



OLLA GM MODELO H OVALL

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi



cecotec

ÍNDICE (ES)

1.	Instrucciones de seguridad	04
2.	Piezas y componentes	20
3.	Antes de usar	23
4.	Panel de control	23
5.	Información importante sobre la cocina a presión	26
6.	Cómo cocinar	27
7.	Cómo programar la comida para una hora determinada	29
8.	Limpieza y mantenimiento	29
9.	Seguridad	30
10.	Accesorios	30
11.	Comunidad de Ollas GM	31
12.	Resolución de problemas	31
13.	Especificaciones técnicas	32
14.	Reciclaje de electrodomésticos	32
15.	Garantía y SAT	32
16.	Recetario	32

INDEX (EN)

1.	Safety instructions	06
2.	Parts and components	20
3.	Before use	33
4.	Control panel	33
5.	Important information about pressure cooking	36
6.	How to cook	37
7.	How to set the meal for a specific time	39
8.	Cleaning and maintenance	39
9.	Safety	40
10.	Accessories	40
11.	Ollas GM community	41
12.	Faults and troubleshooting	41
13.	Technical specifications	42
14.	Disposal of old electrical appliances	42
15.	Technical support service and warranty	42
16.	Recipe book	42

SOMMAIRE (FR)

1. Instructions de sécurité	08
2. Pièces et composants	20
3. Avant utilisation	43
4. Panneau de contrôle	43
5. Informations importantes à propos de la cuisson à pression	46
6. Cuisiner	47
7. Programmer le repas à une heure déterminée	49
8. Nettoyage et entretien	49
9. Sécurité	50
10. Accessoires	50
11. Communauté Ollas GM	51
12. Résolution des problèmes	51
13. Spécifications techniques	52
14. Recyclage des électroménagers	52
15. Garantie et SAV	52
16. Livre de recettes	53

ÍNDICE (PT)

1. Instruções de segurança	14
2. Peças e componentes	20
3. Antes de usar	74
4. Painel de controlo	74
5. Informação importante sobre cocção a pressão	77
6. Como cozinhar	78
7. Como programar a comida para uma hora determinada	80
8. Limpeza e manutenção	80
9. Segurança	81
10. Complementos	81
11. Comunidade de Ollas GM	82
12. Resolução de problemas	82
13. Especificações técnicas	83
14. Reciclagem de eletrodomésticos	83
15. Garantia e SAT	83
16. Receitas	83

INDEX (DE)

1. Sicherheitshinweise	10
2. Teile und Komponenten	20
3. Vor dem Gebrauch	54
4. Bedienfeld	54
5. Wichtige Information über das Druckgaren	57
6. Zubereitung	58
7. Timer einstellen	60
8. Reinigung und Wartung	60
9. Sicherheit	61
10. Zubehör	61
11. Ollas GM Gemeinschaft	61
12. Problembehebung	62
13. Technische Spezifikationen	62
14. Entsorgung von alten Elektrogeräten	63
15. Technischer Kundendienst und Garantie	63
16. Kochbuch	63

INHOUD (NL)

1. Veiligheidsinstructies	16
2. Onderdelen en componenten	20
3. Voor gebruik	84
4. Bedieningspaneel	84
5. Belangrijke informatie over de snelkookpan	87
6. Hoe te koken	88
7. Het eten van een bepaald uur voor een bepaald uur	90
8. Schoonmaken en onderhoud	90
9. Veiligheid	91
10. Accessoires	91
11. Olla GM Community	92
12. Anomalies en oplossingen	92
13. Technische specificaties	93
14. Recycling van huishoudelijke apparaten	93
15. Garantie en technische ondersteuning	93
16. Ontvanger	93

INDICE (IT)

1. Istruzioni di sicurezza	12
2. Parti e componenti	20
3. Prima dell'uso	64
4. Pannello di controllo	64
5. Informazioni importanti sulla cottura a pressione	67
6. Come cucinare	68
7. Come programmare il pasto ad un'ora determinata	70
8. Pulizia e manutenzione	70
9. Sicurezza	71
10. Accessori	71
11. Ollas GM Community	72
12. Risoluzione di problemi	72
13. Specifiche tecniche	73
14. Riciclaggio di elettrodomestici	73
15. Garanzia e SAT	73
16. Ricettario	73

SPIS TREŚCI (PL)

1. Zasady bezpieczeństwa	18
2. Sztuki i elementy	20
3. Przed użyciem	94
4. Panel sterowania	94
5. Ważne informacje dot. gotowania pod ciśnieniem	97
6. Jak gotować	98
7. Jak zadać pracę garnka na konkretną godzinę	100
8. Czyszczenie	100
9. Bezpieczeństwo	101
10. Akcesoria	102
11. Społeczność Ollas GM	102
12. Rozwiązywanie problemów	102
13. Dane techniczne	103
14. Recykling sprzętu	103
15. Gwarancja i Pomoc Techniczna	104
16. Przepisy	104

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente las instrucciones de este manual.
- Le sugerimos que visite el canal de YouTube de Ollas GM para recomendaciones de uso.
- Visite nuestra página web www.storeollasgm.com para consultar las condiciones generales e información relativa a cambios, devoluciones o reparaciones.
- No sumerja ninguna parte eléctrica de la olla en agua u otros líquidos.
- Esta olla no debe ser utilizada por niños.
- No la encienda si presenta daños.
- Los accesorios incluidos solo pueden usarse con la olla Modelo H Ovall, de otro modo podrían sufrir daños irreparables.
- No exponga la olla al sol o a los elementos.
- No utilice la olla sobre ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos, placas vitrocerámicas, placas de inducción encendidas, etc.; de lo contrario, podría dañarse.
- Utilice la olla únicamente para cocinar.
- El vapor que expulsa la válvula alcanza temperaturas muy altas; manténgase lejos para evitar quemaduras.
- No introduzca alimentos por encima de la marca de cantidad máxima de la cubeta.
- No introduzca nunca la olla en el horno.
- Si está cocinando a presión, evite mover la olla en la medida de lo posible o muévala con cuidado.
- Asegúrese de que la olla esté bien cerrada cuando vaya a cocinar a presión.
- La olla Modelo H Ovall dispone de una fuente de calor propia, no añada calor externo bajo ningún concepto, a no ser que utilice accesorios exclusivos de Ollas GM.
- Antes de cada uso, compruebe que las válvulas de vapor y de seguridad están bien instaladas y no están obstruidas.
- No manipule nunca los sistemas de seguridad.
- Para asegurar la durabilidad del producto, le aconsejamos emplear exclusivamente accesorios de Ollas GM.

- Verifique que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la etiqueta ubicada en la parte posterior de la olla antes de usarla.
-  No toque la superficie metálica durante el uso ni inmediatamente después, podría quemarse.
- No ponga la olla en el borde de la encimera.
- Mantenga la olla alejada al menos 20 cm de cualquier tejido.
- No ponga la olla en el fregadero.
- No utilice ningún otro elemento como tapa, a no ser que esté indicado como tal por Ollas GM.
- No levante la olla entera con el asa de la tapa, esta está pensada solamente para levantar la tapa.
- Asegúrese de que la base de la olla y el sitio donde la coloque para usarla están secos.
- No use cubetas dañadas.
- No introduzca comida o líquidos en el interior de la olla sin la cubeta.
- No toque la válvula durante el uso.
- No use productos abrasivos para limpiar la olla o la cubeta.
- Evite que utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc. entren en contacto con la cubeta para preservar sus cualidades antiadherentes.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si los presenta, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Conserve este manual para futuras consultas.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions in this manual carefully.

We suggest you to visit our YouTube channel "Ollas GM", in order to see recommendations for use.

- We suggest you to visit our website www.storeollasgm.com, in order to consult the general conditions, and the policies on changes, refunds, or repairs. Do not submerge any electrical part of your electric high pressure cooker Model H Ovall in liquid.
- The appliance must not be used by children.
- Do not turn on the cooker Model H Ovall if it has any visibly damaged part.
- The included accessories should only be used in your cooker Model H Ovall, otherwise, they could suffer irreparable damage.
- Do not expose the electric high-pressure cooker Model H Ovall to direct sunlight or any other climatic elements.
- Do not use the electric high-pressure cooker Model H Ovall on or near heat sources such as ovens, stoves, glass-ceramic hobs, or induction cooking plates in use, otherwise it might be damaged.
- Do not use your electric high-pressure cooker for functions other than cooking.
- Do not approach the pressure valve when it is releasing steam; it will be very hot and you could get injured.
- Do not exceed the maximum signal in the cooking pot.
- Do not put the pot into the oven.
- If the pot is cooking with pressure, move it carefully or avoid moving it as far as possible.
- Make sure the cooker is properly closed when you intend to cook with pressure.
- The electric high-pressure cooker Model H Ovall is equipped with a heating plate; do not add external heat under any circumstance, unless you use exclusive accessories from Ollas GM.
- Before each use, make sure the steam and safety valves are properly installed and that they are not obstructed.
- Do not tamper with its safety systems.

- To ensure the durability of the product, we recommend you to use only accessories from Ollas GM.
- Make sure your mains voltage matches the one indicated on the label located on the back of the appliance before use.
-  Do not touch the metal surface while in use or immediately after use, you might get injured.
- Do not put the cooker on the edge of the countertop.
- Place the pot at least 20 cm from any fabric.
- Do not put the cooker in the sink.
- Do not use objects, other than the ones recommended by Ollas GM, as a lid
- Do not use the handle of the lid to carry the whole cooker, this handle is only to be used to grab the lid.
- Make sure the base of the cooker and the place where you place it is dry.
- Avoid using damaged inner pots.
- Do not put food or liquid inside the cooker without the inner pot.
- Do not touch the valve while in use.
- Do not use abrasive products to clean the cooker or the inner pot.
- Do not use metal utensils like knives, forks, etc. in the inner pot, in order to preserve the non-stick properties.
- Download an application to read QR codes on your smartphone or tablet to enjoy 16 extra video-recipes and to complete the information in this manual.
- Keep this manual for future reference.

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel.
- Nous vous recommandons de visiter notre page Youtube GM Pot pour plus de recommandations d'usage.
- Visitez notre page web www.ollasgm.com pour consulter les conditions générales et les informations relatives aux échanges, retours ou réparations.
- Ne submergez pas l'appareil ni aucune partie électrique de votre autocuiseur programmable Modèle H Ovall dans du liquide.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- N'allumez pas l'autocuiseur Modèle H Ovall si l'une de ces parties est visiblement endommagée.
- Les accessoires inclus doivent uniquement être utilisés avec l'autocuiseur Modèle H Ovall, dans le cas contraire, ils pourraient souffrir des dommages irréparables.
- N'exposez pas l'autocuiseur Modèle H Ovall au soleil ou autres éléments climatiques.
- N'utilisez pas l'autocuiseur Modèle H Ovall sur ni près de sources de chaleur comme des fours, des réchauds, des plaques en vitrocéramiques ou plaques à induction allumées, dans le cas contraire, il pourrait s'abîmer.
- N'utilisez pas l'autocuiseur programmable pour des fonctions autres que cuisiner.
- Ne vous approchez pas de la valve de pression lorsqu'elle expulse la vapeur, celle-ci sera très chaude et pourrait provoquer des dommages.
- N'introduisez pas d'aliments par-dessus la marque maximale de la cuve.
- Ne mettez jamais l'autocuiseur dans le four.
- Si l'autocuiseur est en train de cuisiner avec pression, déplacez-le avec soin et évitez de le déplacer dans la mesure du possible.
- Assurez-vous que l'autocuiseur soit bien fermé lorsque vous allez cuisiner avec pression.
- L'autocuiseur Modèle H Ovall possède une source de chaleur, n'ajoutez aucune chaleur externe sous aucun prétexte, sauf si vous utilisez des

accessoires exclusifs d'Ollas GM.

