

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

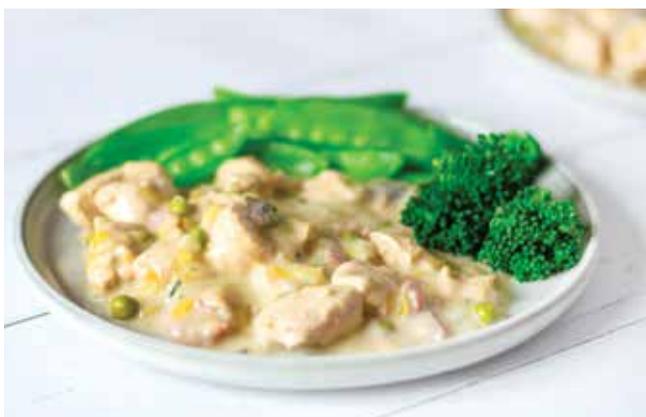




Table des matières

SmartLid avec SmartSlider	44
Programmes	45
Technologie Combi-Steam (Cuire à la vapeur)	46
Préparer un plat complet avec Combi-Steam	48
Cuisiner avec la thermosonde numérique	50
Préparer une pâte parfaite	52
Tableaux de cuisson	53
Plats Principaux	68
En-cas et accompagnements	86
Desserts	96

Caractéristiques des recettes

Nous avons ajouté ces icônes aux recettes afin de vous aider à trouver celles qui vous conviennent.



La thermosonde
numérique



Végétarien

Votre guide de cuisine avec SmartLid

Bienvenue dans le livret de recettes du Multicuiseur SmartLid Ninja® Foodi®. Nous avons ajouté ces icônes aux recettes afin de vous aider à trouver celles qui vous conviennent.

Nous savons que les ingrédients et les goûts varient d'un pays à l'autre, et avons adapté les recettes lorsque cela était nécessaire. Voilà pourquoi vous constaterez que certaines recettes dans votre langue ne correspondent pas tout à fait aux recettes dans d'autres langues.



SmartLid avec SmartSlider

Un couvercle, 3 modes

Cuisson sous pression. **Cuisson combinée vapeur.**
Friture sans huile.



Il vous suffit de déplacer le SmartSlider pour naviguer facilement entre 14 programmes. L'environnement évolue automatiquement lorsque vous passez d'un mode à l'autre.

Ouvrir et fermer le couvercle

Utilisez la poignée située au-dessus du SmartSlider pour ouvrir et fermer le couvercle.



Pressure (Cuire sous pression)

Lorsque le SmartSlider est à gauche, le couvercle ne peut pas être ouvert pour des raisons de sécurité.

Combi-Steam (Cuire à la vapeur)

Lorsque le SmartSlider est au centre, de la vapeur est créée. Une fois que la barre de progression a terminé son cycle, patientez au moins 5 minutes avant de soulever le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments.

Air Fry / Cooker (Frire sans huile / Cuire)

Lorsque le SmartSlider est à droite, vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment pour vérifier la cuisson des aliments.

Tous vos programmes Ninja® Foodi® préférés

Pressure (Cuire sous pression)



Cuisez les aliments rapidement tout en préservant une texture tendre.

Sear/Sauté (Saisir/ faire sauter)



Préparez des viandes saisies, légumes sautés et sauces mijotées.

Steam (Cuire à la vapeur)



Cuisez en douceur des aliments délicats à haute température.

Air Fry (Frire sans huile)



Donnez du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

Bake (Cuire au four)



Préparez des gâteaux et bien plus encore.

Grill (Griller)



Cuisinez à haute température saisir et faire caraméliser vos préparations.

Slow Cook (Mijoter)



Cuisez des aliments pendant plus longtemps à une température moins élevée.

Yogurt (Yaourt)



Fabriquez des yaourts maison

Dehydrate (Déshydrater)



Déshydratez vos viandes, fruits et légumes.

Prove (Faire lever)



Créez un environnement pour faire reposer et lever la pâte.

Ces programmes cuisent tous en chauffant le fond de la cuve.

Ces programmes utilisent tous la résistance supérieure, généralement combinée au ventilateur pour répartir uniformément la chaleur.

Une nouvelle façon de cuisiner

Technologie COMBI-STEAM (CUIRE À LA VAPEUR)

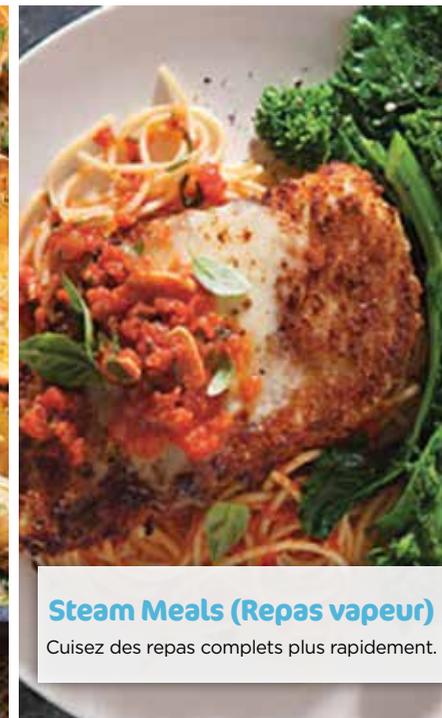
CUISEZ À LA VAPEUR et
FAITES DORER en même temps
pour des résultats plus rapides,
moelleux et croustillants.

La meilleure solution pour cuisiner des plats complets de A à Z. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer du pain et des gâteaux encore plus moelleux.



Steam Air Fry (Frire & Vapeur)

Cuisez à la perfection vos aliments frais ou surgelés grâce à la juste dose d'humidité et obtenez un résultat fondant à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.



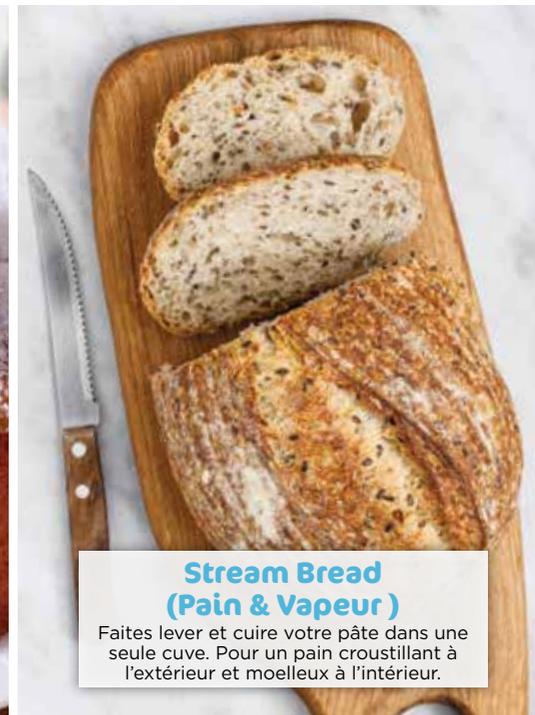
Steam Meals (Repas vapeur)

Cuisez des repas complets plus rapidement.



