

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

14-in-1 SmartLid Multi-Cooker
14-in-1 SmartLid Multikocher
Multicuisieur SmartLid 14-en-1





Contents

SmartLid Slider	4
Functions	5
Combi-Steam Mode	6
Making a complete meal	8
Build a complete meal	9
Cooking with the probe	10
Making perfect dough	12
Cooking Charts	13
Main Meals	68
Sides & Snacks	86
Desserts	96

Recipe Key

We've tagged recipes with these icons to help find the right one for you.



**Digital Cooking
Probe**



Vegetarian

Your guide to cooking with SmartLid

Welcome to the Ninja® Foodi® SmartLid Multi-Cooker recipe book. From here, you're just a few pages away from recipes, tips and tricks and helpful hints that will give you the confidence to be creative in the kitchen without having to use numerous appliances.

We recognise that ingredients and tastes vary from country to country so we have adapted recipes where needed. This is why you might not always find that the recipe in your language matches the other languages.



SmartLid Slider

3 modes under one lid

Pressure cooker. Combi-steamer. Air fryer.



Simply move the slider to effortlessly toggle between 14 cooking functions. The cooking environment will intelligently change as you slide from mode to mode.

Opening and closing the lid

Use the lift tab above the SmartLid Slider to open and close the lid.



Pressure

When SmartSlider is in the left position, lid cannot be opened for safety.

Combi- Steam Mode

When SmartSlider is in the middle position, steam will build. After progress bar has built, wait at least 5 minutes to lift lid to check on food.

Air Fry / Cooker

When SmartSlider is in the right position, open lid any time to check on food.

All your favourite Ninja® Foodi® Multi-Cooker functions

Pressure



Cook foods quickly while maintaining tenderness.

Sear/Sauté



Brown meats, sauté vegetables and simmer sauces.

Steam



Gently cook delicate foods at a high temperature.

Air Fry



Give foods crispiness and crunch with little to no oil.

Bake



Use the unit like an oven for baked treats and more.

Grill



Cook at high heat to caramelize and brown foods.

Slow Cook



Cook at a lower temperature for longer periods of time.

Yogurt



Make homemade yogurt.

Dehydrate



Dehydrate meats, fruits and vegetables.

Prove



Create an environment for dough to rest and rise.

These programs all cook by heating up the bottom of the pot.

These programs all use the top heating element usually in combination with the fan to evenly distribute heat.

An entirely new way of cooking

Combi-Steam MODE

STEAM + **CRISP** at the same
time at the touch of a button
for faster, juicier, crispier
results.

Best for meal times and cooking
from scratch. Even use it to elevate
your baking too.



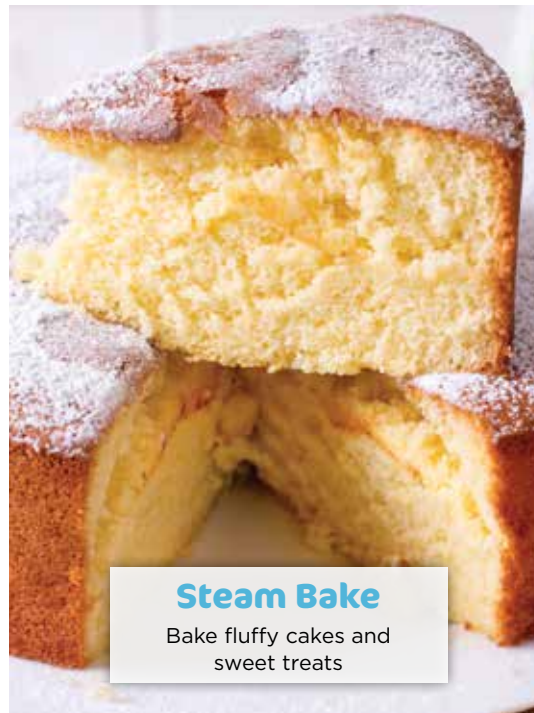
Steam Air Fry

Crisp fresh or frozen foods with steam-infused air to get moist interiors and crispy exteriors.



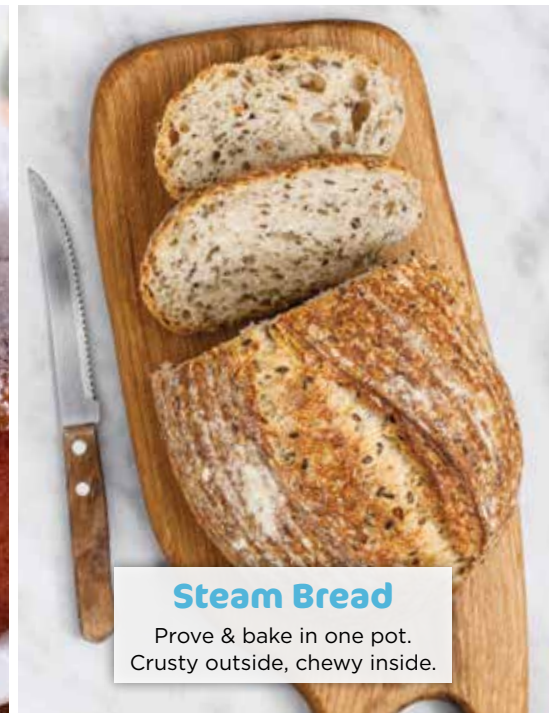
Steam Meals

Cook full meals faster.



Steam Bake

Bake fluffy cakes and
sweet treats



Steam Bread

Prove & bake in one pot.
Crusty outside, chewy inside.

The juiciest way to air fry... is to Steam Air Fry

Frozen or fresh chicken breast and salmon fillets and fresh root vegetables like potatoes and carrots.



For best results, use in combination with the Digital Cooking Probe.



The choice is yours



**Tenderise the inside.
Crisp up the outside.
All in one step.**

Tip: For frozen foods like breaded chicken nuggets or French fries, use the Air Fry function. Refer to the charts.

Making a COMBI-STEAM Complete Meal

Easy 2-part meals at the same time

CARBOHYDRATE + PROTEIN



Use bottom or top of Reversible Rack when making 2-part meals incorporating carbohydrate or grain and protein.

Stack your mains and sides and cook them at the same time

Full 3-part meals at the same time

CARBOHYDRATE + PROTEIN + VEGETABLE



Place delicate vegetables like broccoli in Multi-purpose tin on the bottom layer of the Reversible Rack.

Use FRESH protein to build a complete meal

Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

1. Prep protein

Pick a protein and marinade and combine in a mixing bowl. Set aside.

PROTEIN	MARINADE
4 Chicken Cutlets 125-175g each 1.5cm thick	Rosemary Lemon Marinade
Extra-Firm Tofu 400g package pressed to remove moisture, cut in 4 x 1.5cm pieces	
4 Pork Cutlets 125-175g each 1.25-2cm thick	Cajun Spice Blend
2 Steaks 450g total 1.25-2cm thick	Dry Herb Rub
Portobello Mushrooms 6 (7.5cm diameter) or 3 (10cm diameter)	
4 prawn skewers (6 large prawns per skewer)	Mojo Marinade

2. Start with your bottom layer

In the cooking pot, combine pasta with sauce **OR** grain with vegetable. Stir until combined.



PASTA 350g-500g uncooked	SAUCE	OR	GRAIN 240g uncooked	VEGETABLE 100g mix & match
Rigatoni	Tomato Sauce 2 500g jars tomato sauce 625ml stock		Rice & Beans Add water, oil and spices as directed on box/bag	Frozen Vegetable Medley
Cavatappi			Rice Rinse. Add water, oil and spices as directed on box/bag	Onion diced
Elbows			Rice Pilaf Add water, oil and spices as directed on box/bag	Bell Pepper up to 125g diced
Penne	Creamy Alfredo 120ml white cooking wine 480ml chicken stock 480ml whole milk 1 500g jar alfredo sauce		Quinoa Rinse. Add water, oil and spices as directed on box/bag	Mushrooms sliced
Thin Linguini				
Large Shells				

3. Assemble middle layer

Load multi-purpose tin and place on the rack (as shown). Then place the rack into the cooking pot.