- Avant chaque usage, vérifiez que les valves de vapeur et de sécurité soient bien installées et ne soient pas obstruées.
- Ne manipulez jamais les systèmes de sécurité.
- Pour assurer la durabilité de l'appareil, il est recommandé d'utiliser uniquement les accessoires d'Ollas GM.
- Vérifiez avant utilisation que le voltage de votre réseau électrique coïncide avec celui indiqué sur l'étiquette au niveau de la partie postérieure de l'appareil.
-  Ne touchez pas la surface métallique alors que l'appareil est en cours d'utilisation ni immédiatement après, elle pourrait brûler.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord du plan de travail.
- Tenez éloigné l'autocuiseur d'au moins 20 cm de tout textile.
- Ne mettez pas l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun autre objet comme couvercle mis à part ceux indiqués comme tel par Ollas GM.
- Ne prenez pas l'autocuiseur par la poignée du couvercle, elle ne sert qu'à prendre le couvercle.
- Assurez-vous que la base de l'autocuiseur ou l'endroit sur lequel vous allez le placer pour utilisation, soit bien sec.
- Évitez d'utiliser des cuves abîmées.
- N'introduisez pas de nourriture ni de liquide à l'intérieur de l'autocuiseur sans la cuve.
- Ne touchez pas la valve pendant utilisation.
- N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'autocuiseur ou la cuve.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme des couteaux, des fourchettes, etc. dans la cuve afin de préserver son anti-adhérence.
- Téléchargez une application de lecture de codes QR sur votre téléphone portable ou votre tablette pour profiter de 16 vidéos-recettes en plus et compléter les informations de ce manuel.
- Conservez ce manuel pour de futures références.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.
- Es wird vorgeschlagen, den Ollas GM YouTube Kanal für Empfehlungen zu besuchen.
- Besuchen Sie unsere Site (www.storeollasgm.com), um die AGB und Informationen über Umtäusche, Rückgaben oder Reparaturen zu bekommen.
- Tauchen Sie keinen elektrischen Teil des Topfs ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.
- Der Topf darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Schalten Sie den Topf nicht, wenn er Schäden vorliegt.
- Das beinhaltete Zubehör darf nur mit dem Modell H Ovall verwendet werden; andernfalls könnte es zerstört werden.
- Der Topf darf keinem Sonnenlicht bzw. Regen u.a. ausgesetzt werden.
- Verwenden Sie den Topf nicht auf bzw. bei Wärmequelle wie Öfen, Kocher, angeschaltete Glaskeramiken bzw. Induktionskochfelder usw.; andernfalls könnte er beschädigt werden.
- Verwenden Sie den Topf nur zum Kochen.
- Der Dampf, den die Ventil ausstößt, erreicht hohe Temperaturen; Halten Sie davon fern, um Brandwunden zu vermeiden.
- Gießen Sie keine Nahrungsmittel über dem Zeichen von Höchstmenge des Innentopfs.
- Stecken Sie nie den Topf in den Ofen.
- Vermeiden Sie beim Druckgaren weitestgehend, den Topf zu bewegen; wenn es notwendig ist, bewegen Sie ihn mit besonderer Sorgfalt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf vor Druckgaren richtig geschlossen ist.
- Dieser Topf hat eine eigene Wärmequelle, hinzufügen Sie keinesfalls daher zusätzliche Wärmequelle, es sei denn, sie Ollas GM Zubehörteilen sind.
- Prüfen Sie die Dampfventile vor jedem Gebrauch darauf, dass sie richtig installiert und nicht verstopft sind.
- Hantieren Sie nie mit den Sicherheitssystemen.
- Es wird empfohlen, nur Ollas GM Zubehör zu benutzen, um die

Dauerhaftigkeit des Topfs zu gewährleisten.

- Überprüfen Sie vor Gebrauch, dass die Spannung der Stromversorgung mit der auf dem Typenschild an der Hinterseite des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
-  Behrühren Sie die metallische Fläche nicht bei oder sofort nach dem Kochvorgang, Sie könnten verbrennen.
- Stellen Sie den Topf nicht an den Rändern der Arbeitsfläche.
- Halten Sie den Topf mindestens 20 cm von Stoffen entfernt.
- Stellen Sie den Topf nicht in der Spüle.
- Verwenden Sie keine andere Teile wie Deckel, es sei denn, dass Ollas GM sie empfehlen.
- Heben Sie den Topf nicht vom Griff des Deckels. Dieser Griff darf nur verwendet werden, um den Deckel zu heben.
- Vergewissern Sie sich, dass die Grundlage und die Fläche, auf die Sie ihn stellen, trocken sind.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Innentopf.
- Gießen Sie kein Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Topf ohne den Innentopf.
- Berühren Sie nicht beim Betrieb das Ventil.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, um den Topf bzw. Innentopf sauber zu machen.
- Vermeiden Sie, dass der Innentopf in Berührung mit Messern, Gabeln, u.a. kommt, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. - Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteren Gebrauch.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Seguire le istruzioni di manutenzione descritte in questo manuale.
- Si consiglia di visitare il canale Youtube di Ollas GM per i consigli per l'uso.
- Visitare la pagina web www.ollasgm.com per consultare le condizioni generali e informazioni relative a cambi, sostituzioni o riparazioni.
- Non sommergere le parti elettriche della Olla programmabile Modello H Ovall in acqua o altri liquidi.
- La pentola non è adatta ai bambini.
- Non accendere la pentola se danneggiata.
- Gli accessori inclusi possono essere usati solamente con la Olla Modello H Ovall, altrimenti potrebbero provocare danni irreparabili.
- Non esporre la pentola al sole o ad altri elementi.
- Non utilizzare la pentola sopra o vicino a fonti di calore come forni, fornelli, piastre in vitroceramica o piastre a induzione accese, ecc, potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare la pentola solamente per cucinare.
- Il vapore emesso dalla valvola raggiunge temperature molto alte; mantenere una distanza per evitare scottature.
- Non introdurre alimenti sopra al livello che indica la quantità massima della vaschetta.
- Non introdurre la pentola nel forno.
- Se si sta cucinando a pressione, evitare di muovere la pentola quanto possibile o il meno possibile o spostarla con cura.
- Verificare che la pentola sia ben chiusa quando si cucina a pressione.
- La pentola Modello H Ovall dispone di una fonte di calore propria, non aggiungere calore esterno a meno che non si tratti di accessori esclusivi di Ollas GM.
- Prima dell'uso, verificare che le valvole del vapore e di sicurezza siano ben installate e non ostruite.
- Non manipolare i sistemi di sicurezza.
- Per assicurare la durabilità del prodotto, si consiglia di utilizzare esclusivamente accessori di Ollas GM.
- Verificare che il voltaggio della rete elettrica coincida con quello indicato sull'etichetta collocata nella parte posteriore del prodotto.

-  Non toccare la superficie metallica durante l'uso nè immediatamente dopo, potrebbe produrre scottature.
 - Non mettere la pentola sul bordo del piano cottura.
 - Mantenere la pentola ad una distanza di almeno 20 cm da qualsiasi tessuto.
 - Non mettere la pentola nel lavandino.
- Non utilizzare alcun elemento come coperchio che non sia indicato da Ollas GM.
- Non alzare la pentola dal manico del coperchio, questo è stato ideato solamente per alzare il coperchio.
 - Verificare che la base della pentola e il posto in cui viene collocata per usarla siano asciutti.
 - Evitare di usare vaschette danneggiate.
 - Non introdurre cibo o liquidi all'interno della pentola senza la vaschetta.
 - Non toccare la valvola durante l'uso.
 - Non usare prodotti abrasivi per pulire la pentola o la vaschetta.
 - Evitare che gli utensili metallici come coltelli, forchette, ecc... entrino a contatto con la vaschetta per preservare le sue qualità antiaderenti.
 - Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili.
 - Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
 - Conservare questo manuale per future consultazioni.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções de segurança deste manual de instruções. Recomendamos que visite o nosso canal de YouTube de Ollas GM para conselhos de uso.

- Visite a nossa página web www.storeollasgm.com para consultar as condições gerais de informação relativas a trocas, devoluções ou reparações.
- Não submerja nenhuma parte elétrica da panela programável Modelo H Ovall em água ou outros líquidos.
- Esta panela não deve ser usada por crianças.
- Não ligue a panela se apresenta danos visíveis.
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com a panela Modelo H Ovall, caso contrário poderão sofrer danos irreparáveis.
- Não exponha a panela ao sol ou ao calor.
- Não utilize a panela sobre nem perto de focos de calor como fornos, placas de indução ou vitrocerâmica ligadas, etc., caso contrário poderá causar danos irreparáveis à panela.
- Utilize a panela unicamente para cozinhar.
- O vapor que a válvula expulsa alcança temperaturas muito altas, mantenha-se longe para evitar queimaduras.
- Não introduza alimentos por cima da marca de quantidade máxima da tigela.
- Não introduza nunca a panela no forno.
- Se estiver a cozinhar a pressão, evite mover a panela de um sítio para outro, ou se tiver que mover, que seja com extremo cuidado.
- Certifique-se de que a panela está bem fechada quando cozinhar com pressão.
- A panela Olla Modelo H Ovall dispõe de uma fonte de calor própria, não adicione calor externo sobre nenhum conceito, a não ser que utilize acessórios exclusivos de Ollas GM.
- Antes de cada uso, verifique que as válvulas de vapor e de segurança estão bem instaladas e não estão obstruídas.
- Não manipule nunca os sistemas de segurança.
- Para garantir a durabilidade do produto, aconselhamos exclusivamente usar acessórios de Ollas GM.

- Verifique que a voltagem da corrente elétrica coincide com o indicador na etiqueta localizada na parte posterior da panela, antes de a usar.
-  Não toque na superfície metálica durante o uso nem imediatamente depois, corre o risco de queimaduras.
- Não ponha a panela à borda da bancada da cozinha.
- Mantenha a panela longe pelo menos 20 cm de qualquer tecido.
- Não ponha a panela no lava louça.
- Não utilize nenhum outro elemento como tampa, a não ser que esteja indicado como tal por Ollas GM.
- Não levante a panela inteira com a asa da tampa, esta está pensada somente para levantar a tampa.
- Certifique-se de que a base da panela e o sítio onde colocar para usar estejam bem secos.
- Evite usar tigelas danificadas.
- Não introduza comida ou líquidos no interior da panela sem a tigela posta.
- Não toque na válvula durante o uso.
- Não use produtos abrasivos para limpar a panela ou a tigela.
- Evite que utensílios metálicos como facas, garfos, colheres etc., entrem em contacto com a tigela, para preservar a sua anti aderência.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

Conserve este manual para futuras consultas.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees de instructies in deze handleiding aandachtig door.
- We raden u aan het Ollas GM YouTube-kanaal te bezoeken voor aanbevelingen voor gebruik.
- Bezoek onze website www.ollasgm.com voor algemene voorwaarden en informatie over wijzigingen, retouren of reparaties.
- Dompel geen enkel elektrisch deel van uw programmeerbare pot Model H Ovall onder in water of andere vloeistoffen.
- Deze pot mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Zet de pot niet aan als deze is beschadigd.
- De meegeleverde accessoires kunnen alleen worden gebruikt met de Model H Ovall-pot, anders kunnen ze onherstelbare schade oplopen.
- Stel de pot niet bloot aan de zon of de elementen.
- Gebruik de pan niet op of in de buurt van warmtebronnen zoals ovens, fornuizen, kookplaten of inductieplaten, enz .; anders kan het worden beschadigd.
- Gebruik de pan alleen om te koken.
- De stoom die de klep verdrijft, bereikt zeer hoge temperaturen; Blijf weg om brandwonden te voorkomen.
- Voer geen voedsel in boven de markering voor de maximale hoeveelheid van de emmer.
- Zet de pot nooit in de oven.
- Als u onder druk kookt, moet u de pan niet zoveel mogelijk verplaatsen of voorzichtig verplaatsen.
- Zorg ervoor dat de pan goed gesloten is tijdens het koken onder druk.
- De Model H Ovall-pot heeft zijn eigen warmtebron, voeg in geen geval externe warmte toe, tenzij u exclusieve accessoires van GM Pots gebruikt.
- Controleer voor elk gebruik of de stoom- en veiligheidskleppen correct zijn geïnstalleerd en niet worden geblokkeerd.
- Knoei nooit met beveiligingssystemen.
- Om de duurzaamheid van het product te garanderen, adviseren wij u om alleen GM Pot-accessoires te gebruiken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die aangegeven op het etiket op de achterkant van het apparaat voordat u de pot gebruikt.

-  Raak het metalen oppervlak niet aan tijdens gebruik of onmiddellijk erna, het kan verbranden.
- Zet de pot niet op de rand van het aanrecht.
- Houd de pot op minimaal 20 cm afstand van weefsel.
- Zet de pot niet in de gootsteen.
- Gebruik geen ander element als deksel, tenzij Ollas GM dit als zodanig aangeeft.
- Til de hele pot niet op met het handvat van het deksel, het is alleen bedoeld om het deksel op te tillen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pot en de plaats waar u hem gebruikt, droog zijn.
- Gebruik geen beschadigde cuvetten.
- Plaats geen voedsel of vloeistoffen in de pot zonder de emmer.
- Raak de klep niet aan tijdens gebruik.
- Gebruik geen schurende producten om de pot of emmer schoon te maken.
- Vermijd metalen gebruiksvoorwerpen zoals messen, vorken, enz. in contact komen met de emmer om zijn antikleefkwaliteiten te behouden.
- Inspecteer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel is beschadigd, moet deze worden gerepareerd door de officiële Technische Assistentie van Cecotec om gevaar te voorkomen.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Zapoznaj się uważnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Możesz odwiedzić nasz kanał Ollas GM na Youtube, aby uzyskać wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia.
- Odwiedź naszą stronę internetową www.storeollasgm.com, aby zapoznać się z ogólnymi warunkami wymiany, zwrotów i serwisu.
- Nie zanurzaj żadnej elektrycznej części tego urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Jeśli zauważysz, że garnek jest uszkodzony, nie włączaj go.
- Akcesoria dołączone do zestawu są przeznaczone do użytkowania z garnkiem Ollas GM Model H Ovall, wykorzystanie ich do innych celów może spowodować ich nieodwracalne uszkodzenia.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie promieni słonecznych ani żywiotów.
- Nie stawiaj urządzenia na źródłach ciepła takich jak: piece, płyty szklano-ceramiczne, płyty indukcyjne itp., gdyż może ulec uszkodzeniu.
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie do gotowania.
- Przez zawór uchodzi para o bardzo wysokiej temperaturze, zachowaj ostrożność.
- Uważaj, aby ilość wprowadzanych do garnka produktów nie przekroczyła maksymalnego poziomu wskazanego w naczyniu wewnętrznym.
- Pod żadnym pozorem nie wkładaj garnka do piekarnika.
- Jeśli korzystasz z garnka do gotowania pod ciśnieniem, staraj się go nie ruszać lub rób to bardzo ostrożnie.
- Zanim przystąpisz do gotowania pod ciśnieniem, sprawdź czy garnek jest dobrze zamknięty.
- To urządzenie dysponuje własnym źródłem ogrzewania, pod żadnym pozorem nie doprowadzaj do niego ciepła z zewnętrznych źródeł, chyba że wykorzystujesz do tego celu oryginalne akcesoria Ollas GM.
- Przed każdym użyciem sprawdzaj, czy zawór pary i zawór bezpieczeństwa są poprawnie założone i czy nie są zatkane.
- Nigdy nie ingeruj w systemy bezpieczeństwa.
- Aby zapewnić optymalny stan urządzenia na dłużej, zalecamy stosowanie

wyłącznie akcesoriów marki Ollas GM.

