legume.

### Prove



Creați un mediu în care aluatul să se odihnească și să crească.

Gătirea utilizând toate aceste programe are loc prin încălzirea fundului oalei.

Toate aceste programe utilizează în general elementul de încălzire din partea superioară în combinație cu ventilatorul pentru a distribui uniform căldura.



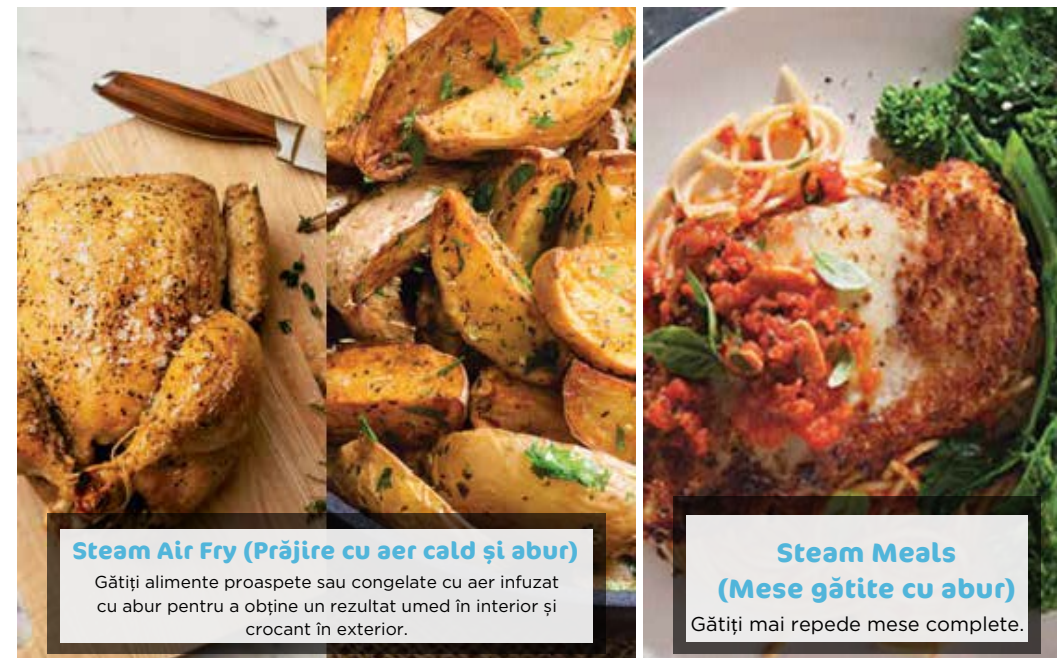
Un mod cu totul nou de a găti

# Combi-Steam (Gătire combinată cu abur)

## MOD

**GĂTIRE CU ABUR** + **RUMENIRE** în același timp, la atingerea unui buton pentru rezultate mai rapide, mai suculente și mai crocante.

Perfect pentru ora mesei și pentru gătitul de la zero. Puteți utiliza multicookerul pentru a coace pâine și prăjituri și mai bune.



Cel mai suculent mod de a prăji cu aer cald ... este prăjirea cu aer cald și abur.

Piept de pui congelat sau proaspăt și fileuri de somon și legume rădăcinoase proaspete, precum cartofi și morcovi.



### Alegerea vă aparține

**Recomandare:** Pentru alimente congelate, cum ar fi nuggets de pui pane sau cartofi pai, utilizați funcția Air Fry (Prăjire cu aer cald). Consultați tabelele

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați în combinație cu sonda digitală pentru gătit.



**Fraged în interior.  
Crocant în exterior.  
Într-un singur pas.**



## Prepararea unei mese complete cu ajutorul funcției COMBI-STEAM (Gătire combinată cu abur)

### Gătiți cu ușurință mese cu 2 feluri în același timp

CARBOHIDRAȚI + PROTEINE



Utilizați partea de jos sau cea de sus a grătarului reversibil când gătiți mese cu 2 feluri care includ carbohidrați sau cereale și alimente bogate în proteine.

Gătiți felul principal și garnitura în același timp.

### Gătiți mese complete cu 3 feluri în același timp

CARBOHIDRAȚI + PROTEINE + LEGUME



Puneți legumele delicate, cum ar fi broccoli, în tava multifuncțională pe stratul inferior al grătarului reversibil.

## Utilizați alimente bogate în proteine PROASPETE pentru a crea o masă completă

### 1. Preparați alimentele bogate în proteine

Alegeți un aliment bogat în proteine și o marinadă și amestecați-le într-un bol. Puneți deoparte.

### 2. Începeți cu stratul inferior



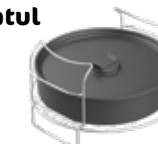
În oala de gătit, combinați pastele cu sos SAU cereale cu legume. Amestecați-le până se omogenizează.

ALIMENT BOGAT ÎN PROTEINE	MARINADĂ	PASTE 350 g-500 g nefierte	SOS SAU	CEREALE 240 g nefierte	LEGUME 100 g amestecate
4 fileuri de pui 125-175 g fiecare 1,5 cm grosime	Marinadă cu lămâie și rozmarin	Rigatoni	Sos de roșii 2 borcane de 500 g de sos de roșii 625 ml de supă	Orez și fasole Adăugați apă, ulei și condimente conform instrucțiunilor de pe cutie/pungă	Amestec de legume congelate
Tofu extra ferm, pachet de 400 g, presat pentru a reduce umiditatea, tăiat în bucăți de 4 x 1,5 cm	Amestec de condiment e cajun	Cavatappi		Orez Clățiți. Adăugați apă, ulei și condimente conform instrucțiunilor de pe cutie/pungă	Ceapă tăiată în cubulețe
4 cotlete de porc 125-175 g fiecare cu grosimea de 1,25-2 cm	Amestec uscat de plante aromatice	Melcișori	Sos Alfredo cremos 120 ml de vin alb pentru gătit	Pilaf din orez Adăugați apă, ulei și condimente conform instrucțiunilor de pe cutie/pungă	Ardei gras până la 125 g, tăiat cubulețe
2 bucăți de carne pentru friptură 450 g în total 1,25-2 cm grosime	Marinadă Mojo	Penne	480 ml de supă de pui	Quinoa Clățiți. Adăugați apă, ulei și condimente conform instrucțiunilor de pe cutie/pungă	Ciuperci feliate
Ciuperci champignon brune Ciuperci 6 (7,5 cm diametru) sau 3 (10 cm diametru)		Linguini subtiri	480 ml de lapte integral		
4 frigărui cu creveți (6 creveți mari per frigăruie)		Scoici mari	1 borcan de 500 g de sos Alfredo		

Doriți să gătiți mai puține paste? Reduceți cantitatea de sosuri la jumătate pentru 250 g de paste: **Sos de roșii:** Un borcan cu 700 g de sos marinara, 480 ml de supă **Sos Alfredo cremos:** 65 ml de vin alb pentru gătit, 240 ml de supă de pui, 240 ml de lapte integral, un borcan de 450 g de sos Alfredo, 100 g parmezan ras (se amestecă pentru a îngroșa sosul la finalul gătirii)

Utilizați tabelele pentru a vă ghida și ajustați timpii de gătire după cum este necesar în cazul unei cantități diferite de alimente.

### 3. Asamblați stratul din mijloc



Umpleți tava multifuncțională și puneți-o pe grătar (așa cum se arată în imagine). Apoi puneți grătarul în oala de gătit.

LEGUME  
200 g amestecate

Broccoli tăiat în inflorescențe uniforme de 4 cm

Cepe medii, tăiate în sferturi

Cartofi mici noi, întregi

Cartofi mici noi, tăiați în jumătate

Porumb întreg, fără pănuși și curățat

Conopidă tăiată în inflorescențe uniforme de 4 cm

Sparanghel curățat

### 4. Asamblați stratul superior



Așezați nivelul superior pe grătarul cu 2 niveluri. Puneți alimentul bogat în proteine pe grătar și închideți capacul. Selectați STEAM MEALS și ajustați durata și temperatura în funcție de alimentul bogat în proteine.

ALIMENT BOGAT ÎN PROTEINE

DURATA ȘI TEMPERATURA DE GĂTIRE

Fileuri de pui pane

200 °C timp de 5-9 min. formare abur: până la 20 min.

Tofu extra ferm

200 °C timp de 3-6 min. formare abur: până 20 de min.

Cotlete de porc

200 °C timp de 5-9 min. formare abur: până la 20 min.

Antricot

200 °C timp de 5-9 min. formare abur: până la 20 min.

Ciuperci champignon brune

200 °C timp de 3-6 min. formare abur: până 20 de min.

Frigărui de creveți

200 °C timp de 3-6 min. formare abur: până 20 de min.

\*În cazul unor bucăți mai groase de carne, coborâți temperatura la 190 °C și creșteți durata de gătire cu 2-3 minute. Rețineți că, procedând astfel, puteți risca să gătiți excesiv celelalte componente ale mesei, așa că vă recomandăm să utilizați bucăți de carne cu grosimi indicate în instrucțiunile date.

# Alimente gătite perfect mulțumită sondei digitale pentru gătit Foodi.



## Cum se poziționează sonda

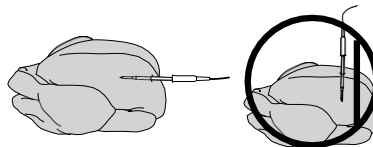
După ce ați selectat funcția de gătit, temperatura de gătit, carnea sau peștele și nivelul de gătire dorit, introduceți sonda digitală pentru gătit Foodi® în partea cea mai groasă a cărnii sau a peștelui în timp ce multicookerul se preîncălzește.

TIP DE ALIMENT	POZIȚIONARE	CORECT	INCORECT
<b>Friptură</b>	• Introduceți sonda orizontal în centrul celei mai groase părți a bucății de carne.		
Cotlete de porc Cotlete de miel Piept de pui Burgeri Mușchiuleți Fileuri de pește	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asigurați-vă că vârful sondei este introdus drept în centrul bucății de carne, fără a fi înclinat spre partea de jos sau cea de sus a bucății de carne.</li> <li>Asigurați-vă că sonda este aproape de os (fără a-l atinge) și departe de orice grăsime sau cartilaj.</li> </ul>		

**NOTĂ:** Cea mai groasă parte a fileului poate să nu fie centrul. Este important să se asigure contactul între capătul sondei și partea cea mai groasă, astfel încât să se obțină rezultatele dorite.

### Pui întreg

- Introduceți sonda orizontal în partea cea mai groasă a pieptului, paralel cu osul, fără a-l atinge.
- Asigurați-vă că vârful ajunge în centrul celei mai groase părți a pieptului și nu traversează pieptul pătrunzând în cavitate.



**NU** utilizați sonda cu bucăți de carne sau pește congelate sau mai subțiri de 1,5 cm.

Pentru instrucțiuni complete referitoare la utilizarea sondei, consultați Manualul de instrucțiuni Ninja.

## Gătirea utilizând sonda

**PASUL 1**  
Instalare

- Scoateți sonda din compartimentul de depozitare din partea dreaptă a aparatului. Derulați cablul.
- Scoateți bușonul sondei din soclul din interiorul capacului aparatului în partea din dreapta jos.



- Conectați cablul sondei la soclu.

**PASUL 2**  
Conectarea sondei

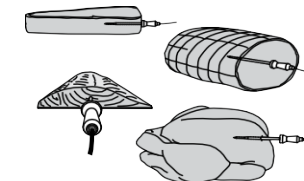
- Scoateți bușonul sondei din soclul din interiorul capacului aparatului, din partea dreaptă jos, apoi puneți bușonul sondei în compartimentul de depozitare a sondei pentru păstrare.

Conectați cablul sondei la soclu.



**PASUL 3**  
Poziționarea sondei

- Introduceți sonda în carne sau pește urmând instrucțiunile de la pagina 10.

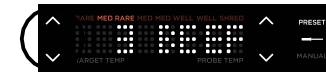


**PASUL 4**  
Adăugarea alimentelor

- Adăugați alimente cu mânerul sondei introdus complet în aparat și închideți capacul.

**PASUL 5**  
Selectarea funcției de gătire

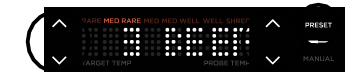
- Deplasați glisorul pentru a selecta modul Pressure, Combi-Steam sau AIR FRY/COOKER.
- Utilizați butonul rotativ pentru a selecta funcția de gătit dorită.



**NOTĂ:** Când utilizați sonda cu funcția Pressure (Gătire sub presiune), fixați ÎNTOTDEAUNA eliberarea presiunii la setarea QUICK RELEASE (Eliberare rapidă) pentru a evita gătirea excesivă a alimentelor bogate în proteine.

**PASUL 6**  
Programarea sondei

- Apăsați pe butonul PRESET (Presetare).
- Utilizați săgețile din partea dreaptă pentru a alege carnea sau peștele.
- Utilizați săgețile din partea stângă pentru a alege rezultatul dorit.
- Apăsați pe START/STOP pentru a începe gătirea.



**PASUL 7**  
Continuarea gătirii după scoatere și odihnă

- După gătirea în aparat, este important să lăsați carnea sau peștele să continue să se gătească și să se odihnească pe o farfurie timp de 3-5 minute.

**PASUL 8**  
Punerea bușonului la loc

- După ce aparatul s-a răcit, puneți bușonul în interiorul capacului în partea dreaptă jos.



**NOTĂ:** Când nu se utilizează sonda, trebuie să se introducă acest dop. În caz contrar, pe ecran se va afișa mesajul de eroare ADD CAP (Adăugați bușonul).

### Utilizarea sondei în diferite scenarii de gătit

ACEEAȘI CARNE SAU PEȘTE DE ACEEAȘI DIMENSIUNE REZULTATE DIFERITE

- Fixați funcția presetată la nivelul de gătire cel mai înalt dorit.
- Introduceți sonda în bucata de carne sau pește cu nivelul de gătire cel mai înalt dorit.
- Când se atinge cel mai redus nivel de gătire dorit, scoateți carnea sau peștele împreună cu sonda din aparat. Utilizați mănuși pentru cuptor pentru a transfera sonda în carnea sau peștele care a rămas.
- Repetăți pașii 1 și 2 pentru a doua bucată de carne sau pește.

ACEEAȘI CARNE SAU PEȘTE DE DIMENSIUNI DIFERITE

- Fixați funcția presetată la nivelul de gătire dorit pentru bucata mai mică de carne sau pește.
- Introduceți sonda în bucata mai mică de carne sau pește. Apoi consultați pașii 5 și 6 din tabelul de mai sus.
- Întrucât sonda devine fierbinte, utilizați mănuși pentru cuptor pentru a o transfera către bucata mai mare de carne sau pește. Apoi utilizați săgețile din partea stângă a ecranului pentru a alege nivelul de gătire.

CARNE SAU PEȘTE CARE DIFERĂ

- Introduceți sonda în bucata de carne sau pește cu nivelul de gătire cel mai redus dorit.
- Utilizați funcția Manual pentru a alege temperatura internă dorită (consultați Instrucțiunile).
- Întrucât sonda devine fierbinte, utilizați mănuși pentru cuptor pentru a o transfera către bucata mai mare de carne sau pește. Apoi utilizați funcția Manual pentru a alege temperatura internă dorită.

- Continuarea gătirii după scoatere înseamnă că alimentele rețin căldura și continuă să se gătească după ce au fost îndepărtate de la sursa de căldură. Odihna ajută la fixarea sucurilor naturale ale cărnii sau peștelui.
- Știați că? Carnea continuă să se gătească după ce o scoateți din multicookerul SmartLid. Pentru a preveni gătirea excesivă, aparatul va emite un semnal sonor înainte ca alimentele să ajungă la nivelul de gătire dorit, ținând cont de continuarea gătirii după scoatere.

**NOTĂ:** În cazul în care nu lăsați alimentele să continue să se gătească și le serviți imediat, este posibil să nu fie gătite suficient.

### Cum vă place friptura?

Nivelul ideal de gătire diferă de la o persoană la alta.

Ghidul de mai jos prezintă corelarea vizuală a fiecărei presetări când selectați BEEF (Carne de vită).

Vă oferim o gamă de opțiuni pentru a permite un nivel mai înalt de personalizare în funcție de preferințele dvs.



Sonda poate fi utilizată pentru toate funcțiile, cu excepția funcțiilor Yogurt (Iaurt), Prove (Dospire), Sear/Saute (Rumenire/sotare) și Dehydrate (Deshidratare).

Puneți bușonul sondei înapoi în soclul din capac după fiecare utilizare.



# 5 sfaturi esențiale pentru un aluat perfect



## MĂSURĂTORI PRECISE

Este important ca măsurătorile și rapoartele să fie cât mai precise posibil.



## TEMPERATURĂ

Temperatura reprezintă un factor cheie de luat în considerare când preparați un aluat. Dacă rețetele indică faptul că ingrediente lichide trebuie să fie la o anumită temperatură, este foarte important să urmați această instrucțiune.

Cea mai bună temperatură pentru ingredientele lichide este de obicei în jur de 32-38 °C. Această temperatură este ideală pentru ca drojdia instant să se dizolve, să se înmulțească și să alimenteze procesul care duce la creșterea perfectă.



## UMIDITATE

Umiditatea în exces poate duce la un aluat prea umed, în timp ce un mediu foarte uscat poate usca aluatul.

Dacă aluatul este prea umed, încercați să adăugați câte o lingură de făină și să-l frământați până când nu mai este umed.

Dacă aluatul este prea uscat, încercați să adăugați câte o lingură de apă și să-l frământați până când nu mai este uscat.

Funcția Steam Bread (Pâine coaptă cu abur) are ca rezultat o coacere mai rapidă, reține umiditatea și asigură o culoare și o crustă perfecte. Coacerea este o știință și —profesioniștii în panificație— numesc rețeta o „formulă”.



## TEXTURĂ

Textura aluatului poate varia în funcție de rețetă. Pentru o rețetă poate fi necesar un aluat moale și suplu, un aluat ferm și dur sau unul ușor umed și lipicios.

Indiferent de tipul de aluat de care este nevoie pentru o rețetă rețeta, textura aluatului trebuie să aibă un aspect neted și omogen (dacă nu se menționează altfel în rețetă).



Ar trebui să puteți vedea că toate ingredientele sunt încorporate.



Când transferați aluatul, niciun ingredient nu ar trebui să se lipească de părțile laterale ale bolului de amestecare.

## DOSPIRE

În ceea ce privește dospirea, există câteva trucuri pentru a verifica dacă un aluat este complet dospit. Cel mai precis este testul cu degetul



Dacă apăsați aluatul dospit perfect cu degetul, adâncitura își va păstra forma și va dispărea lent. Dacă mai are nevoie de dospire, aluatul revine imediat la forma inițială

și adâncitura dispare.

Pe lângă testul cu degetul, vă puteți da seama dacă este suficient dospit în funcție de dimensiunea aluatului, care ar trebui să se dubleze la finalul dospirii.

## Tabel pentru prăjire cu aer cald și abur

Prăjirea cu aer cald și abur este o modalitate excelentă pentru a obține un exterior crocant și un interior succulent. Puneți apă pe fundul oalei înainte de a introduce alimentele și accesoriile în aparat. Acest lucru este important pentru generarea de abur și obținerea rezultatelor delicioase dorite. Nu uitați să adăugați apă sau supă pentru a crea abur și a găti alimentele.

**NOTĂ:** Va dura aproximativ 8-15 minute până se va genera aburul necesar.

Utilizați tabelele pentru a vă ghida și ajustați timpii de gătire după cum este necesar în cazul unei cantități diferite de alimente.