VEGETABLE 200g mix & match
Broccoli cut in uniform 4cm florets
Medium Onions cut in quarters
Baby New Potatoes whole
Baby New Potatoes cut in half
Corn on the Cob peeled and cleaned
Cauliflower cut in uniform 4cm florets
Asparagus trimmed

4. Assemble top layer

Place top tier on the 2 Tier Rack. Place protein on rack and close lid. Select STEAM MEALS and adjust time and temp based on protein.



PROTEIN	CRISPING TIME AND TEMPERATURE
Breaded Chicken Cutlets	200°C for 5-9 mins steam build: up to 20 mins
Extra-Firm Tofu	200°C for 3-6 mins steam build: up to 20 mins
Pork Cutlets	200°C for 5-9 mins steam build: up to 20 mins
Sirloin Steaks	200°C for 5-9 mins steam build: up to 20 mins
Portobello Mushrooms	200°C for 3-6 mins steam build: up to 20 mins
Prawn Skewers	200°C for 3-6 mins steam build: up to 20 mins

Want to cook less pasta? Cut the sauces in half with 250g of pasta: **Tomato Sauce:** 700g jar marinara sauce, 480ml stock **Creamy Alfredo:** 65ml white cooking wine, 240ml chicken stock, 240ml whole milk, 450g jar alfredo sauce, 100g grated Parmesan cheese (stir in to thicken sauce after cooking is complete)

*For thicker cuts of meat, lower temperature to 190°C and add 2-3 minutes to cook time. Note that in doing this you may run the risk of overcooking the other meal components so we recommend keeping meat thickness within the given guidelines.

Perfectly cooked with the Foodi® Digital Cooking Probe.



How do you like your steak?

Everyone's perception of levels of cook differs from person to person. The below guide shows what each PRESET visually correlates to when selecting beef. We have provided a range of options to allow for more customisation based on your preference.



Probe can be used for all functions except Yogurt, Prove, Sear/Saute and Dehydrate.
Place the cap back into the socket in the lid after every use.

How to place the probe

Once you've selected your cooking function, cooking temperature, protein type, and desired cook level, **insert the Foodi® Digital Cooking Probe into the thickest part of your meat or fish** while the multi-cooker is preheating.

FOOD TYPE	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Lamb chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	<ul style="list-style-type: none"> Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat. Make sure the tip of the probe is inserted straight into the centre of the meat, not angled toward the bottom or top of it. Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. <p>NOTE: <i>The thickest part of the fillet may not be the centre. It is important that the end of the probe hits the thickest part so desired results are achieved.</i></p>		
Whole chicken	<ul style="list-style-type: none"> Insert probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. Make sure the tip reaches the centre of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity. 		

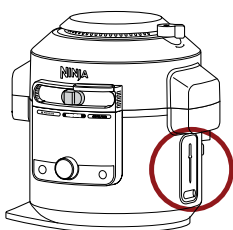
DO NOT use the probe with frozen protein or for cuts of meat thinner than 1.5cm thick.
For complete probe instructions, see your Ninja® Instruction Booklet.

Cooking with the probe

The integrated Digital Cooking Probe continues to monitor temperature throughout the cooking process, unlike a traditional instant-read probe.

STEP 1 Set up

- Remove probe from the storage compartment on the right side of the unit. Unwind the cord.
- Remove the CAP from the socket inside the lid on the bottom right.
- Plug probe cord into socket.



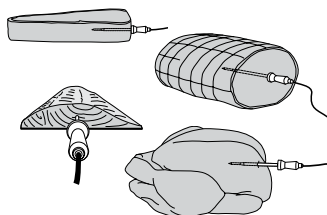
STEP 2 Plug in Probe

- Remove the cap from the socket inside the lid on the bottom right, then put the cap in probe storage compartment for safekeeping.
- Plug probe cord into socket.



STEP 3 Place probe

- Insert probe into meat or fish using the guide on page 10.

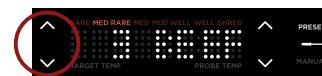


STEP 4 Add Food

- Add food with probe grip fully inside the unit, and close lid.

STEP 5 Select Cook Function

- Move slider mode to Pressure, Combi-Steam or AIR FRY/COOKER.
- Use dial to select the desired cooking function.



NOTE: When using the probe with the Pressure function, **ALWAYS** set the pressure release to **QUICK RELEASE** to avoid overcooking the protein.

STEP 6 Program Probe

- Press the PRESET button.
- Use the right arrows to choose the desired protein.
- Use the left arrows to choose the desired outcome.
- Press START/STOP to begin cooking.



Using the probe in different cooking scenarios

SAME MEAT OR FISH SAME SIZE DIFFERENT OUTCOMES

- Set the preset feature to the highest desired level of outcome.
- Insert the probe in the protein with the higher desired level of outcome.
- When the lower desired level of outcome is reached, remove the protein with the probe from the unit. Use oven gloves to transfer the probe to the remaining protein.
- Repeat steps 1 and 2 for the second protein.

SAME MEAT OR FISH DIFFERENT SIZES

- Set the preset feature to the desired level of outcome for the smaller protein.
- Insert probe in the smaller protein. Then refer to Steps 5 and 6 in the above chart.
- As the probe does get hot, use oven gloves to transfer it to the larger protein. Then use the arrows to the left of the display to choose the level of outcome.

DIFFERENT MEAT OR FISH

- Insert probe in the protein with the lower desired level of outcome.
- Use the Manual feature to choose the desired internal temperature (refer to Instructions).
- As the probe does get hot, use oven gloves to transfer it to the other protein. Then use the Manual feature to choose the desired internal temperature.

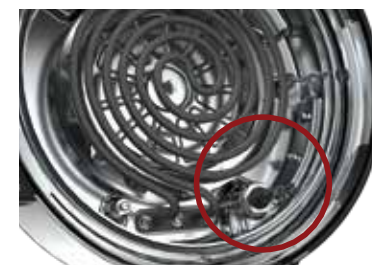
STEP 7 Carry-Over Cook & Rest

- After cooking in the unit, it's important to let proteins carry-over cook and rest on a plate for 3-5 minutes.
- Carry-over cooking is when food retains heat and continues to cook after being removed from the source of heat. Resting helps lock in the protein's natural juices.
- Did you know? Meat keeps cooking when you remove it from the SmartLid. To prevent overcooking, the unit will beep right before your food reaches desired outcome, taking carry-over cooking into account.

NOTE: Skipping carry-over cooking and cutting into food right away may result in a rarer level of outcome.

STEP 8 Replace CAP

- When unit has cooled, replace the CAP inside the lid on the bottom right.



NOTE: When probe not in use this stopper must be installed. Otherwise an error message will appear on the display ADD CAP.

5 keys to making the perfect dough



PRECISE MEASUREMENTS

It's important that your measurements and ratios are as precise as possible.



TEMPERATURE

Temperature is a key factor to consider when making a dough. When recipes call for liquid ingredients to be at a specific temperature, it is very important to follow this instruction.

The best temperature for liquid ingredients is typically around 32-38°C. This temperature is ideal for instant yeast to dissolve, multiply and feed the process that leads to the perfect rise.



HUMIDITY

Excess humidity can result in overly wet dough, whereas a very dry environment can dry out your dough.

If your dough is too wet, try adding a tablespoon of flour at a time and mixing it in until the dough is no longer soggy.

If your dough is too dry, try adding a tablespoon of water at a time and mixing it in until the dough is smooth and soft.

The Steam Bread function results in faster baking, retains moisture and perfect colour and crust. Baking is a science, and a recipe—in the professional world of baking—is referred to as a formula.