- Sprawdź, czy napięcie sieci elektrycznej, do której zamierzasz podłączyć urządzenie, jest zgodne z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej umieszczonej w tylnej części aparatu.

-  Nie dotykaj metalowej powierzchni urządzenia w trakcie jego funkcjonowania oraz zaraz po jego wyłączeniu. Grozi poparzeniem.

- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi blatu.

- Garnek musi znajdować się w odległości co najmniej 20 cm od tekstyliów.

- Nie wkładaj garnka do zlewu.

- Nie używaj żadnego przedmiotu poza pokrywą do zakrycia garnka, chyba że jest to zalecane przez markę Ollas GM.

- Nie podnoś całego garnka przy pomocy uchwyty pokrywy, jest on przeznaczony wyłącznie do podnoszenia pokrywy.

- Upewnij się, czy podstawa garnka i miejsce, w którym zamierzasz postawić urządzenie, są suche.

- Jeśli naczynie wewnętrzne garnka jest uszkodzone, nie używaj go.

- Nie wkładaj żywności bezpośrednio do garnka, tylko do naczynia wewnętrznego.

- Nie dotykaj zaworu w trakcie pracy urządzenia.

- Nie używaj chropowatych przedmiotów do czyszczenia garnka i naczynia wewnętrznego.

- Uważaj, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki naczynia wewnętrznego metalowymi narzędziami, takimi jak noże, widelce itp.

- Regularnie sprawdzaj kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeśli na kablu widoczne są uszkodzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy oddać urządzenie do naprawy do Serwisu Pomocy Technicznej firmy Cecotec.

- Zachowaj tę instrukcję na wypadek przyszłych konsultacji.

2. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components / Pièces et composants / Teile und Komponenten / Parti e componenti /
Peças e componentes / Onderdelen en componenten / Sztuki i elementy

ES

1. Válvula de presión
2. Tapa
3. Aro de sellado de silicona
4. Cubeta interior
5. Cuerpo principal
6. Pantalla LED
7. Panel de control
8. Base
9. Placa calefactora
10. Conector

EN

1. Pressure valve
2. Lid
3. Silicone sealing ring
4. Inner pot
5. Main body
6. LED display
7. Control panel
8. Base
9. Heating plate
10. Connector

FR

1. Valve de pression
2. Couvercle
3. Anneau de scellage en silicone
4. Cuve intérieure
5. Unité principale
6. Écran LED
7. Panneau de contrôle
8. Base
9. Plaque chauffante
10. Connecteur



DE

1. Druckventil
2. Deckel
3. Versiegelungssilikonring
4. Innentopf
5. Hauptkörper
6. LED-Anzeige
7. Kochfeld
8. Gerätefuß
9. Heizplatte
10. Stecker

IT

1. Valvola di pressione
2. Coperchio
3. Anello di sigillo in silicone
4. Vaschetta interna
5. Corpo principale
6. Display a LED
7. Pannello di controllo
8. Base
9. Piastra riscaldante
10. Cavo

PT

1. Válvula de pressão
2. Tampa
3. Aro de selado de silicone
4. Tigela interior
5. Corpo principal
6. Ecrã LED
7. Painel de controlo
8. Base
9. Placa aquecedora
10. Conector

NL

1. Drukventiel
2. Deksel
3. Siliconen afdichtring
4. Binnenpan
5. Hoofdbehuizing
6. LED-scherm
7. Bedieningspaneel
8. Voetstuk
9. Verwarmingsplaat
10. Verbinding

PL

1. Zawór ciśnieniowy
2. Klaps
3. Obręcz lutowana silikonem
4. Wiadro wewnętrzne
5. Główny korpus
6. Pantalla LED
7. Panel sterowania
8. Baza
9. Płyta grzewcza
10. Złącze

ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORI / ACESSÓRIOS / ACCESSOIRES / AKCESORIA



1



2



3



4



5

ES

1. Cestillo
2. Rejilla
3. Cucharón
4. Vaso medidor
5. Cable de corriente

EN

1. Basket
2. Grid
3. Ladle
4. Measuring cup
5. Power cord

FR

1. Panier
2. Grille
3. Louche
4. Verre mesureur
5. Câble d'alimentation

DE

1. Frittierkorb
2. Gitter
3. Kelle
4. Messbecher
5. Netzkabel

IT

1. Cestello
2. Griglia
3. Mestolo
4. Dosatore
5. Cavo di alimentazione

PT

1. Cesto
2. Grade
3. Colher
4. Copo doseador
5. Cabo de alimentação

NL

1. Frituurmand
2. Rooster
3. Waterspreeuw
4. Maatbeker
5. Voedingskabel

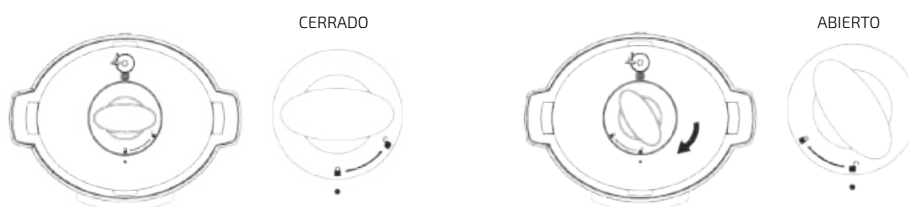
PL

1. Koszyk
2. Rejilla
3. Cucharón
4. Miarka
5. Przewód zasilający

3. ANTES DE USAR

Siga los siguientes pasos para comprobar el correcto funcionamiento y realizar la primera limpieza:

1. Quite todos los elementos del embalaje presentes en el Modelo H Oval (tanto las pegatinas de la cubeta y la válvula como el protector de la resistencia ubicado entre la cubeta y la olla).
2. Verifique el contenido del embalaje y compruebe que no falta nada.
3. Introduzca medio litro de agua en la cubeta.
4. Assurez-vous que la valve de pression et la valve de sécurité soient bien installées et fixées.
5. Cierre la tapa con firmeza y encájela presionando ligeramente (esto es muy importante, ya que en muchos casos parece que la tapa está completamente cerrada, pero no es así).
6. Coloque la válvula en posición cerrada.



7. Conecte la olla a la corriente y pulse el botón Limpieza; inmediatamente después empezará el proceso, que dura 9 minutos.
8. No toque la tapa durante todo el proceso.
9. Una vez finalizado, abra la válvula para despresurizar la olla. Evite el contacto directo de la piel con el vapor. Gire la tapa en sentido horario para quitarla.
10. Si la olla no ha dado ningún error durante este proceso, funciona correctamente.

4. PANEL DE CONTROL

1. Botón GM
2. Selector
3. Botón Menú
4. Botón modo ECO
5. Botón Presión
6. Botón Programar hora
7. Botón Temperatura
8. Botón Limpieza
9. Indicador Menú Turbo
10. Indicador Menú Presión
11. Indicador Menú Vapor
12. Indicador Menú Guiso
13. Indicador Menú Fuego Lento
14. Indicador Menú Escalfar
15. Indicador Menú Confitar



ESPAÑOL

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 16. Indicador Menú Fermentar | 21. Indicador Menú Plancha | proceso |
| 17. Indicador Menú Pan | 22. Indicador Menú Sofreír | 26. Indicador Programación |
| 18. Indicador Menú Postre | 23. Indicador Menú Freír | 27. Indicador Preparación |
| 19. Indicador Menú Arroz | 24. Indicador Menú Horno | finalizada |
| 20. Indicador Menú Pasta | 25. Indicador Preparación en | |

4.1. NAVEGACIÓN GMDrive

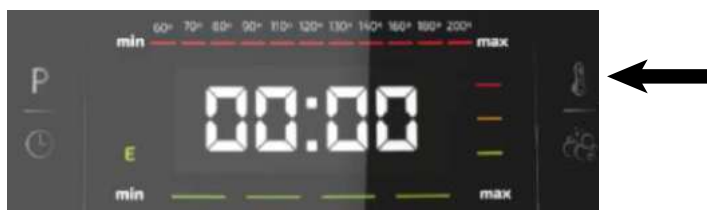
La olla GM Modelo H Ovall dispone de guía por voz. Hay 6 idiomas disponibles: español, inglés, francés, alemán, italiano y portugués. El idioma por defecto es el español, si desea cambiarlo, pulse el botón ECO  unos 3 segundos y seleccione el idioma con el selector. Confirme pulsando el botón GM. Si quiere desactivar el control por voz, pulse unos 5 segundos el botón de temperatura  y confirme presionando el botón GM. Repita este proceso para volver a activarla.

PROGRAMAR HORA: pulse el icono de reloj para ajustar la hora a la que quiere que la comida esté preparada; gire el selector para establecer la hora y presione el botón GM para fijarla, gire de nuevo el selector para establecer los minutos y pulse el botón Menú para seleccionar el menú a realizar. No es aconsejable programar menos de 3 horas.

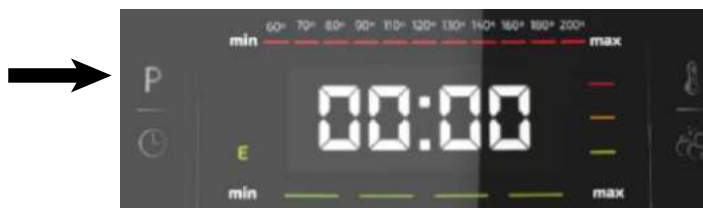
MENÚ: tras configurar la hora, pulse este botón y navegue con el selector para seleccionar el menú deseado.

SELECTOR: gire el selector para navegar por los diferentes menús, aumentar los minutos y horas (en sentido horario) y disminuirlos (en sentido antihorario). Sugerencia: si no quiere programar la hora, gire el selector y elija el menú deseado, de esta forma no tendrá que pulsar el botón Menú.

TEMPERATURA (T°) : una vez seleccionado el menú, pulse el botón de temperatura  para ajustarla; elíjala en base a los ingredientes, menús y recetas. Hay menús en los que pueden configurarse la presión y la temperatura y en otros solo la presión o la temperatura. En los menús Escalfar, Confitar y Fermentar solo se puede ajustar el tiempo de cocción.



PRESIÓN P: este botón se usa para ajustar la presión una vez seleccionado el menú. Elija la presión según la receta. Para los platos de cuchara, seleccione presiones muy altas; para guisos de carnes duras como ternera, seleccione presiones altas; para guisos de carnes más delicadas tipo pollo o verduras, presión media, y para platos secos, presión baja. No seleccione presión cuando utilice las funciones de horno, plancha o grill.



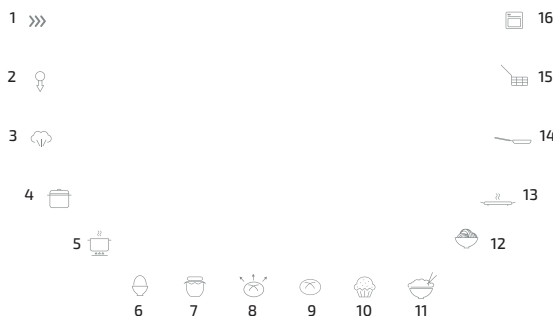
Sin presión - Baja - Media - Alta - Muy alta

BOTÓN GM: La principal función de este botón es confirmar cada paso. Además de esto, también sirve para iniciar las funciones de mantener caliente y recalentar; pulse el botón una o dos veces respectivamente para activarlas. Por último, puede mantenerlo pulsado durante más de un segundo para modificar el tiempo de cocción o la programación en cualquier momento y reiniciar el proceso.

MODO ECO : esta función permite ahorrar hasta un 50 % de energía durante la cocción. Además, reparte uniformemente la temperatura en la cubeta, lo que aumenta sus propiedades antiadherentes y evita que los alimentos se peguen para aumentar su durabilidad. Se puede utilizar con cualquier menú, siempre y cuando la temperatura no supere los 140 °C. En caso contrario, es aconsejable activar el modo Eco una vez finalizado el precalentamiento e iniciado el tiempo de cocción. Usar el modo Eco durante el precalentamiento en menús con temperaturas que superen los 140 °C aumentará significativamente el tiempo de precalentamiento.

LIMPIEZA: introduzca 2 vasos de agua y medio limón en la cubeta, cierre la tapa del Modelo H Ovall y verifique que la válvula está cerrada, presione el botón limpieza, la función limpieza se pondrá en marcha inmediatamente durante 9 minutos.

INDICADORES DE MENÚS: el Modelo H Ovall cuenta con 16 menús diferentes para que pueda cocinar todos los platos que imagine. Cada menú se desarrolla ampliamente en el recetario y en las 16 vídeorecetas que podrá consultar accediendo a nuestra web www.storeollasgm.com. Una vez seleccionado el menú, ajuste, si fuera posible, la temperatura, la presión y el tiempo de cocción deseado o marcado por la receta y pulse el botón GM para confirmar e iniciar el proceso de cocción.



