

Please make sure to read the enclosed Ninja® Foodi® Instructions prior to using your unit.
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

12-in-1 SmartLid Multi-Cooker
12-in-1 SmartLid Multikocher
Multicuisieur SmartLid 12-en-1





Inhalt

| | |
|---|----|
| SmartLid-Schieber | 22 |
| Funktionen | 23 |
| Dampf-Kombi-Modus | 24 |
| Eine komplette Mahlzeit kochen | 26 |
| Eine komplette Mahlzeit zusammenstellen | 27 |
| Kochtabellen | 28 |
| Hauptgerichte | 62 |
| Snacks und Beilagen | 78 |
| Desserts | 88 |

Rezeptschlüssel

Wir haben die Rezepte mit folgenden Symbolen gekennzeichnet, damit Sie das für Sie geeignete finden können.



Vegetarisch

Ihr Leitfaden zum Kochen mit dem SmartLid

Willkommen bei den Rezeptinspirationen für den Ninja® Foodi® SmartLid-Multikocher. Von hier aus sind Sie nur ein paar Seiten von Rezepten, Tipps & Tricks und hilfreichen Hinweisen entfernt, die Ihnen das nötige Selbstvertrauen geben. Werden Sie kreativ in der Küche, ohne zahlreiche verschiedene Geräte verwenden zu müssen.

Wir wissen, dass Zutaten und Geschmäcker von Land zu Land variieren. Daher haben wir die Rezepte bei Bedarf angepasst. Es ist möglich, dass ein Rezept in Ihrer Sprache nicht immer mit den anderen Sprachen übereinstimmt.



SmartLid-Schieber

3 Modi unter einem Deckel
Schnellkochtopf. Kombidämpfer.
Heißluftfritteuse.



Bewegen Sie einfach den Schieber, um mühelos zwischen den 12 Kochfunktionen zu wechseln. Die Kochumgebung ändert sich automatisch, wenn Sie von einem Modus in den nächsten schalten.

Öffnen und Schließen des Deckels

Verwenden Sie die Lasche über dem SmartLid-Schieber zum Öffnen und Schließen des Deckels.



Pressure

Wenn sich der Schieber in der linken Position befindet, kann der Deckel aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.

Combi-**Steam-Modus**

Wenn sich der Schieber in der mittleren Position befindet, baut sich Dampf auf. Nachdem sich der Fortschrittsbalken aufgebaut hat, warten Sie mindestens 5 Minuten, bis Sie den Deckel anheben, um das Essen zu überprüfen.

Air Fry / **Cooker**

Wenn sich der Schieber in der rechten Position befindet, können Sie den Deckel jederzeit öffnen, um die Lebensmittel zu überprüfen.

Alle Ihre Ninja® Foodi® Favoriten Multikocher-Funktionen

Schnellkochen



Schnelles Garen von Speisen, während die Zartheit bewahrt wird.

Anbraten/ Sautieren



Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse und Köcheln von Saucen.

Dampfgaren



Schonendes Garen von empfindlichen Lebensmitteln mit hoher Temperatur.

Heißluft- Frittieren



Sorgt für krosse und knusprige Speisen fast ohne Öl.

Backen



Verwenden Sie das Gerät wie einen Backofen für gebackene Leckereien und mehr.

Slow Cooking



Garen von Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

Joghurt



Für hausgemachten Joghurt.

Grillen



Kochen auf hoher Temperatur zum Karamellisieren und Anbraten von Zutaten.

Dörren



Dörren von Fleisch, Obst und Gemüse.

Diese Programme kochen alle durch Erhitzen des Topfbodens.

Diese Programme verwenden in der Regel alle das obere Heizelement in Kombination mit dem Gebläse, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen.

Eine völlig neue Art zu kochen

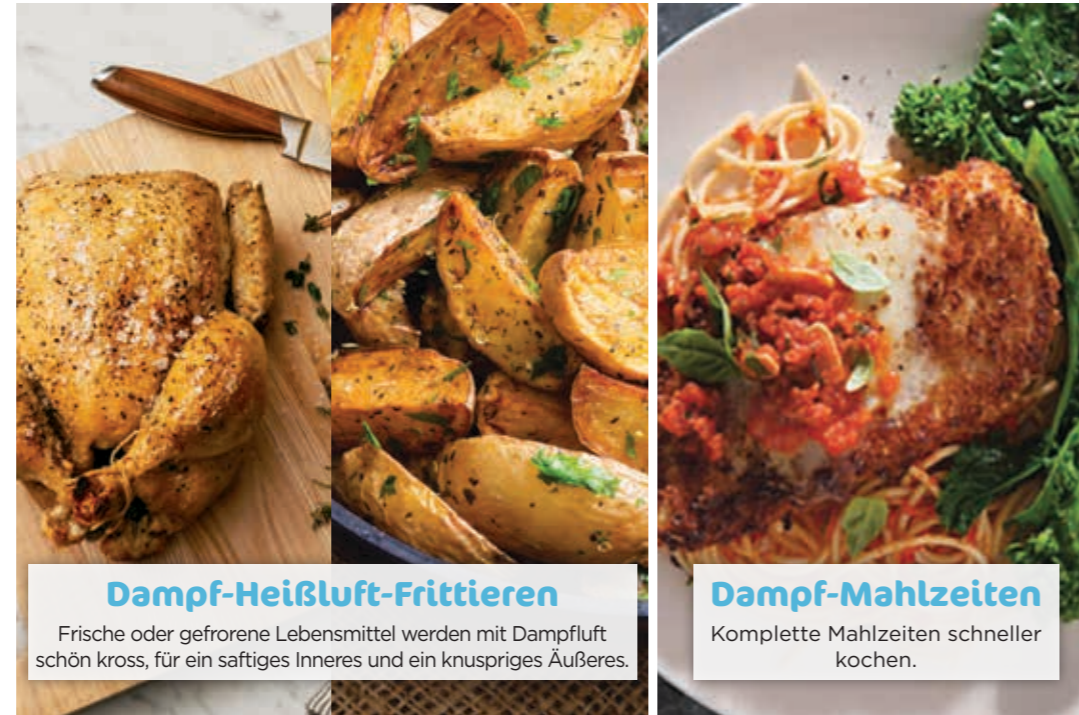
Dampf-Kombi- MODUS

DAMPFGAREN +

KNUSPRIG MACHEN

gleichzeitig schnellere,
saftigere, knusprigere
Ergebnisse auf Knopfdruck.

Ideal für Mahlzeiten und Kochen ohne
Fertigprodukte. Auch beim Backen können
Sie damit glänzen.



Dampf-Heißluft-Frittieren

Frische oder gefrorene Lebensmittel werden mit Dampfluft schön kross, für ein saftiges Inneres und ein knuspriges Äußeres.

Dampf-Mahlzeiten

Komplette Mahlzeiten schneller kochen.



Dampf-Backen

Backen Sie fluffige Kuchen und süße Leckereien.

Die saftigste Art des Heißluft-Frittierens ... ist Dampf-Heißluft-Frittieren

Dampf-Heißluft-Frittieren

Gefrorene oder frische Hähnchenbrust, Lachsfilets und frisches Wurzelgemüse wie Kartoffeln und Karotten.



Sie haben die Wahl



Dampf-Heißluft-Frittieren
Zart & karamellisiert

Heißluft-Frittieren
Knusprig & geschmort

Tipp: Verwenden Sie für Tiefkühlkost wie panierte Chicken Nuggets oder Pommes Frites die Air-Fry-Funktion. Siehe die Gartabellen.

Zubereitung einer kompletten Mahlzeit mit DAMPF-KOMBI

Einfache Hauptgerichte und Beilagen gleichzeitig zubereiten

KOHLHYDRATE + PROTEIN



Verwenden Sie den unteren oder oberen Teil des Wenderosts, wenn Sie Hauptgerichte mit Beilagen, wie Kohlenhydraten oder Getreide mit Protein, zubereiten.

Schichten Sie Ihre Hauptgerichte und Beilagen und garen Sie diese gleichzeitig

3-teilige Mahlzeiten gleichzeitig zubereiten

KOHLHYDRATE + PROTEIN + GEMÜSE



Geben Sie empfindliches Gemüse wie Brokkoli in die Mehrzweckform auf die untere Ebene des Wenderosts.

Verwenden Sie FRISCHES Protein für eine komplette Mahlzeit

1. Proteinquelle vorbereiten
Wählen Sie eine Proteinquelle und eine Marinade und vermischen Sie sie in einer Rührschüssel. Beiseitestellen.

| PROTEIN-QUELLE | MARINADE |
|--|------------------------------------|
| 4 Hähnchenschnitzel 125-175 g je 1,5 cm dick | Rosmarin-Zitronen-Marinade |
| Extrafester Tofu 400 g Packung gepresst, um Feuchtigkeit zu entfernen, in 4 x 1,5 cm große Stücke geschnitten | |
| 4 Schweinekoteletts 125-175 g je 1,25-2 cm dick | Cajun-Gewürzmischung |
| 2 Steaks 450 g gesamt 1,25-2 cm dick | Gewürzmischung aus Trockenkräutern |
| Portobello-Pilze 6 (7,5 cm Durchmesser) oder 3 (10 cm Durchmesser) | |
| 4 Garnelenspieße (6 große Garnelen pro Spieß) | Mojo-Marinade |

2. Beginnen Sie mit Ihrer unteren Schicht
Kombinieren Sie im Kochtopf Nudeln mit Sauce **ODER** Getreide mit Gemüse. Alle Zutaten verrühren.



| PASTA 350-500 g ungekocht | SAUCE ODER | GETREIDE 240 g ungekocht | GEMÜSE 100 g gemischt |
|------------------------------|---|--|-------------------------------------|
| Rigatoni | | Reis und Bohnen Fügen Sie Wasser, Öl und Gewürze hinzu, wie auf der Schachtel/Tüte angegeben | Gefrorenes Mischgemüse |
| Cavatappi | Tomatensauce 2 500 g Gläser Tomatensauce 625 ml Brühe | Reis Abspülen. Fügen Sie Wasser, Öl und Gewürze hinzu, wie auf der Schachtel/Tüte angegeben | Zwiebel, gewürfelt |
| Cornetti | | Langkornreis Fügen Sie Wasser, Öl und Gewürze hinzu, wie auf der Schachtel/Tüte angegeben | Paprika bis 125 g, gewürfelt |
| Penne | Alfredo 120 ml Weißwein zum Kochen 480 ml Hühnerbrühe 480 ml Vollmilch | Quinoa Abspülen. Fügen Sie Wasser, Öl und Gewürze hinzu, wie auf der Schachtel/Tüte angegeben | Champignons in Scheiben geschnitten |
| Dünne Linguini | | | |
| Conchiglie | 1 Glas (500 g) Alfredo-Sauce | | |