TEXTURE

The texture of the dough may vary between recipes. A recipe may call for a soft and supple dough, a firm and tough dough, or a slightly wet and sticky one.

Regardless of which dough type the recipe calls for, the dough texture should visually appear smooth and held together (unless otherwise noted in the recipe).



You should be able to see that all ingredients are incorporated.



When transferring the dough, no ingredients should stick to the sides of the mixing bowl.

PROVING

When it comes to proving, there are a couple tricks for checking if a dough is fully proved. The most accurate is the “poke test.”



PERFECTLY PROOFED

If you poke perfectly proved dough with your finger, the indentation will hold its shape and disappear slowly. If more proving is needed, the dough will spring back and not hold the indentation.

Besides the poke test, you can also judge the proving by the size of the dough, which should double after proving is complete.

Steam Air Fry Chart

Steam Air Frying is a great way to get food to a crispy exterior and staying juicy inside. Before placing the food and accessory into the unit, ensure that you've added water to the bottom of the cooking pot. This is important to ensure that steam will be produced and get you those delicious results you desire. Don't forget to add water or stock to create steam and cook your food.

NOTE: Steam will take approximately 8-15 minutes to build.

Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL <i>optional</i>	WATER	ACCESSORY	TEMP	COOK TIME
VEGETABLES							
Beetroot	1kg	Peel, cut in 1.25cm cubes	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	200°C	20 mins
Broccoli	400g	Whole, remove stem	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	210°C	15-20 mins
Brussels sprouts	1kg	Cut in half, trim ends	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	230°C	15-20mins
Butternut Squash	1kg	Cut in half, deseed	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	190°C	22-25 mins
Carrots	1kg	Peel, cut in 1.25cm rounds	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	200°C	22-28 mins
Parsnips	500g	Cut into 2.5cm pieces	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	200°C	15-20 mins
	1kg	Cut into 2.5cm wedges	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	230°C	18-22 mins
Potatoes, King Edward/ Maris Piper/Russet	500g	Hand cut chips, soak 30 mins in cold water, then pat dry	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	200°C	20 mins
	4 (800g)	Whole	Brush with oil	125ml	Cook & Crisp Basket	200°C	30-35 mins
	1kg	Cut into 2.5cm cubes	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	200°C	20 mins
Sweet potatoes	1kg	Cut into 2.5cm cubes	1 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	200°C	20 mins
POULTRY							
Chicken breasts	2 (175g each)	None	Brushed with oil	125ml	Reversible Rack, higher position	190°C	15-20 mins
Chicken breasts, breaded	2 (160g each)	None	None	125ml	Reversible Rack, higher position	200°C	18-20 mins
Chicken drumsticks	1kg	None	2 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	210°C	25-30 mins
Chicken thighs (bone in)	1kg	None	Brushed with oil	125ml	Reversible Rack, higher position	200°C	20 mins
Chicken thighs (boneless)	4 (100-125g each)	None	2 Tbsp	125ml	Reversible Rack, higher position	190°C	15-16 mins
Chicken wings	500g	None	2 Tbsp	125ml	Cook & Crisp Basket	230°C	15 mins
PORK AND LAMB							
Pork chops	2 thick-cut, bone-in (250g each)	Bone in	Brushed with oil	125ml	Reversible Rack, higher position	190°C	15-20 mins
Pork chops	4 boneless (100-125g each)	Bone in	Brushed with oil	125ml	Reversible Rack, higher position	190°C	20-25 mins
Lamb steaks	2 (300g)	None	Brushed with oil	125ml	Reversible Rack, higher position	190°C	10 mins

Steam Air Fry Chart, continued

NOTE: Steam will take approximately 8-15 minutes to build.

Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL <i>optional</i>	WATER	ACCESSORY	TEMP	COOK TIME
FISH							
Cod	4 (150g each)	Brushed with oil	1 Tbsp	125ml	Reversible Rack, higher position	225°C	9-12 mins
Salmon	4 (150g each)	Brushed with oil	1 Tbsp	65ml	Reversible Rack, higher position	225°C	7-10 mins
Scallops	500g	Brushed with oil	1 Tbsp	65ml	Reversible Rack, higher position	200°C	4-6 mins
FROZEN POULTRY							
Chicken breasts	4 (175g each)	None	Brushed with oil	250ml	Reversible Rack, higher position	200°C	15-20 mins
Chicken drumsticks	1kg	None	Brushed with oil	125ml	Cook & Crisp Basket	180°C	20-25 mins
Chicken thighs with bone	1kg	None	Brushed with oil	125ml	Reversible Rack, lower position	200°C	20-22 mins
Chicken wings	500g	None	2 Tbsp	125ml	Reversible Rack, lower position	230°C	15 mins
FROZEN BEEF							
Steak	2 (225g each)	None	2 Tbsp	250ml	Reversible Rack, lower position	180°C	22-28 mins
FROZEN FISH							
Cod	4 (140g each)	Brushed with oil	1 Tbsp	125ml	Reversible Rack, lower position	225°C	10-15 mins
Salmon	4 (120g each)	Brushed with oil	1 Tbsp	65ml	Reversible Rack, lower position	225°C	7-10 mins
FROZEN PORK							
Pork chops with bone	2 (250g each)	None	2 Tbsp	125ml	Reversible Rack, lower position	190°C	23-28 mins
Sausages	344g	None	1 Tbsp	125ml	Reversible Rack, lower position	190°C	12-14 mins

Steam Air Fry Chart, continued



Don't forget to add water or stock to create steam and cook your food.

Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies or to remove the guesswork simply use the digital cooking probe and select from the preset options.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	WATER	ACCESSORY	TEMP	COOK TIME
FRESH POULTRY							
Whole chicken	2-2.5kg	Trussed	Brushed with oil	250ml	Cook & Crisp Basket	180°C	45-55 mins
Turkey breast	1.4-2.4kg	None	Brushed with oil	250ml	Cook & Crisp Basket	180°C	45-55 mins
FRESH BEEF							
Topside	1.5kg	None	2 Tbsp	250ml	Reversible Rack, lower position	180°C	45 mins for Medium Rare
Rolled rib	1.5kg	None	2 Tbsp	250ml	Reversible Rack, lower position	180°C	25-30 mins for Medium Rare
FRESH PORK							
Pork loin	800g	None	2 Tbsp	250ml	Reversible Rack, lower position	180°C	35-40 mins
Pork tenderloin	350-500g	None	Brushed with oil	250ml	Reversible Rack, lower position	180°C	14-19 mins
FRESH LAMB							
Leg of lamb	1.5kg	None	2 Tbsp	250ml	Reversible Rack, lower position	180°C	37-40 mins

TenderCrisp Chart

PROTEIN	AMOUNT	ACCESSORY	WATER	PRESSURE COOK	PRESSURE RELEASE	CRISPING LID
Whole chicken	1 chicken (2-2.5kg)	Cook & Crisp Basket	250ml	High for 20 mins	After quick release, move slider to AIR FRY/COOKER position and open lid. Pat protein dry with paper towel, brush with oil or sauce and season as desired. Close lid and continue to cook as instructed.	Air Fry @ 200°C for 15-20 mins
Pork ribs	1 rack, cut in quarters	Cook & Crisp Basket	250ml	High for 21 mins		Air Fry @ 200°C for 10-15 mins
Gammon	1 gammon (1.3kg)	Cook & Crisp Basket	250ml	High for 50 mins		Air Fry @ 200°C for 10-15 mins
Lamb shoulder	1 shoulder (1.1kg)	Cook & Crisp Basket	250ml	High for 30 mins		Air Fry @ 200°C for 15-20 mins
Pork shoulder	1 shoulder (2kg)	Cook & Crisp Basket	250ml	High for 50 mins		Air Fry @ 200°C for 15-20 mins

Pressure Cooking Chart



Don't forget to add water or stock to create steam and cook your food.