- | | | |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Indicador Menú Turbo | 3. Indicador Menú Vapor | 5. Indicador Menú Fuego Lento |
| 2. Indicador Menú Presión | 4. Indicador Menú Guiso | 6. Indicador Menú Escalfar |

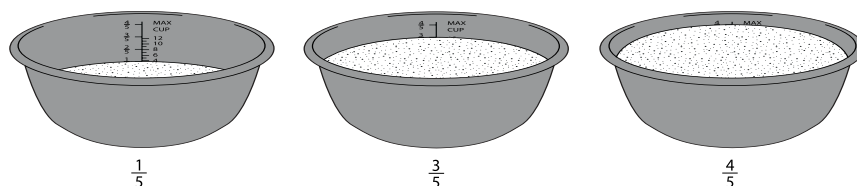
- | | | |
|-----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 7. Indicador Menú Confitar | 11. Indicador Menú Arroz | 15. Indicador Menú Freír |
| 8. Indicador Menú Fermentar | 12. Indicador Menú Pasta | 16. Indicador Menú Horno |
| 9. Indicador Menú Pan | 13. Indicador Menú Plancha | |
| 10. Indicador Menú Postre | 14. Indicador Menú Sofreír | |

5. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA COCINA A PRESIÓN

Tapón difusor de presión: colóquelo sobre la válvula de presión siempre que vaya a cocinar. Gire en sentido horario para colocarlo y en sentido antihorario para quitarlo.

5.1. CAPACIDAD CUBETA

- Ponga siempre las cantidades adecuadas de comida/líquidos en la cubeta.
- No sobrepase nunca los niveles máximos de capacidad de la cubeta.
- Para alimentos que se expanden (arroz, legumbres, cereales, etc.) no sobrepase la mitad de su capacidad.
- Asegúrese de rellenar la cubeta al menos al mínimo de su capacidad para evitar daños térmicos.

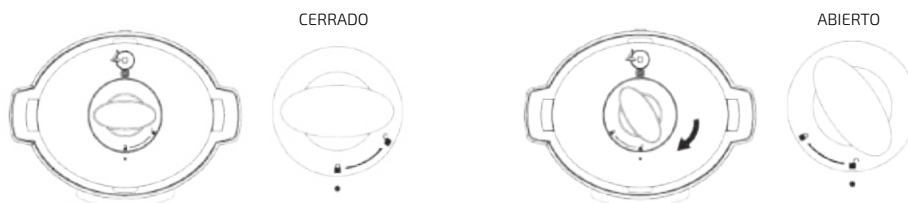


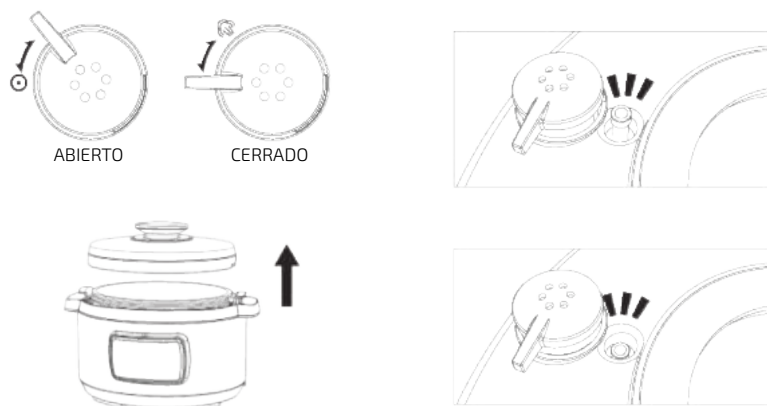
5.2. NO FORZAR LA TAPA AL CERRAR

- Asegúrese de que el aro de silicona está bien puesto en la contratapa.
- Gire la tapa para abrir y cerrar, no la fuerce. Deberá cerrarse y encajar en su sitio con el mínimo esfuerzo.
- Si la olla contiene comida caliente, podría ser necesario presionar ligeramente para cerrar la tapa, debido al efecto de la presión.
- Cuando limpie la goma de la válvula de seguridad, tenga especial cuidado en volver a colocarla correctamente. Consulte el vídeo aclarativo en el canal de YouTube de Ollas GM.

5.3. NO FORZAR LA TAPA AL ABRIR

- Si ha cocinado a presión, abra la válvula con ayuda de un paño o utensilio de cocina, evitando el contacto directo con el vapor antes de abrir la tapa, en caso contrario, le resultará difícil. Recuerde que se abre en sentido horario.





5.4. PREPARACIÓN DEL MODELO H OVAL

- Abra la tapa girando en sentido horario.
- Lave la tapa y el aro de silicona con agua caliente y jabón y séquelo después.
- El aro de silicona es reversible, asegúrese de que está colocado en la posición adecuada.
- La tapa solo tiene una posición y debe ponerse en la posición correcta. Si no estuviera bien cerrada, podría coger presión y la comida rebosaría por los lados de la olla.
- Limpie la cubeta y asegúrese de que todo hace contacto correctamente.
- Verifique que el depósito de restos ubicado en la parte posterior de la olla está en su sitio.
- Conecta la olla a la luz. La olla se pondrá en marcha, fije los ajustes según sus preferencias.

6. CÓMO COCINAR

Cocinar con el robot de cocina Modelo H Oval es muy sencillo. Tan solo tendrá que introducir los ingredientes, seleccionar la hora de comer, "si lo desea" y programar según el recetario. El robot de cocina tendrá lista la comida a la hora seleccionada o cuando finalice el proceso en caso de no haber programado la olla.

A continuación detallamos cómo cocinar en su robot de cocina Modelo H Oval. En primer lugar, abra la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que haga tope para levantarla. Después, introduzca todos los ingredientes en la cubeta y si fuera necesario, alguno de los accesorios, tal y como indique el recetario. En el interior de la cubeta hay marcas de cantidad mínima y máxima que, especialmente si cocina a presión, deben ser respetadas para evitar daños. En caso de utilizar la tapa, verifique que está bien cerrada antes de empezar a cocinar.

Seguidamente, seleccione el menú siguiendo el recetario. Una vez seleccionado fijaremos el tiempo de cocción (reflejado en el recetario para cada receta). Para ello, use el selector. Gírelo en sentido horario para aumentar de uno en uno los minutos de cocción y en sentido antihorario para disminuirlos.. Para un buen resultado le recomendamos que siga los tiempos marcados en el recetario y en caso de que no sean completamente de su agrado, aumente o disminuya el tiempo a su gusto. Si durante estos procesos se confunde, solo tiene que mantener pulsado el botón GM y empezar de nuevo.

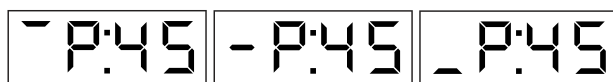
Una vez haya establecido el tiempo de cocción, deberá seleccionar el nivel de presión mediante el botón P . En

ESPAÑOL

los menús Horno, Fuego lento, Freír, Sofreír, Postre, Pan, Fermentar, Confitar, Escalfar y Plancha no se puede seleccionar presión pero sí configurar la temperatura. Se aconseja que en estos menús deje abierta la válvula o incluso la tapa para obtener un mejor resultado.

Posteriormente, tal como sugiere la guía por voz, presione el botón de temperatura  para ajustarla si fuera posible. La temperatura puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción. En caso de que solo pudiera ajustarse la presión, puede configurarla pulsando el botón **P** durante la cocción.

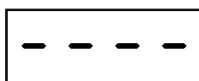
Una vez seleccionado el menú, el tiempo, la presión y la temperatura (si fuera necesario), presione el botón **GM** para que comience el proceso de cocción y la olla Modelo H Ovall iniciará la cocción. La primera fase es la detección automática de los alimentos y el precalentamiento, ya que solo se puede seleccionar el tiempo real de cocción selecciona es el tiempo real de cocción.



La olla programable Modelo H Ovall detecta la cantidad de alimentos que cocina, por lo que solo deberá programar el tiempo marcado en la receta sin tener en cuenta si es para uno o para diez. Durante este proceso aparecerán en la pantalla una serie de guiones en movimiento, en cuanto haya finalizado este proceso se mostrará el tiempo de cocción seleccionado y empezará una cuenta atrás, desde el tiempo programado.



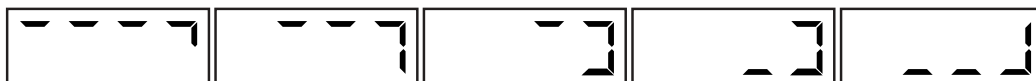
La guía de voz le avisará de que la olla Modelo H Ovall Deluxe ha terminado el proceso de cocción. Entonces y siempre que la temperatura del menú sea superior a 80 °C, se activará automáticamente la función de mantener caliente de manera indefinida (excepto en los menús Fermentar, Confitar y Escalfar). La guía de voz volverá a avisarle y la olla mantendrá la comida caliente hasta que usted decida.



Además, puede activar esta función pulsando el botón **GM** en cualquier momento. Cancelela pulsando el botón **GM** durante más de un segundo.



También puede recalentar sin volver a cocinar presionando el botón **GM** 2 veces.



Para abrir la tapa, asegúrese de que no hay presión en el interior de la olla poniendo la válvula de presión en la posición abierta mediante el selector de posición (de otro modo no podrá abrir la tapa). La olla expulsará todo el vapor que haya en el interior. No toque las partes metálicas de la olla durante o inmediatamente después del proceso de cocción.



7. CÓMO PROGRAMAR LA COMIDA PARA UNA HORA DETERMINADA

Siempre que encienda la olla, la guía de voz le sugerirá un menú para cocinar en el momento o programar la hora de comer para más tarde. La hora de comer se ajusta de forma diferente a los anteriores modelos. Pulse el botón  para elegir la hora a la que quiere que esté lista la comida; pulse el botón GM para confirmar. Los minutos se pueden configurar tras haber elegido las horas girando el selector. Elija después el menú, el tiempo de cocción, la temperatura y la presión según se ha descrito en el apartado anterior. Pulse el botón GM para confirmarlo todo.

La olla calcula automáticamente cuándo tiene que comenzar para que la comida esté recién hecha a la hora programada. En caso de que el tiempo de cocción sea mayor que el tiempo hasta la hora fijada de comer, la olla comenzará automáticamente el proceso de cocción para acercarse lo máximo posible a la hora preconfigurada.

Si programa la olla para dentro de menos de 3 horas, empezará a cocinar inmediatamente y mantendrá la comida caliente conservando todas sus propiedades y preservando su sabor. El Modelo H Ovall cuenta con una memoria EPROM, si mientras cocina o está en espera se produce un corte de corriente, recordará su programación y en cuanto vuelva la corriente proseguirá con el proceso de cocción.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Todas las partes y los componentes del producto que entren en contacto con alimentos deben lavarse después de cada uso.
- Retire la válvula de presión y la válvula de seguridad que se encuentra al lado y limpie la tapa cuidadosamente.
- Utilice un paño húmedo, agua y jabón para limpiar el interior del producto y luego enjuáguelo.
- Séquelo a fondo con un paño.
- No trate de reparar la olla por su cuenta. Contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Limpie el aro de sellado de silicona después de cada uso. Para ello, retírelo de la tapa y lávelo por separado con agua y jabón. Luego, enjuáguelo con agua y séquelo con un trapo seco.
- Retire la cubeta y lávela con agua y jabón. Luego, enjuáguelo con agua y séquelo con un trapo seco.

Aviso: La cubeta es apta para lavavajillas, pero se recomienda lavarla a mano para mantener el recubrimiento en mejores condiciones durante más tiempo.

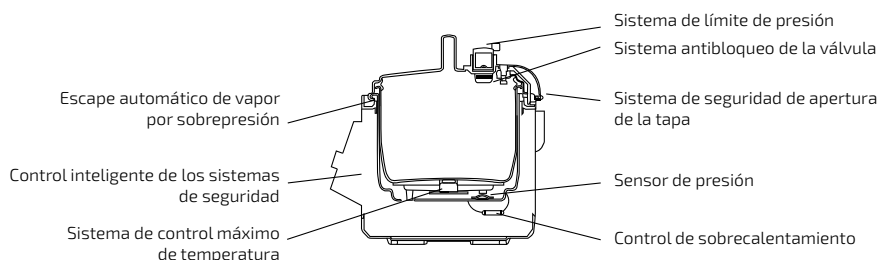
- Utilice un paño suave y húmedo o una esponja para limpiar la superficie exterior del producto.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos o químicos para limpiar el producto.
- No sumerja la carcasa exterior del producto ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie la base del producto con un paño seco y suave.

DESPUÉS DE LA LIMPIEZA:

- Asegúrese de colocar el aro de sellado de silicona correctamente de nuevo en su posición.
- Compruebe la presión y las válvulas y asegúrese de que funcionan correctamente.
- Asegúrese de que todos los componentes están instalados correctamente en su posición y de que están completamente secos antes de utilizar el producto de nuevo.

9. SEGURIDAD

El robot de cocina Modelo H Oval es un producto revolucionario en cuanto a sistemas de seguridad. Dispone de 14 sistemas entrelazados que actúan simultáneamente y que hacen poco probable que suceda ningún fallo. El sistema exclusivo de la válvula de seguridad impide la apertura del robot siempre y cuando haya presión en su interior. Por lo tanto, para poder abrir o cerrar su olla, es fundamental dejar salir el vapor del interior colocando la válvula de presión en posición abierta.



10. ACCESORIOS



VASO MEDIDOR. Referencia de medida para las recetas. Cuando una receta indica a una medida, se a este vaso medidor.



REJILLA. Se utiliza para hornear cuando se indique en la receta. Se sitúa en el interior de la cubeta y los alimentos que se vayan a hornear se colocan sobre ella. También se usa para cocinar al vapor; en este caso, se pone en el interior de la cubeta con al menos 2 medidas de agua y los alimentos se sitúan sobre la rejilla.