Steam Bake (Cuire au four & Vapeur)

Préparez des gâteaux plus moelleux et moins gras plus rapidement.



Stream Bread (Pain & Vapeur)

Faites lever et cuire votre pâte dans une seule cuve. Pour un pain croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Faites facilement dorer et croustiller vos aliments... avec le programme Frire & Vapeur (Steam Air Fry)

Filets de poulet et pavés de saumon frais ou surgelés, et légumes-racines frais comme des pommes de terre et des carottes.



Pour de meilleurs résultats, utilisez-le en combinaison avec la thermosonde numérique.



À vous de choisir



**Moelleux à l'intérieur. Parfaitement
grillé à l'extérieur.
En une seule étape.**

Astuce : Pour des aliments tels que des nuggets de poulet panés ou des frites, utilisez la fonction Air Fry (Frire sans huile). Se référer aux tableaux

Préparer un plat complet avec Combi-Steam (Cuire à la vapeur)

Cuisinez facilement deux préparations en même temps

FÉCULENTS + PROTÉINES



Utilisez la partie supérieure ou inférieure de la grille réversible lorsque vous préparez deux éléments d'un plat comprenant des féculents ou céréales et des protéines.

Faites cuire votre plat et son accompagnement en même temps

Cuisinez trois préparations en même temps pour un plat complet

FÉCULENTS + PROTÉINES + LÉGUMES



Déposez les légumes délicats tels que le brocoli sur une feuille d'aluminium sur la partie inférieure de la grille réversible.

Utiliser une pièce de viande/ protéine végétale FRAÎCHE pour préparer un plat complet

Utilisez ces tableaux à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si la quantité d'aliments est différente.

1. Préparez les protéines

Mettez la protéine de votre choix dans un saladier, ajoutez une marinade et mélangez. Réservez.

PROTÉINES MARINADE

4 blancs de poulet 125-175 g chacun 1,5 cm d'épaisseur	Marinade au citron et au romarin
Tofu extra-ferme Paquet de 400 g pressé pour éliminer l'humidité, découpé en 4 morceaux de 1,5 cm	
4 côtelettes de porc 125 à 175 g chacune 1,25 à 2 cm d'épaisseur	Mélange d'épices Cajun
2 bavettes 450 g au total 1,25 à 2 cm d'épaisseur	Épices pour barbecue aux herbes aromatiques
Champignons de Paris 6 (7,5 cm de diamètre) 3 (10 cm de diamètre)	
4 brochettes de crevettes 6 grosses crevettes par brochette	Marinade Mojo

2. Commencez par la couche inférieure

Dans la cuve de cuisson, associez des pâtes avec une sauce  des céréales avec des légumes. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.



PÂTES 350 G - 500 G, crues	SAUCE	 CÉRÉALES 240 g, crues	LÉGUMES 100 g, mélange
Rigatoni	Sauce tomate Pot de sauce tomate de 2,5 kg 625 ml de bouillon	Riz et petits pois Ajouter de l'eau, de l'huile et des épices en respectant les instructions sur l'emballage	Mélange de légumes surgelés
Cavatappi		Riz Rincer. Ajouter de l'eau, de l'huile et des épices en respectant les instructions sur l'emballage	Oignon coupé en dés
Coquillettes	Sauce Alfredo 120 ml de vin blanc à cuisiner 480 ml de bouillon de poulet 480 ml de lait entier 1 pot de 500 g de sauce Alfredo	Riz pilaf Ajouter de l'eau, de l'huile et des épices en respectant les instructions sur l'emballage	Poivron 125 g maximum coupé en dés
Penne		Quinoa Rincer. Ajouter de l'eau, de l'huile et des épices en respectant les instructions sur l'emballage	Champignons émincés
Linguini fins			
Conchiglie			

3. Préparez la couche intermédiaire

Remplissez le plat multi-usage d'aliments et placez-le sur la grille (comme indiqué). Placez ensuite la grille dans la cuve de cuisson.



LÉGUMES 200 g, mélangez à volonté	PLAT MULTI-USAGES ouverte/fermée
Brocolis coupés en fleurettes uniformes de 4 cm	¼ ouverte
Oignons moyens coupés en quarts	½ ouverte
Pommes de terre nouvelles entières	Pas de couvercle
Pommes de terre nouvelles coupées en 2	Ouverte
Épi de maïs épluché	Pas de Plat multi-usages, placez directement sur le support
Chou-fleurs découpés en fleurettes uniformes de 4 cm	¼ ouverte
Asperges coupées	Fermée

4. Terminez par la couche supérieure

Installez la partie supérieure de la grille réversible. Mettez les protéines dessus et fermez le couvercle. Sélectionnez STEAM MEALS et réglez le temps de cuisson et la température en fonction des protéines.



PROTÉINES	DURÉE ET TEMPÉRATURE DE CUISSON
Blancs de poulet panés	200 °C pendant 5 à 9 minutes Formation de vapeur : jusqu'à 20 minutes
Tofu ferme	200 °C pendant 3 à 6 minutes Formation de vapeur : jusqu'à 20 minutes
Côtelettes de porc	200 °C pendant 5 à 9 minutes Formation de vapeur : jusqu'à 20 minutes
Bavette	200 °C pendant 5 à 9 minutes Formation de vapeur : jusqu'à 20 minutes
Champignons de Paris	200 °C pendant 3 à 6 minutes Formation de vapeur : jusqu'à 20 minutes
Brochettes de crevettes	200 °C pendant 3 à 6 minutes Formation de vapeur : jusqu'à 20 minutes

Trop de pâtes ? Réduisez les sauces de moitié avec 250 g de pâtes : **Sauce tomate** : pot de 700 g de sauce marinara, 480 ml de bouillon **Sauce Alfredo** : 65 ml de vin blanc pour cuisiner, 240 ml de bouillon de poulet, 240 ml de lait entier, pot de 450 g de sauce alfredo, 100 g de parmesan râpé (à ajouter pour épaissir la sauce une fois la cuisson terminée)

*Pour des viandes plus épaisses, baissez la température à 190°C et ajoutez 2 à 3 minutes de temps de cuisson. Veuillez remarquer que ceci peut provoquer une surcuisson des autres composants du repas. Par conséquent, nous vous recommandons d'utiliser les épaisseurs indiquées dans les instructions fournies.