TIP Use hot water for pressure cooking to build pressure quicker.

INGREDIENT	WEIGHT	PREPARATION	WATER	ACCESSORY	PRESSURE	TIME	RELEASE
POULTRY							
Chicken breasts (frozen)	6 small or 4 large (about 1kg)	Boneless	250ml	N/A	High	8-10 mins	Quick
Chicken breasts (frozen)	1kg	Boneless	250ml	N/A	High	25 mins	Quick
Chicken thighs	1kg	Bone in/skin on	250ml	N/A	High	18-20 mins	Quick
	600g	Boneless	250ml	N/A	High	14-16 mins	Quick
Turkey breast	1 (3-4kg)	Bone in	250ml	N/A	High	40-50 mins	Quick
MINCED MEAT							
Minced beef, pork, or turkey	500g-1kg	None	250ml	N/A	High	5 mins	Quick
RIBS							
Pork ribs	1.25kg-1.75kg	Cut in thirds	250ml	N/A	High	20 mins	Quick
ROASTS							
Beef brisket	1.5kg-2kg	Whole	250ml	N/A	High	50-90 mins	Quick
Boneless beef silverside	1.5kg-2kg	Whole	250ml	N/A	High	60 mins	Quick
Boneless pork shoulder	2kg	Seasoned	250ml	N/A	High	50-60 mins	Quick
Pork fillet	2 (350-500g each)	Seasoned	250ml	N/A	High	3-4 mins	Quick
STEW MEAT							
Boneless beef short ribs	1.5kg	Whole	250ml	N/A	High	25 mins	Quick
Boneless leg of lamb	1.5kg	Cut in 2.5cm pieces	250ml	N/A	High	30 mins	Quick
Boneless pork shoulder	1.5kg	Cut in 2.5cm pieces	250ml	N/A	High	30 mins	Quick
Braising steak	1.5kg	Cut in 2.5cm pieces	250ml	N/A	High	25 mins	Quick
Lamb shanks	1.9kg	Whole	250ml	N/A	High	35 mins	Quick
HARD-BOILED EGGS							
Eggs†	1-12 eggs	None	250ml	N/A	High	4 mins	Quick

†Remove immediately when complete and place in cold water.

Pressure Cooking Chart, continued



Don't forget to add water or stock to create steam and cook your food.

INGREDIENT	AMOUNT	DIRECTIONS	WATER	ACCESSORY	PRESSURE	COOK TIME	RELEASE
VEGETABLES							
Beetroot	6 small or 4 large (about 1kg)	Rinsed well, tops & ends trimmed; cool & peel after cooking	250ml	N/A	High	15-20 mins	Quick
Broccoli	400g	Cut in 2.5-5cm florets, stem removed	250ml	Reversible rack in lower position	Low	1 min	Quick
Brussels Sprouts	500g	Cut in half, remove stem	250ml	Reversible rack in lower position	Low	1 min	Quick
Butternut squash (cubed for side dish or salad)	500-750g	Peeled, cut in 3cm pieces, seeds removed	250ml	N/A	Low	2 mins	Quick
Butternut squash (for mashed, puree, or soup)	600g	Peeled, cut in 1.25cm pieces, seeds removed	250ml	Reversible rack in lower position	High	5 mins	Quick
Cabbage (braised)	500g	Cut in half, core removed, sliced in 1.25cm strips	250ml	N/A	Low	3 mins	Quick
Cabbage (crisp)	500g	Cut in half, core removed, sliced in 1.25cm strips	250ml	Reversible rack in lower position	Low	2 mins	Quick
Carrots	500g	Peeled, cut in 1.25cm pieces	250ml	N/A	High	1-2 mins	Quick
Cauliflower	600g	Cut in 2.5-5cm florets	250ml	N/A	Low	1 min	Quick
Green Beans	375g	Whole	250ml	Reversible rack in lower position	Low	0 min*	Quick
Kale leaves/greens	200g	Stems removed, leaves chopped	250ml	N/A	Low	3 mins	Quick
Potatoes, red (cubed for side dish or salad)	1kg	Scrubbed, cut in 2.5cm cubes	250ml	N/A	High	2 mins	Quick
Potatoes, red (for mash)	1kg	Scrubbed, whole, large potatoes cut in half	250ml	N/A	High	18-22 mins	Quick
Potatoes, white (cubed for side dish or salad)	1kg	Peeled, cut in 2.5cm cubes	250ml	N/A	High	1 mins	Quick
Potatoes, white (for mash)	1kg	Peeled, cut in 2.5cm thick slices	250ml	N/A	High	7 mins	Quick
Potatoes, sweet	500g	Peeled, cut in 2.5cm cubes	250ml	N/A	High	1 mins	Quick
Potatoes, sweet (for mash)	500g	Peeled, cut in 2.5cm thick slices	250ml	N/A	High	7 mins	Quick
DOUBLE-CAPACITY VEGETABLES							
Broccoli	800g	Cut in 2.5-5cm florets	250ml	2 Tier Reversible Rack (both layers)	Low	1 min	Quick
Brussels sprouts	1kg	Cut in half, remove stem	250ml	2 Tier Reversible Rack (both layers)	Low	3 mins	Quick
Butternut squash	1.4kg	Peel, cut in 2.5cm pieces	250ml	2 Tier Reversible Rack (both layers)	High	2 mins	Quick
Cabbage	750g	Cut in half, remove core	250ml	2 Tier Reversible Rack (both layers)	Low	5 mins	Quick
Green beans	700g	Whole	250ml	2 Tier Reversible Rack (both layers)	Low	0 mins*	Quick

*The time the unit takes to pressurise is long enough to cook this food.

Pressure Cooking Chart, continued



Don't forget to add water or stock to create steam and cook your food.

INGREDIENTS	AMOUNT	WATER	PRESSURE	COOK TIME	RELEASE
LEGUMES					
All beans, except lentils, should be soaked 8–24 hours before cooking.					
Cannellini beans	200g	1 litre	Low	4 mins	Delayed (10 mins)
Chickpeas	200g	1 litre	Low	3 mins	Delayed (10 mins)
Lentils (green or brown)	500g	1.5L	Low	5 mins	Delayed (10 mins)
This section does not require beans to be soaked.					
Black beans	500g	3.8 litre	High	22 mins	Delayed (10 mins)
Black-eyed peas	200g	1.5 litre	High	15 mins	Delayed (10 mins)
Cannellini beans	200g	1.5 litre	High	40 mins	Delayed (10 mins)
Borlotti beans	200g	1.5 litre	High	15 mins	Delayed (10 mins)
Chickpeas	200g	1.5 litre	High	40 mins	Delayed (10 mins)
Butter beans	200g	1.5 litre	High	25 min	Delayed (10 mins)

Pressure Cooking Chart, continued



Don't forget to add water or stock to create steam and cook your food.

INGREDIENTS	AMOUNT	WATER	PRESSURE	COOK TIME	RELEASE
GRAINS					
Arborio rice*	200g	500ml	High	3 mins	Delayed (10 mins)
Basmati rice	200g	250ml	High	2 mins	Delayed (10 mins)
Brown rice, short/medium or long grain	200g	310ml	High	7 mins	Delayed (10 mins)
Farro	200g	500ml	High	10 mins	Delayed (10 mins)
Jasmine rice	200g	250ml	High	2 mins	Delayed (10 mins)
Kamut	200g	500ml	High	30 mins	Delayed (10 mins)
Millet	200g	500ml	High	6 mins	Delayed (10 mins)
Pearl barley	200g	500ml	High	22 mins	Delayed (10 mins)
Quinoa	200g	375ml	High	2 mins	Delayed (10 mins)
Quinoa, red	200g	375ml	High	2 mins	Delayed (10 mins)
Spelt	200g	625ml	High	25 mins	Delayed (10 mins)
Steel-cut oats*	200g	750ml	High	11 mins	Delayed (10 mins)
Sushi rice	200g	310ml	High	2-3 mins	Delayed (10 mins)
White rice, long grain	200g	250ml	High	2 mins	Delayed (10 mins)

*After releasing pressure, stir for 30 seconds to 1 minute, then let sit for 5 minutes.