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE	ULEI <i>opțional</i>	APĂ	ACCESORIU	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE
<b>LEGUME</b>							
Sfeclă	1 kg	Fără coajă, în cuburi de 1,25 cm	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	200 °C	20 min.
Broccoli	400 g	Bucată întreagă, fără tulpină	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	210 °C	15-20 min.
Varză de Bruxelles	1 kg	În jumătate, fără capete	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	230 °C	15-20 min.
Dovleac plăcintar	1 kg	În jumătate, fără semințe	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	190 °C	22-25 min.
Morcov	1 kg	Fără coajă, în rondele de 1,25 cm	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	200 °C	22-28 min.
Păstârnac	500 g	În bucăți de 2,5 cm	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	200 °C	15-20 min.
	1 kg	În sferturi de 2,5 cm	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	230 °C	18-22 min.
Cartofi pentru prăjit	500 g	Cartofi pai tăiați de mână, ținuți 30 minute în apă rece, apoi uscați prin tamponare	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	200 °C	20 min.
	4 (800 g)	Bucată întreagă	Ungeți cu ulei	125 ml	Coș Cook & Crisp	200 °C	30-35 min.
	1 kg	În cuburi de 2,5 cm	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	200 °C	20 min.
Cartofi dulci	1 kg	În cuburi de 2,5 cm	1 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	200 °C	20 min.
<b>CARNE DE PASĂRE</b>							
Piept de pui	2 (175 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	125 ml	Grătar reversibil, în poziția superioară	190 °C	15-20 min.
Bucăți de piept de pui, pane	2 (160 g fiecare)	Fără	Fără	125 ml	Grătar reversibil, în poziția superioară	200 °C	18-20 min.
Pulpe inferioare de pui	1 kg	Fără	2 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	210 °C	25-30 min.
Pulpe superioare de pui (cu os)	1 kg	Fără	Ungeți cu ulei	125 ml	Grătar reversibil, în poziția superioară	200 °C	20 min.
Pulpe superioare de pui (fără os)	4 (100-125 g fiecare)	Fără	2 lg	125 ml	Grătar reversibil, în poziția superioară	190 °C	15-16 min.
Aripioare de pui	500 g	Fără	2 lg	125 ml	Coș Cook & Crisp	230 °C	15 min.
<b>CARNE DE PORC ȘI CARNE DE MIEL</b>							
Cotlete de porc	2 cotlete groase, cu os (250 g fiecare)	Cu os	Ungeți cu ulei	125 ml	Grătar reversibil, în poziția superioară	190 °C	15-20 min.
Cotlete de porc	4 cotlete fără os (100-125 g fiecare)	Cu os	Ungeți cu ulei	125 ml	Grătar reversibil, în poziția superioară	190 °C	20-25 min.
Pulpă de miel	2 (300 g)	Fără	Ungeți cu ulei	125 ml	Grătar reversibil, în poziția superioară	190 °C	10 min.

## Tabel pentru prăjire cu aer cald și abur, continuare

**NOTĂ:** Va dura aproximativ 8-15 minute până se va genera aburul necesar.

Utilizați tabelele pentru a vă ghida și ajustați timpii de gătire după cum este necesar în cazul unei cantități diferite de alimente.

INGREDIENT	CANTITATE	PREPARARE	ULEI <i>opțional</i>	APĂ	ACCESORIU	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE
<b>PEȘTE</b>							
Cod 4 (150 g fiecare) Ungeți cu ulei 1 lg. 125 ml Grătar reversibil, în poziția superioară 225 °C 9-12 min. Pui întreg 2-2,5 kg Ungeți cu ulei 250 ml Coș Cook & Crisp 180 °C 45-55 min.							
Somon	4 (150 g)	Ungeți cu ulei	1 lg	65	Grătar reversibil, în poziția	225 °C	7-10 min.
Scoici 500 g Ungeți cu ulei 1 lg. 65 ml Grătar reversibil, în poziția superioară 200 °C 4-6 min.							
<b>CARNE DE PASĂRE CONGELATĂ</b>							
Piept de pui	4 (175 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	250 ml	Grătar reversibil, în poziția superioară	200 °C	15-20 min.
Pulpe inferioare de							
1		Fără	Ungeți cu ulei	125 ml	Coș Cook & Crisp	180 °C	20-25 min.
Pulpe superioare de pui cu os 1 kg Fără Ungeți cu ulei 125 ml Grătar reversibil, în poziția inferioară 200 °C 20-22 min. Cotlete de porc 800 g Fără 2 lg 250 ml Grătar reversibil, în poziția inferioară 180 °C 35-40 min.							
Aripioare de	500 g	Fără	2 lg	125 ml	Grătar reversibil, în poziția	230 °C	15 min.
<b>CARNE DE VITĂ CONGELATĂ</b>							
Friptură 2 (225 g fiecare) Fără 2 lg. 250 ml Grătar reversibil, în poziția inferioară 180 °C 22-28 min.							
<b>CARNE DE PEȘTE CONGELATĂ</b>							
Cod	4 (140 g fiecare)	Ungeți cu ulei	1 lg	125 ml	Grătar reversibil, în poziția inferioară	225 °C	10-15 min.
Somon	4 (120 g fiecare)	Ungeți cu ulei	1 lg	65 ml	Grătar reversibil, în poziția inferioară	225 °C	7-10 min.
<b>CARNE DE PORC CONGELATĂ</b>							
Cotlete de porc cu os	2 (250 g fiecare)	Fără	2 lg	125 ml	Grătar reversibil, în poziția inferioară	190 °C	23-28 min.
Cârnați	344 g	Fără	1 lg	125 ml	Grătar reversibil, în poziția inferioară	190 °C	12-14 min.

## Tabel pentru prăjire cu aer cald și abur, continuare



Nu uitați să adăugați apă sau supă pentru a crea abur și a găti alimentele.

Utilizați tabelele pentru a vă ghida și ajustați timpii de gătire după cum este necesar în cazul unei cantități diferite de alimente sau, pentru a fi absolut siguri, utilizați sonda digitală pentru gătit și selectați dintre opțiunile prestabilite.

INGREDIENT	CANTITATE	PREPARARE	ULEI	APĂ	ACCESORIU	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE
<b>CARNE PROASPĂTĂ DE PASĂRE</b>							
Piept de curcan	1,4-2,4 kg	Fără	Ungeți cu ulei	250 ml	Coș Cook & Crisp	180 °C	45-55 min.
<b>CARNE DE VITĂ</b>							
Capac 1,5 kg Fără 2 lg. 250 ml Grătar reversibil, în poziția inferioară 180 °C 45 min. pentru gătire în sânge							
Bucată întreagă de antricot	1,5	Fără	2 lg	250 ml	Grătar reversibil, în poziția inferioară	180 °C	25-30 min. pentru friptură în
<b>CARNE DE PORC</b>							
Mușchiuleț de porc	350-500 g	Fără	Ungeți cu ulei	250 ml	Grătar reversibil, în poziția inferioară	180 °C	14-19 min.
<b>CARNE DE MIEL PROASPĂTĂ</b>							
Pulpă de miel	1,5	Fără	2 lg	250 ml	Grătar reversibil, în poziția inferioară	180 °C	37-40 min.

## Tabel TenderCrisp

CARNE SAU PEȘTE	CANTITATE	ACCESORIU	APĂ	GĂTIRE SUB PRESIUNE	ELIBERAREA PRESIUNII	CAPAC PENTRU CONSISTENȚĂ CROCANȚĂ
Pui întreg	1 pui (2-2,5 kg)	Coș Cook & Crisp	250 ml	Nivel înalt 20 min. Nivel	După eliberarea rapidă, deplasați glisorul în poziția AIR FRY/COOKER și deschideți capacul. Tamponați carnea sau peștele cu un prosop de hârtie, ungeți cu ulei sau sos și asezonați după gust. Închideți capacul și continuați să	Prăjire cu aer cald la 200 °C 15-20 min.
Coaste de porc 1 bucată, tăiată în sferturi		Coș Cook & Crisp	250 ml	înalt 21 min. Nivel înalt 50		Prăjire cu aer cald la 200 °C 10-15 min.
Șuncă	1 bucată de șuncă	Coș Cook & Crisp	250 ml	min. Nivel înalt 30 min.		Prăjire cu aer cald la 200 °C 10-15 min.
Spată de miel 1 bucată de spată (1,1 kg)		Coș Cook & Crisp	250 ml	Nivel înalt 50 min.		Prăjire cu aer cald la 200 °C 15-20 min.
Spată de porc	1 bucată de	Coș Cook & Crisp	250 ml			Prăjire cu aer cald la 200 °C 15-20 min.



## Tabel pentru gătire sub presiune, continuare



Nu uitați să adăugați apă sau supă pentru a crea abur și a găti alimentele.

**RECOMANDARE** Utilizați apă fierbinte când gătiți sub presiune pentru a crește presiunea mai repede.

INGREDIENT	GREUTATE	PREPARARE	APĂ	ACCESORII	PRESIUNE	DURATĂ DE ELIBERARE	GĂTIRE
<b>CARNE DE PASĂRE</b>							
Piept de pui (congelat) 6 bucăți mici sau 4 mari (aproximativ 1 kg) Fără os 250 ml N/A Nivel înalt 8-10 min. Rapidă							
Piept de pui (congelat) 1 kg Fără os 250 ml N/A Nivel înalt 25 min. Rapidă							
	1 kg	Cu os/cu piele	250 ml	N/A	Nivel înalt	18-20 min.	Rapidă
Pulpe superioare de pui	600 g	Fără os	250 ml	N/A	Nivel ridicat	14-16 min.	Rapidă
Piept de curcan	1 (3-4 kg)	Cu os	250 ml	N/A	Nivel	40-50 min.	Rapid
<b>CARNE TOCATĂ</b>							
Carne tocată de vită, porc sau curcan 500 g-1 kg Fără 250 ml N/A Nivel înalt 5 min. Rapidă							

INGREDIENT	GREUTATE	PREPARARE	APĂ	ACCESORII	PRESIUNE	DURATĂ DE ELIBERARE	GĂTIRE
<b>COASTE</b>							
Coaste de porc	1,25 kg-1,75 kg	Tăiate în trei	250 ml	N/A	Nivel înalt	20 min.	Rapidă
<b>FRIPTURĂ</b>							
Piept de vită	1,5 kg-2 kg	Bucată întreaga	250 ml	N/A	Nivel înalt	50-90 min.	Rapidă
Nucă de vită fără os	1,5 kg-2 kg	Bucată întreaga	250 ml	N/A	Nivel înalt	60 min.	Rapidă
Spată de porc fără os 2 kg Cu condimente 250 ml N/A Nivel înalt 50-60 min. Rapidă							
File de porc	2 (350-500 g)	Cu condimente	250 ml	N/A	Nivel înalt	3-4 min.	Rapidă
<b>CARNE PENTRU TOCANĂ</b>							
Coaste de vită fără os	1,5 kg	Bucată întreaga	250 ml	N/A	Nivel înalt	25 min.	Rapidă
Pulpă de miel fără os	1,5 kg	În bucăți de 2,5 cm	250 ml	N/A	Nivel înalt	30 min.	Rapidă
Spată de porc fără os	1,5 kg	În bucăți de 2,5 cm	250 ml	N/A	Nivel înalt	30 min.	Rapidă
Carne pentru brezare	1,5 kg	În bucăți de 2,5 cm	250 ml	N/A	Nivel înalt	25 min.	Rapidă
Ciolane de miel	1,9 kg	Bucată întreaga	250 ml	N/A	Nivel înalt	35 min.	Rapidă
<b>OUĂ FIERTE TARI</b>							
Ouă*	1-12 ouă	Fără	250 ml	N/A	Nivel	4 min.	Rapidă

\* Scoateți-le imediat la final și puneți-le în apă rece.



Nu uitați să adăugați apă sau supă pentru a crea abur și a găti alimentele.

INGREDIENT	CANTITATE	INSTRUCȚIUNI	APĂ	ACCESORIU	PRESIUNE	DURATĂ DE ELIBERARE	GĂTIRE
<b>LEGUME</b>							
Sfeclă roșie 6 bucăți mici sau 4 mari (aproximativ 1 kg) Clătite bine, fără capete; se răcesc și decojesc 250 ml							
				N/A	Nivel înalt	15-20 min.	Rapidă
Broccoli	400 g	În inflorescențe de 2,5-5 cm, fără tulpină	250 ml	Grătar reversibil în poziția inferioară	Nivel redus	1 min.	Rapidă
Varză de Bruxelles	500 g	În jumătate, fără tulpină	250 ml	Grătar reversibil în poziția inferioară	Nivel redus	1 min.	Rapidă
Dovleac plăcintar (în cuburi pentru garnitură sau salată)							
	500-750	Fără coajă, în bucăți de 3 cm, fără semințe	250	N/	Niv	2 min.	Rapid
Dovleac plăcintar (pentru pireu sau supă)	600 g	Fără coajă, în bucăți de 1,25 cm, fără semințe	250 ml	Grătar reversibil în poziția inferioară	Nivel înalt 5 min.	Rapidă	
Varză (înăbușită)							
	500	În jumătate, fără cotor, în fâșii de 1,25 cm	250	N/	Niv	3 min.	Rapid
Varză (crocantă)							
	500 g	În jumătate, fără cotor, în fâșii de 1,25 cm	250 ml	Grătar reversibil în poziția inferioară	Nivel redus	2 min.	Rapidă
Conopidă							
	600 g	Inflorescențe de 2,5 - 5 cm	250 ml	N/A	Nivel redus	1 min.	Rapidă
Frunze de varză kale/verdeturi							
	200 g	Fără tulpini, frunze tăiate	250 ml	N/A	Nivel redus	3 min.	Rapidă
Cartofi, roșii (în cuburi pentru garnitură sau salată)							
	1 kg	Spălați, în cuburi de 2,5 cm	250	N/	Nive	2 min.	Rapidă
Cartofi, roșii (pentru pireu)	1 kg	Cartofi spălați, întregi, mari tăiați în jumătate	250 ml	N/A	Nivel înalt	18-22 min.	Rapidă
Cartofi, albi (în cuburi pentru garnitură sau)							
	1 kg	Fără coajă, în cuburi de 2,5	250	N/	Nive	1 min.	Rapid
Cartofi, albi (pentru pireu)							
	1 kg	Curățați, tăiați în felii groase de 2,5 cm	250 ml	N/A	Nivel înalt 7 min.	Rapidă	
Cartofi, dulci 500 g Curățați, în cuburi de 2,5 cm 250 ml N/A Nivel înalt 1 min. Rapidă							
Cartofi, dulci (pentru pireu)							
	500 g	Curățați, tăiați în felii groase de 2,5 cm	250 ml	N/A	Nivel înalt 7 min.	Rapidă	
<b>CANTITATE DUBLĂ DE LEGUME</b>							
Broccoli	800 g	Inflorescențe de 2,5 - 5 cm	250 ml	Grătar reversibil cu 2 niveluri (ambele niveluri)	Nivel redus	1 min.	Rapidă
Dovleac plăcintar	1,4 kg	Fără coajă, în bucăți de 2,5 cm	250 ml	Grătar reversibil cu 2 niveluri (ambele niveluri)	Nivel înalt	2 min.	Rapidă
Fasole verde	700 g	Bucată întreagă	250 ml	Grătar reversibil cu 2 niveluri (ambele niveluri)	Nivel redus	0 min.*	Rapidă

\*Durata în care aparatul ajunge la presurizare este suficient de lungă pentru a găti acest aliment.

## Tabel de gătire sub presiune, continuare

 Nu uitați să adăugați apă sau supă pentru a crea abur și a găti alimentele.

INGREDIENTE	CANTITATE	APĂ	PRESIUNE	DURATĂ DE GĂTIRE	ELIBERARE
<b>LEGUMINOASE</b>					
Toate tipurile de leguminoase, cu excepția linteii, trebuie să se înmoaie timp de 8-24 de ore înainte de gătire.					
Fasole cannellini	200 g	1 litri	Nivel redus	4 min.	Temporizare (10 min.)
Năut	200 g	1 litri	Nivel redus	3 min.	Temporizare (10 min.)
Linte (verde sau maro)	500 g	1,5L	Nivel redus	5 min.	Temporizare (10 min.)
Această secțiune nu necesită înmuierea boabelor.					
Fasole neagră	500 g	3,8 litri	Nivel înalt	22 min.	Temporizare (10 min.)
Fasoliță	200 g	1,5 litri	Nivel înalt	15 min.	Temporizare (10 min.)
Fasole cannellini	200 g	1,5 litri	Nivel înalt	40 min.	Temporizare (10 min.)
Fasole borlotti	200 g	1,5 litri	Nivel înalt	15 min.	Temporizare (10 min.)
Năut	200 g	1,5 litri	Nivel înalt	40 min.	Temporizare (10 min.)
Fasole albă mare	200 g	1,5 litri	Nivel înalt	25 min.	Temporizare (10 min.)

## Tabel de gătire sub presiune, continuare

 Nu uitați să adăugați apă sau supă pentru a crea abur și a găti alimentele.

INGREDIENTE	CANTITATE	APĂ	PRESIUNE	DURATĂ DE GĂTIRE	ELIBERARE
<b>CEREALE</b>					
Orez Arborio* 200 g 500 ml Nivel înalt 3 min. Temporizare (10 min.)					
Orez basmati	200 g	250 ml	Nivel înalt	2 min.	Temporizare (10 min.)
Orez brun, bob scurt/mediu sau lung	200 g	310 ml	Nivel înalt	7 min.	Temporizare (10 min.)
Farro	200 g	500 ml	Nivel înalt	10 min.	Temporizare (10 min.)
Orez jasmine	200 g	250 ml	Nivel înalt	2 min.	Temporizare (10 min.)
Kamut	200 g	500 ml	Nivel înalt	30 min.	Temporizare (10 min.)
Mei	200 g	500 ml	Nivel înalt	6 min.	Temporizare (10 min.)
Orz perlat	200 g	500 ml	Nivel înalt	22 min.	Temporizare (10 min.)
Quinoa	200 g	375 ml	Nivel înalt	2 min.	Temporizare (10 min.)
Quinoa, roșie	200 g	375 ml	Nivel înalt	2 min.	Temporizare (10 min.)
Spelt	200 g	625 ml	Nivel înalt	25 min.	Temporizare (10 min.)
Ovăz zdrobit*	200 g	750 ml	Nivel înalt	11 min.	Temporizare (10 min.)
Orez pentru sushi*	200 g	310 ml	Nivel înalt	2-3 min.	Temporizare (10 min.)
Orez alb, bob lung	200 g	250 ml	Nivel înalt	2 min.	Temporizare (10 min.)

\*După eliberarea presiunii, amestecați timp de 30 de secunde până la 1 minut, apoi lăsați amestecul să se odihnească timp de 5 minute.



## Tabel pentru prăjire cu aer cald pentru coșul Cook & Crisp



**Nu uitați să adăugați apă sau supă pentru a crea abur și a găti alimentele.**

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE	ULEI	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE
<b>LEGUME</b>					
Sparanghel	1 legătură (250 g)	În jumătăți, fără tulpini	2 lgă	200 °C	7-8 min.
Ardei gras	4 (750 g)	Bucată întreagă	Fără	200 °C	18-20 min.
Conopidă	1 căpățână (400 g)	Inflorescențe de 2,5-5 cm	2 lg	200 °C	12-14 min.
Porumb întreg	4 bucăți (1 kg)	Bucăți întregi, fără pănuși	1 lg	200 °C	12-15 min.
Dovlecel	500 g	Tăiat în sferturi pe lungime și apoi în bucăți de 2,5 cm	1 lg	200 °C	11-12 min.
Fasole verde	350 g	Curățată	1 lg	200 °C	7-10 min.
Varză kale (pentru chipsuri)	400 g	Ruptă în bucăți, fără tulpini	Fără	150 °C	8-12 min.
Ciuperci	300 g	Clătite, tăiate în sferturi	1 lg	200 °C	7-8 min.
Cartofi, albi	750 g	În sferturi de 2,5 cm	1 lg	200 °C	20-25 min.
	500 g	Cartofi pai tăiați de mână*, subțiri	1/2-3 lg.	200 °C	18-22 min.
	500 g	Cartofi pai tăiați de mână*, groși	1/2-3 lg.	200 °C	20-22 min.
Cartofi, dulci	1 kg	În bucăți de 2,5 cm	1 lg	200 °C	14-16 min.

\*După ce tăiați cartofii, țineți bucățile tăiate în apă rece timp de cel puțin 30 minute pentru a îndepărta amidonul în exces. Cartofii prin tamponare. Cu cât sunt mai uscați, cu atât se gătesc mai bine.