CUCHARA. Fabricada con un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. No utilice utensilios corrosivos sobre las superficies antiadherentes de la olla.



CESTILLO. Se usa para freír y también como bandeja de horneado.

ACCESORIOS OPCIONALES

Visite nuestra web www.storeollasgm.com para adquirir cubetas extra, el cabezal de horno, la bolsa de transporte o accesorios de repuesto.

11. COMUNIDAD DE OLLAS GM

En nuestra web www.storeollasgm.com encontrará más recetas y consejos de uso para sacar el máximo partido a su olla GM Modelo H Ovall y le informaremos de todas las novedades. También le aconsejamos suscribirse a la Newsletter y seguirnos en las redes sociales para estar a la última y beneficiarse de ventajas exclusivas para los miembros de la comunidad de Ollas GM.



12. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANOMALÍA	SOLUCIÓN
La olla no alcanza presión Observaciones: las ollas GM pueden cocinar a presión siempre y cuando las condiciones lo requieran. Esto depende de varios factores como la cantidad de líquido sólidos, aceite en la cubeta, además de temperatura ambiental y temperatura de los contenidos. En algunos casos no se selecciona nivel de presión, sin embargo, esto no significa que la olla no funciona o no cocina correctamente; son factores independientes. Si la olla ha calentado y cocinado en el tiempo seleccionado significa que funciona correctamente y no se puede determinar que exista error.	- Compruebe que la contratapa y el aro de silicona están correctamente colocados. - Compruebe que válvula de presión está en posición de cerrado. - Compruebe que la válvula de seguridad está correctamente colocada. - Presione la tapa con algo de fuerza después de girar para cerrar. - Añada 1 l de agua, seleccione menú Presión, 20 minutos, presión media, 200 °C y cocinar. Haga lo mismo con el menú Vapor. Si coge presión la olla funciona correctamente. - Para que la olla coja presión, la temperatura seleccionada debe ser superior a 130 °C y debe haber suficiente líquido en la cubeta. - Las gomas están en mal estado, cámbielas
La olla no se enciende	- Compruebe que el cable de alimentación está bien colocado en la olla. - Pruebe en otro enchufe. - Pruebe otro cable (los ordenadores de sobremesa tienen el mismo).
¿Se puede abrir la olla mientras cocina?	Sí, siempre y cuando la olla no haya alcanzado presión, aunque no es aconsejable porque pierde vapor.
Error E1 en la pantalla digital	Fallo de circuito. Contacte con el SAT.
La olla no habla	Consulte el apdo. 3. y verifique la configuración. Si el problema persiste contacte con el SAT.
La olla descuenta el tiempo nada más programarla (+ de 3 horas) o nada más seleccionar el menú	Consulte el apdo. 6 y verifique la configuración. Si el problema persiste contacte con el SAT.
La olla no calienta	Ponga 1 l de agua y seleccione el menú horno a 200 °C, 10 minutos.
Error E4 en la pantalla digital	- Consulte el apdo. 5 y revise los estados de cocción de la olla. - El presostato falla. Contacte con el SAT.
Error E3 en la pantalla digital	- Sobrecalentamiento. Deje enfriar la olla sin uso al menos 24 h. - Añada líquido siempre por encima del marcador mínimo de la cubeta y seleccione un menú. - Si el error aparece nada más conectar la máquina a la red eléctrica contacte con el SAT.
Error E2 en la pantalla digital	Contacte con el SAT.

13. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Olla GM Modelo H Ovall

Referencia del producto: 02034

1300 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Made in China | Diseñado en España

14. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

15. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.

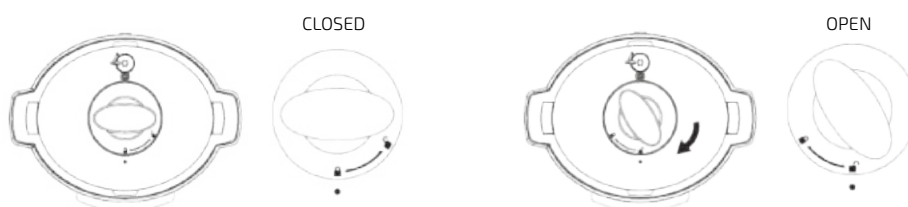
16. RECETARIO

Más que un recetario es un manual para que aprenda a cocinar con su olla GM, con infinidad de posibilidades. Explicamos cada menú y ofrecemos 5 recetas por cada uno de ellos con 5 niveles de dificultad diferentes. Si realiza todas y cada una de las recetas incluidas será capaz de cocinar cualquier plato que imagine.

3. BEFORE USE

Follow these steps to check if the cooker works properly and to perform the first cleaning:

1. Remove all packaging elements present in the Model H Oval: the sticker on the inner pot and the valve, and the protector of the resistance located between the inner pot and the cooker.
2. Check the package contents, make sure nothing is missing:
3. Pour 1 litre of water in the inner pot.
4. Make sure the pressure valve and the safety valve are locked into place.
5. Close the lid tightly and put it in place pressing lightly (it is very important to check and make sure the lid is properly fitted into place to avoid accidents)
6. Place the valve in closed position.



7. Plug the cooker and press the "Clean" button; the process will start immediately and will last for 9 minutes.
8. Do not touch the lid during the whole process.
9. Once finished, open the valve to depressurize the cooker. It is advisable not to open the valve by hand, use a dishcloth or some other piece of kitchenware, in order to avoid direct skin contact with hot steam. Then, turn the lid clockwise to open the cooker.
10. If your cooker has not displayed any error message during this process, it means it is working correctly.

4. CONTROL PANEL

1. GM button
2. Selector knob
3. Menu button
4. ECO mode button
5. Pressure button
6. Meal timer button
7. Temperature button
8. Cleaning button
9. Turbo programme indicator
10. Pressure programme indicator
11. Steam programme indicator
12. Stew programme indicator
13. Slow cooking programme indicator
14. Poach programme indicator
15. Preserve programme indicator



ENGLISH

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| 16. Ferment programme indicator | 20. Pasta programme indicator | 24. Oven programme indicator |
| 17. Bread programme indicator | 21. Griddle programme indicator | 25. Cooking in process |
| 18. Dessert programme indicator | 22. Sauté programme indicator | 26. Setting in process |
| 19. Rice programme indicator | 23. Fry programme indicator | 27. Food ready indicator |

4.1. OPERATION **GMDrive**

The GM cooker Model H Oval has a voice controlled system to guide all your steps. It Includes 6 eligible languages: Spanish, English, French, German, Italian and portuguese. The default language is Spanish. If you want to change it, press the ECO button for about 3 seconds and select the language with the selector knob. Confirm the language by pressing the GM button. If you want to disable the voice programme, press the temperature button for about 5 seconds and confirm by pressing the GM button. Repeat this process to activate it again.

MEAL TIME: press the clock icon to adjust the meal time, turn the selector knob to set the hours and press the GM button to confirm, then turn the selector knob again to set the minutes and press the GM button to confirm. It is not advisable to program the cooker for a time under 3 hours.

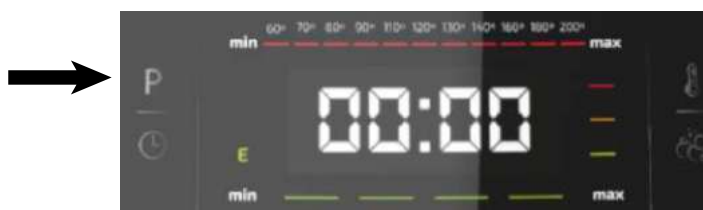
MENU BUTTON: after adjusting the meal time, press this button and select the desired programme with the selector knob.

SELECTOR KNOB: turn the selector knob to navigate through the programmes, increase the minutes and hours (clockwise), and decrease them (counterclockwise). Note: If you do not want to program your cooker, turn the selector knob and choose the desired programme; this way you will avoid having to press the menu button.

TEMPERATURE (T): once the programme is selected, press the temperature button to adjust it; the temperature will be adjusted according to the ingredients, meals, and recipes. There are some programmes that can be adjusted in pressure and temperature, and some others according to pressure or temperature. Poach, Preserve, and Ferment are the only ones adjustable in time.



PRESSURE (P): use this button to adjust the pressure once the cooking program has been selected. Pressure adjustments will be made according to the recipes. For stews and soups select "very high" pressure. If you are cooking stews with thick meats, like beef, we recommend "high" pressure; if you are cooking stews with more delicate meat, like chicken or vegetables, "medium" pressure should be used; for dry meals, "low" pressure should be used. Cook the meals without pressure when you want to use the GM cooker as a different appliance: as an oven, griddle, or grill.



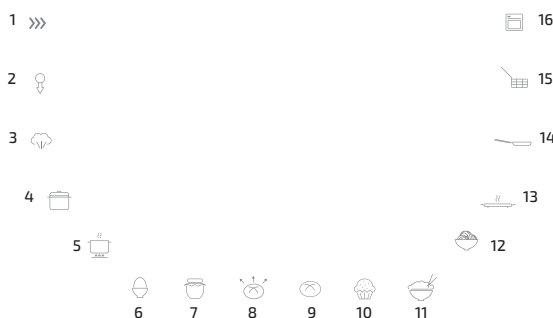
Sin presión - Baja - Media - Alta - Muy alta

GM BUTTON: it has several functions. It is used to confirm every step. In addition, it allows you to keep the food warm. In order to do that, press the button once when the cooker is on waiting mode. If the button is pressed two times, the option reheat is started. In order to modify the cooking time or the settings at any moment, hold the button more than one second to cancel and start the process from the beginning.

ECO MODE: it is an exclusive function from the Model H Oval that allows us to save up to a 50 % of energy while cooking. In addition, it distributes the temperature more evenly within the inner pot, improving its non-stick properties and its lifespan. It can be used in every programme, as long as the temperature to be reached does not exceed 140 °C. Otherwise, it is advisable to activate the ECO programme once the pre-heating is finished and the cooking time starts. To use the ECO programme during the pre-heating process on programmes with temperatures over 140 °C would significantly increase the time of the pre-heating process.

CLEANING: pour 2 glasses of water and half a lemon into the inner pot, close the lid of your Model H Oval, and check that the valve is closed; press the "clean" button, the cleaning function will start immediately and go on for 9 minutes.

MENU INDICATORS: the Model H Oval has 16 different programmes, so that you can cook almost every dish you can imagine. Each programme is widely developed in the recipe book and has 16 video-recipes you can check accessing our website at www.storeollasgm.com with the QR codes. Once the programme has been selected, adjust, if possible, the temperature, pressure, and desired (or specified by the recipe) cooking time. Press the GM button to confirm and start the cooking process.



- | | | |
|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Turbo programme indicator | 3. Steam programme indicator | 5. Slow cooking programme indicator |
| 2. Pressure programme indicator | 4. Stew programme indicator | |

ENGLISH

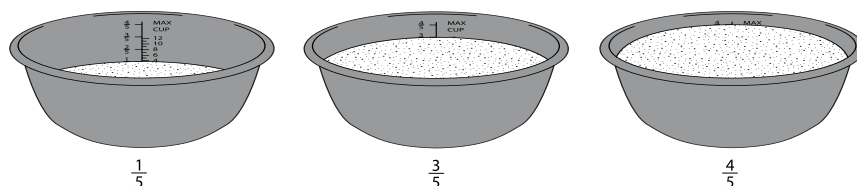
- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 6. Poach programme indicator | 10. Dessert programme indicator | 14. Sauté programme indicator |
| 7. Preserve programme indicator | 11. Rice programme indicator | 15. Fry programme indicator |
| 8. Ferment programme indicator | 12. Pasta programme indicator | 16. Oven programme indicator |
| 9. Bread programme indicator | 13. Griddle programme indicator | |

5. IMPORTANT INFORMATION ABOUT PRESSURE COOKING

Pressure diffusion tap: Place it over the valve whenever you are going to cook. Turn clockwise lock it and anticlockwise to remove it.

5.1. INNER POT CAPACITY

- Put the right amount of food/liquid in the inner pot.
- Never exceed the maximum capacity level of the inner pot.
- For food products that grow (rice, legumes, cereals, etc.) do not exceed half its capacity.
- Make sure to fill the inner pot at least the minimum of its capacity to prevent thermal damage.

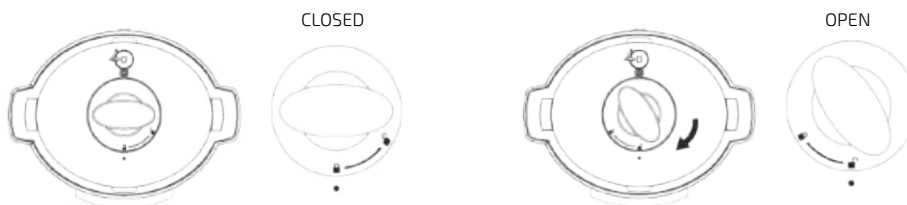


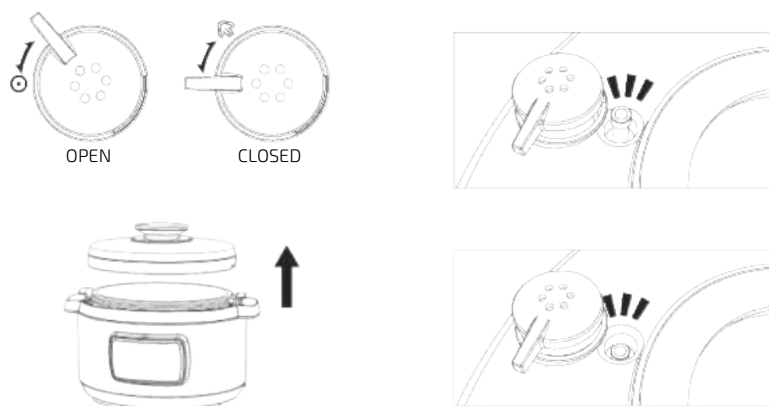
5.2. DO NOT FORCE THE LID WHEN CLOSING IT

- Make sure that the silicone ring is well placed around the inner cover.
- Turn the lid to open and close it, do not force it. It should close and lock into place with minimal effort.
- If the cooker contains hot food, it might be necessary to press lightly to close the lid, due to the pressure.
- When cleaning the rubber from the safety valve, take special care to replace it properly. See the explanatory video on our YouTube channel Ollas GM.