Air Fry Cooking Chart for the Cook & Crisp Basket



Don't forget to add water or stock to create steam and cook your food.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	TEMP	COOK TIME
VEGETABLES					
Asparagus	1 bunch (250g)	Halved, stems trimmed	2 tsp	200°C	7-8 mins
Bell peppers	4 (750g)	Whole	None	200°C	18-20 mins
Cauliflower	1 head (400g)	Cut in 2.5-5cm florets	2 Tbsp	200°C	12-14 mins
Corn on the cob	4 ears (1kg)	Whole ears, husks removed	1 Tbsp	200°C	12-15 mins
Courgette	500g	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5cm pieces	1 Tbsp	200°C	11-12 mins
Green beans	350g	Trimmed	1 Tbsp	200°C	7-10 mins
Kale (for chips)	400g	Torn in pieces, stems removed	None	150°C	8-12 mins
Mushrooms	300g	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	200°C	7-8 mins
Potatoes, White	750g	Cut in 2.5cm wedges	1 Tbsp	200°C	20-25 mins
	500g	Hand-cut chips*, thin	1/2-3 Tbsp	200°C	18-22 mins
	500g	Hand-cut chips*, thick	1/2-3 Tbsp	200°C	20-22 mins
Potatoes, sweet	1kg	Cut in 2.5cm chunks	1 Tbsp	200°C	14-16 mins

* After cutting potatoes, allow raw chips to soak in cold water for at least 30 minutes to remove unnecessary starch. Pat chips dry. The drier the chips the better the results.

TIP For best results, check progress throughout cooking and shake basket or toss ingredients with silicone-tipped tongs frequently. Remove food immediately after cook time is complete and your desired level of crispiness is achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.

Air Fry Cooking Chart for the Cook & Crisp Basket, continued

TIP Before using Air Crisp, allow the unit to preheat for 5 minutes as you would your conventional oven.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	TEMP	COOK TIME
BEEF					
Burgers	4 (115g each)	2.5cm thick	None	190°C	10 mins
Steaks	2 (225g each)	None	None	200°C	8-12 mins
PORK & LAMB					
Bacon	6 rashers, (200g)	Lay rashers evenly over edge of basket	None	170°C	10 mins
Gammon steak	1 (225g)	Whole	None	200°C	10-12 mins
Pork fillets	2 (350-500g each)	Whole	Brushed with oil	190°C	25-35 mins
Sausages	8 (450g)	None	None	200°C	7-8 mins
FISH & SEAFOOD					
Fishcakes	2 (150g each)	None	None	200°C	8-10 mins
Prawns	16 jumbo	Raw, whole, peeled, tails on	1 Tbsp	200°C	7-10 mins
FROZEN FOODS					
Onion rings	300g	None	None	200°C	10-12 mins
Chicken nuggets	380g	None	None	200°C	10-12 mins
Fish fillets (battered)	440g	None	None	200°C	14 mins
Fish fingers	10 (280g)	None	None	200°C	9-10 mins
Hash browns	8 (360g)	None	None	200°C	14 mins
Mozzarella sticks	360g	None	None	200°C	6-7 mins
Veggie burgers	6 (270g)	None	None	200°C	14 mins
Vegetarian Sausages	6 (270g)	None	None	200°C	7-8 mins
FROZEN CHIPS					
Light straight chips	500g	None	None	200°C	14 mins
Chunky chips	500g	None	None	200°C	17 mins
Crinkle cut chips	500g	None	None	200°C	16 mins
French fries	500g	None	None	180°C	14 mins
Gastro chips	700g	None	None	200°C	18-20 mins
Potato wedges	650g	None	None	200°C	15 mins
Skin on chips	500g	None	None	200°C	16-17 mins

Crispy Rosemary and Parmesan Potato Wedges



PREP: 2 MINUTES | **SOAK:** 30 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 26 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
STEAM: 10 MINUTES | **COOK:** 16 MINUTES

INGREDIENTS

750g Maris Piper or King Edward potatoes with peel, cut into 2.5cm thick wedges, water for soaking
1-2 tablespoons oil
125ml water
2 teaspoons semolina, optional
1 teaspoon sea salt

30g grated Parmesan cheese or vegetarian equivalent
2 teaspoons rosemary, finely chopped
2 garlic cloves, minced
Sour cream and chopped chives to serve

DIRECTIONS



1 Place potatoes in a large bowl, cover with water and allow to soak for 30 minutes to remove excess starch. Rinse and pat potatoes dry.



2 In a clean bowl, toss the potatoes, oil, semolina and salt together. Add 125ml water to bottom of pot. Transfer wedges into the Cook & Crisp™ basket and place into pot.



3 Close the lid and move slider to COMBI-STEAM mode.



4 Select STEAM AIR FRY, set temperature to 230°C, and set time to 16 minutes. Select START/STOP to begin cooking, (the display will show PRE for approximately 10 minutes as the unit steams, then the timer will start counting down).



5 Stir Parmesan, rosemary and garlic together. When the timer reaches 9 minutes, open lid, sprinkle over Parmesan mix, toss potato wedges to coat and close lid to continue cooking. With 4 minutes remaining, open lid, rearrange wedges. Close lid to finish cooking.



6 When cooking is complete, carefully remove the Cook & Crisp™ basket and transfer wedges to a serving plate. Top with sour cream and chives.

Don't forget to add water or stock to create steam and cook your food.

NOTE If you prefer your wedges crispier, select AIR FRY and set temperature to 230°C, set time to 5 minutes. Press START/STOP to begin cooking. Check towards end cook time if they are brown enough. The unit will automatically stop when the lid is opened.



ROAST BEEF AND ROAST POTATOES

ROASTBEEF MIT RÖSTKARTOFFELN

RÔTI DE BŒUF ET POMMES DE TERRE RÔTIES



PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 43 MINUTES FOR MED BEEF
STEAM BUILD: 8 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

700g topside of beef
2 tablespoons oil, divided
Salt and freshly ground black pepper
1 teaspoon mustard powder
250ml beef stock
500g white potatoes

DIRECTIONS

- 1 Brush beef with 1 tablespoon oil, season with salt and pepper and mustard powder if desired. Then place beef in Cook & Crisp basket. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Brush with remaining oil and season with salt. Place around beef in Cook & Crisp basket. Pour beef stock into pot and place Cook & Crisp basket on top.
- 2 Insert probe into the centre of the thickest part of the meat (see probe placement instructions on page 10). Close lid and move slider to COMBI-STEAM.
- 3 Select STEAM AIR FRY. Select PRESET and choose the BEEF setting. Use the arrows to the left of the display to select desired outcome. 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).
- 4 When cooking is complete and the steam is released, move slider to the AIR FRY/COOKER position, then carefully open the lid. Remove beef and leave to rest covered in foil.
- 5 If the potatoes need to be crisper, turn potatoes over, brush with oil. Select AIR FRY and set temperature to 200°C, set time to 10 minutes. Press START/STOP to begin cooking. Check towards end cook time if they are brown enough.



TIP

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

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

ZUTATEN

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

ANLEITUNG

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

TIPP

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

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

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

ASTUCE

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

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

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.



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.

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

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.

TIPP

Wenn Sie Coquilllette-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.