Sie möchten weniger Nudeln kochen? Halbieren Sie die Saucen mit 250 g Nudeln: **Tomatensauce:** 700 g Marinara-Sauce im Glas, 480 ml Brühe **Alfredo:** 65 ml weißer Kochwein, 240 ml Hühnerbrühe, 240 ml Vollmilch, 450 g-Glas Alfredo-Sauce, 100 g geriebener Parmesankäse (nach dem Kochen einrühren, um die Sauce anzudicken)

Bitte verwenden Sie diese Tabellen als Richtlinien und passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

3. Mittlere Schicht zusammenstellen
Mehrzweckform befüllen und auf das Gestell stellen (wie abgebildet). Dann das Gestell in den Kochtopf stellen.



| GEMÜSE 200 g gemischt |
|---|
| Brokkoli in gleichmäßige 4-cm-Röschen geschnitten |
| Mittelgroße Zwiebeln in Viertel geschnitten |
| Babykartoffeln ganz |
| Babykartoffeln halbiert |
| Maiskolben geschält und geputzt |
| Blumenkohl in gleichmäßige 4-cm-Röschen geschnitten |
| Spargel, geputzt |

4. Obere Schicht zusammenstellen
Platzieren Sie die oberste Etage auf dem doppelstöckigen Wenderost. Legen Sie die Proteinquelle auf den Rost und schließen Sie den Deckel. Wählen Sie STEAM MEALS und passen Sie Zeit und Temperatur basierend auf dem Protein an.



| PROTEINQUELLE | GARZEIT UND -TEMPERATUR |
|----------------------------|---|
| Panierte Hähnchenschnitzel | 200 °C für 5-9 Min. Dampfaufbau: bis zu 20 Min |
| Extrafester Tofu | 200 °C für 3-6 Min. Dampfaufbau: bis zu 20 Min. |
| Schweineschnitzel | 200 °C für 5-9 Min. Dampfaufbau: bis zu 20 Min. |
| Sirloin-Steaks | 200 °C für 5-9 Min. Dampfaufbau: bis zu 20 Min. |
| Portobello-Pilze | 200 °C für 3-6 Min. Dampfaufbau: bis zu 20 Min. |
| Garnelenspieße | 200 °C für 3-6 Min. Dampfaufbau: bis zu 20 Min. |

*Für dickere Fleischstücke die Temperatur auf 190 °C senken und Garzeit um 2-3 Minuten verlängern. Beachten Sie, dass Sie dabei Gefahr laufen, die anderen Mahlzeitenkomponenten zu verkochen. Wir empfehlen daher, die Fleischdicke innerhalb der angegebenen Empfehlungen zu halten.

Gartabelle für Steam Air Fry (Dampf-Heißluft-Frittieren)

Dampf-Heißluft-Frittieren ist eine großartige Möglichkeit, Speisen außen knusprig und innen saftig zu garen. Stellen Sie vor dem Hinzufügen der Lebensmittel und Einsetzen des Zubehörs in das Gerät sicher, dass Sie den Boden des Kochtopfs mit Wasser gefüllt haben. Dies ist wichtig, damit sich Dampf entwickeln kann und Sie so die köstlichen Ergebnisse erzielen, die Sie sich wünschen. Vergessen Sie nicht, Wasser oder Brühe hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und Ihr Essen zu garen.

| ZUTAT | MENGE | VORBEREITUNG | ÖL <i>optional</i> | WASSER | ZUBEHÖR | TEMP | GARZEIT |
|-------------------------------|---|--|--------------------|--------|----------------------------|--------|------------|
| GEMÜSE | | | | | | | |
| Rote Bete | 1 kg | Schälen, in 1,25 cm große Würfel schneiden | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 200 °C | 20 Min. |
| Brokkoli | 400 g | Ganz, Strunk entfernen | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 210 °C | 15–20 Min. |
| Rosenkohl | 1 kg | Halbieren, Enden abschneiden | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 230 °C | 15–20 Min. |
| Butternusskürbis | 1 kg | Halbieren, entkernen | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 190 °C | 22–25 Min. |
| Karotten | 1 kg | Schälen, in 1,25 cm große runde Scheiben schneiden | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 200 °C | 22–28 Min. |
| Pastinaken | 500 g | In 2,5 cm große Stücke geschnitten | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 200 °C | 15–20 Min. |
| | 1 kg | In 2,5 cm große Spalten schneiden | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 230 °C | 18–22 Min. |
| Kartoffeln | 500 g | Pommes frites von Hand schneiden, 30 Minuten in kaltem Wasser wässern, dann trocken tupfen | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 200 °C | 20 Min. |
| | 4 Stück (800 g) | Ganz | Mit Öl bestreichen | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 200 °C | 30–35 Min. |
| | 1 kg | In 2,5 cm große Würfel geschnitten | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 200 °C | 20 Min. |
| Süßkartoffeln | 1 kg | In 2,5 cm große Würfel geschnitten | 1 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 200 °C | 20 Min. |
| GEFLÜGEL | | | | | | | |
| Hähnchenbrüste | 2 Stück (je 175 g) | Nicht erforderlich | Mit Öl bestreichen | 125 ml | Wenderost – obere Position | 190 °C | 15–20 Min. |
| Hähnchenbrüste, paniert | 2 Stück (je 160 g) | Nicht erforderlich | Nicht erforderlich | 125 ml | Wenderost – obere Position | 200 °C | 18–20 Min. |
| Hühnerkeulen | 1 kg | Nicht erforderlich | 2 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 210 °C | 25–30 Min. |
| Hähnchenschenkel, mit Knochen | 1 kg | Nicht erforderlich | Mit Öl bestreichen | 125 ml | Wenderost – obere Position | 200 °C | 20 Min. |
| Hähnchenschenkel, entbeint | 4 Stück (je 100–125 g) | Nicht erforderlich | 2 EL | 125 ml | Wenderost – obere Position | 190 °C | 15–16 Min. |
| Hähnchenflügel | 500 g | Nicht erforderlich | 2 EL | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 230 °C | 15 Min. |
| SCHWEIN UND LAMM | | | | | | | |
| Schweinekoteletts | 2 dick geschnittene, mit Knochen (je 250 g) | Mit Knochen | Mit Öl bestreichen | 125 ml | Wenderost – obere Position | 190 °C | 15–20 Min. |
| Schweinekoteletts | 4 entbeinte (je 100–125 g) | Mit Knochen | Mit Öl bestreichen | 125 ml | Wenderost – obere Position | 190 °C | 20–25 Min. |
| Lammsteaks | 2 Stück (300 g) | Nicht erforderlich | Mit Öl bestreichen | 125 ml | Wenderost – obere Position | 190 °C | 10 Min. |

HINWEIS: Der Dampfaufbau dauert ungefähr 8–15 Minuten.

Bitte verwenden Sie diese Tabellen als Richtlinien und passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

Gartabelle für Steam Air Fry (Dampf-Heißluft-Frittieren), Fortsetzung

| ZUTAT | MENGE | VORBEREITUNG | ÖL <i>optional</i> | WASSER | ZUBEHÖR | TEMP | GARZEIT |
|---------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------|-----------------------------|--------|------------|
| FISCH | | | | | | | |
| Kabeljau | 4 Stück (je 150 g) | Mit Öl bestreichen | 1 EL | 125 ml | Wenderost – obere Position | 225 °C | 9–12 Min. |
| Lachs | 4 Stück (je 150 g) | Mit Öl bestreichen | 1 EL | 65 ml | Wenderost – obere Position | 225 °C | 7–10 Min. |
| Jakobsmuscheln | 500 g | Mit Öl bestreichen | 1 EL | 65 ml | Wenderost – obere Position | 200 °C | 4–6 Min. |
| TIEFGEFRORENES GEFLÜGEL | | | | | | | |
| Hähnchenbrüste | 4 Stück (je 175 g) | Nicht erforderlich | Mit Öl bestreichen | 250 ml | Wenderost – obere Position | 200 °C | 15–20 Min. |
| Hühnerkeulen | 1 kg | Nicht erforderlich | Mit Öl bestreichen | 125 ml | Koch & Knusper-Korb | 180 °C | 20–25 Min. |
| Hähnchenschenkel, mit Knochen | 1 kg | Nicht erforderlich | Mit Öl bestreichen | 125 ml | Wenderost – untere Position | 200 °C | 20–22 Min. |
| Hähnchenflügel | 500 g | Nicht erforderlich | 2 EL | 125 ml | Wenderost – untere Position | 230 °C | 15 Min. |
| TIEFGEFRORENES RIND | | | | | | | |
| Steak | 2 Stück (je 225 g) | Nicht erforderlich | 2 EL | 250 ml | Wenderost – untere Position | 180 °C | 22–28 Min. |
| TIEFGEFRORENER FISCH | | | | | | | |
| Kabeljau | 4 Stück (je 140 g) | Mit Öl bestreichen | 1 EL | 125 ml | Wenderost – untere Position | 225 °C | 10–15 Min. |
| Lachs | 4 Stück (je 120 g) | Mit Öl bestreichen | 1 EL | 65 ml | Wenderost – untere Position | 225 °C | 7–10 Min. |
| TIEFGEFRORENES SCHWEINEFLEISCH | | | | | | | |
| Schweinekoteletts mit Knochen | 2 Stück (je 250 g) | Nicht erforderlich | 2 EL | 125 ml | Wenderost – untere Position | 190 °C | 23–28 Min. |
| Würstchen | 344 g | Nicht erforderlich | 1 EL | 125 ml | Wenderost – untere Position | 190 °C | 12–14 Min. |

HINWEIS: Der Dampfaufbau dauert ungefähr 8–15 Minuten.