5.3. DO NOT FORCE THE LID WHEN OPENING IT

- If you have cooked with pressure, open the valve with a cloth or some other piece of kitchenware, avoiding direct contact with the steam, before opening the lid. Remember that it opens clockwise.





5.4. PREPARATION OF THE COOKER MODEL H OVAL

- Turn the lid clockwise to open the cooker.
- Wash the lid and the silicone ring with hot soapy water and dry them.
- The silicone ring is reversible; make sure it is properly placed.
- The lid has only one position and must be placed in the correct position. If it were not properly closed, the pressure would force the food to leak from the sides of the cooker.
- Clean the inner pot and make sure that everything makes contact correctly.
- Check that the remains container located at the back of the cooker is in place.
- Plug the cooker. The cooker will turn on and set the settings to your preference.

6. HOW TO COOK

Cooking with your new electric high-pressure cooker Model H Oval is simple. You just have to put the ingredients in the inner pot, select a meal time if desired, and program the cooker according to the recipe book. Your electric high-pressure cooker will prepare the food for the selected time or when the process is complete, in case you have not programmed a mealtime.

In order to cook in your electric high-pressure cooker Model H Oval. First, open the lid rotating in clockwise direction until it stops, then lift it. Put all ingredients in the inner pot and, if necessary, any accessory, as indicated on the recipe. There are marks inside the inner pot that must not be exceeded in case of pressure (especially high pressure) by any kind of liquid, and should reach the minimum limit to avoid thermal damage. When using the lid, make sure that it is properly closed before you start cooking.

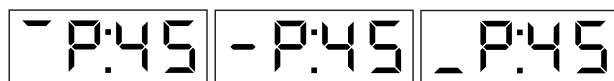
Subsequently, select the programme following the recipe. Once the menu has been selected, set the cooking time (reflected in the recipe book for each recipe). To do this, turn the selector knob clockwise to increase the cooking time 1 by 1 minute, and counterclockwise to decrease the cooking time. For a good result, it is recommended to follow the times written in the recipe book and, if they are not to your liking, increase or decrease the time to cook the food to taste. If you get confused during these processes, simply press the GM button for more than one second and start again.

ENGLISH

Once you have selected the cooking time, you must select the pressure level you want your cooker to cook with by pressing the  button. In the Oven, Slow cooking, Fry, Stir-fry, Dessert, Bread, Ferment, Preserve, Poach, and Grill programmes no pressure is used, therefore you cannot select it, although you can set the temperature to your liking. It is advisable to leave the valve or even the lid open while cooking with the above mentioned programmes to get a better result.

Subsequently, as suggested by the voice guidance system, press the temperature button  to adjust it if possible. The temperature can be set at any time during the cooking process. If you only wish to adjust the pressure, you can do so by pressing the pressure button  while cooking.

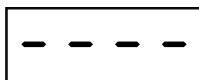
After selecting the programme, time, pressure, and temperature (if necessary), press the GM button to start the cooking process and the electric high-pressure cooker Model H Ovall will cook for you. The first phase comprises the automatic detection of food and pre-heating, since what you select is the actual cooking time.



The electric high-pressure cooker Model H Ovall detects the amount of food it is cooking for you, so you only need to select the time specified in the recipe regardless of the number of diners. During this process, a series of moving dashes will appear on the screen. As soon as this process is over, the selected cooking time will be shown and a countdown will start.



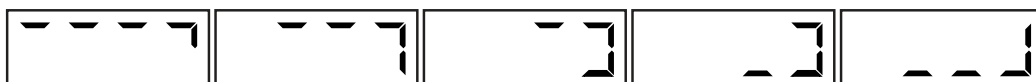
The electric high-pressure cooker Model H Ovall will let you know that it has finished cooking by saying, "food is ready". From now on, as long as you chose a programme with a temperature over 80 °C, the heating function will stay connected indefinitely (except in Ferment, Preserve, and Poach) and the cooker will let you know by saying the phrase: "food is kept warm". Your cooker will keep your food warm until the moment you decide to eat.



In addition, you will be able to turn this feature on whenever you want by pressing the GM button at any time. It can only be cancelled by holding the GM button for more than 1 second.



You can also reheat without overcooking, by pressing the GM button 2 times.



In order to open the lid, you must make sure that there is no pressure inside the cooker by moving the pressure valve into position with the position selector; otherwise, you will not be able to open the cooker. The cooker will release the steam inside it. Do not touch any metallic part of your cooker while in use or right after cooking.



7. HOW TO SET THE MEAL FOR A SPECIFIC TIME

Whenever you turn the cooker on, the voice guidance will suggest you choose a programme to cook at the time or to schedule the meal time for later. The meal time is set differently from previous models. First of all, once the **GM** button has been pressed, select within how many hours you want the food to be prepared and press the **GM** button to confirm. Once you have set the hour, if you also want to configure the minutes, turn the selector knob to adjust minute by minute up to 24 hours. Afterwards select the programme, cooking time, temperature, and pressure, as described in the previous section. Finally, press the **GM** button to confirm.

Mealtime can be adjusted in 10 minute intervals up to 24 hours by turning the selector knob and pressing the **GM** button to confirm. The electric high-pressure cooker automatically calculates when to start, so that the food is freshly made at the scheduled time. If the cooking time is longer than the time until the scheduled time to eat, your electric high-pressure cooker will automatically start the cooking process to get as close as possible to the selected time.

If you schedule the mealtime within less than 3 hours, the cooker will immediately begin to cook and it will keep your food warm until that time, retaining all its properties and preserving its taste. The cooker Model H Oval has an EPROM memory. In case there is a power outage while cooking or waiting, it will remember its settings and will resume the cooking process as soon as the power is restored.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- All parts and components in contact with food must be cleaned after each use.
- Remove the pressure valve and the safety valve next to it to clean thoroughly the lid.
- Use a damp cloth, water and soap to clean the product and then rinse.
- Wipe dry with a soft cloth.
- Do not attempt to repair the cooking pot by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
- Clean the silicone sealing ring after each use by removing it from the lid and washing it separately with warm soapy water. Then, rinse with clear water and use a soft cloth to dry it.
- Remove the inner pot and wash it with water and soap. Then, rinse with clear water and use a soft cloth to dry it.

Note: The inner pot is dishwasher safe, but it is suggested to clean it manually to keep its coating in better conditions for longer.

ENGLISH

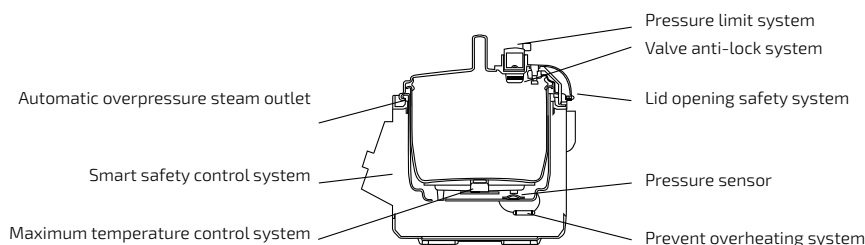
- Use a soft, damp cloth or sponge to clean the product's outside surface.
- Do not use chemical or abrasive cleaning products, scouring pads or powders.
- Do not immerse the outer housing or the power cord in water or any other liquid.
- Clean the product's base with a dry, soft cloth.

AFTER CLEANING:

- Make sure to place the silicone sealing ring properly in its position again.
- Check the pressure and float valve to ensure they work properly.
- Make sure all components are properly installed back in place and that they are all completely dry before operating the device again.

9. SAFETY

The electric high-pressure cooker Model H Oval is a revolutionary product regarding security systems. It has 14 interlocking systems that act simultaneously and make it impossible for any accident to happen. The exclusive system from the safety valve prevents the opening of the cooker, as long as there is pressure inside, therefore, to open or close your cooker, it is essential to remove the steam inside placing the valve into the release position.



10. ACCESSORIES



MEASURING CUP. Measuring reference for the recipes. When a recipe refers to a measure, it means one measuring cup.

GRILLING TRAY. It is used when baking is indicated in the recipe. It is placed inside the inner pot and the food that is going to be baked is placed on top. It is also used to steam, in which case it is placed inside the inner pot with at least 2 measurements of water and the food is placed on top of the grilling tray.

SPOON. Manufactured with a non-corrosive material, perfect for working on non-stick surfaces. Do not use corrosive elements on the non-stick surface of your programmable cooker.

FRYING BASKET. It is used to fry and can also be used as a baking tray.

Visit our website at www.storeollasgm.com to acquire additional inner pots, the oven head, the transportation bag, or spare parts.

11. OLLAS GM COMMUNITY

In our website www.storeollasgm.com you can find more recipes and tips to get the best out of your GM cooker Model H Ovall. You can also find all the novelties. We also advise you to subscribe to the Newsletter and follow us on social networks to be at the forefront and benefit from exclusive advantages for members of the Ollas GM community.



12. FAULTS AND TROUBLESHOOTING

FAULT	SOLUTION
The pot doesn't reach the pressure. Observations: The GM cooking pots can work with pressure when conditions require it. This depends on various factors, quantity of liquids, solids, oil in the inner pot and the room and food temperatures. Operating without pressure does not mean malfunction. If the pot has warmed up and cooked in the selected time, it means it is operating as it should and an error cannot be determined.	- Make sure the back cover and the silicone ring is placed correct-ly. - Check that the pressure valve is in the closed position. - Make sure the safety valve is placed correctly. - Press the cover firmly after turning to make sure its closed. - Add 1l of water, select pressure menu, 20 minutes at medium pressure, 200°C and cook. Repeat the same process with the steam and pressure menus. If the pot takes pressure it means it works correctly. In order for the pot to reach pressure, the selected temperature must be higher than 130°C and contain enough liquid in the inner pot. -The rubber rings are in bad shape, replace them.
The cooker does not switch on	-Make sure the power cable is properly connected to the cooker. - Try it with a different socket. - Try with a different power cable provided by Cecotec.
Is it fine to open the cooker whilst cooking	Only when the cooker has not yet reached pressure but it is not recommended as it will lose steam.
E1 error code on the digital display	Circuit failure. Contact technical support.
The cooker won't read things out loud.	Check section .4.1. and verify settings. If the problem continues, contact technical support.
The cooker deducts the time whenever programmed (3 + hours) or when a menu is selected.	Check section .7 and verify the settings. If the problem persists, contact technical support.
The cooker does not heat up	Place 1 l of water and select the baking menu at 200 °C for 10 minutes.
E4 error code on the digital display	- Check section .6 and review the cooking states of the cooker. - The pressure gauge fails. Contact technical support
E4 error code on the digital display	- Overheating. Let the cooker cool down without using it for up to 24h - Always add liquid over the minimum marker of the inner pot and select a menu. - If the error shows up right when the appliance is switched on, please contact technical support.
E2 error code on the digital display.	Contact the official Technical Support of Cecotec.

13. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Olla GM Model H Ovall

Product reference: 02034

1300 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Made in China | Designed in Spain

14. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste.

Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

15. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

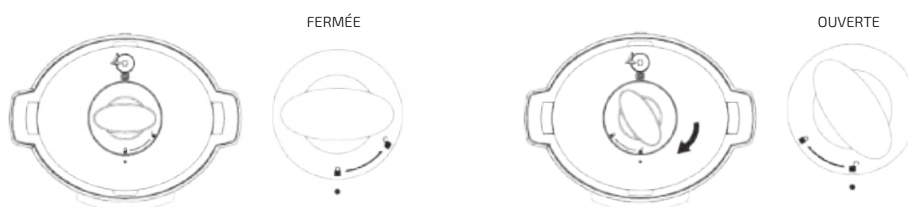
16. RECIPE BOOK

More than a recipe book it is an instruction manual so you can learn how to cook with your Olla GM Model H Ovall. There are endless possibilities. We explain every menu and offer 5 recipes for every one of them with 5 different difficulty levels. If you carry out each and every one of the recipes included you will be able to cook any dish you can possibly imagine.

3. AVANT UTILISATION

Veillez suivre les étapes suivantes pour vérifier le correct fonctionnement de l'appareil et réaliser le premier nettoyage :

1. Enlevez tous les éléments d'emballage présents sur le Modèle H Ovall : les autocollants de la cuve et de la valve et le protecteur de la résistance située entre la cuve et l'autocuiseur.
2. Examinez le contenu de l'emballage en vérifiant qu'il ne manque rien.
3. Introduisez 1/2 litre d'eau dans la cuve.
4. Vérifiez que le contre-couvercle et la valve de sécurité soient bien placés.
5. Fermez bien le couvercle et appuyez légèrement dessus pour vérifier (cela est très important, car bien souvent, le couvercle semble fermé mais ne l'est pas correctement).
6. Placez la valve en position « fermée ».