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 ragoût 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. 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 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 right 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. Mit dem Drehknopf
PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK
RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken,
um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca.
8 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang
beginnt).
- 7 Wenn das Gerät den Druck abgebaut hat, den
Deckel ganz vorsichtig öffnen.
- 8 Ricotta und Ei verrühren und auf der Lasagne
verteilen. Mit Käse bestreuen. Deckel schließen und
den Schieberegler auf die rechte Position stellen.
AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C
und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. START/STOP
auswählen, um zu beginnen.
- 9 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Topf
aus dem Gerät nehmen und die Lasagne heiß mit
frischem Gemüse servieren.

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

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile
d'olive
500 g de bœuf haché
1 oignon moyen,
coupé en dés
2 branches de céleri,
coupées en dés (facultatif)
1 carotte, coupée en dés
d'1 cm
2 gousses d'ail hachées
4 cuillères à soupe de coulis
de tomates
2 boîtes de tomates
concassées (400 g
chacune)
1 cuillère à café de mélange
d'herbes séchées ou
italiennes
1 feuille de laurier
250 ml de vin rouge
350 ml de bouillon de bœuf
Sel et poivre noir
fraîchement moulu au goût
250 g de pâtes à lasagnes
fraîches
250 g de ricotta
1 œuf
100 g de mozzarella râpée
50 g de parmesan râpé

PRÉPARATION

- 1 Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER.
Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur 5. Appuyer
sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Ajouter
l'huile dans la cuve et préchauffer pendant 4
minutes.
- 2 Incorporer le bœuf haché et faire rissoler pendant
quelques minutes jusqu'à coloration. S'assurer de
bien 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 Alterner les couches de pâtes à lasagnes et de
sauce.
- 6 Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la
gauche. Appuyer sur PRESSURE et régler sur HIGH.
Régler la durée de cuisson sur 15 minutes. S'assurer
que la soupape de décompression se trouve bien
sur la position SEAL. Utiliser les flèches à gauche
de l'affichage pour sélectionner PRESSURE
RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur
START/STOP pour commencer la cuisson (l'appareil
monte en pression pendant environ 8 minutes
avant de démarrer la cuisson).
- 7 Ouvrir le couvercle avec précaution lorsque
l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 8 Mélanger la ricotta avec l'œuf et étaler le tout sur
les lasagnes. Saupoudrer de fromage. Fermer
le couvercle et déplacer le Slider vers la droite.
Appuyer sur AIR FRY, régler la température sur
200 °C et la durée sur 5 minutes. Appuyer sur
START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 9 À la fin de la cuisson, enlever la cuve de l'appareil
et servir chaud avec des légumes frais.

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. Insert probe into the centre of the thickest part of the chicken (see probe placement instructions on page 10).
- 5 Close the lid and move slider to the COMBI-STEAM position. Select STEAM AIR FRY, select PRESET and choose the CHICKEN setting. 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.

NOTE

The chicken will take approximately 40 minutes to cook. If time is shorter, re-insert probe.

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. Die Sonde in die Mitte des dicksten Teils des Hähnchens einführen (siehe Anleitung zur Sondenplatzierung auf Seite 30).
- 5 Den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen. STEAM AIR FRY auswählen, dann PRESET und die Einstellung CHICKEN auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (Das Display zeigt für ca. 11 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Hähnchen aus dem Topf nehmen, mit Folie bedecken und 10-15 Minuten ruhen lassen. Rost entfernen.
- 7 Brühe von den Kartoffeln abgießen, den Schieber auf die Position AIR FRY/COOKER stellen, SEAR/SAUTÉ wählen und auf Hi-5 stellen. Die Brühe 5-10 Minuten lang einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist.
- 8 Hähnchen mit grünem Gemüse und Kartoffeln servieren.

TIPP:

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

HINWEIS

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

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

INGRÉDIENTS

1 citron non ciré
3 branches de thym frais, à ajouter séparément
3 branches de romarin, à ajouter séparément
1 poulet d'1,6 kg
25 g de beurre ramolli
2 gousses d'ail, émincées
750 g de pommes de terre nouvelles
1 bulbe de fenouil
3 gousses d'ail, émincées
350 ml de bouillon de poulet ou de légumes
Sel et poivre noir fraîchement moulu au goût

PRÉPARATION

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

ASTUCE

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

REMARQUE :

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

CHICKEN FRICASSÉE

HÜHNERFRIKASSE

FRICASSÉE DE POULET AU POIREAU

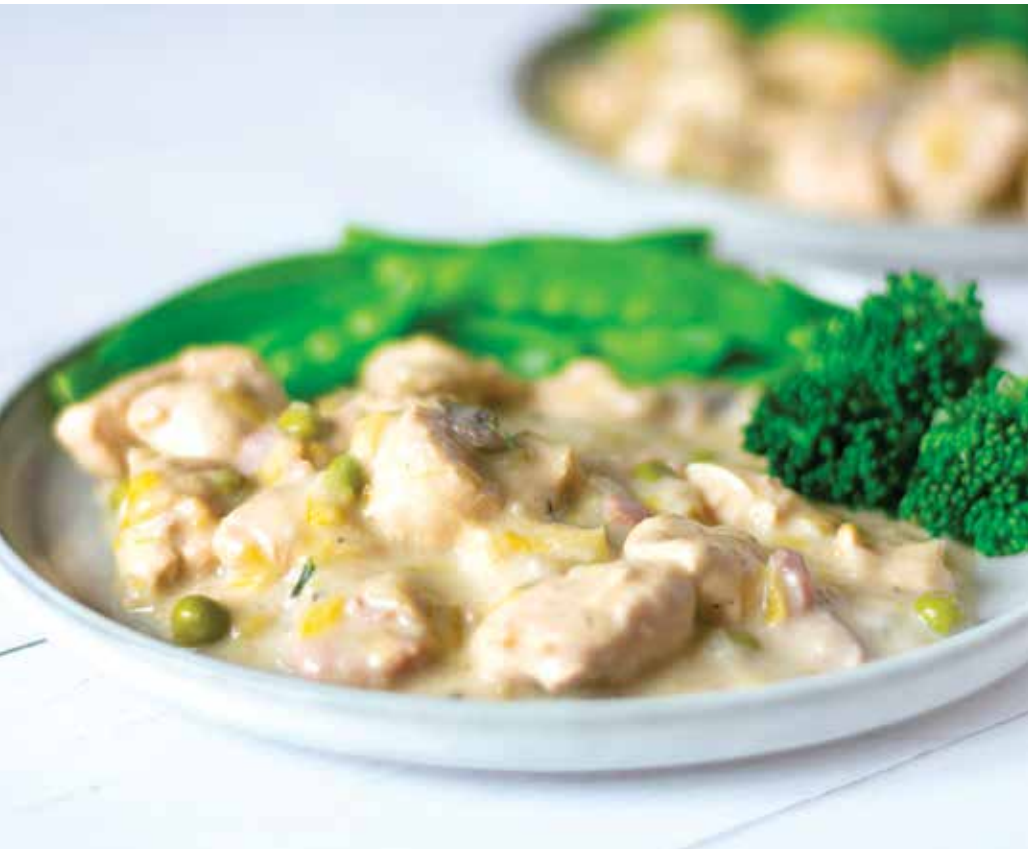
PREP: 20 MINUTES | **COOK:** 24 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS
PRESSURE BUILD: 6 MINUTES | **PRESSURE RELEASE:** QUICK

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 | **GESAMTGARZEIT:** 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 de la 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 mittlere Position stellen. STEAM MEALS auswählen, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 14 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Garen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 11 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Rost mit Hähnchen und Gemüse vorsichtig aus dem Gerät entnehmen.
- 6 Kartoffeln stampfen. Dann sofort mit Hähnchen und Bohnen servieren.