Bitte verwenden Sie diese Tabellen als Richtlinien und passen Sie die Kochzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

Gartabelle für Steam Air Fry (Dampf-Heißluft-Frittieren), Fortsetzung

Bitte verwenden Sie diese Tabellen als Richtlinien und passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

| ZUTAT | MENGE | VORBEREITUNG | ÖL | WASSER | ZUBEHÖR | TEMP | GARZEIT |
|---------------------------------|------------|--------------------|-------------------|--------|-----------------------------|--------|-------------------------------|
| FRISCHES GEFLÜGEL | | | | | | | |
| Ganzes Hähnchen | 2-2,5 kg | Zusammengebunden | Mit Öl bestrichen | 250 ml | Koch & Knusper-Korb | 180 °C | 45-55 Min. |
| Putenbrust | 1,4-2,4 kg | Nicht erforderlich | Mit Öl bestrichen | 250 ml | Koch & Knusper-Korb | 180 °C | 45-55 Min. |
| FRISCHES RINDFLEISCH | | | | | | | |
| Aus der Oberschale | 1,5 kg | Nicht erforderlich | 2 EL | 250 ml | Wenderost - untere Position | 180 °C | 45 Minuten für Medium Rare |
| Rippenrollbraten | 1,5 kg | Nicht erforderlich | 2 EL | 250 ml | Wenderost - untere Position | 180 °C | 25-30 Minuten für Medium Rare |
| FRISCHES SCHWEINEFLEISCH | | | | | | | |
| Schweinelende | 800 g | Nicht erforderlich | 2 EL | 250 ml | Wenderost - untere Position | 180 °C | 35-40 Min. |
| Schweinefilet | 350-500 g | Nicht erforderlich | Mit Öl bestrichen | 250 ml | Wenderost - untere Position | 180 °C | 14-19 Min. |
| FRISCHES LAMM | | | | | | | |
| Lammkeule | 1,5 kg | Nicht erforderlich | 2 EL | 250 ml | Wenderost - untere Position | 180 °C | 37-40 Min. |

TenderCrisp-Tabelle

| EIWEISS | MENGE | ZUBEHÖR | WASSER | SCHNELLKOCHEN | DRUCKENTLASTUNG | CRISPING-DECKEL |
|------------------|-----------------------|---------------------|--------|----------------------------|---|---|
| Ganzes Hähnchen | 1 Hähnchen (2-2,5 kg) | Koch & Knusper-Korb | 250 ml | High (hoch) für 15 Minuten | Nach der Schnellentriegelung den Schieber in die Position AIR FRY / COOKER bringen und den Deckel öffnen. Eiweiß mit Papiertüchern trocken tupfen, mit Öl oder Sauce bestreichen und nach Belieben würzen. Deckel schließen und nach Anleitung weitergaren. | Bei 200 °C für 15-20 Minuten heißluftfrittieren |
| Rippchen | 1 Karree, geviertelt | Koch & Knusper-Korb | 250 ml | High (hoch) für 19 Minuten | | Bei 200 °C für 10-15 Minuten heißluftfrittieren |
| Schinken | 1 schinken (1,3 kg) | Koch & Knusper-Korb | 250 ml | High (hoch) für 50 Minuten | | Bei 200 °C für 10-15 Minuten heißluftfrittieren |
| Lammschulter | 1 schulter (1,1 kg) | Koch & Knusper-Korb | 250 ml | High (hoch) für 30 Minuten | | Bei 200 °C für 15-20 Minuten heißluftfrittieren |
| Schweineschulter | 1 Schulter (2 kg) | Koch & Knusper-Korb | 250 ml | High (hoch) für 50 Minuten | | Bei 200 °C für 15-20 Minuten heißluftfrittieren |

Schnellkochtafel

Vergessen Sie nicht, Wasser oder Brühe hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und Ihr Essen zu garen.


TIPP Verwenden Sie heißes Wasser zum Schnellkochen, um den Druck schneller aufzubauen.

| ZUTAT | MENGE | VORBEREITUNG | WASSER | ZUBEHÖR | DRUCK | GARZEIT | ABBAU |
|--|----------------------------------|------------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|---------|
| GEFLÜGEL | | | | | | | |
| Hähnchenbrust | 6 kleine oder 4 große (ca. 1 kg) | Entbeint | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 8-10 Minuten | Schnell |
| Hähnchenbrust (tiefgefroren) | 1 kg | Entbeint | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 25 Minuten | Schnell |
| Hähnchenschenkel | 8 (2 kg) | Mit Knochen/mit Haut | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 20 Minuten | Schnell |
| | 8 (1 kg) | Entbeint | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 20 Minuten | Schnell |
| Putenbrust | 1 (3-4 kg) | Mit Knochen | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 40-50 Minuten | Schnell |
| HACKFLEISCH | | | | | | | |
| Gehacktes Rind-, Schweine- oder Putenfleisch | 500 g-1 kg | Nicht erforderlich | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 5 Minuten | Schnell |
| RIPPCHEN | | | | | | | |
| Schweinerippchen | 1,25 kg-1,75 kg | Gedrittelt | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 20 Minuten | Schnell |
| BRATEN | | | | | | | |
| Rinderbrust | 1,5 kg-2 kg | Ganz | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 50-90 Minuten | Schnell |
| Entbeintes Nackensteak vom Rind | 1,5 kg-2 kg | Ganz | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 60 Minuten | Schnell |
| Entbeinte Schweineschulter | 2 kg | Gewürzt | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 60 Minuten | Schnell |
| Schweinefilet | 2 (je 350-500 g) | Gewürzt | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 3-4 Minuten | Schnell |
| FLEISCH FÜR EINTÖPFE | | | | | | | |
| Entbeinte Querrippen vom Rind | 1,5 kg | Ganz | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 25 Minuten | Schnell |
| Entbeinte Lammkeule | 1,5 kg | In 2,5 cm große Stücke geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 30 Minuten | Schnell |
| Entbeinter Schweinekamm | 1,5 kg | In 2,5 cm große Stücke geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 30 Minuten | Schnell |
| Rinderhals, für Eintöpfe | 1 kg | In 2,5 cm große Stücke geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 25 Minuten | Schnell |
| HARTGEKOCHTE EIER | | | | | | | |
| Eier* | 1-12 Eier | Nicht erforderlich | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 4 Minuten | Schnell |

*Entfernen Sie sie nach Ablauf der Zeit sofort und legen Sie sie in kaltes Wasser.

Vergessen Sie nicht, Wasser oder Brühe hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und Ihr Essen zu garen.


Schnellkochtabelle, fortgesetzt

 Vergessen Sie nicht, Wasser oder Brühe hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und Ihr Essen zu garen.


| ZUTAT | MENGE | VORBEREITUNG | WASSER | ZUBEHÖR | DRUCK | GARZEIT | ABBAU |
|---|-----------------------|---|--------|---------------------------------|---------------|---------------|---------|
| GEMÜSE | | | | | | | |
| Rote Bete | 8 kleine oder 4 große | Gründlich gewaschen, Spitzen und Enden entfernt; nach dem Kochen abgekühlt & geschält | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 15-20 Minuten | Schnell |
| Brokkoli | 400 g | In 2,5-5 cm große Röschen geschnitten, Stiel entfernt | 250 ml | Wenderost in unterer Position | Low (Niedrig) | 1 Minute | Schnell |
| Rosenkohl | 500 g | Halbiert | 250 ml | Wenderost in unterer Position | Low (Niedrig) | 1 Minute | Schnell |
| Butternusskürbis (für Beilage und Salat gewürfelt) | 630 g | Geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten, entkernt | 250 ml | n/a | Low (Niedrig) | 2 Minuten | Schnell |
| Butternusskürbis (für Stampf, Püree oder Suppe) | 630 g | Geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten, entkernt | 250 ml | Wenderost in unterer Position | High (Hoch) | 5 Minuten | Schnell |
| Kohl (geschmort) | 500 g | Halbiert, Strunk entfernt, in 1,25 cm dicke Streifen geschnitten | 250 ml | n/a | Low (Niedrig) | 3 Minuten | Schnell |
| Kohl (knusprig) | 500 g | Halbiert, Strunk entfernt, in 1,25 cm dicke Streifen geschnitten | 250 ml | Wenderost in unterer Position | Low (Niedrig) | 2 Minuten | Schnell |
| Möhren | 500 g | Geschält und in 1,25 cm große Stücke geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 2-3 Minuten | Schnell |
| Blumenkohl | 400 g | In 2,5-5 cm große Röschen geschnitten, Stiel entfernt | 250 ml | n/a | Low (Niedrig) | 1 Minute | Schnell |
| Grüne Bohnen | 375g | Ganz | 250 ml | Wenderost in unterer Position | Low (Niedrig) | 0 Minuten* | Schnell |
| Grünkohlblätter | 500g | Strunk entfernt, Blätter gehackt | 250 ml | n/a | Low (Niedrig) | 3 Minuten | Schnell |
| Kartoffeln, rot (für Beilage oder Salat gewürfelt) | 1 kg | Geputzt, in 2,5 cm große Würfel geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 1-2 Minuten | Schnell |
| Kartoffeln, rot (für Stampf) | 1 kg | Geputzt, ganz, große Kartoffeln halbiert | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 15-20 Minuten | Schnell |
| Kartoffeln, weiß (für Beilage oder Salat gewürfelt) | 1 kg | Geschält, in 2,5 cm große Würfel geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 1-2 Minuten | Schnell |
| Kartoffeln, weiß (für Stampf) | 1 kg | Geschält, in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 6 Minuten | Schnell |
| Süßkartoffeln (für Beilage oder Salat gewürfelt) | 500 g | Geschält, in 2,5 cm große Würfel geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 1-2 Minuten | Schnell |
| Süßkartoffeln (für Stampf) | 500 g | Geschält, in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten | 250 ml | n/a | High (Hoch) | 6 Minuten | Schnell |
| GEMÜSE MIT DOPPELTER KAPAZITÄT | | | | | | | |
| Brokkoli | 800 g | In 2,5-5 cm große Röschen geschnitten, Stiel entfernt | 250 ml | Deluxe Wenderost (beide Seiten) | Low (Niedrig) | 1 Minute | Schnell |
| Rosenkohl | 1 kg | Halbiert, Strünke entfernt | 250 ml | Deluxe Wenderost (beide Seiten) | Low (Niedrig) | 1 Minute | Schnell |
| Butternusskürbis | 1,4 kg | Geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten | 250 ml | Deluxe Wenderost (beide Seiten) | High (Hoch) | 3 Minuten | Schnell |
| Kohl | 750 g | Halbiert, Strunk entfernt | 250 ml | Deluxe Wenderost (beide Seiten) | Low (Niedrig) | 5 Minuten | Schnell |
| Grüne Bohnen | 700 g | Ganz | 250 ml | Deluxe Wenderost (beide Seiten) | Low (Niedrig) | 0 Minuten* | Schnell |

*Die Zeit, die das Gerät zur Druckbeaufschlagung benötigt, reicht aus, um diese Lebensmittel zu kochen.