**RECOMANDARE** Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătirii și scuturați coșul sau amestecați frecvent ingredientele cu un clește cu capete acoperite cu silicon. Scoateți alimentele imediat după terminarea duratei de gătire și obținerea consistenței crocante dorite. Vă recomandăm să utilizați un termometru pentru măsurare instantanee pentru a monitoriza

## Tabel pentru prăjire cu aer cald pentru coșul Cook & Crisp, continuare

**RECOMANDARE** Înainte de a utiliza Air Crisp, preîncălziți aparatul timp de 5 min., la fel ca în cazul unui cuptor convențional.

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE	ULEI	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE
<b>CARNE DE VITĂ</b>					
Burgeri	4 (115 g fiecare)	2,5 cm grosime	Fără	190 °C	10 min.
Fripturi	2 (225 g fiecare)	Fără	Fără	200 °C	8-12 min.
<b>CARNE DE PORC ȘI CARNE DE MIEL</b>					
Bacon	6 bucăți (200 g)	Așezați feliile uniform peste marginea coșului	Fără	170 °C	10 min.
Șuncă afumată	1 (225 g)	Bucată întreagă	Fără	200 °C	10-12 min.
Fileuri de porc	2 (350-500 g fiecare)	Bucată întreagă	Ungeți cu ulei	190 °C	25-35 min.
Cârnați	8 (450 g)	Fără	Fără	200 °C	7-8 min.
<b>PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE</b>					
Chifteluțe de pește	2 (150 g fiecare)	Fără	Fără	200 °C	8-10 min.
Creveți	16 jumbo	Cruzi, întregi, decorticați, cu coadă	1 lg	200 °C	7-10 min.
<b>ALIMENTE CONGELATE</b>					
Inele de ceapă	300 g	Fără	Fără	200 °C	10-12 min.
Nuggets de pui	380 g	Fără	Fără	200 °C	10-12 min.
Fileuri de pește (în aluat)	440 g	Fără	Fără	200 °C	14 min.
Batoane de pește	10 (280 g)	Fără	Fără	200 °C	9-10 min.
Chifteluțe plate din cartofi rași	8 (360 g)	Fără	Fără	200 °C	14 min.
Batoane de mozzarella	360 g	Fără	Fără	200 °C	6-7 min.
Burgeri vegetali	6 (270 g)	Fără	Fără	200 °C	14 min.
Cârnați vegetarieni	6 (270 g)	Fără	Fără	200 °C	7-8 min.
<b>ALTE ALIMENTE</b>					
Cartofi pai subțiri	500 g	Fără	Fără	200 °C	14 min.
Cartofi pai groși	500 g	Fără	Fără	200 °C	17 min.
Cartofi pai ondulați	500 g	Fără	Fără	200 °C	16 min.
Cartofi pai	500 g	Fără	Fără	180 °C	14 min.
Cartofi foarte groși	700 g	Fără	Fără	200 °C	18-20 min.
Cartofi tăiați în sferturi	650 g	Fără	Fără	200 °C	15 min.
Cartofi pai cu coajă	500 g	Fără	Fără	200 °C	16-17 min.

# Cartofi tăiați în sferturi crocanți cu rozmarin și parmezan



PREGĂTIRE: 2 MINUTE | ÎNMUIERE: 30 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 26 MINUTE | CANTITATE: 4 PORȚII  
ACUMULARE DE ABUR: 10 MINUTE | GĂTIRE: 16 MINUTE

## INGREDIENTE

750 g cartofi de prăjit cu coaja, tăiați în sferturi cu grosimea de 2,5 cm, apă pentru înmuiat  
1-2 linguri de ulei 125 ml de apă  
2 lingurițe de griș, opțional 1 linguriță de sare de mare

30 g parmezan ras sau un produs vegetarian echivalent  
2 lingurițe de rozmarin, tocat mărunt 2 căței de usturoi, tocați  
Smântână și ceapă de tuns tocată pentru servire

## INSTRUC IUNI



**1** Puneți cartofii într-un castron mare, acoperiți-i cu apă rece și lăsați-i în apă timp de 30 minute pentru a îndepărta excesul de amidon.

**2** Într-un castron curat, amestecați cartofii, uleiul, grișul și sarea împreună. Puneți 125 ml apă pe fundul oalei. Puneți cartofii în coșul Cook & Crisp™ și introduceți coșul în oală.

**3** Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM.

**4** Selectați STEAM AIR FRY, fixați temperatura la 230 °C și durata la 16 minute. Selectați START/STOP pentru a începe gătitul (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 10 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe număratoarea inversă).

**5** Amestecați parmezanul, rozmarinul și usturoiul. Când cronometrul ajunge la 9 minute, deschideți capacul, presărați amestecul de parmezan, amestecați cartofii pentru a-i acoperi cu amestec și închideți capacul pentru a continua gătitul. Cu 4 minute înainte de final, deschideți capacul, rearanjați cartofii. Închideți capacul pentru a termina gătitul.

**6** La final, scoateți cu atenție coșul Cook & Crisp și transferați cartofii pe o farfurie de servire. Acoperiți cu smântână și ceapă de tuns.

Nu uitați să adăugați apă sau supă pentru a crea abur și a găti alimentele.

**NOTĂ** Dacă preferați cartofi mai crocanți, selectați AIR FRY, fixați temperatura la 230 °C și durata la 5 minute. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătitul. Spre sfârșitul timpului de gătit, verificați dacă sunt suficient de rumeni. Aparatul se oprește automat când se deschide capacul.





# FRIPTURĂ DE VITĂ CU CARTOFI FRIPTI

## ROASTBEEF MIT RÖSTKARTOFFELN

## RÔTI DE BŒUF ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS



PREGĂTIRE: 10 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 43 MINUTE  
PENTRU CARNE DE VITĂ GĂTITĂ  
FORMAREA ABURULUI: 8 MINUTE | CANTITATE: 4 PORȚII

### INGREDIENTE

700 g de capac de vită  
2 linguri de ulei, se adaugă separat  
Sare și piper negru proaspăt măcinat  
1 linguriță muștar pudră 250 ml supă de vită  
500 g de cartofi albi

### INSTRUCȚIUNI

- 1 Ungeți bucata de carne de vită cu 1 lingură de ulei, asezonați cu sare și piper și muștar pudră, după gust. După aceea, puneți bucata de carne de vită în coșul Cook & Crisp. Curățați cartofii și tăiați-i în bucăți egale. Ungeți-i cu uleiul rămas și condimentați-i cu sare. Puneți cartofii în jurul bucății de carne de vită în coșul Cook & Crisp. Turnați supa de vită în oală și puneți deasupra coșul Cook & Crisp.
- 2 Introduceți sonda în centrul celei mai groase părți a bucății de carne (consultați instrucțiunile pentru poziționarea sondei de la pagina 10). Închideți capacul și poziționați glisorul la funcția COMBI-STEAM.
- 3 Selectați STEAM AIR FRY. Selectați PRESET și alegeți setarea BEEF. Utilizați săgețile din partea stângă a ecranului pentru a alege nivelul de gătire dorit. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătitul (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 8 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe numărătoarea inversă).
- 4 Când gătitul este complet și aburul este eliberat, mutați glisorul în poziția AIR FRY/COOKER, apoi deschideți cu atenție capacul. Scoateți bucata de carne de vită și lăsați să se odihnească acoperită cu folie.
- 5 În cazul în care cartofii trebuie să fie mai rumeni, întoarceți-i și ungeți-i cu ulei. Selectați AIR FRY, fixați temperatura la 200 °C și durata la 10 minute. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătitul. Spre sfârșitul timpului de gătit, verificați dacă sunt suficient de rumeni.

#### TIP

The stock and meat juices in the pot can be used to make a gravy.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 43 MINUTEN FÜR MEDIUM  
DAMPFAUFBAU: 8 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN

### ZUTATEN

700 g Hochrippe vom Rind  
2 Esslöffel Öl, aufgeteilt  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Teelöffel Senfpulver  
250 ml Rinderbrühe 500 g weiße Kartoffeln

### ANLEITUNG

- 1 Rindfleisch mit einem Esslöffel Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Geschmack Senfpulver dazugeben. Dann das Rindfleisch in den Koch & Knusper-Korb geben. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Mit dem restlichen Öl bestreichen und mit Salz würzen. Um das Rindfleisch herum in den Koch & Knusper-Korb legen. Rinderbrühe in den Topf gießen und den Koch & Knusper-Korb aufsetzen.
- 2 Die Sonde horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Hähnchens einführen (siehe Anleitung zur Sondenplatzierung auf Seite 30). Den Deckel schließen und den Schieberegler auf COMBI-STEAM stellen.
- 3 STEAM AIR FRY auswählen. PRESET auswählen und BEEF einstellen. Die Pfeile links neben der Anzeige verwenden, um die gewünschte Garstufe einzustellen. START/STOP drücken, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 8 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 4 Nach dem Garen und dem Abbau des Dampfs Schieberegler auf die Position AIR FRY/COOKER stellen und Deckel vorsichtig öffnen. Rindfleisch entnehmen und in Folie gewickelt ruhen lassen.
- 5 Wenn Sie die Kartoffeln knuspriger wünschen, Kartoffeln wenden und mit Öl bestreichen. AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Gegen Ende der Garzeit Garprobe machen, ob sie kross genug sind.

#### TIPP

Die Brühe und der Saft des Fleisches ergeben eine köstliche Sauce.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 43 MINUTES POUR UN BŒUF  
SAIGNANT | MONTÉE EN PRESSION : 8 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

### INGRÉDIENTS

700 g rôti de boeuf  
2 cuillères à soupe d'huile, à ajouter séparément  
Sel et poivre noir fraîchement moulu  
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais  
250 ml de bouillon de bœuf  
500 g de pommes de terre

### PRÉPARATION

- 1 Badigeonner le bœuf d'1 cuillère à soupe d'huile, saler, poivrer et saupoudrer de thym. Placer le bœuf dans le panier Cook & Crisp. Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille égale. Badigeonner avec le restant d'huile et saler. Les disposer dans le panier autour du bœuf. Verser le bouillon de bœuf dans la cuve et mettre le panier par-dessus.
- 2 Insérer le thermomètre au milieu de la partie la plus épaisse de la viande (voir les instructions pour le positionnement du thermomètre à la page 50). Fermer le couvercle et mettre le Slider sur COMBI-STEAM.
- 3 Sélectionner STEAM AIR FRY. Sélectionner PRESET et le réglage BEEF. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour sélectionner la cuisson souhaitée. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 8 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 4 Lorsque la cuisson est terminée et la pression évacuée, mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER puis ouvrir le couvercle avec précaution. Retirer le bœuf, couvrir avec de l'aluminium et laisser reposer.
- 5 Si les pommes de terre ne sont pas assez croustillantes, les retourner et les badigeonner d'huile. Sélectionner AIR FRY, régler la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Vérifier en fin de cuisson si elles sont assez dorées.

#### ASTUCE

Vous pouvez faire une sauce avec le bouillon et les sucs de viande qui se trouvent dans la cuve.

# BOEUF BOURGUIGNON

# BOEUF BOURGUIGNON



PREGĂTIRE: 20 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 6 ORE 15 MINUTE |  
CANTITATE: 4 PORȚII  
RUMENIRE/SOTARE: 10-15 MINUTE | DURATA DE GĂTIRE LENTĂ: 5-6 ORE

## INGREDIENTE

800 g carne pentru brezare, tăiată în cuburi de 3 cm  
2 linguri de făină Sare și piper  
3 linguri de ulei de măsline, se adaugă separat  
180-200 g bucățele de slănină 400 g hașme  
2 căței de usturoi, zdrobiți  
2 linguri pastă de roșii  
500 ml vin roșu de Burgundia sau de vin roșu de bună calitate  
200 ml de supă de vită  
1 legătură de plante aromatice  
2 foi de dafin  
100 g de ciuperci champignon

## RECOMANDARE

Dacă doriți să adăugați paste coquillettes Adăugați 150 g de paste la final și selectați SEAR/SAUTÉ și fixați temperatura la 3. Selectați START/STOP și gătiți timp de 8-10 minute sau până când pastele sunt fierte.

## INSTRUCȚIUNI

- 1 Puneți carnea de vită, făina și condimentele într-o pungă din plastic, sigilați și scuturați până când toată carnea este acoperită cu făină. Selectați SEAR/SAUTÉ și fixați temperatura la 4. Selectați START/STOP pentru a preîncălzi aparatul timp de câteva minute. Adăugați 2 linguri de ulei în oală.
- 2 Îndepărtați făina în exces de pe carnea de vită și adăugați jumătate din carne de vită în oală, rumeniți-o pe toate părțile. Scoateți carnea de vită cu o spumieră și procedați la fel pentru a rumeni carnea de vită rămasă. Acest proces poate dura câteva minute.
- 3 Puneți uleiul rămas în oală, adăugați bucățile de slănină și hașmele. Gătiți-le câteva minute, apoi adăugați usturoiul și gătiți încă câteva minute. Adăugați pasta de roșii, vinul, supa, legătura de plante aromatice și foile de dafin. Puneți carnea de vită și sucul lăsat în oală și acoperiți carnea de vită cu lichid. Selectați START/STOP pentru a dezactiva funcția SEAR/SAUTÉ. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul AIRFRY/COOKER. Puneți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.
- 4 Selectați SLOW COOK, fixați temperatura la HIGH și durata la 6 ore. Selectați START/STOP pentru a începe.
- 5 Adăugați ciupercile după 2 ore.
- 6 Verificați dacă carnea de vită este gătită și fragedă după 5 ore și gătiți-o încă o oră în caz contrar.
- 7 La final, scoateți cu grijă oala, îndepărtați foile de dafin și legătura de plante aromatice și serviți fierbinte.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | GESAMTARZEIT: 6 STUNDEN 15 MINUTEN  
ERGIBT: 4 PORTIONEN | SEAR/SAUTÉ: 10-15 MINUTEN  
SLOW COOK-ZEIT: 5-6 STUNDEN

## ZUTATEN

800 g Rinderschmorbraten, in 3 cm große Würfel geschnitten  
2 Esslöffel Mehl  
Salz und Pfeffer  
3 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt  
180-200 g Speckstreifen  
400 g Schalotten  
2 Knoblauchzehen, gehackt, 2 Esslöffel Tomatenmark  
500 ml Burgunder-Rotwein oder gleichwertigen Rotwein  
200 ml Rinderbrühe  
1 Bouquet garni/ Kräutersträußchen  
2 Lorbeerblätter  
100 g Champignons

## TIPP

Wenn Sie Coquillettenudeln hinzufügen möchten, Am Ende 150 g einrühren, SEAR/SAUTÉ wählen und die Temperatur auf 3 einstellen. START/STOP auswählen und 8-10 Minuten kochen oder bis die Nudeln gar sind.

## ANLEITUNG

- 1 Rindfleisch, Mehl und Gewürze in einen Plastikbeutel geben, verschließen und schütteln, bis das gesamte Fleisch mit Mehl bedeckt ist. SEAR/SAUTÉ auswählen und Temperatur auf 4 stellen. START/STOP auswählen, um das Gerät für einige Minuten vorzuheizen. 2 Esslöffel Öl in den Topf geben.
- 2 Überschüssiges Mehl vom Rindfleisch abschütteln und die Hälfte des Rindfleischs in den Topf geben, von allen Seiten anbraten. Das Rindfleisch mit einem Schaumlöffel herausnehmen, dann das restliche Rindfleisch anbraten. Das kann ein paar Minuten dauern.
- 3 Das restliche Öl in den Topf geben, die Speckwürfel und die Schalotten einrühren. Ein paar Minuten kochen dünsten, dann den Knoblauch dazugeben und weitere Minuten dünsten lassen. Tomatenpüree, Wein, Brühe, Bouquet garni und Lorbeerblätter einrühren. Rindfleisch und Bratensaft zurück in den Topf geben und sicherstellen, dass das Rindfleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist. START/STOP auswählen, um SEAR/SAUTÉ zu deaktivieren. Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position AIR FRY/COOKER stellen. Drehen Sie das Druckventil in die Position VENT.
- 4 SLOW COOK auswählen, die Temperatur auf HIGH und Zeit auf 6 Stunden einstellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen.
- 5 Nach 2 Stunden Pilze hinzufügen.
- 6 Nach 5 Stunden prüfen, ob das Rindfleisch gar und schön zart ist, wenn nicht, eine weitere Stunde kochen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Topf vorsichtig herausnehmen, Lorbeerblätter und Bouquet garni entfernen und das Gericht heiß servieren.

PRÉPARATION : 20 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 6 HEURES 15 MINUTES  
QUANTITÉ : 4 PORTIONS | SEAR/SAUTÉ : 10-15 MINUTES | CUISSON LENTE : 5-6 HEURES

## INGRÉDIENTS

800 g de bœuf à ragoût, coupé en cubes de 3 cm  
2 cuillères à soupe de farine  
Sel et poivre  
3 cuillères à soupe d'huile, à ajouter séparément  
180-200 g lardons  
400 g échalotes  
2 gousse d'ail, écrasée  
500 ml de vin rouge de Bourgogne ou d'un vin rouge de bonne qualité  
2 cuillères à soupe de coulis de tomates  
200 ml de bouillon de bœuf  
1 bouquet garni  
2 feuilles de laurier  
100g champignons

## ASTUCE

Si vous voulez ajouter des coquillettes à votre préparation, ajoutez-en 150 g à la fin, appuyez sur SEAR/SAUTÉ et réglez la température sur 3. Appuyez sur START/STOP et laissez cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient prêtes.

## PRÉPARATION

- 1 Mettre le bœuf, la farine et les assaisonnements dans un sac en plastique, fermer hermétiquement et secouer jusqu'à enrober la viande de farine. Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP pour préchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile dans la cuve.
- 2 Secouer le bœuf pour enlever l'excédent de farine et en mettre la moitié dans la cuve. Faire colorer sur chaque côté. Retirer le bœuf avec une écumoire et répéter l'opération avec le reste de viande. Cela peut prendre quelques minutes.
- 3 Ajoutez le reste de l'huile dans la cuve, incorporez les lardons et les échalotes. Faites cuire pendant quelques minutes, puis ajoutez l'ail et faites cuire pendant encore quelques minutes. Ajoutez la purée de tomates, le vin, le bouillon, le bouquet garni et les feuilles de laurier. S'assurer que la viande est recouverte de liquide. Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. Mettre la soupape de décompression sur la position VENT en la tournant.
- 4 Sélectionner SLOW COOK, régler la température sur HIGH et la durée de cuisson sur 6 heures. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Vérifier que le bœuf est cuit et tendre au bout de 5 heures.
- 5 Au bout de 2 heures, incorporez les champignons.
- 6 Vérifier que le bœuf est cuit et tendre au bout de 5 heures.
- 7 A la fin de la cuisson, retirer la cuve avec précaution et servir le ragout chaud.