Une cuisson parfaite grâce à la thermosonde numérique Foodi®



Comment aimez-vous votre steak ?

La cuisson idéale varie d'une personne à l'autre. Le guide ci-dessous vous présente un visuel de chaque préréglage lorsque vous sélectionnez BEEF (BŒUF). Nous vous proposons un éventail de résultats pour personnaliser la cuisson selon vos préférences.



Il est possible d'utiliser la sonde pour tous les programmes sauf Yogurt (Yaourt), Prove (Faire lever), Sear/Saute (Saisir/faire sauter) et Dehydrate (Déshydrater).

Remplacez le bouchon dans son emplacement dans le couvercle après chaque utilisation.

Comment positionner la sonde

Une fois que vous avez sélectionné le programme et la température de cuisson, le type de viande/protéine végétale ainsi que le résultat de cuisson, **insérez la thermosonde numérique Foodi® dans la partie la plus épaisse de la pièce de viande/protéine végétale** pendant le préchauffage du Multicuiser.

TYPE D'ALIMENT

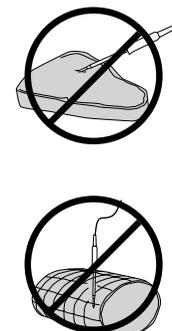
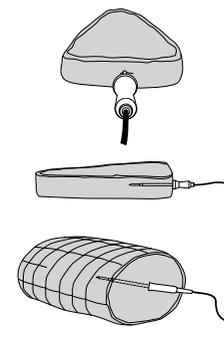
PLACEMENT

CORRECT

INCORRECT

Steaks
Côtelettes de porc
Côtelettes d'agneau
Blancs de poulet
Hamburgers
Filets de porc
Filets de poisson

- Insérez la sonde horizontalement au centre de la pièce la plus épaisse.
- Assurez-vous que l'embout de la sonde est inséré tout droit dans le centre de la pièce, et non incliné vers le bas ou vers le haut.
- Assurez-vous que la sonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage.

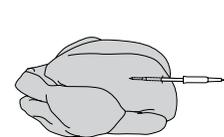


REMARQUE : La partie la plus épaisse de la pièce de viande n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la sonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.



Poulet entier

- Insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher).
- Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité.



N'UTILISEZ PAS la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux de moins d'1,5 cm d'épaisseur.

Consultez votre notice d'utilisation Ninja® pour obtenir des instructions complètes.

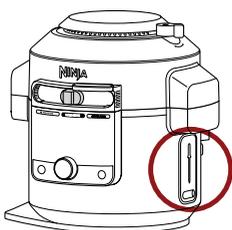
Cuisiner avec la sonde

La sonde de cuisson numérique intégrée contrôle la température tout au long de la cuisson, contrairement à un thermomètre à lecture instantanée classique.

ÉTAPE 1

Préparer

- Sortez la sonde du compartiment de rangement à droite de l'appareil. Déroulez le cordon.
- Enlevez le BOUCHON du support à l'intérieur du couvercle sur le côté inférieur droit.
- Branchez le cordon de la sonde sur la prise.



ÉTAPE 2

Branchez la thermosonde

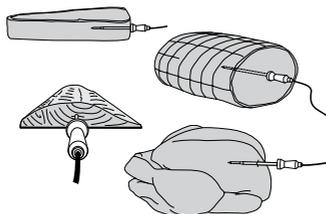
- Retirez le bouchon de la prise située à l'intérieur du couvercle, en bas à droite, puis placez le bouchon dans le compartiment de stockage de la sonde pour le conserver en lieu sûr.
- Branchez le câble de la sonde sur la prise.



ÉTAPE 3

Placer la sonde

- Insérez la sonde dans la viande ou le poisson en suivant les instructions indiquées page 50.



ÉTAPE 4

Ajouter les aliments

- Placez les aliments dans la cuve et fermez le couvercle en vous assurant que la poignée de la sonde se trouve entièrement dans l'appareil.

ÉTAPE 5

Sélectionner le programme

- Déplacez le curseur sur le mode Pressure, Combi-Steam ou AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUIRE).
- Sélectionnez le programme souhaité sur l'écran.



REMARQUE : Lorsque vous utilisez la sonde avec le programme de cuisson sous pression, libérez **TOUJOURS** la pression en **DÉCOMPRESSION RAPIDE** afin d'éviter de trop cuire les morceaux de protéines.

ÉTAPE 6

Programmer la sonde

- Appuyez sur le bouton PRESET (PRÉRÉGLAGE).
- Utilisez les flèches de droite pour sélectionner la protéine souhaitée.
- Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner le résultat de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.



Utiliser la sonde dans différents scénarios de cuisson

MÊME VIANDE OU POISSON MÊME TAILLE CUISSONS DIFFÉRENTES

- 1 Réglez la fonction de pré-réglage sur le niveau de cuisson le plus élevé souhaité.
- 2 Insérez la sonde dans la pièce présentant le niveau de cuisson attendu le plus élevé.
- 3 Lorsque le niveau de cuisson souhaité le plus faible est atteint, retirez la pièce en laissant la sonde dans l'appareil.
- 4 Poursuivez la cuisson des pièces restantes jusqu'à atteindre le niveau de cuisson suivant.

MÊME VIANDE OU POISSON TAILLES DIFFÉRENTES

- 1 Réglez la fonction de pré-réglage sur le niveau de cuisson souhaité pour la plus petite pièce.
- 2 Insérez la sonde dans la plus petite pièce. Consultez ensuite les étapes 5 et 6 du tableau ci-dessus.
- 3 La sonde chauffe : utilisez des gants pour la transférer dans la plus grande pièce de viande. Utilisez ensuite les flèches à gauche de l'écran pour choisir le niveau de cuisson

VIANDE OU POISSON DIFFÉRENT

- 1 Insérez la sonde dans la pièce présentant le niveau de cuisson le moins élevé attendu.
- 2 Utilisez la fonction Manual (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée (référez-vous aux instructions).
- 3 La sonde chauffe : utilisez des gants pour la transférer dans l'autre pièce de viande. Utilisez la fonction Manual (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée.