Schnellkochtabelle, fortgesetzt

 Vergessen Sie nicht, Wasser oder Brühe hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und Ihr Essen zu garen.

| ZUTATEN | MENGE | WASSER | DRUCK | GARZEIT | ABBAU |
|--|-------------------------------------|--------|---------------|------------|--------------------------------------|
| HÜLSENFRÜCHTE | | | | | |
| Alle Bohnen, außer Linsen, sollten 8-24 Stunden vor dem Kochen eingeweicht werden. | | | | | |
| Cannellini-Bohnen | 500 g, für 8-24 Stunden eingeweicht | 1,5 l | Low (Niedrig) | 3 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Kichererbsen | 500 g | 1,5 l | Low (Niedrig) | 3 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Linsen (grün oder braun) | 200 g, trocken | 500 ml | Low (Niedrig) | 5 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| In diesem Abschnitt müssen die Bohnen nicht eingeweicht werden. | | | | | |
| Schwarze Bohnen | 1 kg | 3,8 l | High (Hoch) | 25 Minuten | Natürlich (15 Minuten), dann schnell |
| Schwarzaugenbohnen | 1 kg | 3,8 l | High (Hoch) | 25 Minuten | Natürlich (15 Minuten), dann schnell |
| Cannellini-Bohnen | 1 kg | 3,8 l | High (Hoch) | 40 Minuten | Natürlich (15 Minuten), dann schnell |
| Borlotti-Bohnen | 1 kg | 3,8 l | High (Hoch) | 40 Minuten | Natürlich (15 Minuten), dann schnell |
| Kichererbsen | 1 kg | 3,8 l | High (Hoch) | 40 Minuten | Natürlich (15 Minuten), dann schnell |
| Butterbohnen | 1 kg | 3,8 l | High (Hoch) | 1 Minute | Natürlich (15 Minuten), dann schnell |

 **Vergessen Sie nicht, Wasser oder Brühe hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und Ihr Essen zu garen.**

TIPP Für beste Ergebnisse spülen Sie Reis und Getreide vor dem Schnellkochen gründlich ab.

| ZUTATEN | MENGE | WASSER | DRUCK | GARZEIT | ABBAU |
|--|-------|--------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| GETREIDE | | | | | |
| Arborio-Reis* | 200 g | 750 ml | High (Hoch) | 7 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Basmatireis | 200 g | 250 ml | High (Hoch) | 2 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Brauner Reis, Kurz-, Mittel- oder Langkornreis | 200 g | 310 ml | High (Hoch) | 15 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Farro | 200 g | 500 ml | High (Hoch) | 10 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Jasminreis | 200 g | 250 ml | High (Hoch) | 2-3 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Khorasan-Weizen | 200 g | 500 ml | High (Hoch) | 30 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Hirse | 200 g | 500 ml | High (Hoch) | 6 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Perlgraupen | 200 g | 500 ml | High (Hoch) | 22 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Quinoa | 200 g | 375 ml | High (Hoch) | 2 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Quinoa, rot | 200 g | 375 ml | High (Hoch) | 2 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Dinkel | 200 g | 625 ml | High (Hoch) | 25 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Haferschrot* | 200 g | 750 ml | High (Hoch) | 11 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Sushi-Reis | 200 g | 310 ml | High (Hoch) | 3 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |
| Weißer Langkornreis | 200 g | 250 ml | High (Hoch) | 2 Minuten | Natürlich (10 Minuten), dann schnell |

*Rühren Sie 30 Sekunden bis 1 Minute lang nach dem Abbau des Drucks, dann lassen Sie alles 5 Minuten ruhen.

Tabelle für Heißluftfrittieren für den Koch & Knusper-Korb



| ZUTAT | MENGE | VORBEREITUNG | ÖL | TEMPERATUR | GARZEIT |
|----------------------|---------------------|--|----------------------|------------|---------------|
| GEMÜSE | | | | | |
| Spargel | 250 g | Halbiert, Enden abgeschnitten | 2 TL | 200 °C | 8-10 Minuten |
| Paprika | 4 (600 g) | Ganz | Kein Öl | 200 °C | 25-30 Minuten |
| Blumenkohl | 500 g | In 2,5-5 cm große Röschen geschnitten | 2 EL | 200 °C | 15-20 Minuten |
| Maiskolben | 4 Kolben, halbiert | Ganze Kolben ohne Hülsen | 1 EL | 200 °C | 12-15 Minuten |
| Grüne Bohnen | 340g | Enden abgeschnitten | 1 EL | 200 °C | 7-10 Minuten |
| Grünkohl (für Chips) | 375 g | In Stücke geteilt, Strünke entfernt | Kein Öl | 150 °C | 9-12 Minuten |
| Pilze | 250 g | Gewaschen, geviertelt | 1 EL | 200 °C | 7-8 Minuten |
| Kartoffeln | 750 g | In 2,5 cm große Spalten geschnitten | 1 EL | 200 °C | 20-25 Minuten |
| | 500 g | Handgeschnittene Chips*, dünn | 1/2-3 EL, Pflanzenöl | 200 °C | 20-25 Minuten |
| | 500 g | Handgeschnittene Chips*, dick | 1/2-3 EL, Pflanzenöl | 200 °C | 24-27 Minuten |
| | 4 ganze (185-250 g) | 3 x mit der Gabel eingestochen | Kein Öl | 200 °C | 35-40 Minuten |
| Süßkartoffeln | 1 kg | In 2,5 cm große Stücke geschnitten | 1 EL | 200 °C | 15-20 Minuten |
| Zucchini | 500 g | Der Länge nach geviertelt, dann in 2,5 cm große Stücke geschnitten | 1 EL | 200 °C | 15-20 Minuten |

*Nach dem Schneiden der Kartoffeln die rohen Chips mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen. Chips trocken tupfen. Je trockener die Chips, desto besser sind die Ergebnisse.

TIP Bevor Sie Heißluftfrittieren verwenden, lassen Sie das Gerät 5 Minuten vorheizen, wie bei Ihrem herkömmlichen Ofen.

Knusprige Kartoffelecken mit Rosmarin und Parmesan



ZUBEREITUNG: 2 MINUTES | **EINWEICHEN:** 30 MINUTES | **GESAMTGARZEIT:** 26 MINUTES | **ERGIBT:** 4 SERVINGS
DAMPFAUFBAU: 10 MINUTES | **GARZEIT:** 16 MINUTES

ZUTATEN

750 g mehlig Kartoffeln (Maris Piper oder King Edward) mit Schale, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten, Wasser zum Einweichen
1-2 Esslöffel Öl
125 ml Wasser
2 Teelöffel Grieß, optional
1 Teelöffel Meersalz

30 g geriebener Parmesan oder vegetarisches Äquivalent
2 Teelöffel Rosmarin, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
saure Sahne und gehackter Schnittlauch zum Servieren

ANLEITUNG



1 Kartoffeln in eine große Schüssel geben, mit Wasser bedecken und 30 Minuten einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen. Kartoffeln abgießen und trocken tupfen.

2 Die Kartoffeln in einer sauberen Schüssel in Öl, Grieß und Salz schwenken. 125 ml Wasser in den Topf geben. Kartoffelspalten in den Cook & Crisp-Korb geben und in den Topf einsetzen.

3 Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die mittlere Position COMBI-STEAM stellen.

4 STEAM AIRFRY auswählen, die Temperatur auf 230 °C und die Zeit auf 16 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 10 Minuten PRE an, während das Gerät dämpft. Danach zählt der Timer herunter).

5 Parmesan, Rosmarin und Knoblauch vermengen. Wenn der Timer 9 Minuten anzeigt, den Deckel öffnen, den Parmesan darüber streuen, die Kartoffelecken darin wenden und den Deckel wieder schließen, um mit dem Garvorgang fortzufahren. 4 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel öffnen und die Wedges wenden. Deckel schließen, um dem Garvorgang abzuschließen.

6 Nach Ende der Garzeit den Cook & Crisp-Korb vorsichtig herausnehmen und die Kartoffelecken auf einer Platte anrichten. Mit saurer Sahne und Schnittlauch garnieren.

Vergessen Sie nicht, Wasser oder Brühe hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und Ihr Essen zu garen.

NOTE Wenn Sie die Wedges knuspriger mögen, wählen Sie AIR FRY und stellen Sie die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 5-10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Gegen Ende der Garzeit Garprobe machen, ob sie kross genug sind. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der Deckel geöffnet wird.



BEEF BOURGIGNON

BOEUF BOURGUIGNON



PREP: 20 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 6 HOURS 15 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
SEAR/SAUTÉ: 10-15 MINUTES | **SLOW COOK TIME:** 5-6 HOURS

INGREDIENTS

800g braising steak, cut into 3cm cubes
2 tablespoons plain flour
Salt and pepper
3 tablespoons olive oil, divided
180-200g lardons
400g shallots
2 garlic cloves, crushed
2 tablespoon tomato puree
500ml Burgundy red wine or a good quality red wine
200ml beef stock
1 bouquet garni
2 bay leaves
100g button mushrooms

TIP

If you want to add coquillettes pasta. Stir in 150g at end and select SEAR/SAUTÉ and set temperature to 3. Select START/STOP and cook for 8-10 minutes or until pasta is cooked.

DIRECTIONS

- 1 Place beef, flour and seasoning into a plastic bag, seal and shake until all the meat is coated in flour. Select SEAR/SAUTÉ and set temperature to 4. Select START/STOP to preheat the unit for a few minutes. Add 2 tablespoons oil into pot.
- 2 Shake excess flour off beef and add half the beef to pot, colour on all sides. Remove beef with a slotted spoon and repeat with the remaining beef. This may take a few minutes.
- 3 Add remaining oil to pot, stir in lardons and shallots. Cook for a few minutes, then add garlic, cook for another few minutes. Stir in tomato puree, wine, stock, bouquet garni and bay leaves. Return beef and juices to pot and ensure the beef is covered with liquid. Select START/STOP to turn off SEAR/SAUTÉ. Close the lid and move slider to the AIRFRY/COOKER position. Turn the pressure release valve to the VENT position.
- 4 Select SLOW COOK, set temperature to HIGH, and time to 6 hours. Select START/STOP to begin.
- 5 After 2 hours add mushrooms.
- 6 Check whether beef is cooked and tender after 5 hours, if not cook for another hour.
- 7 When cooking is complete, carefully remove the pot, remove bay leaves and bouquet garni and serve casserole hot.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 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 Coquillette-Nudeln 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

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.