# LASAGNA GĂTITĂ ÎNTR-O SINGURĂ OALA

## LASAGNE AUS DEM

## TOPF PLAT DE

## LASAGNES



PREGĂTIRE: 15 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 40 MINUTE | GĂTIRE SUB PRESIUNE: 15 MINUTE CANTITATE: 4 PORȚII | ACUMULAREA PRESIUNII: 8 MINUTE | ELIBERAREA PRESIUNII: RAPIDĂ PRĂJIRE CU AER CALD: 5 MINUTE

### INGREDIENTE

2 linguri de ulei de măsline 500 g de carne de vită tocată

1 ceapă medie, tăiată cubulețe

2 tije de apio, tăiate cubulețe (opțional)

1 morcov, tăiat în cubulețe de 1 cm

2 căței de usturoi, tocați

4 linguri de pastă de roșii

2 conserve de 400 g de roșii tocate

1 linguriță de amestec din plante aromatice uscate sau verdețuri italiene

1 foaie de dafin

250 ml de vin

roșu

350 ml de supă de vită

Sare și piper negru proaspăt măcinat, după gust

250 g de foi de lasagna proaspete 250 g de brânză ricotta

1 ou

100 g de mozzarella rasă

50 g de parmezan ras

### INSTRUCȚIUNI

- 1 Puneți glisorul în poziția AIR FRY/COOKER. Selectați SEAR/SAUTÉ și fixați la 5. Selectați START/STOP pentru a începe. Puneți ulei în oală și preîncălziți timp de 4 minute.
- 2 Adăugați carnea tocată de vită și prăjiți-o câteva minute până se rumenește, asigurându-vă că nu rămân bucăți mari de carne.
- 3 Amestecați de câteva ori înainte de a adăuga ceapa, tijele de apio, morcovul și usturoiul. Reduceți focul la 3 și prăjiți timp de 5 minute.
- 4 Adăugați pasta de roșii, roșiile, plantele aromatice, vinul, supa și asezonați după gust. Opriți aparatul.
- 5 Alternați foile de lasagna cu sosul.
- 6 Închideți capacul și puneți glisorul în poziția din partea stângă. Selectați PRESSURE și fixați la HIGH. Fixați durata la 15 minute. Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL. Utilizați butonul rotativ pentru a selecta PRESSURE RELEASE și selectați QUICK RELEASE. Apoi apăsați pe START/STOP pentru a începe gătitul (aparatul va genera abur timp de 8 minute înainte de a începe gătitul).
- 7 Deschideți cu grijă capacul când aparatul a terminat de eliberat presiunea.
- 8 Adăugați ricotta și oul împreună și întindeți amestecul peste lasagna. Presărați brânza pe deasupra. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția din partea dreaptă. Selectați AIR FRY și fixați temperatura la 200 °C și durata la 5 minute. Selectați START/STOP pentru a începe.
- 9 La final, scoateți oala din aparat și serviți fierbinte cu legume proaspete.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 40 MINUTEN | SCHNELLKOCHEN: 15 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN | DRUCKAUFBAU: 8 MINUTEN | DRUCKENTLASTUNG: QUICK | AIR FRY: 5 MINUTEN

### ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl  
500 g Rinderhack

1 mittelgroße Zwiebel,  
gewürfelt

2 Stengel Sellerie, gewürfelt  
(optional)

1 Karotte, in 1 cm große  
Würfel geschnitten

2 Knoblauchzehen, gehackt

4 Esslöffel Tomatenmark

2 Dosen Tomaten stückig (je  
400 g)

1 Teelöffel getrocknete  
gemischte Kräuter oder  
italienische Kräuter

1 Lorbeerblatt

250 ml Rotwein

350 ml Rinderbrühe

Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer je nach  
Geschmack

250 g frische Lasagneblätter

250 g Ricotta-Käse

1 Ei

100 g geriebener Mozzarella

50 g geriebener  
Parmesankäse

### ANLEITUNG

- 1 Den Schieber auf die Position AIR FRY/COOKER stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und auf 5 einstellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen. Öl in den Topf geben und 4 Minuten lang erhitzen.
- 2 Das Rinderhackfleisch dazugeben und einige Minuten anbraten, bis es braun wird, darauf achten, dass das Fleisch krümelig (also nicht klumpig) ist.
- 3 Einige Male umrühren, dann Zwiebel, Sellerie, Karotte und Knoblauch hinzufügen. Temperatur auf 3 stellen und 5 Minuten braten.
- 4 Tomatenmark, Tomaten, Kräuter, Wein und Brühe einrühren und abschmecken. Schalten Sie die Einheit aus.
- 5 Die Lasagneblätter mit der Sauce dazwischen schichten.
- 6 Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die linke Position stellen. PRESSURE auswählen und HIGH einstellen. Die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Überprüfen Sie, dass das Druckablassventil auf Position SEAL steht. Mit dem Drehknopf PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca. 8 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang beginnt).
- 7 Wenn das Gerät den Druck abgebaut hat, den Deckel ganz vorsichtig öffnen.
- 8 Ricotta und Ei verrühren und auf der Lasagne verteilen. Mit Käse bestreuen. Deckel schließen und den Schieberegler auf die rechte Position stellen. AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen.
- 9 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Topf aus dem Gerät nehmen und die Lasagne heiß mit frischem Gemüse servieren.

PRÉPARATION : 15 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON: 40 MINUTES | CUISSON SOUS PRESSION : 15 MINUTES | PRÉPARATION : 4 PORTIONS | MONTÉE EN PRESSION : 8 MINUTES DÉCOMPRESSION : RAPIDE | AIR FRY : 5 MINUTES

### INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile  
d'olive

500 g de bœuf haché

1 oignon moyen,  
coupé en dés

2 branches de céleri,  
coupées en dés (facultatif)

1 carotte, coupée en dés  
d'1 cm

2 gousses d'ail hachées

4 cuillères à soupe de coulis  
de tomates

2 boîtes de tomates  
concassées (400 g  
chacune)

1 cuillère à café de mélange  
d'herbes séchées ou  
italiennes

1 feuille de laurier 250

ml de vin rouge

350 ml de bouillon de bœuf

Sel et poivre noir  
fraîchement moulu au goût

250 g de pâtes à lasagnes  
fraîches

250 g de ricotta

1 œuf

100 g de mozzarella râpée

50 g de parmesan râpé

### PRÉPARATION

- 1 Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur 5. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Ajouter l'huile dans la cuve et préchauffer pendant 4 minutes.
- 2 Incorporer le bœuf haché et faire rissoler pendant quelques minutes jusqu'à coloration. S'assurer de bien émettre la viande pour qu'elle ne présente pas de gros morceaux.
- 3 Remuer pendant quelques minutes avant d'ajouter l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail. Réduire le réglage sur 3 et faire rissoler pendant 5 minutes.
- 4 Incorporer le coulis de tomate, les tomates, les herbes, le vin, le bouillon et assaisonner selon les goûts. Éteindre l'appareil.
- 5 Alternier les couches de pâtes à lasagnes et de sauce.
- 6 Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la gauche. Appuyer sur PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée de cuisson sur 15 minutes. S'assurer que la soupape de décompression se trouve bien sur la position SEAL. Utiliser les flèches à gauche de l'affichage pour sélectionner PRESSURE RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (l'appareil monte en pression pendant environ 8 minutes avant de démarrer la cuisson).
- 7 Ouvrir le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 8 Mélanger la ricotta avec l'œuf et étaler le tout sur les lasagnes. Saupoudrer de fromage. Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la droite. Appuyer sur AIR FRY, régler la température sur 200 °C et la durée sur 5 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 9 À la fin de la cuisson, enlever la cuve de l'appareil et servir chaud avec des légumes frais.

# PUI FRIPT CU LĂMÂIE ȘI PLANTE AROMATICE



## CU CARTOFI CU USTUROI ȘI FENICUL

## GEBRATENES ZITRONEN-KRÄUTER- HÄHNCHEN MIT KNOBLAUCH- FENCHEL- KARTOFFELN

## POULET RÔTI AUX HERBES ET AU CITRON AVEC POMMES DE TERRE, AIL ET FENOUIL



PREGĂTIRE: 10 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 60 MINUTE |  
CANTITATE: 4 PORȚII  
FORMAREA ABURULUI: 11-12 MINUTE

### INGREDIENTE

1 lămâie netratată cu ceară

3 crenguțe de cimbru verde, se adaugă separat

3 crenguțe de rozmarin, se adaugă separat

un pui de 1,6 kg

25 g unt, moale

2 caței de usturoi tocați

750 g de cartofi noi

1 fenicul

3 căței de usturoi, feliați

350 ml de supă de pui sau de legume

Sare și piper negru proaspăt măcinat, după gust

### INSTRUCȚIUNI

- 1 Se rade coaja lămâii și se stoarce. Puneți coaja de lămâie cu o crenguță de rozmarin și cimbru în cavitatea puiului. Legați pulpele puiului cu sfoară pentru gătit.
- 2 Îndepărtați frunzele de pe crenguțele de plante aromatice și amestecați jumătate din cantitate cu unt și usturoi. Întindeți untul peste pielea puiului.
- 3 Tăiați cartofii în sferturi pe lungime. Feliați feniculul. Puneți în oala cu cartofii jumătate din cantitatea de plante aromatice și de usturoi. Turnați supă deasupra. Asezonați după gust.
- 4 Așezați grătarul de la nivelul superior peste legume și puneți puiul deasupra legumelor. Presărați pe deasupra coaja de lămâie, 2 linguri de suc de lămâie și asezonați după gust. Introduceți sonda în centrul celei mai groase părți a puiului (consultați instrucțiunile pentru poziționarea sondei de la pagina 10).
- 5 Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM. Selectați STEAM AIR FRY, selectați PRESET și alegeți setarea CHICKEN. Apăsati pe START/STOP pentru a începe gătitul (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 11 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe număratoarea inversă).
- 6 La final, scoateți puiul din oală, acoperiți-l cu folie și lăsați-l să se odihnească timp de 10-15 minute. Scoateți grătarul.
- 7 Reduceți prin fierbere supa în care se află cartofii; puneți glisorul în poziția AIR FRY/COOKER, selectați SEAR/SAUTÉ și setați la Hi-5. Fierbeți supa timp de 5-10 minute, până când se îngroașă.
- 8 Serviți puiul cu legume verzi și cartofi.

### RECOMANDARE

Dacă preferați cartofii mai rumeni, trebuie doar să-i prăjiți cu aer cald timp de câteva minute după aceea pentru a deveni crocanți.

### NOTĂ

Puiul are nevoie de aproximativ 40 minute pentru a se găti. Dacă durata de gătit este mai scurtă, reintroduceți sonda.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | GESAMTARZEIT: 60 MINUTEN  
ERGIBT: 4 PORTIONEN DAMPPFAUFBAU: 11-12 MINUTEN

### ZUTATEN

1 unbehandelte Zitrone

3 Zweige frischer Thymian, aufgeteilt

3 Zweige Rosmarin, aufgeteilt

1,6 kg Hähnchen

25 g Butter, weich

2 Knoblauchzehen, gehackt

750 g Frühkartoffeln

1 Fenchelknolle

3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

350 ml Hühner- oder Gemüsebrühe

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

### ANLEITUNG

- 1 Schale abreiben und Zitrone auspressen. Zitronenschale mit einem Zweig Rosmarin und Thymian in das Hähnchen legen. Die Beine des Hähnchens mit Küchengarn zusammenbinden.
- 2 Die Blätter von den Zweigen entfernen und die Hälfte mit der Butter und dem Knoblauch mischen. Die Haut des Hähnchens mit Butter bestreichen.
- 3 Kartoffeln der Länge nach vierteln und in Stäbchen schneiden. Fenchel in Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln, der restlichen Hälfte der Kräuter und dem Knoblauch in den Kochtopf geben. Brühe darübergießen. Abschmecken.
- 4 Den obersten Rost über das Gemüse legen und das Hähnchen auf das Gemüse legen. Mit Zitronenschale und 2 Esslöffeln Zitronensaft beträufeln und abschmecken. Die Sonde in die Mitte des dicksten Teils des Hähnchens einführen (siehe Anleitung zur Sondenplatzierung auf Seite 30).
- 5 Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen. STEAM AIR FRY auswählen, dann PRESET und die Einstellung CHICKEN auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (Das Display zeigt für ca. 11 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Hähnchen aus dem Topf nehmen, mit Folie bedecken und 10-15 Minuten ruhen lassen. Rost entfernen.
- 7 Brühe von den Kartoffeln abgießen, den Schieber auf die Position AIR FRY/COOKER stellen, SEAR/SAUTÉ wählen und auf Hi-5 stellen. Die Brühe 5-10 Minuten lang einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist.
- 8 Hähnchen mit grünem Gemüse und Kartoffeln servieren.

### TIPP:

Wenn Sie die Kartoffeln lieber braun mögen, können Sie sie anschließend noch ein paar Minuten Heißluft-Frittieren.

### HINWEIS

Hähnchen braucht etwa 40 Minuten, bis es gar ist. Wenn die Zeit zu kurz war, setzen Sie die Sonde erneut ein.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 60 MINUTES  
QUANTITÉ : 4 PORTIONS | MONTÉE EN PRESSION ENVIRON : 11-12 MINUTES

### INGRÉDIENTS

1 citron non ciré

3 branches de thym frais, à ajouter séparément

3 branches de romarin, à ajouter séparément

1 poulet d'1,6 kg

25 g de beurre ramolli

2 gousses d'ail, émincées

750 g de pommes de terre nouvelles

1 bulbe de fenouil

3 gousses d'ail, émincées

350 ml de bouillon de poulet ou de légumes

Sel et poivre noir fraîchement moulu au goût

### PRÉPARATION

- 1 Râper les zestes du citron et presser son jus. Mettre la peau du citron, une branche de romarin et une branche de thym dans la cavité du poulet. Ficeler les cuisses à l'aide de ficelle alimentaire.
- 2 Enlever les feuilles des branches d'aromates et en mélanger la moitié avec le beurre et l'ail. Étaler le beurre sur la peau du poulet.
- 3 Couper des quartiers de pommes de terre dans le sens de la longueur pour faire des frites rustiques. Découper le fenouil en tranches. Le mettre dans la cuve de cuisson avec les pommes de terre, le restant d'herbes et l'ail. Verser le bouillon. Assaisonner selon les goûts.
- 4 Placer le niveau supérieur du support au-dessus des légumes et disposer le poulet dessus. Saupoudrer de zestes de citron, verser 2 cuillères à soupe de jus de citron et assaisonner selon les goûts. Insérer un thermomètre au milieu de la partie la plus épaisse du poulet (voir les instructions pour le positionnement du thermomètre à la page 50).
- 5 Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM AIR FRY, PRESET et le réglage CHICKEN. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 11 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 6 À la fin de la cuisson, retirer le poulet de la cuve, recouvrir d'aluminium et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes. Enlever le support.
- 7 Réduire le bouillon dans les pommes de terre; mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Hi-5. Laisser réduire le bouillon pendant 5 à 10 minutes jusqu'à obtenir une texture épaisse et sirupeuse.
- 8 Servir le poulet avec les pommes de terre et des légumes verts.

### ASTUCE

Si vous préférez des pommes de terre bien grillées, faites-les simplement frire à l'air chaud après leur cuisson pendant quelques minutes.

### REMARQUE :

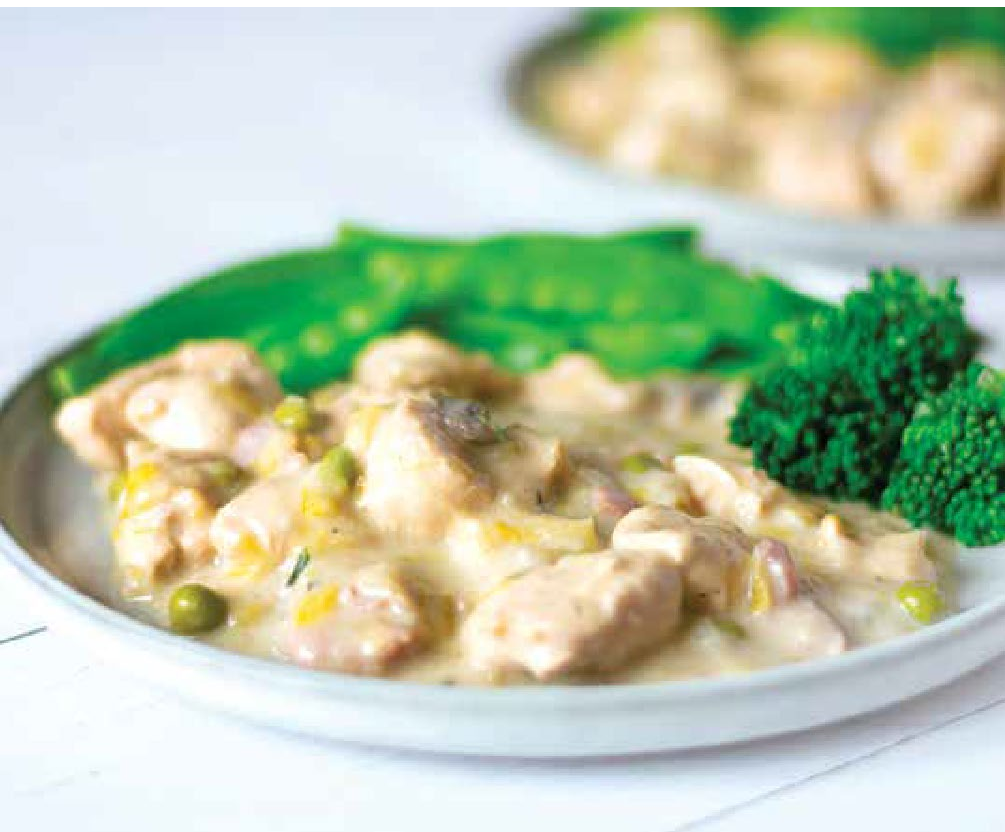
Le poulet mettra environ 40 minutes à cuire. Si le temps de cuisson est plus court, réinsérez la sonde.



## FRICASSÉE DE PUI

## HÜHNERFRIKASSE

## FRICASSÉE DE POULET AU POIREAU



PREGĂTIRE: 20 MINUTE | GĂTIRE: 24 MINUTE | CANTITATE: 4-6 PORȚII  
ACUMULAREA PRESIUNII: 6 MINUTE | ELIBERAREA PRESIUNII: RAPIDĂ

### INGREDIENTE

25 g de unt fără sare  
1 ceapa medie, tăiată  
cubulețe 400 g praz,  
feliat  
2 felii de bacon, tocate fâșii  
2 căței de usturoi, tocați  
1 lingură de muștar de Dijon  
800 g de piept de pui fără  
os, în cuburi de 2,5 cm  
100 g de ciuperci, feliate  
400 ml de supă de pui  
250 ml de cidru sec  
Crenguță de cimbru  
proaspăt, tocat mărunt  
1 foaie de dafin  
1/2 linguriță de sare  
1/2 linguriță de piper negru  
100 g de mazăre congelată  
125 ml de smântână  
maturată 50 g de  
făină simplă

### INSTRUCȚIUNI

- 1** Puneți glisorul în poziția AIR FRY/COOKER. Selectați SEAR/SAUTÉ și fixați la 4. Selectați START/STOP pentru a începe. Lăsați aparatul să se preîncălzească timp de 2 minute, apoi puneți untul în oală.
- 2** După ce untul s-a topit, adăugați ceapa, prazul, baconul, usturoiul și căliți-le până se înmoaie timp de aproximativ 5 minute. Amestecați de câteva ori.
- 3** Adăugați muștarul, carnea de pui, ciupercile, supa, cidrul, cimbrul, foaia de dafin și asezonați după gust.
- 4** Închideți capacul și puneți glisorul în poziția din partea stângă. Selectați PRESSURE și fixați la HIGH. Fixați durata la 6 minute. Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL. Utilizați butonul rotativ pentru a selecta PRESSURE RELEASE și selectați QUICK RELEASE. Apoi apăsați pe START/STOP pentru a începe gătitul (aparatul va genera abur timp de 6 minute înainte de a începe gătitul).
- 5** Scoateți cu grijă capacul când aparatul a terminat de eliberat presiunea. Scoateți crenguța de cimbru și foaia de dafin.
- 6** Puneți glisorul în poziția AIR FRY/COOKER. Selectați SEAR/SAUTÉ și fixați la 3. Selectați START/STOP pentru a începe. Adăugați ingredientele rămase în oală, cu excepția aluatului și laptelui. Amestecați până când sosul se îngroașă și fierbe timp de aproximativ 5 minute.
- 7** La final, scoateți oala din aparat și serviți cu legume proaspete.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | GESAMTARZEIT: 24 MINUTEN  
ERGIBT: 4-6 PORTIONEN DRUCKAUFBAU: 6 MINUTEN | DRUCKENTLASTUNG: SCHNELL

### ZUTATEN

25 g ungesalzene Butter  
1 mittelgroße Zwiebel,  
gewürfelt  
400 g Lauch, in Scheiben  
geschnitten  
2 Scheiben Speck, in  
Streifen geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 Esslöffel Dijon-Senf  
800 g Hähnchenbrust ohne  
Knochen, in 2,5 cm große  
Würfel geschnitten  
100 g Pilze, in Scheiben  
geschnitten  
400 ml Hühnerbrühe  
250 ml trockener Apfelwein  
Zweig frischer Thymian, fein  
gehackt  
1 Lorbeerblatt  
1/2 Teelöffel  
Salz  
1/2 Teelöffel  
schwarzer Pfeffer  
100 g Tiefkühlerbsen  
125 ml Crème Fraîche  
50 g Mehl

### ANLEITUNG

- 1** Den Schieber pauf die Position AIR FRY/COOKER stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und auf 4 einstellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen.  
2 Minuten vorheizen, dann die Butter in den Topf geben.
- 2** Sobald die Butter geschmolzen ist, die Zwiebel, den Lauch, den Speck und den Knoblauch zugeben und etwa 5 Minuten lang dünsten, bis alles weich ist. Mehrmals umrühren.
- 3** Senf, Hähnchen, Pilze, Brühe, Apfelwein, Thymian und Lorbeerblatt unterrühren und abschmecken.
- 4** Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die linke Position stellen. PRESSURE auswählen und HIGH einstellen. Die Zeit auf 6 Minuten einstellen. Überprüfen Sie, dass das Druckablassventil auf Position SEAL steht. Mit dem Drehknopf PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca. 6 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang beginnt).
- 5** Wenn das Gerät den Druck abgebaut hat, den Deckel ganz vorsichtig entfernen. Thymianzweig und Lorbeerblatt entfernen.
- 6** Den Schieber pauf die Position AIR FRY/COOKER stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und 3 einstellen. START/STOP drücken, um zu beginnen. Die restlichen Zutaten, außer dem Teig und der Milch, in den Topf geben. Ca. 5 Minuten rühren, bis die Sauce eindickt und sich Blasen bilden.
- 7** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Topf aus dem Gerät nehmen und mit frischem Gemüse servieren.