7. Branchez l'autocuiseur sur une prise de courant, appuyez sur le bouton Nettoyage, le processus se mettra immédiatement en marche pendant 9 minutes.
8. Ne touchez pas au couvercle pendant le processus.
9. Une fois le processus terminé, ouvrez la valve pour dépressuriser l'autocuiseur. Il est recommandé de ne pas ouvrir la valve avec la main, mais d'utiliser un chiffon ou autre ustensile de cuisine pour éviter le contact direct de la vapeur chaude avec la peau. Ensuite, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enlever.
10. Si votre autocuiseur n'a affiché aucune erreur pendant ce processus, c'est qu'il fonctionne correctement.

4. PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Bouton GM
2. Sélecteur
3. Bouton Menu
4. Bouton mode Eco
5. Bouton Pression
6. Bouton Programmation de l'heure
7. Bouton Température/Mute
8. Bouton Nettoyage
9. Témoin Menu Turbo
10. Témoin Menu Pression
11. Témoin Menu Vapeur
12. Témoin Menu Mijoté
13. Témoin Menu Feu lent
14. Témoin Menu Pocher
15. Témoin Menu Confire



FRANÇAIS

16. Témoin Menu Fermenter
17. Témoin Menu Pain
18. Témoin Menu Dessert
19. Témoin Menu Riz

20. Témoin Menu Pâtes
21. Témoin Menu Plancha
22. Témoin Menu Faire revenir
23. Témoin Menu Frire

24. Témoin Menu Four
25. Écran LCD

4.1. NAVIGATION **GMDrive**

L'autocuiseur GM Modèle H Ovall possède une fonction vocale pour vous guider à chaque étape. Il inclut 6 langues sélectionnables : espagnol, anglais, français, allemand, italien et portugais. La langue par défaut est l'espagnol, si vous souhaitez la modifier, appuyez sur le bouton ECO  pendant 3 secondes et sélectionnez la langue grâce au sélecteur. Confirmez en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez désactiver le contrôle vocal, appuyez pendant 5 secondes sur le bouton de température  le mot « MUTE » apparaît sur le coin inférieur droit de l'écran. Répétez ce processus pour la réactiver.

PROGRAMMER L'HEURE : appuyez sur l'icône de l'horloge pour l'ajuster, tournez le sélecteur pour établir l'heure et appuyez sur le bouton GM pour fixer votre choix, tournez de nouveau le sélecteur pour ajuster les minutes et appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le menu souhaité. Il n'est pas recommandé de programmer l'autocuiseur moins de 3 heures.

MENU : après avoir configuré l'heure du repas, appuyez sur ce bouton et naviguez avec le sélecteur pour sélectionner le menu souhaité.

SÉLECTEUR : tournez le sélecteur pour naviguer à travers les différents menus, augmenter les minutes et les heures (sens des aiguilles d'une montre) ou les diminuer (sens contraire des aiguilles d'une montre). Astuce : si vous n'allez pas programmer votre autocuiseur, tournez le sélecteur et choisissez le menu souhaité de cette manière, vous n'aurez pas à appuyer sur le bouton Menu.

TEMPÉRATURE (T°)  : une fois le menu sélectionné, appuyez sur le bouton de température  pour l'ajuster, elle sera choisie en fonction des ingrédients, des menus et des recettes. Il y a des menus qui peuvent être configurés avec pression et température, d'autres uniquement avec pression ou uniquement avec température. Les menus Pocher, Confire et Fermenter sont ajustables en temps de cuisson.



PRESSION P : ce bouton s'utilise pour ajuster la pression une fois le menu sélectionné. Les réglages de pression

se feront selon la recette. Pour les plats « à la cuillère », vous devez sélectionner la pression très élevée, si vous faites des mijotés de viandes dures comme le bœuf, utilisez la pression élevée, si ce sont des mijotés de viandes plus délicates comme le poulet ou si ce sont des légumes, utilisez la pression moyenne et si ce sont des plats secs, la pression basse. Ne sélectionnez pas de pression lorsque vous utilisez l'autocuiseur en fonctions Four, Plancha ou Grill.



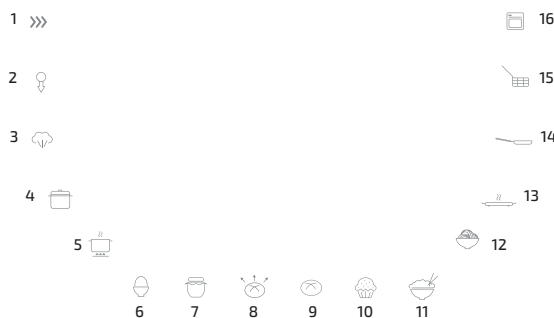
Sans pression - Basse - Moyenne - Haute - Très haute

BOUTON GM : sa fonction principale est de confirmer chaque étape. Mais il permet aussi de maintenir la nourriture chaude et de réchauffer. Appuyez une fois sur ce bouton pour activer la fonction Maintenir chaud et deux fois pour activer la fonction Réchauffer. Pour modifier le temps de cuisson ou la programmation à tout moment, maintenez appuyé plusieurs secondes ce bouton pour annuler et reprendre le processus.

MODE ECO  : cette fonction permet d'économiser jusqu'à 50 % d'énergie pendant la cuisson. De plus, il permet de répartir la température de manière plus uniforme dans la cuve, augmentant les propriétés anti-adhérentes et la durabilité et évitant que les aliments collent. Vous pouvez l'utiliser avec n'importe quel menu si la température à atteindre n'est pas supérieure à 140 °C. Dans le cas contraire, il est recommandé d'activer le mode Eco une fois le préchauffage terminé, en démarrant le temps de cuisson. Utiliser le mode Eco pour préchauffer des menus avec températures supérieures à 140 °C augmentera significativement le temps de préchauffage.

NETTOYAGE : introduisez 2 verres d'eau et un demi-citron dans la cuve, fermez le couvercle du Modèle H Ovall et vérifiez que la valve est bien fermée, appuyez sur le bouton de nettoyage, la fonction Nettoyage se mettra en marche immédiatement pendant 9 minutes.

TÉMOINS DES MENUS : le Modèle H Ovall possède 16 menus différents pour que vous puissiez cuisiner tous les plats que vous imaginez. Chaque menu est détaillé dans le livre de recettes et dans les 16 vidéos-recettes que vous pourrez consulter en accédant à notre page web : www.ollasgm.com avec les codes QR. Une fois le menu sélectionné, ajustez si possible la température et le temps de cuisson souhaité ou indiqué dans la recette puis appuyez sur le bouton GM pour confirmer et démarrer le processus de cuisson.



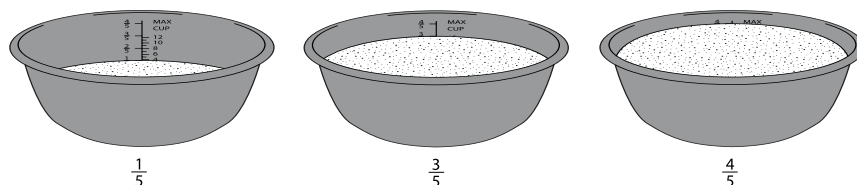
FRANÇAIS

- | | | |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 1. Témoin Menu Turbo | 7. Témoin Menu Confire | 13. Témoin Menu Plancha |
| 2. Témoin Menu Pression | 8. Témoin Menu Fermenter | 14. Témoin Menu Faire revenir |
| 3. Témoin Menu Vapeur | 9. Témoin Menu Pain | 15. Témoin Menu Frire |
| 4. Témoin Menu Mijoter | 10. Témoin Menu Dessert | 16. Témoin Menu Four |
| 5. Témoin Menu Feu lent | 11. Témoin Menu Riz | |
| 6. Témoin Menu Pocher | 12. Témoin Menu Pâtes | |

5. INFORMATIONS IMPORTANTES À PROPOS DE LA CUISSON À PRESSION

5.1. CAPACITÉ DE LA CUVE

- Placez toujours les quantités adéquates de nourriture/liquide dans la cuve.
- Ne dépassez jamais les niveaux maximaux de capacité de la cuve.
- Pour les aliments qui prennent du volume (riz, légumes, céréales, ...), ne dépassez pas la moitié de la capacité.
- Assurez-vous de remplir la cuve au moins jusqu'au minimum de sa capacité pour éviter des dommages thermiques.

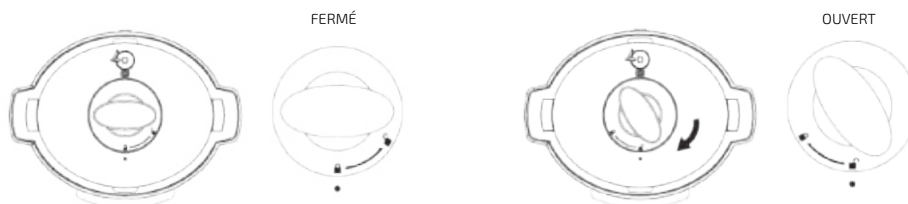


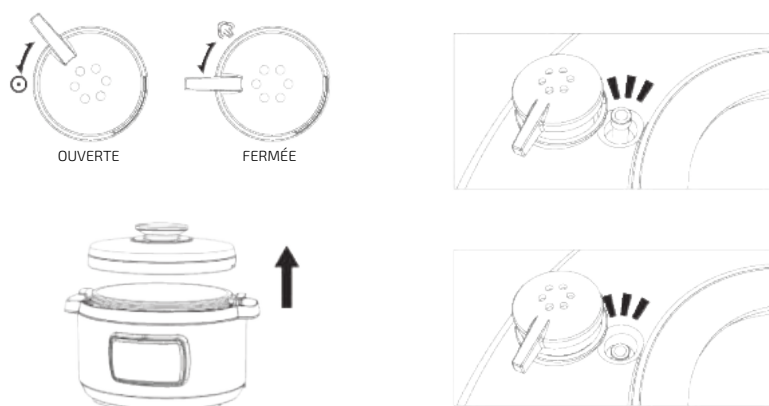
5.2. NE FORCEZ PAS LE COUVERCLE LORSQUE VOUS LE FERMEZ

- Assurez-vous que l'anneau en silicone soit bien installé sur le contre-couvercle.
- Tournez le couvercle pour l'ouvrir ou le fermer, ne forcez pas. Il doit se fermer et s'emboîter à sa place avec un effort minime.
- Si l'autocuiseur contient de la nourriture chaude, vous devrez peut-être devoir appuyer légèrement pour fermer le couvercle, à cause de l'effet de la pression.
- Lorsque vous nettoyez la gomme de la valve de sécurité, remettez-la bien correctement. Consultez la vidéo explicative sur notre chaîne Youtube Ollas GM.

5.3. NE FORCEZ PAS LE COUVERCLE LORSQUE VOUS L'OUVREZ

- Si vous avez cuisiné avec pression, ouvrez la valve à l'aide d'un chiffon ou d'un ustensile de cuisine en évitant le contact direct de la vapeur avant d'ouvrir le couvercle. Dans le cas contraire, il vous sera difficile de le retirer. Le couvercle s'ouvre dans le sens des aiguilles d'une montre.





5.4. PRÉPARATION DU MODÈLE H OVAL

- Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lavez le couvercle et l'anneau en silicone avec de l'eau chaude et du savon puis séchez postérieurement.
- L'anneau en silicone est réversible, assurez-vous qu'ils soit placé dans la bonne position.
- Le couvercle possède une seule position et doit toujours être dans la bonne position. S'il n'est pas bien fermé, il pourrait prendre de la pression et la nourriture pourrait déborder par les côtés de l'autocuiseur.
- Nettoyez la cuve et assurez-vous que tous les contacts se fassent correctement.
- Vérifiez que le réservoir de restes situé au niveau de la partie postérieure de l'autocuiseur soit à sa place.
- Branchez l'autocuiseur au courant électrique. L'autocuiseur se mettra en marche, fixez les réglages selon vos préférences.

6. CUISINER

Cuisiner avec votre nouveau robot de cuisine Modèle H est très simple. Vous n'aurez qu'à introduire les ingrédients, si vous le souhaitez, sélectionner l'heure du repas et programmez selon le livre de recettes. Votre robot de cuisine vous préparera le repas à l'heure souhaitée ou à la fin du processus si vous ne programmez pas l'autocuiseur.

Dans les pages suivantes, nous vous détaillons comment cuisiner avec votre robot de cuisine Modèle H Ovall. En premier lieu, ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la limite, il pourra alors être levé. Puis, introduisez tous les ingrédients dans la cuve et, si nécessaire, certains accessoires, comme indiqué dans le livre de recettes.

Il y a des marques à l'intérieur de la cuve. En cas de pression (surtout haute pression), la marque maximale ne doit être dépassée par aucune sorte de liquide, et la marque minimale doit être atteinte pour éviter des dommages thermiques. Si vous utilisez le couvercle, avant de commencer à cuisiner, vérifiez qu'il soit bien fermé.

Tout de suite après, sélectionnez le menu selon la recette. Une fois le menu sélectionné, fixez le temps de cuisson (reflété pour chaque recette dans le livre de recettes). Pour cela, utilisez le sélecteur qui augmentera d'1 en 1 les minutes de cuisson depuis 1 en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et qui diminuera le temps en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

FRANÇAIS

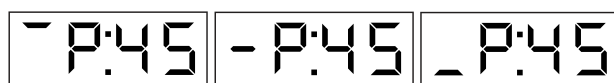
Pour un meilleur résultat, il est recommandé de bien suivre les temps indiqués sur les recettes et si vous n'êtes pas satisfait, augmenter ou diminuer le temps pour que la cuisson soit à votre goût. Si vous vous mélangez pendant les processus, vous n'aurez qu'à appuyer sur le bouton GM plus d'une seconde et recommencer.