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.

ONE POT LASAGNE

LASAGNE AUS DEM TOPF

PLAT DE LASAGNES



PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 40 MINUTES | **PRESSURE COOK:** 15 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **PRESSURE BUILD:** 8 MINUTES | **PRESSURE RELEASE:** QUICK
AIR FRY: 5 MINS

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
500g minced beef
1 medium onion, diced
2 sticks celery, diced (optional)
1 carrot, diced into 1cm cubes
2 garlic cloves, minced
4 tablespoons tomato puree
2 400g can chopped tomatoes
1 teaspoon dried mixed herbs or Italian herbs
1 bay leaf
250ml red wine
350ml beef stock
Salt and freshly ground black pepper to taste
250g fresh lasagne sheets
250g ricotta cheese
1 egg
100g grated mozzarella
50g grated Parmesan cheese

DIRECTIONS

- 1 Move slider to AIR FRY/COOKER position. Select SEAR/SAUTÉ and set to 5. Select START/STOP to begin. Add oil to pot and preheat for 4 minutes.
- 2 Stir in minced beef and fry for a few minutes to brown, making sure the meat is broken down and not in clumps.
- 3 Stir a few times before adding onion, celery, carrot and garlic. Turn down the heat to 3 and fry for 5 minutes.
- 4 Stir in tomato puree, tomatoes, herbs, wine, stock and season to taste. Turn off unit.
- 5 Layer in lasagne sheets by poking under sauce.
- 6 Close the lid and move slider to left position. Select PRESSURE and set to HIGH. Set time to 15 minutes. Make sure the pressure release valve is in the SEAL position. Then press START/STOP to begin cooking (the unit will build pressure for approximately 8 minutes before cooking begins).
- 7 Carefully open lid when unit has finished releasing pressure.
- 8 Mix ricotta and egg together and spread over the top of lasagne. Sprinkle over with cheeses. Close lid and move slider to AIR FRYER/COOKER position. Select AIR FRY and set temperature to 200°C time to 5 minutes. Select START/STOP to begin.
- 9 When cooking is complete, remove pot from unit and serve hot with fresh vegetables.

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 pauf 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. 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 Schieber pauf die Position AIR FRY/COOKER 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 émietter 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. 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 mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. 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.

LEMON HERB ROASTED CHICKEN WITH GARLIC & FENNEL POTATOES

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

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



PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 60 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
STEAM BUILD: 11-12 MINUTES

INGREDIENTS

1 unwaxed lemon
3 sprigs fresh thyme, divided
3 sprigs rosemary, divided
1.6kg chicken
25g butter, soften
2 garlic cloves, minced
750g new potatoes
1 fennel bulb
3 garlic cloves, sliced
350ml chicken or vegetable stock
Salt and freshly ground black pepper to taste

DIRECTIONS

- 1 Grate zest and juice lemon. Place lemon skin with a sprig of rosemary and thyme into chicken cavity. Tie legs of chicken together with cooking twine.
- 2 Remove leaves from herb sprigs and mix half with butter and garlic. Spread butter over chicken skin.
- 3 Cut potatoes lengthwise into quarters to make wedges. Slice fennel. Put into cooking pot with potatoes, remaining half of herbs and garlic. Pour over stock. Season to taste.
- 4 Place top tier rack over vegetables and place chicken on top of vegetables. Sprinkle over lemon zest, 2 tablespoons lemon juice and season to taste.
- 5 Close the lid and move slider to the COMBI-STEAM position. Select STEAM AIR FRY, set temperature to 180°C and time to 40 minutes. Press START/STOP to begin cooking (the display will show PRE for approximately 11 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 6 When cooking is complete, remove chicken from pot, cover with foil and allow to rest for 10-15 minutes. Remove rack.
- 7 Reduce stock in potatoes; move slider to the AIR FRY/COOKER position, select SEAR/SAUTÉ and set to Hi-5. Allow stock to reduce for 5-10 minutes, until thick.
- 8 Serve chicken with green vegetables and potatoes.

TIP

If you prefer your potatoes browner, just air fry afterwards for a few minutes to crisp.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 60 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN **DAMPFAUFBAU:** 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.
- 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 40 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Garen zu (Das Display zeigt für ca. 11 Minuten PRE an, während das Gerät dampft.
- 6 Danach zählt der Timer herunter).
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Hähnchen aus dem Topf nehmen, mit Folie bedecken und 10-15 Minuten ruhen lassen. Rost entfernen.
- 8 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.
- 9 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.

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.
- 5 Fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM. Appuyer sur STEAM AIR FRY, régler la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 40 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 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.

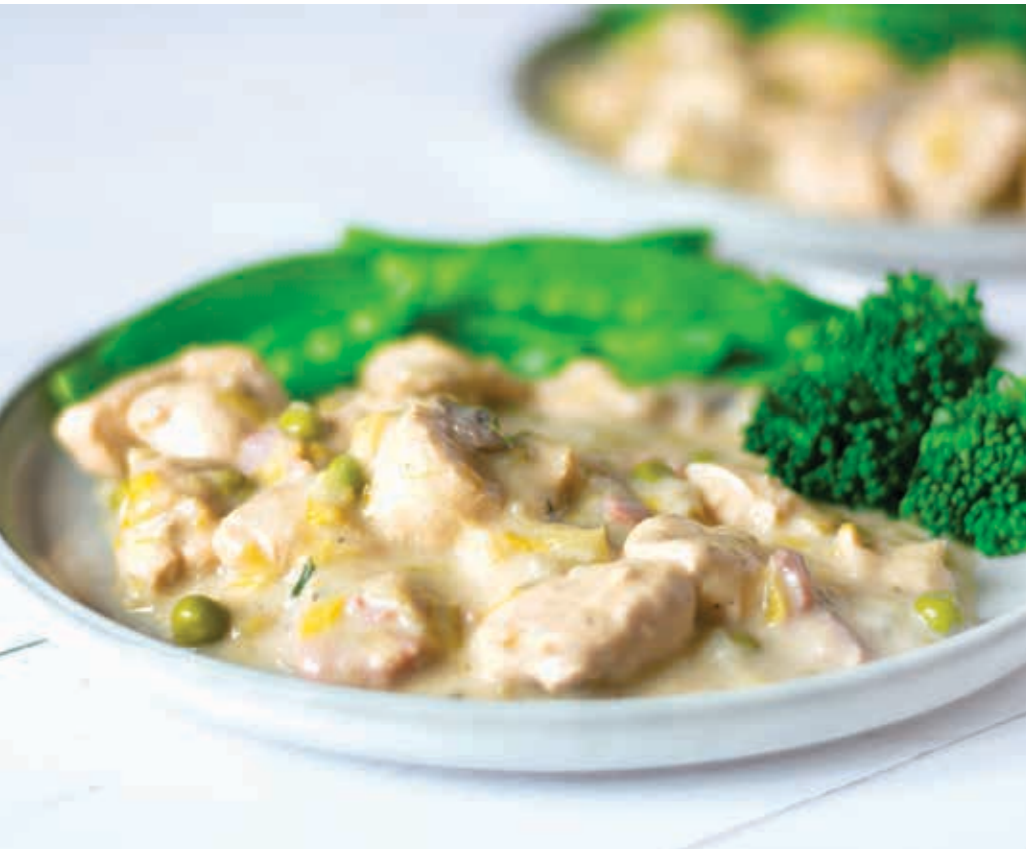
ASTUCE

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

CHICKEN FRICASSÉE

HÜHNERFRIKASSE

FRICASSÉE DE POULET AU POIREAU



PREP: 20 MINUTES | **COOK:** 24 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS
PRESSURE BUILD: 6 MINUTES | **PRESSURE RELEASE:** QUICK

INGREDIENTS

25g unsalted butter
1 medium onion, diced
400g leeks, sliced
2 slices bacon, chopped into strips
2 garlic cloves, minced
1 tablespoon Dijon mustard
800g boneless chicken breasts, cut in 2.5cm cubes
100g mushrooms, sliced
400ml chicken stock
250ml dry cider
Sprig of fresh thyme, finely chopped
1 bay leaf
½ teaspoon salt
½ teaspoon black pepper
100g frozen peas
125ml crème fraîche
50g plain flour

DIRECTIONS

- 1 Move slider to AIR FRY/COOKER position. Select SEAR/SAUTÉ and set to 4. Select START/STOP to begin. Allow to preheat for 2 minutes, then add butter to pot.
- 2 Once butter has melted add onion, leeks, bacon, garlic and sauté until softened for about 5 minutes. Stir a few times.
- 3 Stir in mustard, chicken, mushrooms, stock, cider, thyme, bay leaf and season to taste.
- 4 Close the lid and move slider to left position. Select PRESSURE and set to HIGH. Set time to 6 minutes. Make sure the pressure release valve is in the SEAL position. Use the dial to select PRESSURE RELEASE and select QUICK RELEASE. Then press START STOP to begin cooking (the unit will build pressure for approximately 6 minutes before cooking begins).
- 5 Carefully remove lid when unit has finished releasing pressure. Remove thyme sprig and bay leaf.
- 6 Move slider to AIR FRY/COOKER position. Select SEAR/SAUTÉ and set to 3 Select START/STOP to begin. Add remaining ingredients to pot, except pastry and milk. Stir until sauce thickens and bubbles for about 5 minutes.
- 7 When cooking is complete, remove pot from unit and serve with fresh vegetables.

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
½ Teelöffel Salz
½ 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
½ cuillère à café de sel
½ 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.