PRÉPARATION : 20 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 24 MINUTES  
QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS | MONTÉE EN PRESSION : 6 MINUTES  
DÉCOMPRESSION : RAPIDE

### INGRÉDIENTS

25 g de beurre doux  
1 oignon moyen, coupé  
en dés  
400 g de poireaux, émincés  
2 tranches de bacon,  
hachées en lamelles  
2 gousses d'ail hachées  
1 cuillère à soupe de  
moutarde de Dijon  
800 g de blancs de poulet  
sans os, coupés en cubes de  
2,5 cm  
100 g de champignons,  
émincés  
400 ml de bouillon de  
poulet  
250 ml de cidre brut  
1 branche de thym frais,  
finement haché  
1 feuille de laurier  
1/2 cuillère à café de sel  
1/2 cuillère à café de  
poivre noir  
100 g de petits pois surgelés  
125 ml de crème fraîche  
50 g de farine

### PRÉPARATION

- 1** Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur 4. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Laisser préchauffer pendant 2 minutes, puis ajouter le beurre dans la cuve.
- 2** Une fois le beurre fondu, ajouter l'oignon, les poireaux, le bacon et l'ail, puis faire sauter pendant environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance bien tendre. Remuer quelques minutes.
- 3** Incorporer la moutarde, le poulet, les champignons, le bouillon, le cidre, le thym, la feuille de laurier et assaisonner selon les goûts.
- 4** Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la gauche. Appuyer sur PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée de cuisson sur 6 minutes. S'assurer que la soupape de décompression se trouve bien sur la position SEAL. Utiliser les flèches à gauche de l'affichage pour sélectionner PRESSURE RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (l'appareil monte en pression pendant environ 6 minutes avant le démarrage du cuisson).
- 5** Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression. Enlever la branche de thym et la feuille de laurier.
- 6** Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur 3. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Ajouter les ingrédients restants dans la cuve. Mélanger pendant environ 5 minutes jusqu'à obtenir une sauce épaisse et des bulles.
- 7** À la fin de la cuisson, enlever la cuve de l'appareil et servir avec du riz et des légumes frais.

## CORDON BLEU DE PUI,

## FASOLE VERDE ȘI PIREU DE CARTOFI

## HÄHNCHEN-CORDON-BLEU, GRÜNE BOHNEN UND KARTOFFELPÜREE

## CORDON BLEU DE POULET, HARICOTS VERTS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE



PREGĂTIRE: 15 MINUTE | GĂTIRE: 25 MINUTE | FORMAREA ABURULUI: 11 MINUTE  
CANTITATE: 4 PORȚII

### INGREDIENTE

#### NIVELUL 1

1 kg de cartofi, în cuburi de 2 cm  
300 ml de apă 150 ml de lapte  
50 g de unt, în cuburi 1 linguriță de sare

#### NIVELUL 2

200 g de fasole verde fină

#### NIVELUL 3

4 bucăți de piept de pui (150 g fiecare)  
4 felii de șuncă afumată  
60 g de brânză gruyère, în dreptunghiuri 1 cm grosime x 4 cm lungime  
1-2 linguri de muștar de Dijon  
2-4 linguri de maioneză  
2-4 linguri de pesmet din pâine uscată  
Sare și piper negru măcinat, după gust

### INSTRUCȚIUNI

- 1 Despicați bucata de piept de pui tăind-o pe orizontală până la  $\frac{1}{4}$  și deschizând-o ca o carte. Așezați-o între două bucăți de folie alimentară. Cu ajutorul unui sucitor, bateți bucata de piept de pui până ajunge la grosimea de 1/2 cm. Îndepărtați folia alimentară din partea superioară. Puneți deasupra o felie de șuncă afumată și brânză, asezonați după gust. Rulați capătul ascuțit al bucății de piept de pui peste brânză și introduceți marginile în interior. Rulați puiul strâns pentru a obține o formă compactă. Fixați forma cu o scobitoare. Repetați cu restul bucăților de piept de pui. Ungeți fiecare bucată de piept de pui cu muștar de Dijon și cu o lingură de maioneză după aceea. La final, presărați câte o lingură de pesmet peste fiecare bucată de piept de pui pentru a acoperi partea superioară. Apăsați ferm pesmetul peste partea superioară.
- 2 Puneți cartofii, apa, laptele, untul și sarea pe fundul oalei. Amestecați ingredientele.
- 3 Așezați stratul inferior al grătarului reversibil în poziția inferioară în oală. Puneți fasolea în tava multifuncțională și acoperiți-o cu capac. Așezați partea superioară a grătarului și introduceți stratul superior prin mânerul grătarului reversibil. Așezați cu grijă bucățile de piept de pui pe stratul superior al grătarului. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM.
- 4 Selectați STEAM MEALS, fixați temperatura la 160 °C și durata la 14 minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 11 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe numărătoarea inversă).
- 5 La final, îndepărtați cu grijă tot grătarul cu carnea de pui și legumele.
- 6 Zdrobiți cartofii. Apoi serviți pireul imediat cu puiul și fasolea.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 25 MINUTEN | DAMPFAUFBAU: 11 MINUTEN  
ERGIBT: 4 PORTIONEN

### ZUTATEN

#### EBENE 1

1 kg Kartoffeln, in 2 cm große Würfel geschnitten  
300 ml Wasser  
150 ml Milch  
50 g Butter, gewürfelt  
1 Teelöffel Salz

#### EBENE 2

200 g grüne feine Bohnen

#### EBENE 3

4 Hähnchenbrustfilets (je 150 g)  
4 Scheiben Räucherschinken  
60 g Gruyère-Käse, in 1 cm dicke und 4 cm lange Rechtecke geschnitten  
1-2 Teelöffel Dijon-Senf  
2-4 Esslöffel Mayonnaise  
2-4 Esslöffel Paniermehl  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

### ANLEITUNG

- 1 Die Hähnchenbrustfilets der Länge nach zu  $\frac{1}{4}$  einschneiden und wie ein Buch aufklappen. Das Filet zwischen zwei Stücke Frischhaltefolie legen. Das Filet mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 1/2 cm plattklopfen. Die oberste Schicht der Frischhaltefolie entfernen. Eine Scheibe Räucherschinken und Käse auf das Filet legen, abschmecken. Das spitze Ende des Filets über den Käse rollen und fixieren. Das Cordons bleu eng aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Vorgang mit den anderen Hähnchenbrüsten wiederholen. Alle Hähnchenbrustfilets mit Dijon-Senf und dann mit einem Löffel Mayonnaise bestreichen. Zum Schluss einen Löffel Paniermehl über jedes Hähnchenbrustfilet streuen, um die Oberfläche zu bedecken. Paniermehl fest auf die Oberfläche drücken.
- 2 Kartoffeln, Wasser, Milch, Butter und Salz in den Topf geben. Zusammen umrühren.
- 3 Untere Schicht auf das Wenderost in niedriger Position in den Topf geben. Bohnen in die Mehrzweckform geben und Deckel auflegen. Auf den Rost stellen und oberste Schicht durch die Griffe des Wenderosts geben. Die Hähnchenbrustfilets vorsichtig auf den Rost legen. Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen.
- 4 Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die mittlere Position stellen. STEAM MEALS auswählen, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 14 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 11 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Rost mit Hähnchen und Gemüse vorsichtig aus dem Gerät entnehmen.
- 6 Kartoffeln stampfen. Dann sofort mit Hähnchen und Bohnen servieren.

PRÉPARATION : 15 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 25 MINUTES  
STEAM (CUIRE À LA VAPEUR) : 11 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

### INGRÉDIENTS

#### NIVEAU 1

1 kg de pommes de terre, coupées en cubes de 2 cm  
300 ml d'eau  
150 ml de lait  
50 g de beurre, en dés  
1 cuillère à café de sel

#### NIVEAU 2

200 g de haricots verts fins

#### NIVEAU 3

4 blancs de poulet (150 g chacun)  
4 tranches de jambon fumé  
60 g de Gruyère, coupé en rectangles d'1 cm d'épaisseur et de 4 cm de longueur  
1 ou 2 cuillères à café de moutarde de Dijon  
2-4 cuillères à soupe de mayonnaise  
2-4 cuillères à soupe de chapelure  
Sel et poivre noir moulu au goût

### PRÉPARATION

- 1 Couper les blancs de poulet en portefeuille en les découpant horizontalement jusqu'aux  $\frac{1}{4}$ . Puis les ouvrir comme un livre. Disposer entre deux couches de film alimentaire. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir le poulet jusqu'à l'obtention d'une épaisseur d'1/2 cm. Retirer la couche supérieure du film alimentaire. Mettre une tranche de jambon fumé et un morceau de fromage sur le dessus. Assaisonner selon les goûts. Rouler la partie pointue du poulet par dessus le fromage et border les côtés. Rouler fermement le poulet jusqu'à obtenir une forme nette. Fixer avec un pic à cocktail. Répéter l'opération avec les autres blancs de poulet. Badigeonner chaque blanc de poulet de moutarde de Dijon, puis avec une cuillère de mayonnaise. Pour finir, saupoudrer d'une cuillère de chapelure pour recouvrir chaque blanc de poulet. Presser vigoureusement la chapelure par-dessus.
- 2 Mettre les pommes de terre, l'eau, le lait, le beurre et le sel dans le fond de la cuve. Bien mélanger.
- 3 Mettre les haricots dans le moule tout usage, placer le couvercle sur le moule et fermer. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille. Déposer délicatement les blancs de poulet sur le niveau supérieur du support. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- 4 Sélectionner STEAM MEALS, régler la température sur 160 °C et la durée de cuisson sur 14 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 11 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 5 À la fin de la cuisson, retirer avec précaution tout le support contenant le poulet et les légumes.
- 6 Écraser les pommes de terre en purée. Puis servir de suite avec le poulet et les haricots.



# TAJINE DE MIEL CU CUȘCUȘ

## LAMM-TAJINE MIT COUSCOUS

### TAJINE D'AGNEAU AU

### COUSCOUS

PREGĂTIRE: 15 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 81 MINUTE | CANTITATE: 4 PORȚII  
RUMENIRE/SOTARE: 10-15 MINUTE | ACUMULAREA PRESIUNII: 10 MINUTE  
DURATA GĂTIRII SUB PRESIUNE: 35 MINUTE | ELIBERAREA PRESIUNII: ELIBERARE RAPIDĂ

#### INGREDIENTE

2 linguri de ulei de măsline

1 ceapa mare, curățată și tăiată în felii subțiri

600-800 g de spată de miel fără os, în cuburi de 2,5 cm

2 căței de usturoi, zdrobiți

1 linguriță de coriandru

măcinat 1 linguriță de

ghimbir măcinat

1 linguriță de chimion

măcinat 1 baton de

scorțișoară

350 ml de supă de miel

o conservă de 400 g de roșii tocate

1 legătură de coriandru verde, tocat, se adaugă separat

200 g de curmale, cu sâmbure 100 g de caise uscate

2 linguri de migdale despicate

Sare și piper negru proaspăt măcinat

300 g de cușcuș

400 ml de supă de legume fierbinte sau apă clocotită

15 g de coriandru tocat

#### INSTRUCȚIUNI

**1** Selectați SEAR/SAUTÉ și fixați temperatura la 4. Selectați START/STOP, puneți ulei și preîncălziți timp de 2 minute.

**2** Puneți ceapa tocată în oala de gătit și prăjiți-o timp de 5 minute, până devine moale și translucidă. Adăugați usturoiul și prăjiți-l timp de 1 minut. Scoateți ceapa și usturoiul din oală și puneți jumătate din carnea de miel tăiată cuburi. Fixați temperatura la Hi-5 și gătiți timp de 5-7 minute, până când bucățile de carne se rumenesc pe toate părțile, scoateți-le și procedați la fel cu restul bucăților de carne de miel. Puneți ceapa și mielul înapoi în oală, adăugați condimentele și asezonați după gust.

**3** Dizolvați toate fragmentele caramelizate de carne de miel de pe fund cu puțină supă. Fixați temperatura la 3. Adăugați roșiile și supa rămasă.

**4** Selectați START/STOP pentru a dezactiva funcția SEAR/SAUTÉ. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția din partea stângă, asigurându-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL. Selectați PRESSURE și fixați la HI. Fixați durata la 35 minute. Utilizați săgețile din partea stângă a ecranului pentru a selecta PRESSURE RELEASE și selectați QUICK RELEASE. Apoi apăsați pe START/STOP pentru a începe gătitirea (aparatură va genera abur timp de 10 minute înainte de a începe gătitirea).

**5** La finalul gătirii, deplasați glisorul către dreapta. Deschideți cu grijă capacul și adăugați jumătate din coriandrul tocat, curmalele și caisele. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția din partea stângă, asigurându-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL. Selectați PRESSURE și fixați la HI. Fixați durata la 4 minute și selectați START/STOP pentru a începe. Utilizați săgețile din partea stângă a ecranului pentru a selecta PRESSURE RELEASE și selectați QUICK RELEASE. Apoi apăsați pe START/STOP pentru a începe gătitirea (aparatură va genera abur timp de 5 minute înainte de a începe gătitirea).

**6** Preparați cușcușul punându-l într-un castron și adăugând supă sau apă fierbinte. Amestecați și acoperiți castronul cu un prosop curat și lăsați-l timp de 5 minute. Amestecați cușcușul cu furculița pentru a separa boabele unele de altele, adăugați coriandrul tocat și asezonați după gust.

**7** La finalul gătirii, deplasați glisorul către dreapta. Deschideți cu grijă capacul, scoateți oala și serviți tajinele fierbinte cu cușcuș, presărat cu migdale.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 81 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN  
SEAR/SAUTÉ: 10-15 MINUTEN | DRUCKAUFBAU: 10 MINUTEN  
SCHNELLKOCHZEIT: 35 MINUTEN | DRUCKABBAU: SCHNELLER DRUCKABBAU

#### ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl

1 große Zwiebel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

600-800 g Schulter vom Lamm ohne Knochen, in 2,5 cm große Würfel geschnitten

2 Knoblauchzehen, zerstoßen, 1 Teelöffel gemahlener Koriander

1 Teelöffel gemahlener Ingwer

1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

1 Stange Zimt

350 ml Lammfond

Dose Tomaten stückig (400 g)

1 Bund frischer Koriander, gehackt und aufgeteilt 200 g Datteln, entkernt

100 g getrocknete Aprikosen

2 Esslöffel Mandelsplitter

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

300 g Couscous

400 ml heiße Gemüsebrühe oder kochendes Wasser

15 g Koriander, gehackt

#### ANLEITUNG

**1** SEAR/SAUTÉ auswählen und Temperatur auf 4 stellen. START/ STOP auswählen, Öl dazugeben und 2 Minuten lang vorheizen.

**2** Die gehackte Zwiebel in den Kochtopf geben und 5 Minuten dünsten, bis die Zwiebel weich und glasig ist. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute lang braten. Zwiebeln und Knoblauch aus dem Topf nehmen, dann die Hälfte des gewürfelten Lammfleischs hinzugeben. Temperatur auf Hi-5 einstellen und 5-7 Minuten garen, bis es von allen Seiten schön braun ist, das Fleisch herausnehmen und mit dem restlichen Lammfleisch wiederholen. Zwiebeln und Lammfleisch wieder in den Topf geben, Gewürze einrühren und abschmecken.

**3** Den Topf mit etwas Brühe ablöschen und sämtliche Reste des Lammfleischs herauskratzen. Temperatur auf 3 einstellen. Tomaten und restlichen Fond einrühren.

**4** START/STOP auswählen, um SEAR/SAUTÉ zu deaktivieren. Deckel schließen, Schieberegler nach links schieben, darauf achten, dass das Druckventil sich in der Position SEAL befindet. PRESSURE auswählen und HI einstellen. Die Zeit auf 35 Minuten einstellen. Mit den Pfeilen auf der linken Seite PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca. 10 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang beginnt).

**5** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Schieberegler nach rechts schieben. Vorsichtig den Deckel öffnen und die Hälfte des gehackten Korianders, der Datteln und der Aprikosen unterrühren. Deckel schließen, Schieberegler nach links schieben, darauf achten, dass das Druckventil sich in der Position SEAL befindet. PRESSURE auswählen und HI einstellen. Zeit auf 4 Minuten einstellen und START/STOP auswählen, um zu beginnen. Mit den Pfeilen auf der linken Seite PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca. 5 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang beginnt).

**6** Den Couscous in eine Schüssel geben und mit heißem Fond oder Wasser aufgießen. Umrühren und die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Mit einer Gabel den Couscous auflockern und den gehackten Koriander unterheben und abschmecken.

**7** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Schieberegler nach rechts schieben. Vorsichtig den Deckel öffnen, den Topf entnehmen und die Tajine heiß mit Couscous und Mandeln bestreut servieren.

PRÉPARATION : 15 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 81 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS | SEAR/SAUTÉ : 10-15 MINUTES | MONTÉE EN PRESSION : 10 MINUTES CUISSON SOUS PRESSION : 35 MINUTES | DÉCOMPRESSION : RAPIDE DÉCOMPRESSION

#### INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile

1 gros oignon, pelé et finement émincé

600-800 g d'épaule d'agneau cru, sans os, coupés en cubes de 2,5 cm

2 gousses d'ail, écrasées

1 cuillère à café de coriandre moulue

1 cuillère à café de gingembre moulu

1 cuillère à café de cumin moulu

1 bâton de cannelle

350 ml de bouillon d'agneau

400 g de tomates concassées en boîte

1 botte de coriandre fraîche hachée, à ajouter séparément

200 g de dates avec les noyaux

100 g d'abricots secs

2 cuillères à soupe d'amandes effilées

Sel et poivre noir fraîchement moulu

300 g de semoule

400 ml de bouillon de légumes chaud ou d'eau bouillante

15 g de coriandre hachée

#### PRÉPARATION

**1** Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP, ajouter l'huile et préchauffer pendant 2 minutes.

**2** Faire rissoler l'oignon émincé dans la cuve de cuisson pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide. Ajouter l'ail et laisser rissoler pendant 1 minute. Enlever l'oignon et l'ail de la cuve avant d'y mettre la moitié de l'agneau coupé en dés. Régler la température sur Hi-5 et cuire pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit caramélisé sur chaque côté, enlever et répéter l'opération avec le reste de l'agneau. Remettre l'oignon et l'agneau dans la cuve et incorporer les épices et assaisonnements, selon les goûts.

**3** Déglacer la cuve avec un peu de bouillon, en raclant les résidus d'agneau. Régler la température sur 3. Incorporer les tomates et le reste de bouillon.

**4** Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la gauche. Vérifier que la soupape de décompression se trouve bien sur la position SEAL. Appuyer sur PRESSURE et régler sur HI. Régler la durée sur 35 minutes et appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Utiliser les flèches à gauche de l'affichage pour sélectionner PRESSURE RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (l'appareil monte en pression pendant environ 10 minutes avant de démarrer la cuisson).