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

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1

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

NIVEAU 2

200 g de haricots verts fins

NIVEAU 3

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

PRÉPARATION

- 1 Couper les blancs de poulet en portefeuille en les découpant horizontalement jusqu'aux $\frac{3}{4}$. 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. Use the arrows to the left of the display to select PRESSURE RELEASE and select QUICK RELEASE. 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. Use the arrows to the left of the display to select PRESSURE RELEASE and select QUICK RELEASE. 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. Mit den Pfeilen auf der linken Seite PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca. 10 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang beginnt).
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Schieberegler nach rechts schieben. Vorsichtig den Deckel öffnen und die Hälfte des gehackten Korianders, der Datteln und der Aprikosen unterrühren. Deckel schließen, Schieberegler nach links schieben, darauf achten, dass das Druckventil sich in der Position SEAL befindet. PRESSURE auswählen und HI einstellen. Zeit auf 4 Minuten einstellen und START/STOP auswählen, um zu beginnen. Mit den Pfeilen auf der linken Seite PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca. 5 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang beginnt).
- 6 Den Couscous in eine Schüssel geben und mit heißem Fond oder Wasser aufgießen. Umrühren und die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Mit einer Gabel den Couscous auflockern und den gehackten Koriander unterheben und abschmecken.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Schieberegler nach rechts schieben. Vorsichtig den Deckel öffnen, den Topf entnehmen und die Tajine heiß mit Couscous und Mandeln bestreut servieren.

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

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile
1 gros oignon, pelé et
finement émincé
600-800 g d'épaule d'agneau
cru, sans os, coupés en cubes
de 2,5 cm
2 gousses d'ail, écrasées
1 cuillère à café de coriandre
moulue
1 cuillère à café de gingembre
moulu
1 cuillère à café de cumin
moulu
1 bâton de cannelle
350 ml de bouillon d'agneau
400 g de tomates
concassées en boîte
1 botte de coriandre fraîche
hachée, à ajouter séparément
200 g de dates avec les
noyaux
100 g d'abricots secs
2 cuillères à soupe d'amandes
effilées
Sel et poivre noir fraîchement
moulu
300 g de semoule
400 ml de bouillon de
légumes chaud ou d'eau
bouillante
15 g de coriandre hachée

PRÉPARATION

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur 4. Appuyer sur START/STOP, ajouter l'huile et préchauffer pendant 2 minutes.
- 2 Faire rissoler l'oignon émincé dans la cuve de cuisson pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide. Ajouter l'ail et laisser rissoler pendant 1 minute. Enlever l'oignon et l'ail de la cuve avant d'y mettre la moitié de l'agneau coupé en dés. Régler la température sur HI-5 et cuire pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit caramélisé sur chaque côté, enlever et répéter l'opération avec le reste de l'agneau. Remettre l'oignon et l'agneau dans la cuve et incorporer les épices et assaisonnements, selon les goûts.
- 3 Déglacer la cuve avec un peu de bouillon, en raclant les résidus d'agneau. Régler la température sur 3. Incorporer les tomates et le reste de bouillon.
- 4 Sélectionner START/STOP pour arrêter la cuisson SEAR/SAUTÉ. Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la gauche. Vérifier que la soupape de décompression se trouve bien sur la position SEAL. Appuyer sur PRESSURE et régler sur HI. Régler la durée sur 35 minutes et appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Utiliser les flèches à gauche de l'affichage pour sélectionner PRESSURE RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (l'appareil monte en pression pendant environ 10 minutes avant de démarrer la cuisson).
- 5 À la fin de la cuisson, déplacer le Slider vers la droite. Ouvrir le couvercle avec précaution et incorporer la moitié de la coriandre hachée, les dates et les abricots. Fermer le couvercle et déplacer le Slider vers la gauche. Vérifier que la soupape de décompression se trouve bien sur la position SEAL. Appuyer sur PRESSURE et régler sur HI. Régler la durée sur 4 minutes et appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Utiliser les flèches à gauche de l'affichage pour sélectionner PRESSURE RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (l'appareil monte en pression pendant environ 5 minutes avant de démarrer la cuisson).
- 6 Préparer le couscous en mettant la semoule dans un saladier et en versant l'eau ou le bouillon chaud. Mélanger et recouvrir le saladier avec un torchon propre. Laisser reposer 5 minutes. Séparer les grains de semoule avec une fourchette et incorporer la coriandre hachée. Assaisonner selon les goûts.
- 7 À la fin de la cuisson, déplacer le Slider vers la droite. Ouvrir le couvercle avec précaution, enlever la cuve et servir le tajine chaud avec la semoule, le tout saupoudré d'amandes.

MOROCCAN LAMB STEAKS, BROCCOLI & BULGUR WHEAT

MAROKKANISCHE LAMMSTEAKS, BROCCOLI UND BULGUR

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



PREP: 10 MINUTES | **MARINATE:** 30 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 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. Use the arrows to the left of the display to select PRESSURE RELEASE and select QUICK RELEASE. 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. Mit den Pfeilen auf der linken Seite PRESSURE RELEASE auswählen, dann QUICK RELEASE auswählen. Dann START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät baut ca. 12 Minuten lang Druck auf, bevor der Garvorgang beginnt).
- 4 Heiß mit frischen Basilikumblättern garniert servieren.

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
DÉCOMPRESSIION : 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. Utiliser les flèches à gauche de l'affichage pour sélectionner PRESSURE RELEASE et QUICK RELEASE. Puis, appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (l'appareil monte en pression pendant environ 12 minutes avant de démarrer la cuisson).
- 4 Décorer avec les feuilles de basilic frais et servir chaud.

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
declenche).
- 6 À la fin de la cuisson, enlever la cuve de l'appareil
et servir le gratin chaud.

BRIOCHE



PREP: 40 MINS PLUS 1 HOUR 40 MINS PROVING | **TOTAL COOK TIME:** 27 MINUTES
MAKES: 1 LOAF (8-10 SERVINGS) | **STEAM BUILD:** 15 MINUTES
STEAM BREAD TIME: 12 MINUTES

INGREDIENTS

375g strong white flour
5g instant yeast
40g caster sugar
5g salt
90ml warm whole milk
3 large eggs
150g salted butter, cubed and softened
250ml water
Soft butter for greasing
1 egg yolk beaten with 1 tablespoon water, for egg wash

DIRECTIONS

- 1** In a stand mixer, combine the flour, yeast, sugar, salt, milk and 3 eggs. Knead on a low speed until a smooth dough forms. Turn up the speed to medium and mix for 8-10 minutes.
- 2** Gradually add the softened butter on a medium speed, a few cubes at a time until all the butter is mixed in, this may take 5 minutes. Scrape down the sides of bowl to ensure all the butter is incorporated. The dough will be very soft.
- 3** Cover bowl and leave in fridge overnight or for 8-10 hours until it's firm.
- 4** Divide dough into 7 even pieces. Roll each piece into a ball. (The dough is sticky, and some extra flour may help roll out balls).
- 5** Grease Cook & Crisp basket. Cut baking parchment in a circle to fit and line bottom of Cook & Crisp basket. Arrange 6 buns around the sides of Cook & Crisp basket and 1 in middle. Add 250ml water to the pot. Place in pot. Close lid. Move slider to the AIR FRY/COOKER position.
- 6** Select PROVE, set temp to 35°C and set time to 1 hour 40 mins. Press START/STOP to begin the rise. After 1 hour 40 minutes, check the dough to make sure it has doubled in size. Brush top of brioche with egg wash. Close the lid and move slider to the COMBI-STEAM position.
- 7** Select STEAM BREAD, set temperature to 160°C and set time to 12 minutes. Select START/STOP to begin cooking (the display will show PRE for approximately 15 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 8** When cooking is complete, the surface of the bread will be crusty and brown. Carefully remove the Cook & Crisp basket from the pot. Allow the bread to cool for about 30 minutes before slicing.