CHICKEN CORDON BLEU, GREEN BEANS, & MASHED POTATOES

HÄHNCHEN-CORDON-BLEU, GRÜNE BOHNEN UND KARTOFFELPÜREE

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



PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 25 MINUTES | **STEAM BUILD:** 11 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

LEVEL 1

1kg potatoes, cut into 2cm cubes
300ml water
150ml milk
50g butter, cubed
1 teaspoon salt

LEVEL 2

200g fine green beans

LEVEL 3

4 chicken breasts (150g each)
4 slices smoked ham
60g Gruyère cheese, cut into rectangles
1cm thick x 4cm long
1-2 teaspoons Dijon mustard
2-4 tablespoons mayonnaise
2-4 tablespoons dried breadcrumbs
Salt and ground black pepper to taste

DIRECTIONS

- 1 Butterfly the chicken breasts by slicing horizontally $\frac{3}{4}$ through the breast and then opening like a book. Place between two pieces of cling film. Using a rolling pin, bash the chicken until it is $\frac{1}{2}$ cm thick. Remove top layer of cling film. Place a slice of smoked ham and cheese on top, season to taste. Roll pointy end of chicken over cheese and tuck in. Roll chicken tightly to form a neat shape. Secure shape with a cocktail stick. Repeat with remaining chicken breasts. Spread each chicken breast with Dijon mustard and then a spoon of mayonnaise. Finally sprinkle a spoon of breadcrumbs over each chicken breast to coat the top. Press breadcrumbs firmly onto top.
- 2 Put potatoes, water, milk, butter and salt in the bottom of the pot. Stir together.
- 3 Place the bottom layer of the reversible rack in the lower position in the pot. Place beans in the Multi-Purpose Tin and cover with lid. Place on top of rack and drop the top layer through the reversible rack handles. Carefully place the chicken breasts on the top layer of the rack. Close the lid and move the slider to the COMBI-STEAM position.
- 4 Select STEAM MEALS, set temperature to 160°C, and set time to 14 minutes. Press START/STOP to begin (the display will show PRE for approximately 11 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 5 When cooking is complete, carefully remove the entire rack with the chicken and vegetables.
- 6 Mash potatoes. Then serve with chicken and beans immediately.

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 $\frac{3}{4}$ einschneiden und wie ein Buch aufklappen. Das Filet zwischen zwei Stücke Frischhaltefolie legen. Das Filet mit einem Nudelholz auf eine Dicke von $\frac{1}{2}$ 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 Position COMBI-STEAM 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 $\frac{3}{4}$. 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.

LAMB TAGINE WITH COUSCOUS

LAMM-TAJINE MIT COUSCOUS

TAJINE D'AGNEAU AU COUSCOUS



PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 81 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
SEAR/SAUTÉ: 10-15 MINUTES | **PRESSURE BUILD:** 10 MINUTES
PRESSURE COOK TIME: 35 MINUTES | **PRESSURE RELEASE:** QUICK RELEASE

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 large onion, peeled and finely sliced
600-800g boneless shoulder of lamb, cut into 2.5cm cubes
2 garlic cloves, crushed
1 teaspoon ground coriander
1 teaspoon ground ginger
1 teaspoon ground cumin
1 cinnamon stick
350ml lamb stock
400g can chopped tomatoes
1 bunch fresh coriander, chopped and divided
200g dates, stone-in
100g dried apricots
2 tablespoons split almonds
Salt and freshly ground black pepper
300g couscous
400ml hot vegetable stock or boiling water
15g chopped coriander

DIRECTIONS

- 1 Select SEAR/SAUTÉ and set temperature to 4. Select START/STOP, add oil and preheat for 2 minutes.
- 2 Place the chopped onion into the cooking pot and fry for 5 minutes until the onion is soft and translucent. Add garlic and fry for 1 minute. Remove onions and garlic from pot before adding half the diced lamb. Set temperature to Hi-5 and cook for 5-7 minutes, until browned on all sides, remove and repeat with remaining lamb. Add onions and lamb back to pot and stir in spices and season to taste.
- 3 Deglaze the pot with some stock, scraping up any lamb residue. Set temperature to 3. Stir in tomatoes and remaining stock.
- 4 Select START/STOP to turn off SEAR/SAUTÉ. Close the lid and move slider to the left position, making sure the pressure release valve is in the SEAL position. Select PRESSURE and set to HI. Set time to 35 minutes. Then press START/STOP to begin cooking (the unit will build pressure for approximately 10 minutes before cooking begins).
- 5 When cooking is complete, move slider to the right. Carefully open lid and stir in half the chopped coriander, dates and apricots. Close the lid and move slider to the left position, making sure the pressure release valve is in the SEAL position. Select PRESSURE and set to HI. Set time to 4 minutes and select START/STOP to begin. Then press START/STOP to begin cooking (the unit will build pressure for approximately 5 minutes before cooking begins).
- 6 Make couscous by placing in a bowl and adding hot stock or water. Stir and cover bowl with a clean tea towel and leave for 5 minutes. Fork through to fluff up couscous and stir in chopped coriander and season to taste.
- 7 When cooking is complete, move slider to the right. Carefully open lid, remove the pot and serve tagine hot with couscous, sprinkled with almonds.

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. 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. 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. 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, mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER.. 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. 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, mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER.. Ouvrir le couvercle avec précaution, enlever la cuve et servir le tajine chaud avec la semoule, le tout saupoudré d'amandes.

MOROCCAN LAMB STEAKS, BROCCOLI & BULGUR WHEAT

MAROKKANISCHE LAMMSTEAKE, BROCCOLI UND BULGUR

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



PREP: 10 MINUTES | **MARINATE:** 30 MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES
STEAM BUILD: 8 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

LEVEL 1

150g bulgur wheat
350ml vegetable or chicken stock
10g fresh coriander leaves and stalks, chopped
1 red pepper, deseeded and diced into 1cm cubes

LEVEL 2

200g broccoli

LEVEL 3

4 lamb steaks (150g each)

MARINADE

1 tablespoon oil
2 teaspoons Ras el hanout spice mix
Salt and ground black pepper to taste

DIRECTIONS

- 1 Make marinade for lamb steaks; in a shallow dish mix all the marinade ingredients together. Add steaks. Allow to marinate for at least 30 minutes.
- 2 Rinse bulgur wheat and drain. Place all Level 1 ingredients in the bottom of the pot and stir until combined.
- 3 Place the bottom layer of the reversible rack in the lower position in the pot. Place broccoli in the Multi-Purpose Tin and cover with lid. Place on top of rack and drop the top layer through the reversible rack handles. Carefully place the lamb steaks on the top layer of the rack.
- 4 Close the lid and move slider to the COMBI-STEAM position. Select STEAM MEALS. Set temperature to 180°C, and set time to 12 minutes. Press START/STOP to begin, (the display will show PRE for approximately 8 minutes as it steams, then the timer will start counting down). Check after 10 minutes if cooked.
- 5 When cooking is complete, carefully remove the entire rack with the lamb and vegetables.
- 6 Stir the bulgur wheat, then serve with lamb and 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, épépiné 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.

CRISPY TOPPED SALMON, ASIAN STYLE VEGETABLES & NEW POTATOES

KNUSPRIG ÜBERBACKENER LACHS, GEMÜSE NACH ASIATISCHER ART UND FRÜHKARTOFFELN

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



PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 19 MINUTES PLUS 10 MINUTES MARINATING
MAKES: 4 SERVINGS | **STEAM BUILD:** 11 MINUTES

INGREDIENTS

LEVEL 1

700g baby new potatoes, cut into half or quarters if large
250ml water
1 teaspoon salt

LEVEL 2

200g carrots, cut into thin sticks 7cm by 0.5cm
2 sticks of celery, cut into thin sticks 7cm by 0.5cm

LEVEL 3

1 lime, zest and juice
1 tablespoon sesame seed oil
1 tablespoon soy sauce
2cm cube of ginger, grated
Pinch of chilli flakes
1 teaspoon caster sugar
4 salmon fillets (130g each)
20g dried breadcrumbs
Salt and ground black pepper to taste

DIRECTIONS

- 1 In a shallow dish, place lime zest, lime juice, oil, soy sauce, ginger, chilli and sugar. Stir well to combine. Add the salmon and turn to fully coat. Leave to marinate for 10 minutes. Remove salmon (reserve marinade) and sprinkle breadcrumbs over each fillet. Press breadcrumbs firmly into fish to coat. Season to taste.
- 2 Put potatoes, water and salt in the bottom of the pot. Stir together.
- 3 Place the bottom layer of the reversible rack in the lower position.
- 4 Place carrots and celery and fish marinade in the Multi-Purpose Tin and cover with lid. Place on top of rack and drop the top layer through the reversible rack handles. Carefully place the salmon on the top rack layer.
- 5 Close the lid and move slider to the COMBI-STEAM position. Select STEAM MEALS, set temperature to 170°C, and set time to 8 minutes. Press START/STOP to begin, (the display will show PRE for approximately 11 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 6 When cooking is complete, carefully remove the entire rack with the salmon and vegetables.
- 7 Drain the new potatoes, then serve with salmon and vegetables.

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



PREP: 20 MINUTES | **COOK:** 31 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
PRESSURE BUILD: 12 MINUTES | **PRESSURE RELEASE:** QUICK

INGREDIENTS

1 large onion, diced
3 garlic cloves, chopped
300g aubergine, diced
1 small red pepper, deseeded and diced
1 small green pepper, deseeded and diced
1 small yellow pepper, deseeded and diced
500g courgettes, diced
2 400g cans chopped tomatoes
300ml water
2 teaspoons dried mixed herbs
Salt and freshly ground black pepper
Freshly chopped basil leaves for garnish

DIRECTIONS

- 1 Select SEAR/SAUTÉ, set to 3 and press START. Add the oil to the pot and let it heat for 2 minutes.
- 2 Place the chopped onion into the cooking pot and fry for 4 to 5 minutes until the onion is soft and translucent. Add the garlic and continue to cook for another 2 minutes before adding the diced aubergine, peppers and courgettes. Select 4 and cook for 5 minutes, before stirring in chopped tomatoes, water, herbs and seasoning.
- 3 Close lid, move slider to the left position, making sure the pressure release valve is in the SEAL position. Select PRESSURE and set to HIGH. Set time to 5 minutes. Then press START/STOP to begin cooking (the unit will build pressure for approximately 12 minutes before cooking begins).
- 4 Serve hot, garnished with fresh basil leaves.

TIP

If there is too much liquid, it can be reduced by cooking for a few minutes on SEAR/SAUTÉ.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 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

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 beigegeben 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. 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.

TIPP

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

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

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. 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.