**5** À la fin de la cuisson, déplacer le Slider vers la droite. Ouvrir le couvercle avec précaution et incorporer la moitié de la coriandre hachée, les dates et les abricots. Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la gauche. Vérifier que la soupape de décompression se trouve bien sur la position SEAL. Appuyer sur PRESSURE et régler sur HI. Régler la durée sur 4 minutes et appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Utiliser les flèches à gauche de l'affichage pour sélectionner PRESSURE RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (l'appareil monte en pression pendant environ 5 minutes avant de démarrer la cuisson).

**6** Préparer le couscous en mettant la semoule dans un saladier et en versant l'eau ou le bouillon chaud. Mélanger et recouvrir le saladier avec un torchon propre. Laisser reposer 5 minutes. Séparer les grains de semoule avec une fourchette et incorporer la coriandre hachée. Assaisonner selon les goûts.

**7** À la fin de la cuisson, déplacer le Slider vers la droite. Ouvrir le couvercle avec précaution, enlever la cuve et servir le tajine chaud avec la semoule, le tout saupoudré d'amandes.

# FRIPTURI DE MIEL ÎN STIL MAROCAN,

## BROCCOLI ȘI BULGUR

### MAROKKANISCHE LAMMSTEAKS, BROCCOLI UND BULGUR

### STEAKS D'AGNEAU À LA MAROCAINE, BROCOLI ET BOULGOUR DE BLÉ



PREGĂTIRE: 10 MINUTE | MARINARE: 30 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 20 MINUTE  
FORMAREA ABURULUI: 8 MINUTE | CANTITATE: 4 PORȚII

#### INGREDIENTE

##### NIVELUL 1

150 g de bulgur

350 ml de supă de legume sau de pui

10 g de coriandru verde, frunze și tulpini, tocate

1 ardei roșu, fără semințe, în cubulețe de 1 cm

##### NIVELUL 2

200 g broccoli

##### NIVELUL 3

4 bucăți de carne de miel pentru friptură (150 g fiecare)

##### MARINADĂ

1 lingură de ulei

2 lingurițe de amestec de condimente Ras el hanout

Sare și piper negru măcinat, după gust

#### INSTRUCȚIUNI

- 1 Preparați marinada pentru bucățile de carne de miel; într-un vas puțin adânc amestecați toate ingredientele pentru marinadă. Adăugați bucățile de carne. Lăsați-le la marinat timp de 30 minute.
- 2 Spălați bulgurul și scurgeți-l. Puneți toate ingredientele de gătit pentru nivelul 1 pe fundul oalei și amestecați-le până se omogenizează.
- 3 Așezați stratul inferior al grătarului reversibil în poziția inferioară în oală. Puneți broccoliul în tava multifuncțională și acoperiți-o cu capac. Așezați partea superioară a grătarului și introduceți stratul superior prin mânerul grătarului reversibil. Așezați cu grijă bucățile de carne de miel pe stratul superior al grătarului.
- 4 Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM. Selectați STEAM MEALS. Fixați temperatura la 180 °C și durata la 12 minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 8 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe număratoarea inversă). Verificați după 10 minute dacă s-a fiert.
- 5 La final, îndepărtați cu grijă tot grătarul cu carnea de miel și legumele.
- 6 Amestecați bulgurul și serviți-l cu miel și broccoli.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | MARINIEREN: 30 MINUTEN  
GESAMTGARZEIT: 20 MINUTEN | DAMPFAUFBAU: 8 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN

#### ZUTATEN

##### EBENE 1

150 g Bulgur

350 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe

10 g frischer Koriander mit Stängeln, gehackt

1 rote Paprikaschote, entkernt und in 1 cm große Würfel geschnitten

##### EBENE 2

200 g Broccoli

##### EBENE 3

4 Lammsteaks (je 150 g)

##### MARINADE

1 Esslöffel Öl

2 Teelöffel Gewürzmischung Ras el Hanout

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

#### ANLEITUNG

- 1 Marinade für Lammsteaks zubereiten: Alle Zutaten für die Marinade in einer flachen Schüssel vermischen. Steaks hinzufügen. Das Fleisch in der Marinade mindestens 30 Minuten stehen lassen.
- 2 Bulgur waschen und abtropfen lassen. Alle Zutaten aus Ebene 1 in den Topf geben und unter Rühren gut vermischen.
- 3 Untere Schicht auf das Wenderost in niedriger Position in den Topf geben. Broccoli in die Mehrzweckform geben und Deckel auflegen. Auf den Rost stellen und oberste Schicht durch die Griffe des Wenderosts geben. Die Lammsteaks vorsichtig auf den Rost legen.
- 4 Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen. STEAM MEALS auswählen. Die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 8 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter). Nach 10 Minuten prüfen, ob das Fleisch gar ist.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Rost mit Lamm und Gemüse vorsichtig aus dem Gerät nehmen.
- 6 Bulgur auflockern und mit Lamm und Broccoli servieren.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | MARINADE : 30 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 20 MINUTES | STEAM (CUIRE À LA VAPEUR) : 8 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

#### INGRÉDIENTS

##### NIVEAU 1

150 g de semoule perlée

350 ml de bouillon de poulet ou de légumes

10 g de coriandre fraîche, feuilles et tiges, hachées

1 poivron rouge, éépépiné et coupé en dés d'1 cm

##### NIVEAU 2

200 g de brocoli

##### NIVEAU 3

4 steaks d'agneau (150 g chacun)

##### MARINADE

1 cuillère à soupe d'huile

2 cuillères à café de ras el-hanout

Sel et poivre noir moulu, selon les goûts

#### PRÉPARATION

- 1 Préparer la marinade pour les steaks d'agneau : dans un plat creux, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Ajouter les steaks. Laisser mariner pendant minimum 30 minutes.
- 2 Rincer le blé et égoutter. Mettre tous les ingrédients du niveau 1 dans le fond de la cuve et bien mélanger.
- 3 Mettre le brocoli dans le moule tout usage, placer le couvercle sur le moule et fermer. Placer le moule sur le support réversible dans la cuve en position basse. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille. Déposer délicatement les steaks d'agneau sur le niveau supérieur du support.
- 4 Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM MEALS, régler la température sur 180 °C et la durée de cuisson sur 12 minutes. Appuyer sur START/ STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 8 minutes, puis le minuteur se déclenche). Vérifier la cuisson au bout de 10 minutes.
- 5 À la fin de la cuisson, retirer avec précaution le support contenant l'agneau et le brocoli.
- 6 Remuer le blé et servir de suite avec l'agneau et le brocoli.



## SOMON ÎN CRUSTĂ,

## LEGUME ÎN STIL ASIATIC ȘI CARTOFI NOI

## KNUSPRIG ÜBERBACKENER LACHS, GEMÜSE NACH ASIATISCHER ART UND FRÜHKARTOFFELN

## SAUMON EN CROÛTE, LÉGUMES À L'ASIATIQUE ET POMMES DE TERRE NOUVELLES



PREGĂTIRE: 15 MINUTE | GĂTIRE: 19 MINUTE PLUS 10 MINUTE MARINAREA  
CANTITATE: 4 PORȚII | FORMAREA ABURULUI: 11 MINUTE

### INGREDIENTE

#### NIVELUL 1

700 g cartofi noi mici, tăiați în jumătăți sau sferturi dacă sunt mari

250 ml de apă

1 linguriță sare

#### NIVELUL 2

200 g de morcovi, tăiați în bețișoare subțiri de 7 cm pe 0,5 cm

2 tije de apio, tăiate în bețișoare subțiri de 7 cm pe 0,5 cm

#### NIVELUL 3

1 limetă, coajă și zeamă

1 lingură de ulei din semințe de susan

1 lingură de sos de soia

Un cub de 2 cm de ghimbir,

ras

Un praf de fulgi de ardei

iute

1 linguriță de zahăr fin

4 fileuri de somon (130 g fiecare)

20 g de pesmet din pâine uscată

uscată

Sare și piper negru măcinat, după gust

### INSTRUCȚIUNI

**1** Într-un vas puțin adânc, puneți coaja de limetă, zeama de limetă, uleiul, sosul de soia, ghimbirul, fulgii de ardei iute și zahărul. Amestecați bine pentru a le omogeniza. Adăugați somonul și acoperiți-l complet cu amestec. Lăsați-l la marinat la temperatura camerei timp de 10 minute. Scoateți somonul (păstrați marinada) și presărați pesmet peste fiecare file. Apăsați ferm pesmetul în pește pentru a-l acoperi. Asezonați după gust.

**2** Puneți cartofii, apa și sarea pe fundul oalei. Amestecați ingredientele.

**3** Așezați stratul inferior al grătarului reversibil în poziția inferioară.

**4** Puneți morcovii și apio și marinada de pește în tava multifuncțională și acoperiți-o cu capacul. Așezați partea superioară a grătarului și introduceți stratul superior mănerele grătarului reversibil. Așezați cu grijă somonul pe stratul superior al grătarului.

**5** Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM. Selectați STEAM MEALS, fixați temperatura la 170 °C și durată la 8 minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 11 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe numărătoarea inversă).

**6** La final, îndepărtați cu grijă tot grătarul cu somonul și legumele.

**7** Scurgeți cartofii noi, apoi serviți-i cu somon și legume.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 19 MINUTEN, PLUS 10 MINUTEN  
MARINIERZEIT | ERGIBT: 4 PORTIONEN | DAMPFAUFBAU: 11 MINUTEN

### ZUTATEN

#### EBENE 1

700 g kleine Frühkartoffeln, halbiert oder geviertelt, wenn groß

250 ml Wasser

1 Teelöffel Salz

#### EBENE 2

200 g Karotten, in dünne Streifen geschnitten (7x0,5 cm)

2 Stangen Sellerie, in dünne Streifen geschnitten (7x0,5 cm)

#### EBENE 3

1 Limette, Schale und Saft

1 Esslöffel Sesamöl

1 Esslöffel Sojasauce

Ein Würfel Ingwer (2 cm), gerieben

Eine Prise Chiliflocken

1 Teelöffel Streuzucker

4 Lachsfilets (je 130 g)

20 g Paniermehl

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

### ANLEITUNG

**1** Limettenschale, Limettensaft, Öl, Sojasauce, Ingwer, Chili und Zucker in eine flache Schüssel geben. Gut verrühren. Den Lachs dazugeben und wenden, bis er vollständig bedeckt ist. Lachs in der Marinade 10 Minuten stehen lassen. Lachs entnehmen (Marinade aufbewahren) und jedes Filet mit Paniermehl bestreuen. Paniermehl fest auf den Fisch drücken, damit er ganz bedeckt ist. Nach Geschmack würzen.

**2** Kartoffeln, Wasser und Salz in den Topf geben. Zusammen umrühren.

**3** Untere Schicht auf das Wenderost in niedriger Position stellen.

**4** Karotten, Sellerie und Fischmarinade in die Mehrzweckform geben und mit Deckel verschließen. Auf den Rost stellen und oberste Schicht durch die Griffe des Wenderosts geben. Den Lachs vorsichtig oben auf den Rost legen.

**5** Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen. STEAM MEALS auswählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 11 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).

**6** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Rost mit Lachs und Gemüse vorsichtig aus dem Gerät entnehmen.

**7** Frühkartoffeln abgießen und mit Lachs und Gemüse servieren.

PRÉPARATION : 15 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 19 MINUTES PLUS 10 MINUTES  
DE MARINADE | MONTÉE EN PRESSION : 11 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

### INGRÉDIENTS

#### NIVEAU 1

700 g de pommes de terre nouvelles, coupées en deux ou en quartiers si elles sont trop grandes

250 ml d'eau

1 cuillère à café de sel

#### NIVEAU 2

200 g de carottes, coupés en bâtonnets fins de 7 cm sur 0,5 cm

2 branches de céleri, coupées en bâtonnets fins de 7 cm sur 0,5 cm

#### NIVEAU 3

1 citron vert, zeste et jus

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cube de 2 cm de gingembre, râpé

1 pincée de flocons de piment

1 cuillère à café de sucre semoule

4 filets de saumon (130 g chacun)

20 g de chapelure

Sel et poivre noir moulu au goût

### PRÉPARATION

**1** Dans un plat creux, mettre les zestes de citron vert, le jus du citron vert, l'huile, la sauce soja, le gingembre, le piment et le sucre. Bien remuer pour mélanger. Ajouter le saumon et l'enrober complètement. Laisser mariner pendant 10 minutes. Retirer le saumon (réserver de côté la marinade) et saupoudrer chaque filet de chapelure. Presser vigoureusement la chapelure sur le poisson. Assaisonner selon les goûts.

**2** Mettre les pommes de terre, l'eau et le sel dans le fond de la cuve. Bien mélanger.

**3** Recouvrir le niveau inférieur du support réversible avec de l'aluminium.

**4** Mettre les carottes et le céleri dans le moule tout usage et verser dessus la marinade du poisson. Placer le couvercle sur le moule et fermer. Placer le moule sur le support réversible en position de cuisson vapeur. Puis placer le support dans la cuve. Faire passer la partie supérieure dans les poignées de la grille. Déposer délicatement le saumon sur la partie supérieure du support.

**5** Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM. Sélectionner STEAM MEALS, régler la température sur 170 °C et la durée de cuisson sur 8 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 11 minutes, puis le minuteur se déclenche).

**6** À la fin de la cuisson, retirer avec précaution tout le support contenant le saumon et les légumes.

**7** Égoutter les pommes de terre nouvelles, puis servir avec le saumon et les légumes.

# RATATOUILLE



PREGĂTIRE: 20 MINUTE | GĂTIRE: 31 MINUTE | CANTITATE: 4 PORȚII  
ACUMULAREA PRESIUNII: 12 MINUTE | ELIBERAREA PRESIUNII: RAPIDĂ

## INGREDIENTE

1 ceapă mare, tăiată cubulețe  
3 caței de usturoi, tocați  
300 g de vinete, tăiate cubulețe  
1 ardei roșu mic, fără sămburi și tăiat cubulețe  
1 ardei verde mic, fără sămburi și tăiat cubulețe  
1 ardei galben mic, fără sămburi și tăiat cubulețe  
500 g de dovlecei, tăiați cubulețe  
2 conserve de 400 g de roșii tocate  
300 ml de apă  
2 lingurițe de amestec din plante aromatice uscate  
Sare și piper negru proaspăt măcinat  
Frunze de busuioc verde tocate pentru decor

### RECOMANDARE

În cazul în care cantitatea de lichid este prea mare, se poate reduce prin gătire timp de câteva minute la SEAR/ SAUTÉ.

## INSTRUCȚIUNI

- 1 Selectați SEAR/SAUTÉ, fixați la 3 și apăsați pe START. Adăugați uleiul în oală și lăsați-l să se încălzească timp de 2 minute.
- 2 Puneți ceapa tocată în oala de gătit și prăjiți-o timp de 4-5 minute, până devine moale și translucidă. Adăugați usturoiul și continuați să gătiți încă 2 minute înainte de a adăuga cubulețele de vinete, ardei și dovlecei. Selectați 4 și gătiți timp de 5 minute, înainte de a adăuga roșiile tocate, apa, plantele aromatice și condimentele.
- 3 Închideți capacul și puneți glisorul în poziția din partea stângă, asigurându-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL. Selectați PRESSURE și fixați la HIGH. Fixați durata la 5 minute. Utilizați săgețile din partea stângă a ecranului pentru a selecta PRESSURE RELEASE și selectați QUICK RELEASE. Apoi apăsați pe START/STOP pentru a începe gătitul (aparatură va genera abur timp de 12 minute înainte de a începe gătitul).
- 4 Decorați cu frunze de busuioc verde și serviți fierbinte.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | GESAMTARZEIT: 31 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN  
DRUCKAUFBAU: 12 MINUTEN | DRUCKENTLASTUNG: SCHNELL

## ZUTATEN

1 große Zwiebel, gewürfelt 3  
Knoblauchzehen, gehackt  
300 g Aubergine, gewürfelt  
1 kleine rote Paprika, entkernt und gewürfelt  
1 kleine grüne Paprika, entkernt und gewürfelt  
1 kleine gelbe Paprika, entkernt und gewürfelt  
500 g Zucchini, gewürfelt  
2 Dosen Tomaten stückig (je 400 g)  
300 ml Wasser  
2 Teelöffel getrocknete gemischte Kräuter  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Frisch gehackte Basilikumblätter zum Garnieren

### TIPP

Wenn zu viel Flüssigkeit vorhanden ist, kann diese reduziert werden, indem Sie einige Minuten auf der Stufe SEAR/SAUTÉ weitergaren.

## ANLEITUNG

- 1 SEAR/SAUTÉ auswählen, auf 3 einstellen und START drücken. Das Öl in den Topf geben und 2 Minuten lang erhitzen.
- 2 Die gehackte Zwiebel in den Kochtopf geben und 4-5 Minuten dünsten, bis die Zwiebel weich und glasig ist. Den Knoblauch begeben und weitere 2 Minuten dünsten, bevor die gewürfelte Aubergine, Pfeffer und Zucchini hinzugefügt werden. 4 auswählen und 5 Minuten lang garen, dann die gehackten Tomaten, Kräuter und Gewürzmischung hinzufügen.
- 3 Deckel schließen, Schieberegler nach links schieben, darauf achten, dass das Druckventil sich in der Position SEAL befindet. PRESSURE auswählen und HIGH einstellen. Die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Mit den Pfeilen auf der linken Seite PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca. 12 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang beginnt).
- 4 Heiß mit frischen Basilikumblättern garniert servieren.

PRÉPARATION : 20 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 31 MINUTES QUANTITÉ : 4 PORTIONS | MONTÉE EN PRESSION : 12 MINUTES DÉCOMPRESSION : RAPIDE

## INGRÉDIENTS

1 gros oignon, coupé en dés  
3 gousses d'ail, hachées  
300 g d'aubergine, coupée en dés  
1 petit poivron rouge, épépiné et coupé en dés  
1 petit poivron vert, épépiné et coupé en dés  
1 petit poivron jaune, épépiné et coupé en dés  
500 g de courgettes, coupées en dés  
2 boîtes de tomates concassées (400 g chacune)  
300 ml d'eau  
2 cuillères à café de mélange d'herbes séchées  
Sel et poivre noir fraîchement moulu  
Feuilles de basilic frais hachées, pour décorer

### REMARQUE :

S'il y a trop de liquide, vous pouvez laisser réduire pendant quelques minutes sur SEAR/SAUTÉ.

## PRÉPARATION

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ, régler sur 3 et appuyer sur START. Ajouter l'huile dans la cuve et laisser préchauffer pendant 2 minutes.
- 2 Faire rissoler l'oignon émincé dans la cuve de cuisson pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes de plus avant d'ajouter l'aubergine, les poivrons et les courgettes en dés. Régler sur 4 et cuire pendant 5 minutes avant d'incorporer les tomates concassées, les herbes et les assaisonnements.
- 3 Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la gauche. Vérifier que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL. Appuyer sur PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée sur 5 minutes et appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Utiliser les flèches à gauche de l'affichage pour sélectionner PRESSURE RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur START/ STOP pour commencer la cuisson (l'appareil monte en pression pendant environ 12 minutes avant de démarrer la cuisson).
- 4 Décorer avec les feuilles de basilic frais et servir chaud.