ÉTAPE 7

Gérer la cuisson résiduelle et le repos

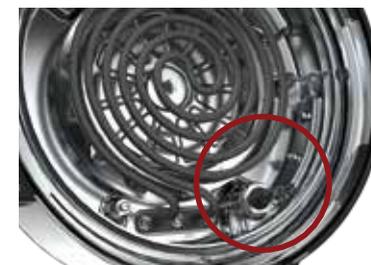
- L'appareil émet un signal sonore et affiche « GET FOOD » (SORTIR LES ALIMENTS) pour indiquer le début de la cuisson résiduelle. Il faut alors sortir les aliments et les laisser reposer sur une assiette pendant 3 à 5 minutes.
- Lors de la cuisson résiduelle, les aliments continuent à cuire par le biais de la chaleur acquise, même s'ils sont éloignés de la source de chaleur.
- Le saviez-vous ? La viande continue à cuire lorsque vous la retirez de l'appareil. Pour éviter une sur-cuisson, l'appareil tient compte de la cuisson par chaleur résiduelle et émet un signal sonore avant que la pièce n'atteigne le niveau de cuisson défini.

REMARQUE : Si vous ne respectez pas ce temps de pause et et dégustez votre viande immédiatement, vous risquez de manger une viande moins cuite que prévu.

ÉTAPE 8

Replacer le bouchon

- Une fois que l'appareil est froid, remplacez le BOUCHON à l'intérieur du couvercle sur la partie inférieure droite.



REMARQUE : Le bouchon doit être en place lorsque la sonde n'est pas utilisée. Dans le cas contraire, un message d'erreur « ADD CAP » s'affiche.

5 conseils pour préparer une pâte parfaite



MESURES PRÉCISES

Il est essentiel que les mesures et proportions soient aussi précises que possible.



TEMPÉRATURE

La température est un élément clé dont il faut tenir compte lors de la préparation d'une pâte. Si la recette indique que les ingrédients liquides doivent être à une certaine température, il est important de suivre ces instructions.

La meilleure température pour les ingrédients liquides se situe généralement entre 32 et 38 °C. Les conditions sont alors idéales pour que la levure instantanée se dissolve, prolifère et se nourrisse afin d'obtenir une levée parfaite.



HUMIDITÉ

Un excès d'humidité peut entraîner la formation d'une pâte trop mouillée, tandis qu'un environnement très sec peut dessécher votre pâte.

Si votre pâte est trop humide, ajoutez une cuillère à soupe de farine à la fois et pétrissez jusqu'à ce que la pâte ne soit plus détrempée.

Si votre pâte est trop sèche, ajoutez une cuillère à soupe d'eau à la fois et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple.

Le programme Pain & Vapeur permet de cuire plus rapidement, de conserver l'humidité et d'obtenir une couleur et une croûte parfaites. La boulangerie est une science et, chez les professionnels, une recette est appelée « formule ».



TEXTURE

La texture de la pâte peut varier selon les recettes. L'une peut aboutir à une pâte douce et souple, une autre à une pâte ferme et dure, et une troisième à une pâte légèrement humide et collante.

Quel que soit le type de pâte attendu, la texture doit être visuellement lisse et homogène (sauf instruction contraire dans la recette).



Vous devez être en mesure de voir que tous les ingrédients sont bien incorporés.



Lorsque vous prenez la pâte, aucun ingrédient ne doit coller aux parois du saladier.

TEMPS DE LEVÉE

En matière de levée, quelques astuces permettent de vérifier si une pâte a bénéficié d'un repos suffisant. La plus précise est le test du doigt.



PARFAITEMENT LEVÉE

Si vous appuyez avec votre doigt sur une pâte parfaitement levée, la marque s'imprime puis disparaît lentement. Si la pâte n'a pas suffisamment levé, la pâte reprend immédiatement sa forme initiale et la marque ne reste pas.

En plus de ce test, vous pouvez également juger la levée selon la taille de la pâte : elle devrait avoir doublé de volume une fois le temps écoulé.

Guide de cuisson - Frire & Vapeur

Le programme Frire & Vapeur est un excellent moyen d'obtenir des aliments croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Avant de placer les aliments et les accessoires dans l'appareil, n'oubliez pas de mettre de l'eau au fond de la cuve de cuisson. Ceci est important pour garantir la production de vapeur et obtenir les délicieux résultats que vous souhaitez. N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

REMARQUE : La formation de vapeur prend environ 8 à 15 minutes.

Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les durées de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE <i>facultative</i>	EAU	ACCESSOIRE	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON
LÉGUMES							
Betterave	1 kg	Pelée, coupée en cubes de 1,25cm	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	200 °C	20 min
Brocoli	400 g	Entier, tige retirée	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	210 °C	15 à 20 min
Choux de Bruxelles	1 kg	Coupés en deux, tiges retirées	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	230 °C	15 à 20 min
Courge musquée	1 kg	Coupée en deux, égrenée	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	190 °C	22 à 25 min
Carottes	1 kg	Pelées, coupées en rondelles de 1,25cm	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	200 °C	22 à 28 min
Panais	500 g	Coupés en morceaux de 2,5cm	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	200 °C	15 à 20 min
Pommes de terre King Edward, Maris Piper ou Russet	1 kg	Coupées en frites rustiques de 2,5cm	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	230 °C	18 à 22 min
	500 g	Frites coupées à la main, trempées 30 minutes dans de l'eau froide, puis tapotées pour les sécher	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	200 °C	20 min
	4 (800 g)	Entières	Badigeonnées d'huile	125 ml	Panier Crousti	200 °C	30 à 35 min
	1 kg	Coupées en cubes de 2,5cm	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	200 °C	20 min
Patates douces	1 kg	Coupées en cubes de 2,5cm	1 cuillère à soupe	125 ml	Panier Crousti	200 °C	20 min
VOLAILLE							
Blancs de poulet	2 (175 g chacun)	-	Badigeonnés d'huile	125 ml	Grille réversible en position haute	190 °C	15 à 20 min
Blancs de poulet, panés	2 (160 g chacun)	-	-	125 ml	Grille réversible en position haute	200°C	18 à 20 min
Pilons de poulet	1 kg	-	2 cuillères à soupe	125 ml	Panier Crousti	210 °C	25 à 30 min
Cuisses de poulet (avec l'os)	1 kg	-	Badigeonné d'huile	125 ml	Grille réversible en position haute	200 °C	20 min
Cuisses de poulet (désossées)	4 (100 à 125 g chacun)	-	2 cuillères à soupe	125 ml	Grille réversible en position haute	190 °C	15 à 16 min
Ailes de poulet	500 g	-	2 cuillères à soupe	125 ml	Panier Crousti	230 °C	15 min
PORC ET AGNEAU							
Côtelettes de porc	2 côtelettes à coupe épaisse avec l'os (250 g chacune)	Os présent	Badigeonnées d'huile	125 ml	Grille réversible en position haute	190 °C	15 à 20 min
Côtelettes de porc	4, désossées (100 à 125 g chacune)	Os présent	Badigeonnées d'huile	125 ml	Grille réversible en position haute	190 °C	20 à 25 min
Steaks d'agneau	2 (300 g)	-	Badigeonné d'huile	125 ml	Grille réversible en position haute	190 °C	10 min

Guide de cuisson - Frire & Vapeur, suite

REMARQUE : La formation de vapeur prend environ 8 à 15 minutes.

Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les durées de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE <i>facultative</i>	EAU	ACCESSOIRE	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON
POISSON							
Cabillaud	4 (150 g chacun)	Badigeonné d'huile	1 cuillère à soupe	125 ml	Grille réversible en position haute	225 °C	9 à 12 min
Saumon	4 (150 g chacun)	Badigeonné d'huile	1 cuillère à soupe	65 ml	Grille réversible en position haute	225 °C	7 à 10 min
Coquilles Saint-Jacques	500 g	Badigeonné d'huile	1 cuillère à soupe	65 ml	Grille réversible en position haute	200 °C	4 à 6 min
VOLAILE SURGELÉE							
Blancs de poulet	4 (175 g chacun)	-	Badigeonné d'huile	250 ml	Grille réversible en position haute	200 °C	15 à 20 min
Pilons de poulet	1 kg	-	Badigeonné d'huile	125 ml	Panier Crousti	180 °C	20 à 25 min
Cuisses de poulet avec l'os	1 kg	-	Badigeonné d'huile	125 ml	Grille réversible en position basse	200 °C	20 à 22 min
Ailes de poulet	500 g	-	2 cuillères à soupe	125 ml	Grille réversible en position basse	230 °C	15 min
BŒUF SURGELÉ							
Steak	2 (225 g chacun)	-	2 cuillères à soupe	250 ml	Grille réversible en position basse	180 °C	22 à 28 min
POISSON SURGELÉ							
Cabillaud	4 (140 g chacun)	Badigeonné d'huile	1 cuillère à soupe	125 ml	Grille réversible en position basse	225 °C	10 à 15 min
Saumon	4 (120 g chacun)	Badigeonné d'huile	1 cuillère à soupe	65 ml	Grille réversible en position basse	225 °C	7 à 10 min
PORC SURGELÉ							
Côtelettes de porc avec l'os	2 (250 g chacun)	-	2 cuillères à soupe	125 ml	Grille réversible en position basse	190 °C	23 à 28 min
Saucisses	344 g	-	1 cuillère à soupe	125 ml	Grille réversible en position basse	190 °C	12 à 14 min



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

Guide de cuisson - Frir & Vapeur, suite

Veuillez utiliser ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les durées de cuisson si les quantités sont différentes. Pour ne plus rien laisser au hasard, il suffit d'utiliser la thermosonde numérique et de choisir parmi les options prédéfinies.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	EAU	ACCESSOIRE	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON
VOLAILLE FRAÎCHE							
Poulet entier	2 à 2,5 kg	Ficelé	Badigeonné d'huile	250 ml	Panier Crousti	180 °C	45 à 55 min
Blancs de dinde	1,4 à 2,4 kg	-	Badigeonné d'huile	250 ml	Panier Crousti	180 °C	45 à 55 min
BŒUF FRAIS							
Jarret	1,5 kg	-	2 cuillères à soupe	250 ml	Grille réversible en position basse	180 °C	45 minutes pour un résultat de cuisson saignant
Rôti	1,5 kg	-	2 cuillères à soupe	250 ml	Grille réversible en position basse	180 °C	25 à 30 minutes pour un résultat de cuisson saignant
PORC FRAIS							
Longe de porc	800 g	-	2 cuillères à soupe	250 ml	Grille réversible en position basse	180 °C	35 à 40 min
Filet mignon de porc	350 à 500 g	-	Badigeonné d'huile	250 ml	Grille réversible en position basse	180 °C	14 à 19 min
AGNEAU FRAIS							
Gigot	1,5 kg	-	2 cuillères à soupe	250 ml	Grille réversible en position basse	180 °C	37 à 40 min

Guide de cuisson - TenderCrisp

PROTÉINES	QUANTITÉ	ACCESSOIRE	EAU	CUISSON SOUS PRESSION	DÉCOMPRESSION	COUVERCLE DE RÔTISSAGE
Poulet entier	1 poulet (2-2,5 kg)	Panier Cook & Crisp	250 ml	High pendant 20 min	Une fois la décompression rapide terminée, déplacez le curseur sur le mode FRITEUSE/CUISEUR (AIR FRY/COOKER) et ouvrez le couvercle. Séchez la viande avec de l'essuie-tout, badigeonnez-la d'huile ou de sauce et	Air Fry @ 200 °C pendant 15-20 min
Côtes de porc	1 carré, coupé en quarts	Panier Cook & Crisp	250 ml	High pendant 19 min		Air Fry @ 200 °C pendant 10-15 min
Épaule d'agneau	1 épaule (1,1 kg)	Panier Cook & Crisp	250 ml	High pendant 30 min		Air Fry @ 200 °C pendant 10-15 min
Épaule d'agneau	1 épaule (1,1 kg)	Panier Crousti	250 ml	High pendant 30 min		Air Fry @ 200 °C pendant 15-20 min
Épaule de porc	1 épaule (2 kg)	Panier Crousti	250 ml	High pendant 50 min		Air Fry @ 200 °C pendant 15-20 min



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

Tableau de cuisson sous pression

CONSEIL Utiliser de l'eau chaude pour la cuisson sous pression afin que la pression monte plus vite.