REMARQUE :

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



ROASTED ROOT VEGETABLES

GERÖSTETES WURZELGEMÜSE

LÉGUMES RACINES RÔTIS



PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 23 MINUTES | **STEAM:** 8 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
STEAM AIR FRY: 15 MINS

INGREDIENTS

650g mixed root vegetables, (beetroot, carrot, parsnip, sweet potatoes or potatoes)
1-2 tablespoons oil
1 tablespoon fresh thyme leaves
Sea salt, season to taste
250ml water

DIRECTIONS

- 1 Peel vegetables and cut into 3-4cm even sized pieces.
- 2 In a bowl, add vegetables, oil, thyme leaves and salt. Toss together to make sure all the vegetables are coated in oil. Place into Cook & Crisp basket.
- 3 Add water to bottom of pot. Place Cook & Crisp basket on top. Close the lid and move slider to COMBI-STEAM position.
- 4 Select STEAM AIR FRY, set temperature to 200°C, set time to 15 minutes. Press START/STOP to begin cooking (the display will show PRE for approximately 8 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 5 Check vegetables after 13 minutes to see if they are cooked to your preference. When cooking is complete, carefully remove the Cook & Crisp basket and serve vegetables hot.

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.



POTATO AND BACON GRATIN

KARTOFFELGRATIN MIT SPECK

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU BACON



PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 37 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
STEAM BUILD: 11 MINUTES

INGREDIENTS

25g butter
1 medium onion, diced
190g lardons or bacon
chopped into little pieces
1kg potatoes, peeled and
cut into thin slices
1 garlic clove, minced
Salt and pepper, season
to taste
450ml vegetable or
chicken stock
100g Gruyère cheese,
grated

DIRECTIONS

- 1 Move slider to AIR FRY/COOKER position. Select SEAR/SAUTÉ and set to 4. Select START/STOP to begin. Add butter to pot and preheat for 2 minutes.
- 2 Stir in onion and lardons fry for a few minutes to brown, remove from pot. Turn off unit. Allow to cool for a few minutes.
- 3 Layer potatoes into pot with onion, lardons, garlic and season to taste.
- 4 Pour over stock and top with a layer of grated Gruyère.
- 5 Close the lid and move slider to COMBI-STEAM position. Select STEAM AIR FRY and set temperature to 180°C. Set time to 20 minutes. Press START/STOP to begin cooking (the display will show PRE for approximately 11 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 6 When cooking is complete, remove pot from unit and serve gratin hot.

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.

AUBERGINE PARMIGIANA

AUBERGINEN-PARMIGIANA

AUBERGINES À LA PARMIGIANA



PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 55 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
STEAM BUILD: 11 ½ MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES

INGREDIENTS

750g aubergines
Fine salt
4 tablespoons olive oil, divided
1 onion, finely diced
2 garlic cloves, sliced
2 400g can chopped tomatoes
150ml red wine
Pinch of sugar
2 teaspoons dried oregano
1 bay leaf
Handful of basil leaves
Salt and freshly ground black pepper
200g mozzarella, thinly sliced
125g grated Parmesan, or vegetarian equivalent

DIRECTIONS

- 1 Cut aubergines into 1cm thin rounds and sprinkle with salt. Leave for 30 minutes before rinsing and patting dry.
- 2 In a bowl, toss aubergines in 2 tablespoons oil. Place aubergines in crisper basket.
- 3 Close the lid and move slider to the AIR FRY/COOKER position. Select AIR FRY and set time to 5 minutes and temperature to 200°C to preheat. Press START/STOP to begin preheating. Once preheated. Place basket in cooking pot. Select AIR FRY and set time to 12 minutes and temperature to 200°C. Press START/STOP to begin cooking. Once cooked remove and wipe out pot.
- 4 Make tomato sauce. Select SEAR/SAUTÉ and set temperature to 4. Select START/STOP to preheat the unit for a few minutes. Add 2 tablespoons oil into pot. Heat for 1 minute before adding onions. Cook for 3 minutes, then add garlic, cook for 2-3 minutes until soft, add tomatoes, wine, sugar, oregano, bay and basil leaves. Season to taste. Set temperature to 2 and simmer for 20 minutes until sauce is thick. Select START/STOP to turn off SEAR/SAUTÉ.
- 5 To start layering into pot; transfer all but a thin layer of sauce into a bowl from pot. Top sauce with a layer of aubergine slices, grated Parmesan and sliced mozzarella. Then repeat the layers with tomato sauce etc. until you run out of aubergines. Finish the top layer with the tomato sauce and grated Parmesan.
- 6 Close the lid and move slider to COMBI-STEAM position. Select STEAM AIR FRY and set temperature to 180°C. Set time to 20 minutes. Press START/STOP to begin cooking (the display will show PRE for approximately 11 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 7 When cooking is complete, remove pot from unit and allow to cool slightly, serve warm.

NOTE:
The pressure release valve does not need adjusting.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 55 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN
DAMPFAUFBAU: 11 ½ MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN

ZUTATEN

750 g Auberginen
Feines Salz
4 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, in Scheiben
2 Dosen Tomaten, stückig (je 400 g)
150 ml Rotwein
Eine Prise Zucker
2 Teelöffel getrockneter Oregano
1 Lorbeerblatt
Eine Handvoll Basilikumblätter
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
200 g Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
125 g geriebener Parmesan oder vegetarisches Äquivalent

ANLEITUNG

- 1 Die Auberginen in 1 cm dünne Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. 30 Minuten ruhen lassen, dann abspülen und trocken tupfen.
- 2 Die Auberginen in einer Schale in 2 Esslöffeln Öl schwenken. Die Auberginen in den Korb geben.
- 3 Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position AIR FRY/COOKER stellen. AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken Nach dem Vorheizen. Den Korb in den Kochtopf stellen. AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um mit dem Garen zu beginnen. Nach dem Garen den Topf entfernen und auswischen.
- 4 Tomatensauce zubereiten. 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. Vor dem Hinzufügen der Zwiebel eine Minute lang vorheizen. Für 3 Minuten Garen, dann den Knoblauch hinzugeben, 2-3 Minuten garen, bis er weich ist, dann die Tomaten, den Wein, den Zucker, den Oregano, das Lorbeerblatt und die Basilikumblätter hinzugeben. Nach Geschmack würzen. Die Temperatur auf 2 stellen und 20 Minuten lang köcheln lassen, bis die Sauce dick ist. START/STOP auswählen, um SEAR/SAUTÉ zu deaktivieren.
- 5 Um mit dem Schichten im Topf zu beginnen, die gesamte Sauce bis auf eine dünne Schicht vom Topf in eine Schale geben. Die Sauce mit einer Lage von Auberginenscheiben, geriebenem Parmesan und Mozzarellascheiben belegen. Dann abwechselnd mit Lagen von Sauce gefolgt von Auberginen usw. fortfahren, bis keine Auberginen mehr übrig sind. Mit einer oberen Lage aus Tomatensauce und geriebenem Parmesan abschließen.
- 6 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 dämpft. Danach zählt der Timer herunter).
- 7 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, den Topf aus dem Gerät nehmen und kurz abkühlen lassen. Warm servieren.

HINWEIS:
Das Druckventil muss nicht angepasst werden.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 55 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS
MONTÉE EN PRESSION : 11 MINUTES ET 30 SECONDES | **CUISSON :** 20 MINUTES

INGRÉDIENTS

750 g d'aubergines
Sel fin
4 cuillères à soupe d'huile d'olive, à ajouter séparément
1 oignon, coupé en petits dés
2 gousses d'ail, émincées
2 conserves de 400 g de tomates concassées
150 ml de vin rouge
1 pincée de sucre
2 cuillères à café d'origan séché
1 feuille de laurier
1 poignée de feuilles de basilic
Sel et poivre noir fraîchement moulu
200 g de mozzarella, coupée en fines tranches
125 g de parmesan râpé (ou équivalent végétarien)

PRÉPARATION

- 1 Coupez les aubergines en rondelles d'1 cm et saupoudrez-les de sel. Laissez-les reposer 30 min, puis rincez-les et séchez-les en les tapotant avec un essuie-tout.
- 2 Dans un bol, mélangez les aubergines avec 2 cuillères à soupe d'huile. Placez-les dans le bac à cuisson.
- 3 Fermez le couvercle et faites glisser le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Frire sans huile/Cuiseur). Appuyez sur AIR FRY (Frire sans huile), réglez la durée de préchauffage sur 5 minutes et la température sur 200 °C. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer le préchauffage. Une fois l'appareil préchauffé, placez le bac dans la cuve de cuisson. Appuyez sur AIR FRY (Frire sans huile) et réglez la durée sur 12 minutes et la température sur 200 °C. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, retirez et essuyez la cuve.
- 4 Préparez la sauce tomate. Sélectionnez SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter) et réglez la température sur 4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour préchauffer l'appareil pendant quelques minutes. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile dans la cuve. Laissez chauffer pendant 1 minute, puis ajoutez les oignons. Laissez cuire pendant 3 minutes, puis ajoutez l'ail, faites revenir 2-3 minutes, puis incorporez les tomates, le vin, le sucre, l'origan, la feuille de laurier et le basilic. Assaisonnez selon vos goûts. Réglez la température sur 2 et laissez mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe. Sélectionnez START/STOP (Marche/Arrêt) pour arrêter la cuisson en mode SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter).
- 5 Commencez à assembler le plat. Versez presque toute la sauce dans un bol en ne conservant qu'une fine couche de sauce dans la cuve. Recouvrez cette dernière de rondelles d'aubergines, de parmesan râpé, puis de tranches de mozzarella. Répétez cette étape et superposez les couches sauce-aubergines-parmesan-mozzarella jusqu'à être à court d'aubergine. Terminez en couvrant du reste de sauce tomate et saupoudrez de parmesan.
- 6 Fermez le couvercle et faites glisser le curseur sur la position COMBI-STEAM (Cuire à la vapeur). Appuyez sur STEAM AIR FRY (Frire et vapeur) et réglez la température sur 180 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) 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).
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, sortez la cuve de l'appareil et laissez refroidir légèrement. Servir chaud.