## LEGUME RĂDĂCINOASE FRIPTE

### GERÖSTETES

### WURZELGEMÜSE LÉGUMES

### RACINES RÔTIS



PREGĂTIRE: 10 MINUTE | GĂTIRE: 23 MINUTE | ABUR: 8 MINUTE | CANTITATE: 4 PORȚII  
PRĂJIRE CU AER CALD ȘI ABUR: 15 MINUTE

#### INGREDIENTE

650 g de legume  
rădăcinoase (sfeclă roșie,  
morcov, păstârnac,  
cartofi dulci sau cartofi)  
1-2 linguri de ulei  
1 lingură de frunze de  
cimbru verde  
Sare de mare, asezonați  
după gust  
250 ml apă

#### INSTRUCȚIUNI

- 1 Curățați legumele și tăiați-le în bucăți egale de 3-4 cm.
- 2 Puneți într-un castron legumele, uleiul, frunzele de cimbru și sarea. Amestecați-le și asigurați-vă că toate legumele sunt acoperite cu ulei. Puneți în coșul Cook & Crisp.
- 3 Puneți apă pe fundul oalei. Așezați coșul Cook & Crisp deasupra. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM.
- 4 Selectați STEAM AIR FRY, fixați temperatura la 200 °C și durata la 15 minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe gătirea (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 8 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe număratoarea inversă).
- 5 Verificați legumele după 13 minute pentru a vedea dacă sunt gătite așa cum doriți. La final, scoateți cu grijă coșul Cook & Crisp și serviți legumele fierbinți.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 23 MINUTEN  
DAMPFGAREN: 8 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN | STEAM AIR FRY: 15 MINUTEN

#### ZUTATEN

650 g gemischtes  
Wurzelgemüse, (rote  
Bete, Karotte, Pastinaken,  
Süßkartoffeln oder  
Kartoffeln)  
1-2 Esslöffel Öl  
1 Esslöffel frische  
Thymianblätter  
Meersalz, nach Belieben  
250 ml Wasser

#### ANLEITUNG

- 1 Gemüse schälen und in etwa 3-4 cm große Stücke schneiden.
- 2 Gemüse, Öl, Thymianblätter und Salz in eine Schüssel geben. Vermischen; darauf achten, dass das Gemüse vollständig mit Öl bedeckt ist. In den Koch & Knusper-Korb geben.
- 3 Wasser in den Topf geben. Koch & Knusper-Korb darauf platzieren. Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen.
- 4 AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. START/ STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 8 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 5 Nach 13 Minuten eine Garprobe machen, ob es gar genug ist. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Koch & Knusper-Korb vorsichtig entnehmen und das Gemüse heiß servieren.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 23 MINUTES  
DURÉE DE CUISSON À LA VAPEUR : 8 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS  
DURÉE DE CUISSON EN MODE RÔTI VAPEUR : 15 MINUTES

#### INGRÉDIENTS

650 g de légumes racines  
(betteraves, carottes,  
panais, patates douces ou  
pommes de terre)  
1-2 cuillères à soupe d'huile  
1 cuillère à soupe de feuilles  
de thym frais  
Sel de mer  
250 ml d'eau

#### PRÉPARATION

- 1 Peler les légumes et les couper en morceaux de taille égale d'environ 3 à 4 cm.
- 2 Dans un saladier, ajouter les légumes, l'huile, les feuilles de thym et du sel. Mélanger pour bien enrober les légumes d'huile. Disposer le tout dans le panier.
- 3 Ajouter l'eau dans le fond de la cuve. Disposer le panier par dessus. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position médiane COMBI-STEAM.
- 4 Sélectionner STEAM AIR FRY, régler la température sur 200 °C et la durée sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 8 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 5 Vérifier la cuisson au bout de 13 minutes. À la fin de la cuisson, retirer le panier avec précaution et servir les légumes chauds.



## CARTOFI GRATINAȚI CU BACON

## KARTOFFELGRATIN MIT SPECK

## GRATIN DE POMMES DE TERRE AU BACON

PREGĂTIRE: 10 MINUTE | GĂTIRE: 37 MINUTE | CANTITATE: 4 PORȚII  
FORMAREA ABURULUI: 11 MINUTE

### INGREDIENTE

25 g de unt  
1 ceapă medie, tăiată cubulețe  
190 g de bucățele mici de slănină sau bacon  
1 kg de cartofi, curățați de coaja și tăiați în felii subțiri  
1 cățel de usturoi, tocat  
Sare și piper, după gust  
450 ml de supă de legume sau de pui  
100 g brânză gruyère, rasă

### INSTRUCȚIUNI

- 1** Puneți glisorul în poziția AIR FRY/COOKER. Selectați SEAR/SAUTÉ și fixați la 4. Selectați START/STOP pentru a începe. Puneți untul în oală și preincălziți timp de 2 minute.
- 2** Adăugați ceapa și bucățelele de slănină, prăjiți câteva minute până se rumenesc și scoateți-le din oală. Opriți aparatul. Lăsați-l să se răcească câteva minute.
- 3** Așezați în oală straturi alternative de cartofi și ceapă, bucățele de slănină și usturoi și asezonați după gust.
- 4** Turnați supă și acoperiți cu un strat de brânză gruyère rasă.
- 5** Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM. Selectați STEAM AIR FRY și fixați temperatura la 180 °C. Fixați durata la 20 minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe gătitarea (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 11 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe numărătoarea inversă).
- 6** La final, scoateți oala din aparat și serviți cartofii gratinați fierbinți.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 37 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN  
STEAM (DAMPFGAREN): 11 MINUTEN

### ZUTATEN

25 g Butter  
1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt  
190 g Speckstreifen oder fein zerhackter Speck  
1 kg Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten, 1 Knoblauchzehe, gehackt  
Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
450 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe  
100 g Gruyère-Käse, gerieben

### ANLEITUNG

- 1** Schieberegler auf die Position AIR FRY/COOKER stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und auf 4 einstellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen. Butter in den Topf geben und 2 Minuten lang vorheizen.
- 2** Zwiebel und Speckstreifen unterrühren, goldbraun garen und aus dem Topf nehmen. Gerät ausschalten. Ein paar Minuten abkühlen lassen.
- 3** Kartoffeln mit Zwiebel, Speckstreifen, Knoblauch im Topf schichten und abschmecken.
- 4** Brühe dazugeben und mit einer Schicht geriebenen Gruyère bedecken.
- 5** Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen. STEAM AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 11 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 6** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Topf aus dem Gerät nehmen und das Gratin heiß servieren.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 37 MINUTES  
QUANTITÉ : 4 PORTIONS | STEAM (CUIRE À LA VAPEUR) : 11 MINUTES

### INGRÉDIENTS

25 g de beurre  
1 oignon moyen, coupé en dés  
190 g de lardons ou de bacon coupés en petits morceaux  
1 kg de pommes de terre, pelées et tranchées finement  
1 gousse d'ail, émincée  
Sel et poivre  
450 ml de bouillon de poulet ou de légumes  
100 g de gruyère râpé

### PRÉPARATION

- 1** Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur 4. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Ajouter le beurre dans la cuve et préchauffer pendant 2 minutes.
- 2** Incorporer l'oignon et les lardons et faire rissoler pendant quelques minutes jusqu'à coloration. Les retirer de la cuve. Éteindre l'appareil. Laisser refroidir pendant quelques minutes.
- 3** Dans la cuve, disposer en couches les pommes de terre, l'oignon, les lardons et l'ail. Assaisonner selon les goûts.
- 4** Verser dessus le bouillon et recouvrir d'une couche de gruyère râpé.
- 5** Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position STEAM CRISP. Appuyer sur STEAM AIR FRY, régler la température sur 180 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 11 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 6** À la fin de la cuisson, enlever la cuve de l'appareil et servir le gratin chaud.





# BRIOCHE



PREGĂTIRE: 40 MINUTE PLUS 1 ORĂ 40 MINUTE DOSPIRE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 27 MINUTE  
CANTITATE: 1 PĂINE (8-10 PORȚII) | FORMAREA ABURULUI: 15 MINUTE  
DURATA DE COACERE CU ABUR: 12 MINUTE

## INGREDIENTE

375 g făină albă pentru pâine  
5 g drojdie instant  
40 g de zahăr fin  
5 g sare  
90 ml lapte integral  
călduț  
3 ouă mari  
150 g unt sărat, tăiat cubulețe și moale  
250 ml de apă  
Unt moale pentru uns  
1 gălbenuș de ou bătut cu 1 lingură de apă, pentru uns

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un mixer cu bol, amestecați făina, drojdia, zahărul, sarea, laptele și 3 ouă. Frământați la viteza mică până obțineți un aluat omogen. Treceți la viteza medie și amestecați timp de 8-10 minute.
- Frământând la viteză medie, adăugați treptat cubulețele de unt moale până când omogenizați tot untul. Acest lucru poate dura 5 minute. Răzuiți părțile laterale ale bolului pentru a vă asigura că tot untul este încorporat. Aluatul va fi foarte moale.
- Acoperiți vasul și lăsați-l la frigider peste noapte sau timp de 8-10 ore până când devine ferm.
- Împărțiți aluatul în 7 bucăți egale. Formați o bilă din fiecare bucată. (Aluatul este lipicios, adăugați puțină făină pentru a forma bilele mai ușor).
- Ungeți coșul Cook & Crisp. Tăiați foaia de copt într-un cerc de dimensiune potrivită pentru a acoperi partea de jos a coșului Cook & Crisp. Puneți 6 chifle pe părțile laterale ale coșului Cook & Crisp și 1 în mijloc. Adăugați 250 ml de apă în oală. Introduceți oala. Închideți capacul. Puneți glisorul în poziția AIR FRY/COOKER.
- Selectați PROVE, fixați temperatura la 35 °C și durata la 1 oră și 40 minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe dospirea. După 1 oră și 40 minute, verificați aluatul pentru a vă asigura că și-a dublat volumul. Ungeți partea de sus a brișei cu ou. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM.
- Selectați STEAM BREAD, fixați temperatura la 160 °C și durata la 12 minute. Selectați START/STOP pentru a începe gătirea (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 15 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe număratoarea inversă).
- La final, suprafața pâinii va fi crocantă și rumenă. Scoateți cu grijă coșul Cook & Crisp din oală. Lăsați pâinea să se răcească 30 minute înainte de a o tăia.

ZUBEREITUNG: 40 MINUTEN PLUS 1 STUNDE 40 MIN. BACKZEIT | GESAMTGARZEIT: 27 MINUTEN | ERGIBT: CA. 1 LAIB (8-10 PORTIONEN) | DAMPFAUFBAU: 15 MINUTEN  
BACKZEIT: 12 MINUTEN

## ZUTATEN

375 g Weizenmehl, mindestens Typ 550  
5 g Instant-Hefe 40 g Streuzucker  
5 g Salz  
90 ml Vollmilch, erhitzt  
3 große Eier  
150 g gesalzene Butter, gewürfelt und weich  
250 ml Wasser Weiche Butter zum Einfetten  
1 Eigelb mit 1 Esslöffel Wasser verquirlt, für die Eimasse

## ANLEITUNG

- Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Milch und 3 Eier mit einem Stabmixer vermischen. Auf niedriger Stufe kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Geschwindigkeit auf mittlere Stufe erhöhen und 8-10 Minuten lang mixen.
- Nach und nach die weiche Butter bei mittlerer Geschwindigkeit hinzufügen, und zwar einzelne Würfel, bis die gesamte Butter untergemischt ist (dies kann 5 Minuten dauern). Die Seiten der Schüssel abkratzen, damit die gesamte Butter eingearbeitet ist. Der Teig wird sehr weich sein.
- Die Schüssel abdecken und über Nacht oder 8-10 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis der Teig fest ist.
- Den Teig in 7 gleich große Stücke aufteilen. Jedes Stück zu einer Kugel rollen. (Der Teig ist klebrig; etwas zusätzliches Mehl kann beim Ausrollen der Kugeln helfen).
- Koch & Knusper-Korb einfetten. Backpapier kreisförmig zuschneiden und auf den Boden des Koch & Knusper-Korbs auslegen. 6 Brötchen an den Seiten des Koch & Knusper-Korbs und eins in der Mitte anordnen. 250 ml Wasser in den Topf geben. In den Topf geben. Deckel schließen. Schieberegler auf die Position AIR FRY/COOKER einstellen.
- PROVE auswählen, die Temperatur auf 35 °C und die Zeit auf 1 Stunden 40 Minuten einstellen. Die START/STOP-Taste drücken, um mit dem Backen zu beginnen. Nach 1 Stunde 40 Minuten prüfen, ob sich der Teig in der Größe verdoppelt hat. Die Oberseite der Brioche mit Eimasse bestreichen. Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen.
- STEAM BREAD auswählen, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Backen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 15 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- Am Ende des Backvorgangs ist die Kruste des Brotes knusprig und braun. Den Koch & Knusper-Korb vorsichtig aus dem Topf entnehmen. Das Brot vor dem Aufschneiden etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

PRÉPARATION : 40 MINUTES PLUS 1 HEURE 40 MINUTES DE LEVÉE  
DURÉE TOTALE DE CUISSON : 27 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PAIN (8-10 PORTIONS)  
MONTÉE EN PRESSION : 15 DURÉE DE CUISSON EN MODE | PAIN VAPEUR : 12 MINUTES

## INGRÉDIENTS

375 g de farine blanche 5  
g de levure instantanée  
40 g de sucre semoule  
5 g de sel  
90 ml de lait entier chaud  
3 gros œufs  
150 g de beurre salé ramolli,  
en cubes  
250 ml d'eau  
Beurre ramolli pour graisser  
le plat  
1 jaune d'œuf, battu avec 1  
cuillère à soupe d'eau, pour  
badigeonner

## PRÉPARATION

- Dans un robot, mixer la farine, la levure, le sucre, le sel, le lait et les 3 œufs. Pétrir à faible vitesse jusqu'à obtenir une pâte lisse. Passer à vitesse moyenne et mixer pendant 8 à 10 minutes.
- À vitesse moyenne, ajouter progressivement les cubes de beurre ramolli jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé. Cela peut prendre 5 minutes. Racler les bords du saladier pour s'assurer que tout le beurre est incorporé. La pâte sera très souple.
- Couvrir le saladier et mettre au frigo toute une nuit ou pendant 8 à 10 heures pour obtenir une texture ferme.
- Diviser la pâte en 7 morceaux de taille égale. Former une boule avec chaque morceau (la pâte est collante, ajouter de la farine permet de former des boules plus facilement).
- Graisser le panier Cook & Crisp. Découper un cercle de papier cuisson de manière à pouvoir le mettre dans le fond du panier. Dans le panier, arranger 6 pains en cercle et en placer 1 au milieu. Ajouter 250 ml d'eau dans la cuve. Le placer dans la cuve. Fermer le couvercle. Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER.
- Sélectionner PROOF, régler la température sur 35 °C et la durée de cuisson sur 1 heure 40 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la levée. Au bout d'1 heure 40 minutes, vérifier que la pâte a doublé de volume. Badigeonner le dessus de la brioche avec l'œuf battu. Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- Sélectionner STEAM BREAD, régler la température sur 160 °C et la durée sur 12 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 15 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- À la fin de la cuisson, la surface du pain sera croustillante et dorée. Retirer le panier de la cuve avec précaution. Laisser le pain refroidir pendant environ 30 minutes avant de le trancher.



# PÂINE ALBĂ

## WEISSBROT

### PAIN

### BLANC



PREGĂTIRE: 15 MINUTE PLUS 1 ORĂ 50 MINUTE DOSPIRE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 35 MINUTE  
CANTITATE: 1 PÂINE (8-10 PORȚII) | FORMAREA ABURULUI: 15 MINUTE

#### INGREDIENTE

500 g de făină de pâine plus  
2 linguri

7 g de drojdie instant

300 ml de apă caldă

1 linguriță de sare

2 1/2 linguri de ulei de  
măsline

250 ml de apă

Unt moale pentru uns

#### INSTRUCȚIUNI

- 1 Într-un castron mare, amestecați făina, drojdia, 300 ml de apă caldă, sarea și uleiul de măsline. Frământați până obțineți un aluat omogen. Dacă este necesar, adăugați treptat câte o jumătate de lingură. Modelați aluatul într-o bilă.
- 2 Tăiați foaia de copt într-un cerc de dimensiune potrivită pentru a acoperi partea de jos a coșului Cook & Crisp. Transferați aluatul în coșul Cook & Crisp. Introduceți oala. Închideți capacul. Puneți glisorul în poziția AIR FRY/COOKER. Selectați PROVE, fixați temperatura la 35 °C și durata la 60 de minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe prima dospire. La finalul dospirii, scoateți coșul Cook & Crisp.
- 3 Adăugați 250 ml de apă în oală. Apăsați ușor pe aluat pentru a scoate aerul, apoi modelați-l din nou într-o bilă. Puneți aluatul înapoi în coșul Cook & Crisp și introduceți coșul Cook & Crisp în oală. Închideți capacul.
- 4 Selectați PROVE, fixați temperatura la 35 °C și durata la 50 de minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe a doua dospire. După 50 de minute, verificați aluatul pentru a vă asigura că și-a dublat volumul. La final, închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM.
- 5 Selectați STEAM BREAD, fixați temperatura la 180 °C și durata la 20 minute. Selectați START/STOP pentru a începe gătirea (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 15 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe număratoarea inversă).
- 6 La final, suprafața pâinii va fi crocantă și rumenă. Scoateți cu grijă coșul Cook & Crisp din oală. Lăsați pâinea să se răcească 30 minute înainte de a o tăia.

ZUBEREITUNG: 15 MIN. PLUS 1 STUNDE 50 MIN. BACKZEIT | GESAMTGARZEIT: 35 MINUTEN  
ERGIBT: CA. 1 LAIB (8-10 PORTIONEN) | DAMPFAUFBAU: 15 MINUTEN

#### ZUTATEN

500 g Mehl, Typ 550

2 Esslöffel

7 g Trockenhefe

300 ml lauwarmes Wasser

1 Teelöffel Salz

2 1/2 Esslöffel Olivenöl

250 ml Wasser

Weiche Butter zum  
Einfetten

#### ANLEITUNG

- 1 In einer großen Rührschüssel Mehl, Hefe, 300 ml lauwarmes Wasser, Salz und Olivenöl vermischen. Kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Falls erforderlich, jeweils 1/2 Esslöffel mehr Mehl hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- 2 Backpapier kreisförmig zuschneiden und auf den Boden des Koch & Knusper-Korbs legen. Teig in den Koch & Knusper-Korb geben. In den Topf geben. Deckel schließen. Schieberegler auf die Position AIR FRY/COOKER stellen. PROVE auswählen, die Temperatur auf 35 °C und die Zeit auf 60 Minuten einstellen. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den ersten Gärvorgang zu starten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, den Koch & Knusper-Korb entnehmen.
- 3 250 ml Wasser in den Topf geben. Teig durch leichtes Drücken komprimieren und zu einer Kugel formen. Den Teig wieder in den Koch & Knusper-Korb geben, dann den Koch & Knusper-Korb in den Topf geben. Den Deckel schließen.
- 4 PROVE auswählen, die Temperatur auf 35 °C und die Zeit auf 50 Minuten einstellen. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den zweiten Gärvorgang zu starten. Nach 50 Minuten prüfen, ob sich die Größe des Teigs verdoppelt hat. Wenn der Vorgang beendet ist, den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen.
- 5 BREAD auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Backen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 15 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 6 Am Ende des Backvorgangs ist die Kruste des Brotes schön knusprig und braun. Den Koch & Knusper-Korb vorsichtig aus dem Topf nehmen. Das Brot vor dem Aufschneiden etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

PRÉPARATION : 15 MINUTES PLUS 1 HEURE 50 MINUTES DE LEVÉE | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 35 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PAIN (8-10 PORTIONS)  
MONTÉE EN PRESSION : 15 MINUTES

#### INGRÉDIENTS

500 g de farine blanche,  
plus 2 cuillères à soupe  
supplémentaires

7 g de levure instantanée

300 ml d'eau chaude

1 cuillère à café de sel

2 1/2 cuillères à soupe  
d'huile d'olive

250 ml d'eau

Beurre ramolli pour graisser  
le plat

#### PRÉPARATION

- 1 Dans un robot ou un grand saladier, mélanger la farine, la levure, 300 ml d'eau chaude, le sel et l'huile d'olive. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si besoin, ajouter la farine supplémentaire en versant 1/2 cuillère à soupe à la fois. Former une boule avec la pâte.
- 2 Découper un cercle de papier cuisson de manière à pouvoir le mettre dans le fond du panier Cook & Crisp. Disposer la pâte dans le panier. Le placer dans la cuve. Fermer le couvercle. Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. Sélectionner PROVE, régler la température sur 35 °C et la durée de cuisson sur 60 minutes. Appuyer sur START/ STOP pour démarrer la première levée. À la fin de la levée, retirer le panier.
- 3 Ajouter 250 ml d'eau dans la cuve. Dégonfler la pâte en appuyant légèrement dessus, puis reformer une boule. Remettre la pâte dans le panier Cook & Crisp, puis placer le panier dans la cuve. Fermer le couvercle.
- 4 Sélectionner PROVE, régler la température sur 35 °C et la durée de cuisson sur 50 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la seconde levée. Au bout de 50 minutes, vérifier que la pâte a doublé de volume. À la fin de l'opération, fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- 5 Sélectionner STEAM BREAD, régler la température sur 180 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 15 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 6 À la fin de la cuisson, la surface du pain sera croustillante et dorée. Retirer le panier de la cuve avec précaution. Laisser le pain refroidir pendant environ 30 minutes avant de le trancher.