INGRÉDIENT	POIDS	PRÉPARATION	EAU	ACCESSOIRE	CUISSON SOUS PRESSION	TEMPS	DÉCOMPRESSION
VOLAILLE							
Blancs de poulet	6 petits ou 4 gros (environ 1 kg)	Os retiré	250 ml	s.o.	HI	8-10 min	Rapide
Filets de poulet (surgelés)	4 grands (1 kg)	Os retiré	250 ml	s.o.	HI	25 min	Rapide
Hauts de cuisse de poulet	8 (2 kg)	Avec os et peau	250 ml	s.o.	HI	20 min	Rapide
	8 (1 kg)	Os retiré	250 ml	s.o.	HI	20 min	Rapide
Escalopes de dinde	1 (3-4 kg)	Os présent	250 ml	s.o.	HI	40-50 min	Rapide
VIANDE HACHÉE							
Bœuf, porc ou veau hachés	500 g-1 kg	Aucun	250 ml	s.o.	HI	5 min	Rapide
CÔTES							
Travers de porc	1,25 kg-1,75 kg	Coupés en tiers	250 ml	s.o.	HI	20 min	Rapide
RÔTIS							
Rôti de rumsteck de bœuf sans os	1,5 kg-2 kg	Entier	250 ml	s.o.	HI	60 min	Rapide
Épaule de porc sans os	2 kg	Assaisonnée	250 ml	s.o.	HI	60 min	Rapide
Filet mignon de porc	2 (350-500 g chacun)	Assaisonnés	250 ml	s.o.	HI	3-4 min	Rapide
VIANDE À BRAISER							
Haut de côtes de bœuf sans os	1,5 kg	Entières	250 ml	s.o.	HI	25 min	Rapide
Gigot d'agneau sans os	1,5 kg	Coupé en morceaux de 2,5 cm	250 ml	s.o.	HI	30 min	Rapide
Épaule de porc sans os	1,5 kg	Coupée en morceaux de 2,5 cm	250 ml	s.o.	HI	30 min	Rapide
Paleron à braiser, pour mijoter	1 kg	Coupé en morceaux de 2,5 cm	250 ml	s.o.	HI	25 min	Rapide
Souris d'agneau	1,9 kg	Entière	250 ml	s.o.	HI	35 min	Rapide
ŒUFS DURS							
Œufs [†]	1-12 œufs	Aucun	250 ml	s.o.	HI	4 min	Rapide

[†]Sortir immédiatement à la fin de la cuisson et plonger dans de l'eau froide.



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

Tableau de cuisson sous pression, suite



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS	EAU	ACCESSOIRE	CUISSON SOUS PRESSION	TEMPS DE CUISSON	DÉCOMPRESSION
LÉGUMES							
Betterave	8 petites ou 4 grandes	Bien rincées, extrémités coupées ; laisser refroidir et peler après la cuisson	250 ml	s.o.	HI	15-20 min	Rapide
Brocoli	400 g	Découpé en fleurettes de 2,5-5 cm, sans la tige	250 ml	Grille réversible en position basse	LO	1 min	Rapide
Choux de Bruxelles	500 g	Coupés en deux	250 ml	Grille réversible en position basse	LO	1 min	Rapide
Courge butternut (en cubes comme accompagnement ou en salade)	600 g	Pelée, coupée en morceaux de 2,5 cm, épépinée	250 ml	s.o.	LO	2 min	Rapide
Courge butternut (pour écraser, en purée ou soupe)	600 g	Pelée, coupée en morceaux de 2,5 cm, épépinée	250 ml	Grille réversible en position basse	HI	5 min	Rapide
Chou (braisé)	500 g	Coupé en deux, tranché en lamelles de 1,25 cm, sans le cœur	250 ml	s.o.	LO	3 min	Rapide
Chou (croquant)	500 g	Coupé en deux, tranché en lamelles de 1,25 cm, sans le cœur	250 ml	Grille réversible en position basse	LO	2 min	Rapide
Carottes	500 g	Pelées, coupées en morceaux de 1,25 cm	250 ml	s.o.	HI	2-3 min	Rapide
Chou-fleur	400 g	Découpé en fleurettes de 2,5-5 cm, sans trognon	250 ml	s.o.	LO	1 min	Rapide
Haricots verts	375 g	Entiers	250 ml	Grille réversible en position basse	LO	0 min*	Rapide
Feuilles de chou vert frisé/ Légumes-feuilles	200 g	Tiges retirées, feuilles découpées	250 ml	s.o.	LO	3 min	Rapide
Pommes de terre, blanches (en cubes comme accompagnement ou en salade)	1 kg	Pelées, coupées en cubes de 2,5 cm	250 ml	s.o.	HI	1-2 min	Rapide
Pommes de terre, blanches (pour purée)	1 kg	Pelées, découpées en tranches épaisses de 2,5 cm	250 ml	s.o.	HI	6 min	Rapide
Patates douces (en cube comme accompagnement ou en salade)	500 g	Pelées, coupées en cubes de 2,5 cm	250 ml	s.o.	HI	1-2 min	Rapide
Patates douces (pour purée)	500 g	Pelées, découpées en tranches épaisses de 2,5 cm	250 ml	s.o.	HI	6 min	Rapide
DOUBLE QUANTITÉ DE LÉGUMES							
Brocoli	800 g	Découpé en fleurettes de 2,5-5 cm, sans tige	250 ml	Grille réversible à deux niveaux (les 2 niveaux)	LO	1 min	Rapide
Choux de Bruxelles	1 kg	Coupés en deux, tiges retirées	250 ml	Grille réversible à deux niveaux (les 2 niveaux)	LO	1 min	Rapide
Courge butternut	1,4 kg	Pelée, coupée en morceaux de 2,5 cm	250 ml	Grille réversible à deux niveaux (les 2 niveaux)	HI	3 min	Rapide
Chou	750 g	Coupé en deux, cœur retiré	250 ml	Grille réversible à deux niveaux (les 2 niveaux)	LO	5 min	Rapide
Haricots verts	700 g	Entiers	250 ml	Grille réversible à deux niveaux (les 2 niveaux)	LO	0 min*	Rapide

*Le temps de mise sous pression de l'appareil suffit à cuire ces aliments.

Tableau de cuisson sous pression, suite



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	EAU	CUISSON SOUS PRESSION	TEMPS DE CUISSON	DÉCOMPRESSIION
LÉGUMINEUSES					
Il faut faire tremper toutes les légumineuses pendant 8 à 24 heures avant la cuisson, à l'exception des lentilles.					
Cannellini beans (haricots blancs)	500 g, à faire tremper 8-24 h	1,5 litres	LO	3 min	Naturelle (10 minutes) puis Rapide
Pois chiches	500 g	1,5 litres	LO	3 min	Naturelle (10 minutes) puis Rapide
Lentilles (vertes ou brunes)	200 g sèches	500 ml	LO	5 min	Naturelle (10 minutes) puis Rapide
Les haricots de cette section n'ont pas besoin de trempage.					
Haricots noirs	1 kg	3,8 litres	HI	25 min	Naturelle (15 minutes) puis Rapide
Doliques à œil noir	1 kg	3,8 litres	HI	25 min	Naturelle (15 minutes) puis Rapide
Cannellini beans (haricots blancs)	1 kg	3,8 litres	HI	40 min	Naturelle (15 minutes) puis Rapide
Haricots Borlotti	1 kg	3,8 litres	HI	40 min	Naturelle (15 minutes) puis Rapide
Pois chiches	1 kg	3,8 litres	HI	40 min	Naturelle (15 minutes) puis Rapide
Fèves	1 kg	3,8 litres	HI	1 min	Naturelle (15 minutes) puis Rapide