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

CARAMELISED ONION TARTE TATIN

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL-TARTE-TATIN

TARTE TATIN AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS



PREP: 5 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 39 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

45g unsalted butter, softened
2 teaspoons caster sugar
5-6 small onions, peeled and halved horizontally
Salt and pepper, to taste
Few sprigs thyme, roughly torn
300ml water
320g ready-rolled all butter puff pastry, cut into roughly 26cm circle

DIRECTIONS

- 1 Spread butter in base of pot. Sprinkle over caster sugar. Place onion halves cut side up in pot in an even layer and squeeze in as many pieces as possible as they will shrink once cooked. Season to taste.
- 2 Move slider to AIR FRY/COOKER position. Select SEAR/SAUTÉ and set to 4. Select START/STOP to begin. Heat until the butter and sugar melt together and turn a golden-brown colour, (approximately 3 minutes).
- 3 Reduce temperature to 3, add 150ml water and thyme sprigs. Close lid and allow to simmer occasionally opening lid to check until water has evaporated and there is a golden caramel forming again. Select START/STOP to turn off SEAR/SAUTÉ.
- 4 Carefully turn the onion halves over and add remaining water to pot. Select SEAR/SAUTÉ and set temperature to 3. Select START/STOP to begin cooking again. Close lid and allow to simmer, opening lid to check when onions are tender, water has evaporated and there is a deep golden brown caramel forming. The onions will take 15-20 minutes to cook altogether. Select START/STOP to turn off SEAR/SAUTÉ.
- 5 Place puff pastry circle over onions and use a wooden spoon or silicone spatula to tuck pastry in around edges. Prick pastry a few times all over with a fork.
- 6 Close lid and select AIR FRY, set temperature to 200°C and time to 15 minutes. Press START/STOP to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, let rest for one minute. Remove pot from unit and place a plate larger than pot over it. Carefully and quickly turn over to turn out tarte tatin.
- 8 Serve onion tarte tatin hot with salad and new potatoes.

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 39 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

45 g ungesalzene Butter, weich
2 Teelöffel Puderzucker
5-6 kleine Zwiebeln, geschält und waagrecht halbiert
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Einige Zweige Thymian, grob gezupft
300 ml Wasser
320 g fertiger Butterblätterteig, in einen ca. 26 cm großen Kreis geschnitten

ANLEITUNG

- 1 Butter im Topfboden verteilen. Puderzucker darüberstreuen. Die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach oben in einer gleichmäßigen Schicht in den Topf geben und so viele Stücke wie möglich hineindrücken, da sie nach dem Kochen schrumpfen. Nach Geschmack würzen.
- 2 Schieberegler auf die Position AIR FRY/ COOKER stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und auf 4 stellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen. Erhitzen, bis Butter und Zucker zusammenschmelzen und eine goldbraune Farbe annehmen (ca. 3 Minuten).
- 3 Die Temperatur auf 3 reduzieren, 150 ml Wasser und Thymianzweige hinzufügen. Deckel schließen und köcheln lassen. Gelegentlich den Deckel öffnen, um zu prüfen, ob das Wasser verdunstet ist und sich wieder ein goldener Karamell bildet. START/STOP auswählen, um SEAR/SAUTÉ zu deaktivieren.
- 4 Die Zwiebelhälften vorsichtig umdrehen und das restliche Wasser in den Topf geben. SEAR/SAUTÉ auswählen und Temperatur auf 3 stellen. START/STOP auswählen, um den Garvorgang erneut zu beginnen. Deckel schließen und köcheln lassen. Den Deckel öffnen, um zu prüfen, ob die Zwiebeln weich sind, das Wasser verdunstet ist und sich ein tiefgoldener Karamell bildet. Die Zwiebeln brauchen insgesamt 15-20 Minuten zum Garen. START/STOP auswählen, um SEAR/SAUTÉ zu deaktivieren.
- 5 Den Blätterteigkreis über die Zwiebeln legen und mit einem Holzlöffel oder Silikonspatel den Teig an den Rändern herunterdrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- 6 Deckel schließen und AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Nach dem Garen 1 Minute ruhen lassen. Den Topf aus dem Gerät nehmen mit einem großen Teller abdecken. Vorsichtig und schnell wenden, um die Tarte Tatin herauszustürzen.
- 8 Zwiebel-Tarte-Tatin heiß mit Salat und neuen Kartoffeln servieren.

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **DURÉE TOTALE DE CUISSON :** 39 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

45 g de beurre doux pommade
2 cuillères à café de sucre semoule
5 à 6 petits oignons, pelés et coupés en deux dans la longueur
Sel et poivre, selon les goûts
Quelques brins de thym, grossièrement tordus
300 ml d'eau
320 g de pâte feuilletée pur beurre prête à l'emploi

PRÉPARATION

- 1 Étaler le beurre sur le fond de la cuve. Saupoudrer du sucre semoule. Placer les demi-oignons côté coupé vers le haut en une couche uniforme dans la cuve et en mettre autant que possible car ils rétréciront à la cuisson. Assaisonner selon les goûts.
- 2 Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. Appuyer sur SEAR/SAUTÉ et régler la sur 4. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Chauffer jusqu'à ce que le beurre et le sucre fondent et prennent une couleur dorée (environ 3 minutes).
- 3 Réduire la température à 3, ajouter 150 ml d'eau et les brins de thym. Fermer le couvercle et laisser mijoter en ouvrant de temps en temps pour vérifier que l'eau s'est évaporée et qu'un caramel doré s'est à nouveau formé. Appuyer sur START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.
- 4 Retourner avec précaution les moitiés d'oignons et ajouter l'eau restante dans la cuve. Appuyer sur SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 3. Appuyer sur START/STOP pour reprendre la cuisson. Fermer le couvercle et laisser mijoter, puis ouvrir le couvercle pour vérifier que les oignons sont tendres, l'eau évaporée et qu'un caramel doré foncé s'est formé. Compter 15 à 20 minutes pour une cuisson complète des oignons. Appuyer sur START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ.
- 5 Placer le cercle de pâte feuilletée sur les oignons et utiliser une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour enfoncer la pâte le long des bords. Piquer toute la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 6 Fermer le couvercle et appuyer sur AIR FRY, régler la température à 200 °C et le temps de cuisson à 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, laisser reposer une minute. Retirer la cuve de l'appareil et placer une assiette plus grande que la cuve sur le dessus. Retourner délicatement et rapidement la cuve pour retourner la tarte tatin.
- 8 Servir la tarte tatin aux oignons chaude avec une salade et des pommes de terre nouvelles.

CARROT CAKE

KAROTTENKUCHEN

GÂTEAU À LA CAROTTE



PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 1 HOUR 5 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS
STEAM: 20 MINUTES

INGREDIENTS

300g plain flour
15g baking powder
1 teaspoon cinnamon
½ teaspoon nutmeg
¼ teaspoon cardamom
250g caster sugar
125ml sunflower oil
3 eggs
250g carrots, finely grated
50g roasted pistachios, roughly chopped
50g walnuts, roughly chopped
Zest of 1 unwaxed orange

FOR ICING

300g cream cheese, room temperature
50g softened butter
100g icing sugar

ADDITIONAL

Cooking spray or oil for greasing
Walnut halves for decoration

DIRECTIONS

- 1 Pour 700ml water into the pot. Spray or grease the bottom of a Multi-Purpose Tin with cooking spray or oil and dust with flour. Line base with baking parchment.
- 2 Place flour, baking powder and spices into a medium bowl. Mix well and set aside.
- 3 In a large bowl, add sugar, oil and eggs and beat together, then gradually add flour mixture and mix until completely combined. Stir in carrots, nuts and orange zest until evenly combined. Pour the batter into prepared cake tin.
- 4 Place the tin on the reversible rack in the lower position, then place the rack in the pot. Close lid and move slider to COMBI-STEAM position.
- 5 Select STEAM BAKE, set temperature to 160°C, and set time to 45 minutes. Press START/STOP to begin cooking (the display will show PRE for approximately 20 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 6 When cooking is complete, check if cooked by inserting a wooden toothpick into the middle of the cake. If it comes out clean, remove the rack with the pan and let cool for at least 1 hour. If the toothpick comes out with moist crumbs or batter stuck to it, continue to bake until the toothpick comes out clean.
- 7 While cake is cooling, in a large bowl, add cream cheese, butter and sugar and beat until creamy and smooth.
- 8 When the cake has cooled, cut cake in half horizontally and sandwich together with third of the icing. Spread the remaining icing on top and decorate with walnut halves or slivers of carrots.

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

ZUTATEN

300 g Mehl
15 g Backpulver
1 Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Muskatnuss
¼ 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
½ cuillère à café de noix de muscade
¼ 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.



VANILLA CHEESECAKE WITH BERRY SAUCE

VANILLE-KÄSEKUCHEN MIT BEERENSAUCE

CHEESECAKE À LA VANILLE AVEC COULIS DE FRUITS ROUGES



PREP: 35 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 55 MINUTES | **MAKES:** 8-10 SERVINGS
STEAM: 20 MINUTES

INGREDIENTS

BISCUIT BASE

80g digestive biscuit crumbs
65g unsalted butter, melted
2 tablespoons granulated sugar
½ teaspoon salt
Zest of 1 unwaxed orange

FILLING

900g cream cheese, room temperature
175g granulated sugar
100g sour cream
2 teaspoons vanilla extract
3 eggs

BERRY SAUCE

145ml water
450g frozen mixed berries
45g granulated sugar

ADDITIONAL

Fresh berries and mint leaves for garnish (optional)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the base ingredients and mix until fully combined. Transfer the mixture to the Multi-Purpose Tin and press into an even layer on the bottom of the tin.
- 2 In a large bowl, add the cream cheese, sour cream, sugar and beat until smooth. Add the eggs and vanilla and continue to beat until fully combined. If using a hand or stand mixer, use a medium speed to avoid over-beating the eggs. Pour the filling over the base.
- 3 Add the berry sauce ingredients to the pot and stir until evenly combined.
- 4 Place the tin on the reversible rack in the lower position, then place the rack in the pot. Close the lid and move slider to the COMBI-STEAM position.
- 5 Select STEAM BAKE, set temperature to 120°C and set time to 35 minutes. Select START/STOP to begin cooking (the display will show PRE for approximately 20 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 6 When cooking is complete, the cheesecake will still be wobbly in the centre. Remove the rack and tin and allow to cool for about 30 minutes. RefriGeräte the cheesecake for at least 2 hours before serving to give it a firmer texture.
- 7 Take the cheesecake out the refriGerätor, slice with a wet knife, and serve with berry sauce.

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

ZUTATEN

KEKSBODEN

80 g Vollkornkekskrümel
65 g Butter, geschmolzen
2 Esslöffel Hagelzucker
½ 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 Beerensauce 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 Beerensauce 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
½ 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.



The logo for NINJA is rendered in a bold, white, sans-serif font. The letters are thick and blocky, with a slight shadow effect that gives them a three-dimensional appearance. The 'N' and 'I' are particularly prominent. The 'J' has a curved bottom that extends downwards. The 'A' is also blocky and has a small registered trademark symbol (®) to its upper right. The entire logo is centered on a black background.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC
FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.
FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

OL650EU_IG_MP_285x210mm_210921_Mv4