# TORT CU MORCOVI

## KAROTTENKUCHEN

## GÂTEAU À LA

## CAROTTE



PREGĂTIRE: 15 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 1 ORĂ 5 MINUTE | CANTITATE: 8 PORȚII | ACUMULARE DE ABUR: 20 MINUTE

### INGREDIENTE

300 g de făină  
15 g de praf de copt  
1 linguriță de scorțișoară  
1/2 linguriță de nucșoară  
1/4 linguriță de cardamom  
250 g de zahar fin  
125 ml de ulei de floarea soarelui  
3 ouă  
250 g de morcovi, rași fin  
50 g de fistic prăjit, tocat grosier  
50 g de nuci, tocate grosier  
Coaja de la 1 portocală netratată cu ceară

### PENTRU GLAZURĂ

300 g de cremă de brânză, la temperatura camerei  
50 g de unt moale  
100 g de zahăr pudră

### ÎN PLUS

Spray pentru gătit sau ulei pentru ungere  
Jumătăți de nucă pentru decor

### INSTRUCȚIUNI

- 1 Turnați 700 ml de apă în oală. Pulverizați sau ungeți fundul unei tăvi multifuncționale cu spray pentru gătit sau ulei și tapetați cu făină. Acoperiți baza cu hârtie de copt.
- 2 Puneți făina, praful de copt și condimentele într-un castron mediu. Amestecați bine și puneți deoparte.
- 3 Într-un castron mare, puneți zahărul, uleiul și ouăle și bateți-le împreună, apoi adăugați treptat amestecul de făină și amestecați până se omogenizează complet. Adăugați morcovii, nucile și coaja de portocală până se omogenizează uniform. Turnați aluatul în tava de copt pregătită.
- 4 Puneți tava pe grătarul reversibil în poziția inferioară, apoi introduceți grătarul în oală. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM.
- 5 Selectați STEAM BAKE, fixați temperatura la 160 °C și durata la 45 minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe gătirea (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 20 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe numărătoarea inversă).
- 6 La final, verificați dacă s-a copt introducând o scobitoare de lemn în mijlocul blatului de tort. Dacă iese curată, scoateți grătarul cu tava și lăsați-o la răcit cel puțin 1 oră. Dacă pe scobitoare rămân firimituri umede sau aluat, continuați să coaceți până când scobitoarea iese curată.
- 7 În timp ce blatul de tort se răcește, puneți crema de brânză, untul și zahărul într-un castron mare și bateți-le până obțineți un amestec cremos și omogen.
- 8 După ce blatul de tort s-a răcit, tăiați-l în jumătate pe orizontală și umpleți-l cu o treime din glazură. Întindeți pe deasupra glazura rămasă și decorați cu jumătăți de nucă sau felii de morcovi.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 1 STUNDE 5 MINUTEN | ERGIBT: 8 PORTIONEN | DAMPFAUFBAU: 20 MINUTEN

### ZUTATEN

300 g Mehl  
15 g Backpulver  
1 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel Muskatnuss  
1/4 Teelöffel Kardamom  
250 g Streuzucker  
125 ml Sonnenblumenöl  
3 Eier  
250 g Karotten, fein gerieben  
50 g geröstete Pistazien, grob gehackt  
50 g Walnüsse, grob gehackt  
Schale 1 ungewachsenen Orange

### FÜR DIE GLASUR

300 g Frischkäse, Zimmertemperatur  
50 g weiche Butter  
100 g Puderzucker

### ZUSÄTZLICH

Kochspray oder Öl zum Einfetten  
Walnushälften als Dekoration

### ANLEITUNG

- 1 700 ml Wasser in den Topf gießen. Mehrzweckform mit weicher Butter einfetten. Boden und Seite der Form mit Backpapier auslegen.
- 2 Mehl, Backpulver und Gewürze in eine mittelgroße Schüssel geben. Gut vermischen und beiseitestellen.
- 3 Zucker, Öl und Eier in einer großen Schüssel verschlagen und dann nach und nach die Mehlmischung hinzugeben, bis alles vollkommen vermengt ist. Karotten, Nüsse und Orangenzeste einrühren, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform gießen.
- 4 Die Form auf dem Wenderost auf die untere Position stellen, dann den Rost im Topf platzieren. Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position für den mittleren Modus stellen.
- 5 STEAM BAKE auswählen, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 45 Minuten einstellen. START /STOP drücken um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 20 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 6 Nach Ende der Backzeit einen hölzernen Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stechen, um zu überprüfen, ob er gar ist. Wenn er beim Herausziehen sauber ist, den Rost mit der Form herausnehmen und für mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Falls sich feuchte Krümel oder Teig am Zahnstocher befinden, das Backen fortsetzen, bis der Zahnstocher sauber bleibt.
- 7 Während der Kuchen abkühlt, Frischkäse, Butter und Zucker in eine große Schüssel geben und cremig schlagen.
- 8 Wenn der Kuchen abgekühlt ist, waagrecht durchschneiden und ein Drittel der Glasur zwischen den Hälften verteilen. Den Rest der Glasur oben auf den Kuchen geben und mit Walnushälften oder Karottenscheibchen dekorieren.

PRÉPARATION : 15 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 1 HEURE ET 5 MINUTES | QUANTITÉ : 8 PORTIONS | MONTÉE EN PRESSION : 20 MINUTES

### INGREDIENTS

300 g de farine  
15 g de levure chimique  
1 cuillère à café de cannelle  
1/2 cuillère à café de noix de muscade  
1/4 de cuillère à café de cardamome  
250 g de sucre semoule  
125 ml d'huile de tournesol  
3 œufs  
250 g de carottes finement râpées  
50 g de pistaches torréfiées, hachées grossièrement  
50 g de noix, hachées grossièrement  
Le zeste d'une orange non paraffinée

### POUR LE GLAÇAGE

300 g de fromage à tartiner, à température ambiante  
50 g de beurre ramolli  
100 g de sucre glace

### SUPPLÉMENTAIRE

Spray de cuisson ou huile pour le graissage  
Cerneaux de noix pour la décoration

### PRÉPARATION

- 1 Verser 700 ml d'eau dans la cuve. Graisser le fond d'un moule à charnière rond de 20 cm avec un spray de cuisson ou de l'huile et saupoudrer de farine. Recouvrir la base de papier cuisson.
- 2 Dans un bol de taille moyenne, mettre la farine, la levure chimique et les épices. Bien mélanger et mettre de côté.
- 3 Dans un grand bol, ajouter le sucre, l'huile et les œufs et battre ensemble, puis ajouter progressivement le mélange de farine et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Incorporer les carottes, les noix et le zeste d'orange jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser la pâte dans le moule à gâteau préparé.
- 4 Placer le moule sur la grille réversible en position basse, puis placer la grille dans la cuve. Fermer le couvercle et amener le curseur en position médiane.
- 5 Appuyer sur STEAM BAKE, régler la température à 160 °C et le temps de cuisson à 45 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 20 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, vérifier la cuisson en insérant un cure-dent en bois au milieu du gâteau. S'il ressort propre, retirer la grille avec le moule et laisser refroidir pendant au moins 1 heure. Si le cure-dent ressort avec des miettes humides ou de la pâte collée, continuer à faire cuire jusqu'à ce qu'il ressorte propre.
- 7 Pendant que le gâteau refroidit, dans un grand bol, ajouter le fromage à tartiner, le beurre et le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et lisse.
- 8 Lorsque le gâteau a refroidi, le couper en deux horizontalement et le fourrer avec un tiers du glaçage. Étaler le reste du glaçage sur le dessus et décorer avec des cerneaux de noix ou des lamelles de carottes.



# CHEESECAKE BASC

## BASKISCHER

## KÄSEKUCHEN

## CHEESECAKE BASQUE



PREGĂTIRE: 10 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 50 MINUTE |  
CANTITATE: 8-10 PORȚII  
DURATA DE GĂTIRE CU ABUR: 20 MINUTE

### INGREDIENTE

Unt moale pentru uns  
600 g de cremă de  
brânză, la temperatura  
camerei  
175 g de zahăr fin  
3 ouă mari, la  
temperatura  
camerei  
300 ml smântână pentru  
frișcă, la temperatura  
camerei  
1 lingură de faină,  
cernută  
400 ml de apă

### INSTRUCȚIUNI

- 1 Ungeți tava multifuncțională cu puțin unt moale. Acoperiți baza și partea laterală a tăvii cu o hârtie de copt, astfel încât să treacă peste margine câțiva centimetri. Apăsați hârtia în tavă.
- 2 Într-un castron mare sau utilizând un mixer cu bol, bateți brânza și zahărul împreună până la omogenizare, adăugați ouăle pe rând, asigurându-vă că sunt bine încorporate. Adăugați apoi smântână pentru frișcă și făina.
- 3 Turnați amestecul în tava pregătită.
- 4 Adăugați apă în oala de gătit. Așezați nivelul superior al grătarului reversibil în tavă, întors astfel încât să stea mai sus în oală. Puneți tava de copt deasupra, închideți capacul și puneți glisorul în poziția COMBI-STEAM. Selectați STEAM BAKE și fixați durata la 30 de minute și temperatura la 150 °C. Apăsați pe START/STOP pentru a începe gătitul (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 20 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe număratoarea inversă).
- 5 La finalul coacerii, textura va fi încă foarte moale și termometrul ar trebui să indice o temperatură de aproximativ 65 °C.
- 6 Lăsați cheesecake-ul să se răcească în tavă (se poate lăsa cât timp se răcește). Răciți-l la frigider înainte de servire.

### RECOMANDARE

Tăiați cheesecake-ul cu un cuțit umed fierbinte pentru felii mai frumoase.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 50 MINUTEN | ERGIBT: 8-10  
PORTIONEN DAMPFZEIT: 20 MINUTEN

### ZUTATEN

Weiche Butter zum  
Einfetten  
600 g Frischkäse,  
Zimmertemperatur  
175 g Streuzucker  
3 große Eier,  
Zimmertemperatur  
300 ml Schlagsahne,  
Zimmertemperatur  
1 Esslöffel Mehl, gesiebt  
400 ml Wasser

### ANLEITUNG

- 1 Mehrzweckform mit weicher Butter einfetten. Boden und Seite der Form mit Backpapier auslegen. Das Backpapier muss einige Zentimeter über den Rand ragen. Papier in die Form drücken.
- 2 In einer großen Schüssel oder mit einem Stabmixer Käse und Zucker gut vermischen. Nacheinander die Eier aufschlagen und hinzugeben. Darauf achten, dass alles gut vermischt wird. Dann Sahne und Mehl dazugeben.
- 3 Die Mischung in die vorbereitete Form geben.
- 4 Wasser in den Kochtopf füllen. Den oberen Teil des Wenderosts auf die Form geben, sodass er im Topf höher liegt. Kuchenform aufsetzen, Deckel schließen und Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen. STEAM BAKE auswählen, die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Backen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 20 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 5 Beim Garen wird der Kuchen noch sehr weich sein. Der Temperaturfühler sollte ca. 65 °C messen.
- 6 Den Käsekuchen in der Form abkühlen lassen (er kann beim Abkühlen etwas einfallen). Vor dem Servieren im Kühlschrank abkühlen lassen

### TIPP

Verwenden Sie ein heißes, feuchtes Messer, um den Käsekuchen besser schneiden zu können.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 50 MINUTES  
QUANTITÉ : 8-10 PORTIONS | DURÉE DE CUISSON À LA VAPEUR : 20 MINUTES

### INGRÉDIENTS

Beurre ramolli pour graisser  
le plat  
600 g de fromage à la  
crème, à température  
ambiante  
175 g de sucre semoule  
3 gros œufs, à température  
ambiante  
300 ml de crème liquide, à  
température ambiante  
1 cuillère à soupe de farine,  
tamisée  
400 ml d'eau

### PRÉPARATION

- 1 Avec du beurre ramolli, graisser le moule à gâteau ninja. Recouvrir le fond et le bord du moule avec une couche de papier cuisson, en le laissant dépasser de quelques centimètres. Presser le papier dans le moule.
- 2 Dans un grand saladier, ou avec un robot, battre le fromage et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Battre un à un les œufs pour bien les incorporer. Puis battre la crème et la farine.
- 3 Verser la préparation dans le moule préparé.
- 4 Ajouter l'eau dans la cuve de cuisson. Placer la partie supérieure du support réversible dans le plat, tournée de manière à être plus haut dans la cuve. Placer le moule à gâteau dessus, fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position STEAM CRISP. Sélectionner STEAM BAKE, régler la température sur 150 °C et la durée sur 30 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 20 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 5 À la fin de la cuisson, le gâteau devrait avoir une texture flageolante et le thermomètre devrait indiquer une température d'environ 65 °C.
- 6 Laisser le cheesecake refroidir dans le moule (il devrait s'affaisser pendant ce temps). Laisser refroidir au frigo avant de servir.

### REMARQUE :

La soupape de décompression n'a pas besoin de réglage.





# CHEESECAKE CU VANILIE ȘI

## SOS DE FRUCTE DE PĂDURE

## VANILLE-KÄSEKUCHEN MIT BEERENSAUCE

## CHEESECAKE À LA VANILLE AVEC COULIS DE FRUITS ROUGES



PREGĂTIRE: 35 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 55 MINUTE | CANTITATE: 8-10 PORȚII | ACUMULARE DE ABUR: 20 MINUTE

### INGREDIENTE

#### BAZA DIN BISCUIȚI

80 g de firimituri de biscuiți digestivi

65 g de unt fără sare, topit

2 linguri de zahăr fin

¼ linguriță de sare

Coaja de la 1 portocală netratată cu ceară

#### UMPLUTURĂ

900 g de cremă de brânză, la temperatura camerei

175 g de zahăr tos

100 g de smântână

fermentată

2 lingurițe de extract de vanilie

3 ouă

#### SOS DE FRUCTE DE PĂDURE

145 ml de apă

450 g amestec de fructe

de pădure congelate

45 g de zahăr tos

#### ÎN PLUS

Fructe de pădure proaspete și frunze de mentă pentru ornat (opțional)

### INSTRUCȚIUNI

**1** Într-un castron mare, adăugați ingredientele pentru bază și amestecați-le până se omogenizează complet. Transferați amestecul în tava multifuncțională și apăsați-l într-un strat uniform pe fundul tăvii.

**2** Într-un castron mare, adăugați crema de brânză, smântâna fermentată și zaharul și bateți-le până se omogenizează. Adăugați ouăle și vanilia și continuați să bateți până se încorporează complet. Dacă utilizați un mixer de mână sau cu bol, amestecați la viteză medie pentru a evita baterea excesivă a ouălor. Turnați umplutura peste bază.

**3** Adăugați ingredientele pentru sosul de fructe de pădure în oală și amestecați până se combină uniform.

**4** Puneți tava pe grătarul reversibil în poziția inferioară, apoi introduceți grătarul în oală. Închideți capacul și puneți glisorul în poziția pentru modul COMBI-STEAM.

**5** Selectați STEAM BAKE, fixați temperatura la 120 °C și durata la 35 minute. Selectați START/STOP pentru a începe gătitul (pe ecran se afișează PRE timp de aproximativ 20 minute pe măsură ce se formează abur, apoi cronometrul începe număratoarea inversă).

**6** La finalul coacerii, textura cheesecake-ului va fi în moale în centru. Scoateți grătarul și tava și lăsați-l să se răcească aproximativ 30 de minute. Țineți cheesecake-ul la frigider timp de cel puțin 2 ore înainte de a-l servi, pentru o textură mai fermă.

**7** Scoateți cheesecake-ul din frigider, feliați-l cu un cuțit umed și serviți-l cu sos de fructe de pădure.

ZUBEREITUNG: 35 MINUTEN | GESAMTGARZEIT: 55 MINUTEN | ERGIBT: 8-10 PORTIONEN | STEAM: 20 MINUTEN

### ZUTATEN

#### KEKSODEN

80 g Vollkornkeksskrümel

65 g Butter, geschmolzen

2 Esslöffel Hagelzucker

¼ Teelöffel Salz

Schale 1 ungewachsenen Orange

#### FÜLLUNG

900 g Frischkäse, Zimmertemperatur

175 g Hagelzucker

100 g saure Sahne

2 Teelöffel Vanilleextrakt

3 Eier

#### BEERENSAUCE

145 ml Wasser

450 g gemischte TK-Beeren

45 g Hagelzucker

#### ZUSÄTZLICH

Frische Beeren und Minzblätter als Garnitur (optional)

### ANLEITUNG

**1** Alle Zutaten für den Boden in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Die Mischung in die Mehrzweckform geben und zu einer gleichmäßigen Schicht am Boden drücken.

**2** Frischkäse, saure Sahne und Zucker in eine große Schüssel geben und cremig schlagen. Eier und Vanille hinzugeben und weiter cremig schlagen. Bei einem Hand- oder Standmixer die mittlere Stufe verwenden, damit die Eier nicht zu sehr aufgeschlagen werden. Die Füllung über den Boden gießen.

**3** Die Zutaten der Beerenauce in den Topf geben und verrühren, bis sie gut vermischt sind.

**4** Die Form auf dem Wenderost auf die untere Position stellen, dann den Rost im Topf platzieren. Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position für den mittleren Modus stellen.

**5** STEAM BAKE auswählen, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 20 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).

**6** Wenn die Backzeit abgelaufen ist, ist der Käsekuchen noch immer sehr weich in der Mitte. Den Rost und die Form herausnehmen und ca. 30 Minuten lang abkühlen lassen. Den Käsekuchen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, um vor dem Servieren eine festere Textur zu erhalten.

**7** Den Käsekuchen aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem feuchten Messer in Stücke schneiden und mit Beerenauce servieren.

PRÉPARATION : 35 MINUTES | DURÉE TOTALE DE CUISSON : 55 MINUTES | QUANTITÉ : 8 À 10 PORTIONS | DURÉE DE CUISSON À LA VAPEUR : 20 MINUTES

### INGRÉDIENTS

#### BASE DE BISCUIT

80 g de biscuits Digestive émiettés

65 g de beurre doux, fondu

2 cuillères à soupe de sucre cristallisé

¼ cuillère à café de sel

Le zeste d'une orange non paraffinée

#### GARNITURE

900 g de fromage à tartiner, à température ambiante

175 g de sucre cristal 100

g de crème fraîche

2 cuillères à café d'extrait de vanille

3 œufs

#### COULIS DE FRUITS ROUGES

145 ml d'eau

450 g de fruits rouges surgelés

45 g de sucre cristal

#### SUPPLÉMENTAIRE

Des fruits rouges frais et des feuilles de menthe pour la garniture (facultatif)

### PRÉPARATION

**1** Dans un grand bol, ajouter les ingrédients de base et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés. Transférer le mélange dans le moule à gâteau Ninja et le presser en une couche uniforme au fond du moule.

**2** Dans un grand bol, ajouter le fromage à tartiner, la crème fraîche, le sucre et battre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les œufs et la vanille et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Si vous utilisez un batteur manuel ou un robot, utiliser une vitesse moyenne pour éviter de trop battre les œufs. Verser la garniture sur la base.

**3** Ajouter les ingrédients du coulis de fruits rouges dans la cuve et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

**4** Placer le moule sur la grille réversible en position basse, puis placer la grille dans la cuve. Fermer le couvercle et amener le curseur en position médiane.

**5** Appuyer sur STEAM BAKE, régler la température à 120 °C et le temps de cuisson à 35 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 20 minutes, puis le minuteur se déclenche).

**6** Lorsque la cuisson est terminée, le cheesecake ressemble un peu à de la gelée au centre. Retirer la grille et le moule et laisser refroidir pendant environ 30 minutes. Mettre le cheesecake au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de le servir pour lui donner une texture plus ferme.

**7** Sortir le cheesecake du réfrigérateur, le découper avec un couteau humide et servir avec le coulis de fruits rouges.







**NINJA<sup>®</sup>**

FOODI și NINJA sunt mărci comerciale înregistrate ale SharkNinja  
Operating LLC FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja  
Operating LLC. FOODI et NINJA sont des marques déposées de  
SharkNinja Operating LLC. OL750EU\_IG\_MP\_285x210mm\_210917\_Mv3