Tableau de cuisson sous pression, suite



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

CONSEIL Pour des résultats optimaux, bien rincer le riz et les céréales avant la cuisson sous pression.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	EAU	CUISSON SOUS PRESSION	TEMPS DE CUISSON	DÉCOMPRESSION
CÉRÉALES					
Riz arborio*	200 g	750 ml	HI	7 min	Retardée (10 minutes)
Riz basmati	200 g	250 ml	HI	2 min	Retardée (10 minutes)
Riz complet, grain court/moyen ou long	200 g	310 ml	HI	15 min	Retardée (10 minutes)
Farro	200 g	500 ml	HI	10 min	Retardée (10 minutes)
Riz au jasmin	200 g	250 ml	HI	2-3 min	Retardée (10 minutes)
Kamut (blé khorasan)	200 g	500 ml	HI	30 min	Retardée (10 minutes)
Millet	200 g	500 ml	HI	6 min	Retardée (10 minutes)
Orge perlée	200 g	500 ml	HI	22 min	Retardée (10 minutes)
Quinoa	200 g	375 ml	HI	2 min	Retardée (10 minutes)
Quinoa rouge	200 g	375 ml	HI	2 min	Retardée (10 minutes)
Épeautre	200 g	625 ml	HI	25 min	Retardée (10 minutes)
Avoine concassée*	200 g	750 ml	HI	11 min	Retardée (10 minutes)
Riz à sushi	200 g	310 ml	HI	3 min	Retardée (10 minutes)
Riz blanc, long grain	200 g	250 ml	HI	2 min	Retardée (10 minutes)

*Après relâchement de la pression, remuer pendant 30 secondes à 1 minute, puis laisser reposer pendant 5 minutes.

Tableau de cuisson Air Fry (Frire Sans Huile)

pour le panier Cook & Crisp (Panier Crousti)



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUMES					
Asperges vertes	1 botte (250 g)	Coupées en deux, sans tiges	2 cuillères à café	200 °C	8-10 min
Poivrons	4 poivrons	Entiers	Aucun	200 °C	25-30 min
Chou-fleur	1 tête (400 g)	Coupé en fleurettes de 2,5 à 5 cm	2 cuillères à soupe	200 °C	15-20 min
Épi de maïs	4 épis, coupés en deux	Épis entiers, sans les feuilles	1 cuillère à soupe	200 °C	12-15 min
Courgette	500 g	Coupée en quartiers dans la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	15-20 min
Haricots verts	350 g	Équeutés	1 cuillère à soupe	200 °C	7-10 min
Chou vert frisé (en chips)	375 g	Déchiré en morceaux, tiges retirées	Aucun	150 °C	9-12 min
Champignons	250 g	Rincés, coupés en quarts	1 cuillère à soupe	200 °C	7-8 min
Pommes de terre, blanches	750 g	Coupées en frites rustiques de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	20-25 min
	500 g	Frites coupées à la main*, fines	1/2-3 cuillères à soupe d'huile végétale	200 °C	20-25 min
	500 g	Frites coupées à la main*, épaisses	1/2-3 cuillères à soupe d'huile végétale	200 °C	24-27 min
Patates douces	1 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	15-20 min

*Une fois les pommes de terre coupées, laisser les frites crues tremper dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon. Sécher les frites en les tamponnant. Plus les frites sont sèches, meilleur sera le résultat.

CONSEIL Pour de meilleurs résultats, contrôlez régulièrement la cuisson et agitez le panier ou remuez les ingrédients fréquemment avec une pince à embouts en silicone. Retirez la nourriture immédiatement à la fin du temps de cuisson et lorsque le niveau de croustillant souhaité est atteint. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne des protéines.

Tableau de cuisson Air Fry (Frire Sans Huile)

pour le panier Cook & Crisp (Panier Crousti), suite

CONSEIL Avant d'utiliser Air Crisp, laissez préchauffer l'appareil pendant 5 minutes, comme un four classique.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
BŒUF					
Hamburgers	4 steaks hachés (125 g chacun), 20% de matière grasse	2,5 cm d'épaisseur	Aucun	190 °C	10-12 min
Steaks	2 steaks (225 g chacun)	Entiers	Aucun	200 °C	10-20 min
PORC ET AGNEAU					
Bacon	4 tranches (120 g)	Étaler les tranches uniformément sur les bords du panier	Aucun	170 °C	6-8 min
Filets mignons de porc	2 (350-500 g chacun)	Entiers	Badigeonnés d'huile	190 °C	25-35 min
Saucisses	4	Entières	Aucun	200 °C	8-10 min
POISSONS ET FRUITS DE MER					
Croquettes de poisson	2 (150 g chacune)	Aucun	Badigeonnées d'huile	180 °C	12-15 min
Crevettes	16 grosses pièces	Crues, entières, décortiquées, avec la queue	1 cuillère à soupe	200 °C	7-10 min
ALIMENTS SURGELÉS					
Beignets d'oignons panés	400 g	Aucun	Aucun	200 °C	12-14 min
Nuggets de poulet	380 g	Aucun	Aucun	200 °C	12 min
Filets de poisson	4 (440 g)	Aucun	Aucun	180 °C	14 min
Bâtonnets de poisson	10 (280 g)	Aucun	Aucun	200 °C	10 min
Galettes de pomme de terre	8 (360 g)	Aucun	Aucun	200 °C	8 min
Bâtonnets panés à la mozzarella	360 g	Aucun	Aucun	180 °C	8 min
Saucisses végétariennes	6 (270 g)	Aucun	Aucun	190 °C	8-10 min
Hamburgers végétariens	6 (270 g)	-	-	200 °C	14 min
FRITES SURGELÉES					
Frites allumettes	500 g	-	-	200 °C	14 min
Frites épaisses	500 g	-	-	200 °C	17 min
Frites ondulées	500 g	-	-	200 °C	16 min
Frites	500 g	-	-	180 °C	14 min
Frites épaisses	700 g	-	-	200 °C	18 à 20 min
Frites rustiques	650 g	-	-	200 °C	15 min
Frites avec peau	500 g	-	-	200 °C	16 à 17 min