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

ZUTATEN

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

ANLEITUNG

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

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

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

WHITE BREAD

WEISSBROT

PAIN BLANC



PREP: 15 MINS PLUS 1 HOUR 50 MINS PROVING | **TOTAL COOK TIME:** 35 MINUTES
MAKES: 1 LOAF (8-10 SERVINGS) | **STEAM BUILD:** 15 MINUTES

INGREDIENTS

500g strong plain flour plus extra 2 tablespoons
7g instant yeast
300ml lukewarm water
1 teaspoon salt
2½ tablespoons olive oil
250ml water
Soft butter for greasing

DIRECTIONS

- 1** In a large mixing bowl, combine the flour, yeast, 300ml lukewarm water, salt, and olive oil. Knead until a smooth dough forms. If necessary, add extra flour ½ tablespoon at a time. Shape the dough into a ball.
- 2** Cut baking parchment in a circle to fit and line bottom of Cook & Crisp basket. Transfer the dough to the Cook & Crisp basket. Place in pot. Close lid. Move slider to the AIR FRY/COOKER position. Select PROVE, set temperature to 35°C and set time to 60 minutes. Press START/STOP to begin the first rise. When the rise is complete, remove the Cook & Crisp basket.
- 3** Add 250ml water to the pot. Deflate the dough by gently pressing on it, then reshape it into a ball. Transfer the dough back to the Cook & Crisp basket, then place the Cook & Crisp basket in the pot. Close the lid.
- 4** Select PROVE, set temp to 35°C and set time to 50 minutes. Press START/STOP to begin the second rise. After 50 minutes, check the dough to make sure it has doubled in size. Once complete, close the lid and move slider to the COMBI-STEAM position.
- 5** Select STEAM BREAD, set temperature to 180°C and set time to 20 minutes. Select START/STOP to begin cooking (the display will show PRE for approximately 15 minutes as it steams, then the timer will start counting down).
- 6** When cooking is complete, the surface of the bread will be crusty and brown. Carefully remove the Cook & Crisp basket from the pot. Allow the bread to cool for about 30 minutes before slicing.



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

ZUTATEN

500 g Mehl, Typ 550
2 Esslöffel
7 g Trockenhefe
300 ml lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Salz
2½ Esslöffel Olivenöl
250 ml Wasser
Weiche Butter zum
Einfetten

ANLEITUNG

- 1** In einer großen Rührschüssel Mehl, Hefe, 300 ml lauwarmes Wasser, Salz und Olivenöl vermischen. Kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Falls erforderlich, jeweils ½ Esslöffel mehr Mehl hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- 2** Backpapier kreisförmig zuschneiden und auf den Boden des Koch & Knusper-Korbs legen. Teig in den Koch & Knusper-Korb geben. In den Topf geben. Deckel schließen. Schieberegler auf die Position AIR FRY/COOKER stellen. PROVE auswählen, die Temperatur auf 35 °C und die Zeit auf 60 Minuten einstellen. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den ersten Gärvorgang zu starten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, den Koch & Knusper-Korb entnehmen.
- 3** 250 ml Wasser in den Topf geben. Teig durch leichtes Drücken komprimieren und zu einer Kugel formen. Den Teig wieder in den Koch & Knusper-Korb geben, dann den Koch & Knusper-Korb in den Topf geben. Den Deckel schließen.
- 4** PROVE auswählen, die Temperatur auf 35 °C und die Zeit auf 50 Minuten einstellen. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den zweiten Gärvorgang zu starten. Nach 50 Minuten prüfen, ob sich die Größe des Teigs verdoppelt hat. Wenn der Vorgang beendet ist, den Deckel schließen und den Schieberegler auf die Position COMBI-STEAM stellen.
- 5** BREAD auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Backen zu beginnen (Das Display zeigt für ca. 15 Minuten PRE an, während das Gerät dampft. Danach zählt der Timer herunter).
- 6** Am Ende des Backvorgangs ist die Kruste des Brotes schön knusprig und braun. Den Koch & Knusper-Korb vorsichtig aus dem Topf nehmen. Das Brot vor dem Aufschneiden etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

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

INGRÉDIENTS

500 g de farine blanche,
plus 2 cuillères à soupe
supplémentaires
7 g de levure instantanée
300 ml d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
2 ½ cuillères à soupe d'huile
d'olive
250 ml d'eau
Beurre ramolli pour graisser
le plat

PRÉPARATION

- 1** Dans un robot ou un grand saladier, mélanger la farine, la levure, 300 ml d'eau chaude, le sel et l'huile d'olive. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si besoin, ajouter la farine supplémentaire en versant ½ cuillère à soupe à la fois. Former une boule avec la pâte.
- 2** Découper un cercle de papier cuisson de manière à pouvoir le mettre dans le fond du panier Cook & Crisp. Disposer la pâte dans le panier. Le placer dans la cuve. Fermer le couvercle. Mettre le Slider sur la position AIR FRY/COOKER. Sélectionner PROVE, régler la température sur 35 °C et la durée de cuisson sur 60 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la première levée. À la fin de la levée, retirer le panier.
- 3** Ajouter 250 ml d'eau dans la cuve. Dégonfler la pâte en appuyant légèrement dessus, puis reformer une boule. Remettre la pâte dans le panier Cook & Crisp, puis placer le panier dans la cuve. Fermer le couvercle.
- 4** Sélectionner PROVE, régler la température sur 35 °C et la durée de cuisson sur 50 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la seconde levée. Au bout de 50 minutes, vérifier que la pâte a doublé de volume. À la fin de l'opération, fermer le couvercle et mettre le Slider sur la position COMBI-STEAM.
- 5** Sélectionner STEAM BREAD, régler la température sur 180 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (le panneau de commande indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 15 minutes, puis le minuteur se déclenche).
- 6** À la fin de la cuisson, la surface du pain sera croustillante et dorée. Retirer le panier de la cuve avec précaution. Laisser le pain refroidir pendant environ 30 minutes avant de le trancher.

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
Walnusshälften 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 Walnusshälften 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.

BASQUE CHEESECAKE

BASKISCHER KÄSEKUCHEN

CHEESECAKE BASQUE



PREP: 10 MINS | **TOTAL COOK TIME:** 50 MINS | **MAKES:** 8-10 SERVINGS
STEAM TIME: 20 MINS

INGREDIENTS

Soft butter for greasing
600g cream cheese, at room temperature
175g caster sugar
3 large eggs, room temperature
300ml whipping cream, room temperature
1 tablespoon plain flour, sifted
400ml water

DIRECTIONS

- 1 Using some soft butter, grease Multi-Purpose Tin. Line the base and side of tin with a layer of baking parchment, so it comes a few centimeters above the rim. Press paper into tin.
- 2 In a large bowl, or using a stand mixer, beat cheese and sugar together until smooth, beat in eggs, one at a time, making sure they are well incorporated. Then beat in cream and flour.
- 3 Pour the mixture into prepared tin.
- 4 Add water to cooking pot. Place top tier of reversible rack in pan, turned so that it sits higher in pot. Place cake tin on the top, close the lid and move slider to the COMBI-STEAM position. Select STEAM BAKE and set time to 30 minutes and temperature to 150°C. 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).
- 5 It will still be very wobbly when cooked and should test approximately 65°C with a probe.
- 6 Allow the cheesecake to cool down in tin, (it may sink upon cooling). Chill in the refrigerator before serving.



TIP

Cut cheesecake with a hot wet knife for neater slices.

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

ZUTATEN

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

ANLEITUNG

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

TIPP

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

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

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

REMARQUE :

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

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. Refrigerate the cheesecake for at least 2 hours before serving to give it a firmer texture.
- 7 Take the cheesecake out the refrigerator, 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 ungewachsten
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 Beersauce 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 Beersauce 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 on the right side of each letter, giving it a three-dimensional appearance. The word "NINJA" is followed by a registered trademark symbol (®). The letter 'J' has a distinctive shape with a curved bottom that tapers to a point.

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.

OL750EU_IG_MP_285x210mm_210917_Mv3