Frites rustiques et croustillantes au parmesan et au romarin



PRÉPARATION : 2 MINUTES | **TREMPAGE** : 30 MINUTES | **DURÉE TOTALE DE CUISSON** : 26 MINUTES | **QUANTITÉ** : 4 PORTIONS
MONTÉE EN PRESSION : 10 MINUTES | **CUISSON** : 16 MINUTES

INGRÉDIENTS

750 g de pommes de terre Maris Piper ou King Edward avec la peau, coupées en quartiers épais de 2,5 cm, et de l'eau pour les mettre à tremper
1-2 cuillères à soupe d'huile
125 ml d'eau
2 cuillères à café de semoule, facultatif
1 cuillère à café de sel de mer

30 g de parmesan râpé ou équivalent végétal
2 cuillères à café de romarin, finement haché
2 gousses d'ail hachées
Crème fraîche et ciboulette hachée, en garniture

PRÉPARATION



1 Mettre les pommes de terre dans un grand saladier, couvrir d'eau et laisser tremper pendant 30 minutes pour enlever l'excès d'amidon. Rincer les pommes de terre et tapoter pour sécher.



2 Dans un saladier propre, mélanger les pommes de terre, l'huile, la semoule et le sel. Ajouter 125 ml d'eau dans le fond de la cuve. Transférer les frites dans le panier Crousti et le mettre dans la cuve.



3 Fermer le couvercle et faire glisser le curseur sur la position COMBI-STEAM (Cuire à la vapeur).



4 Sélectionner STEAM AIR FRY (Frire et vapeur), régler la température sur 230 °C et la durée sur 16 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer la cuisson (l'écran indique PRE le temps que la vapeur se forme, soit pendant environ 10 minutes, puis le compte à rebours démarre).



5 Mélanger le parmesan, le romarin et l'ail. Lorsque le minuteur affiche 9 minutes, ouvrir le couvercle, saupoudrer le mélange de parmesan, remuer pour enrober les frites rustiques et refermer le couvercle pour continuer la cuisson. Lorsqu'il reste 4 minutes de cuisson, ouvrir le couvercle et réarranger les frites. Fermer le couvercle pour terminer la cuisson.



6 À la fin de la cuisson, retirer le panier Crousti avec précaution et transférer les frites dans un plat. Garnir de crème fraîche et de ciboulette.

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du bouillon pour former de la vapeur et cuire vos aliments.

REMARQUE : Si vous préférez vos frites plus croustillantes, appuyez sur AIR FRY (Frire sans huile) et réglez la température sur 210 °C et le temps de cuisson sur 5 à 10 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson. Vérifiez en fin de cuisson si elles sont assez dorées. L'appareil s'arrêtera automatiquement lors de l'ouverture du couvercle.



ROAST BEEF AND ROAST POTATOES

ROASTBEEF MIT RÖSTKARTOFFELN

RÔTI DE BŒUF ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS



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 crispier, 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 **DÉCOMPRESSIION :** 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

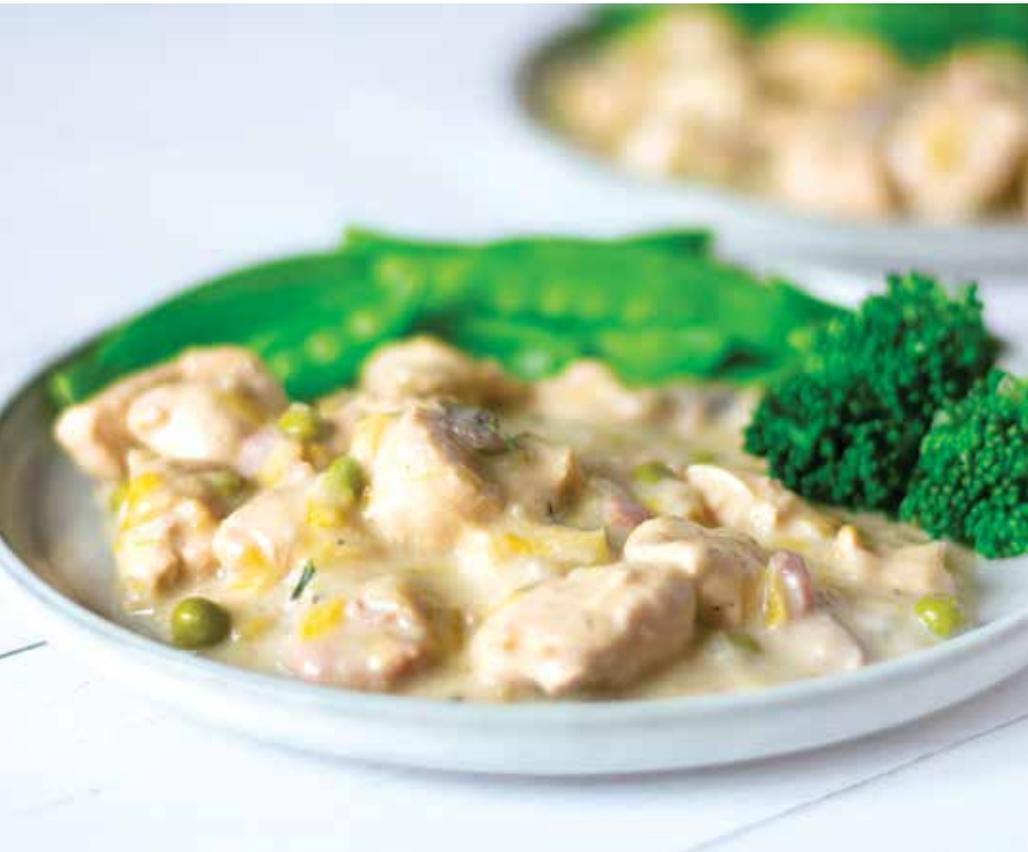
PREP: 20 MINUTES | **COOK:** 24 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS
PRESSURE BUILD: 6 MINUTES | **PRESSURE RELEASE:** QUICK

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
Streuzucker
5 g Salz
90 ml Vollmilch, erhitzt
3 große Eier
150 g gesalzene Butter,
gewürfelt und weich
250 ml Wasser Weiche
Butter zum Einfetten
1 Eigelb mit 1 Esslöffel
Wasser verquirlt, für die
Eimasse

ANLEITUNG

- 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 that gives them a three-dimensional appearance. The 'N' and 'I' are particularly prominent. The 'J' has a curved bottom that tapers to a point. The 'A' is also blocky and has a small registered trademark symbol (®) to its upper right. The entire logo is centered on a solid black background.

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

OL750EU_IG_MP_285x210mm_210917_Mv3