Une fois le temps de cuisson établi, vous devrez sélectionner le niveau de pression avec lequel vous souhaitez que l'autocuiseur cuisine grâce au bouton **P**. Avec les menus Four, Feu lent, Frire, Faire revenir, Dessert, Pain, Fermenter, Confire, Pocher et Plancha, vous ne pourrez pas cuisiner avec la pression, vous ne pourrez donc pas sélectionner l'option pression mais vous pourrez configurer la température. Il est recommandé avec ces menus, de laisser la valve ouverte et même le couvercle pour obtenir un meilleur résultat.

Postérieurement, comme suggéré par le guidage par voix, appuyez sur le bouton de la température  pour l'ajuster si possible. La température peut être ajustée à tout moment pendant le processus de cuisson. Si seule la pression est ajustable, vous pourrez le faire en appuyant sur le bouton de la pression **P** pendant la cuisson.

Une fois le menu, le temps, la pression et la température (si nécessaire) programmés, appuyez sur le bouton GM pour commencer le processus de cuisson et votre robot Modèle H Oval se mettra à cuisiner pour vous.

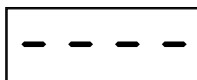
La première phase est la détection automatique des aliments et le préchauffage, ce que vous sélectionnez est le temps réel de cuisson.



L'autocuiseur Modèle H Oval détecte pour vous la quantité d'aliments qu'il va cuisiner, vous n'aurez qu'à programmer le temps inscrit sur la recette sans prendre en compte si la recette est pour 1 ou 10 personnes(s). Pendant ce processus, une série de tirets en mouvement apparaît sur l'écran, lorsque le processus se termine, l'écran affiche le temps de cuisson sélectionné et réalise un compte à rebours, décomptant chaque minute passée depuis ce qui a été programmé.



Vous saurez que l'autocuiseur Modèle H Oval a terminé de cuisiner car il vous préviendra par voix : « Le repas est prêt ». Si vous avez choisi un menu avec température de cuisson supérieure à 80 °C, la fonction Maintenir chaud se connectera indéfiniment (sauf pour les menus Fermenter, Confire et Pocher) et vous serez prévenu grâce à la phrase : « Le repas se maintient chaud ». Votre autocuiseur maintiendra votre repas chaud jusqu'à ce que vous décidiez manger.



De plus, vous pourrez activer cette fonction chaque fois que vous en aurez envie en appuyant sur le bouton GM à tout moment, elle s'annulera uniquement lorsque vous appuierez plus d'une seconde sur le bouton GM.



Vous pouvez aussi réchauffer sans sur-cuisiner en appuyant 2 fois sur le bouton GM.



Pour ouvrir le couvercle, vous devez vous assurer qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur en déplaçant la valve de pression jusqu'à la position (vous ne pourrez pas l'ouvrir sinon). L'autocuiseur expulsera toute la vapeur qui se trouve à l'intérieur. Ne touchez jamais les parties métalliques de l'autocuiseur pendant cuisson ni immédiatement après.



7. PROGRAMMER VOS PLATS À UNE HEURE DÉTERMINÉE

À chaque fois que vous allumez l'autocuiseur, le guidage par voix vous proposera de choisir un menu pour cuisiner sur le moment ou à l'heure que vous voulez. L'heure du repas s'ajuste différemment en comparaison avec les modèles antérieurs. En premier lieu, et une fois que vous avez appuyé sur le bouton « HORLOGE » ⌚ vous pourrez sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que le repas soit prêt puis appuyez sur le bouton GM pour confirmer. Si vous souhaitez configurer les minutes également, sélectionnez-les une fois que vous avez défini les heures, pour cela, tournez le sélecteur en ajustant les minutes une à une, avec une limite de 24 heures. Postérieurement, établissez le menu, le temps de cuisson, la température et la pression, comme décrit dans le paragraphe antérieur. Enfin, appuyez sur le bouton GM pour fixer votre programmation.

L'autocuiseur calcule automatiquement quand il doit commencer à cuisiner pour que le repas soit récemment cuisiné à l'heure programmée. Si le temps de cuisson est supérieur au temps qui sépare de l'heure du repas, votre autocuiseur commencera automatiquement le processus de cuisson pour se rapprocher au maximum de l'heure préconfigurée.

Si vous programmez l'autocuiseur pour dans moins de 3 heures, il commencera à cuisiner immédiatement et maintiendra le repas chaud jusqu'à l'heure du repas, conservant toutes les propriétés et saveurs. Le Modèle H Ovall possède une mémoire EPROM, si pendant la cuisson ou pendant l'attente de cuisson (repas programmé), une coupure de courant a lieu, l'autocuiseur se souviendra de la programmation et lorsque le courant reviendra, il reprendra le processus de cuisson.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Tous les composants et pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyés après chaque utilisation.
- Retirez la valve de pression et la valve de sécurité qui se trouvent sur le côté puis nettoyez le couvercle soigneusement.
- Utilisez un chiffon propre et humide, de l'eau et du savon pour nettoyer l'intérieur de l'appareil puis rincez.
- Séchez bien l'intérieur avec un chiffon.
- N'essayez pas de réparer l'autocuiseur vous-même. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

FRANÇAIS

- Nettoyez l'anneau de scellage en silicone après chaque utilisation. Pour cela, retirez-le du couvercle et lavez-le séparément avec de l'eau et du savon. Ensuite, rincez-le avec de l'eau et séchez-le avec un chiffon sec.
- Retirez la cuve et lavez-la avec de l'eau et du savon. Ensuite, rincez-la avec de l'eau et séchez-la avec un chiffon sec.

Note : a cuve ne convient pas pour un nettoyage dans le lave-vaisselle, il est recommandé de la laver à la main pour maintenir son revêtement dans de meilleures conditions plus longtemps.

- Utilisez un chiffon propre, doux et humide ou une éponge pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil.
- Ne submergez pas la coque extérieure de l'appareil ni son câble d'alimentation dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon propre, sec et doux.

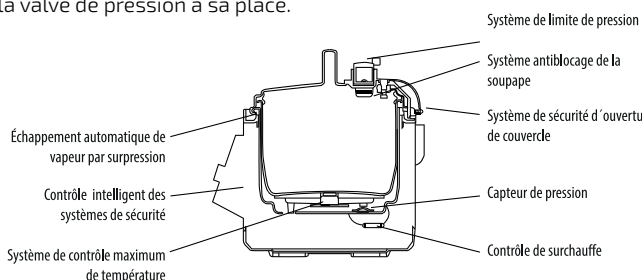
APRÈS LE NETTOYAGE :

- Assurez-vous de réinstaller correctement l'anneau de scellage en silicone à sa place.
- Vérifiez la pression et les valves et assurez-vous qu'elles fonctionnent correctement.

Assurez-vous que tous les composants soient bien installés correctement à leur place et qu'ils soient complètement secs avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

9. SÉCURITÉ

Le robot Modèle H Ovall est un produit révolutionnaire quant aux systèmes de sécurité. Il possède 14 systèmes de sécurité entrelacés qui agissent simultanément et qui rendent impossible quelque erreur qu'elle soit. Le système exclusif de la valve de sécurité empêche l'ouverture du robot s'il y a de la pression à l'intérieur, pour cette raison, pour ouvrir ou fermer votre autocuiseur, il est fondamental que vous éliminiez la vapeur présente à l'intérieur en plaçant la valve de pression à sa place.



10. ACCESSOIRES



VERRE MESUREUR. Référence de mesure pour les recettes. Lorsqu'une recette indique une mesure, elle se réfère à un verre mesureur.

GRILLE. Elle s'utilise pour la fonction Four et son utilisation est indiquée dans les recettes. Elle se situe à l'intérieur de la cuve et les aliments doivent être posés dessus. Elle peut aussi être utilisée pour cuisiner à la vapeur. Dans ce cas, placez la grille à l'intérieur de la cuve avec au moins 2 mesures d'eau et les aliments par-dessus.

LOUCHE. Fabriquée avec un matériel non corrosif, elle est idéale pour travailler sur des surfaces

anti-adhérentes. N'utilisez pas d'ustensiles corrosifs sur les surfaces anti-adhérentes de votre autocuiseur programmable.



PANIER. Il s'utilise pour la fonction Frire mais peut aussi être utilisé comme plateau de four.

ACCESSOIRES EN OPTION. Visitez notre page web officielle : www.storeollasgm.com/fr pour obtenir plus de cuves, la tête de four, le sac de transport ou des accessoires de rechange.

11. COMMUNAUTÉ OLLAS GM

Sur notre page web officielle : www.storeollasgm.com/fr, vous trouverez plus de recettes et des conseils pour tirer au mieux parti de votre autocuiseur Modèle H Ovall. Nous vous y informons de toutes les nouveautés. Nous vous recommandons également de vous inscrire à la

Newsletter et de nous suivre sur les réseaux sociaux pour connaître les dernières nouveautés et bénéficier d'avantages exclusifs pour les membres de la communauté GM.



12. RÉOLUTIONS DES PROBLÈMES

PROBLÈME	SOLUTION
La pression ne monte pas. Observations : les autocuiseurs GM peuvent travailler avec pression lorsque les conditions le requièrent. Cela dépend de plusieurs facteurs : quantité de liquides et/ou de solides, huile dans la cuve, en plus de la température ambiante et de la température du contenu. Il ne faut pas confondre le fait que l'autocuiseur monte en pression ou non avec le fait que l'autocuiseur cuisine et fonctionne correctement. Si l'autocuiseur a cuisiné et fonctionné correctement pendant le temps sélectionné, aucune erreur ne peut être déterminée.	- Vérifiez que le contre-couvercle et l'anneau en silicone soient correctement placés. - Vérifiez que la valve de pression soit en position « fermée ». - Vérifiez que la valve de sécurité soit correctement placée. - Appuyez fermement sur le couvercle après l'avoir tourné pour le fermer. - Versez 1 l d'eau, sélectionnez le menu Pression, 20 minutes, pression moyenne, 200 °C et cuisinez. Faites ceci avec les menus Vapeur et Pression également. Si l'autocuiseur monte en pression, c'est qu'il fonctionne correctement. - Pour que l'autocuiseur monte en pression, la température sélectionnée doit être supérieure à 130 °C et la cuve doit contenir suffisamment de liquide. - Les gommes sont en mauvais état, remplacez-les.
L'autocuiseur ne s'allume pas.	- Vérifiez que le câble d'alimentation soit bien branché à l'autocuiseur. - Essayez avec une autre prise. - Vérifiez avec un autre câble (les ordinateurs ont le même).
L'autocuiseur peut-il être ouvert pendant cuisson ?	Si l'autocuiseur n'est pas monté en pression, oui, mais il est recommandé de ne pas le faire pour ne pas perdre de vapeur.
Erreur E1 sur l'écran digital.	Erreur au niveau du circuit. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'autocuiseur ne parle pas.	Veuillez lire le paragraphe 4.1. et vérifiez la configuration. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'autocuiseur décompte le temps dès la programmation (+ de 3 heures) ou dès lors que vous sélectionnez le menu.	Veuillez lire le paragraphe 7 et vérifiez la configuration. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'autocuiseur ne chauffe pas.	Versez 1 l d'eau et sélectionnez le menu Four à 200 °C pendant 10 minutes.

Erreur E4 sur l'écran digital.	- Veuillez lire le paragraphe 6 et vérifiez les états de cuisson de l'autocuiseur. - Erreur au niveau du pressostat. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Erreur E3 sur l'écran digital.	- Surchauffe. Laissez l'autocuiseur refroidir sans aucune utilisation pendant au moins 24 h. - Ajoutez un liquide, toujours par-dessus la marque minimale de la cuve et sélectionnez un menu. - Si l'erreur apparaît dès que vous branchez l'appareil sur le réseau électrique, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Erreur E2 sur l'écran digital.	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

13. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Olla GM Modèle H Ovall

Référence : 02034

1300 W, 220-240 V – 50/60 Hz – IP XO

Made in China | Conçu en Espagne

14. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

15. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à

l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 96 321 07 28.

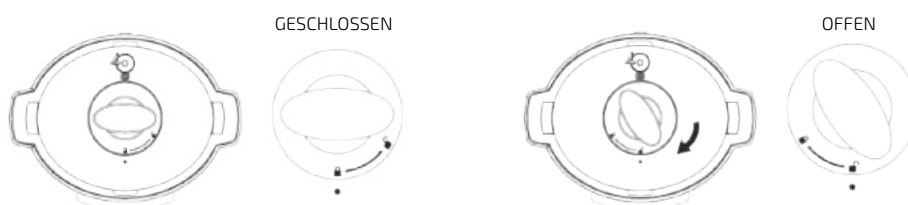
16. LIVRE DE RECETTES

Plus qu'un livre de recettes, il s'agit d'un manuel pour apprendre à cuisiner avec votre autocuiseur GM, proposant une infinité de possibilités, rendez-vous à la page 83 pour le consulter. Nous y expliquons chaque menu et vous offrons 5 recettes pour chacun des 5 niveaux différents de difficulté. Si vous réalisez chacune des recettes incluses, vous serez capable de cuisiner tous les plats que vous imaginez. De plus, vous pouvez télécharger l'application de codes QR et obtenir 16 vidéo-recettes bonus en lisant les codes du livre de recettes.

3. VOR DEM GEBRAUCH

Folgen Sie diese Hinweise, um zu überprüfen, dass das Gerät richtig funktioniert, und die erste Reinigung durchzuführen:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien der Modell H Oval Topf (Sticker des Innentopfs und Ventils sowie die Hitzeschild zwischen dem Innentopf und der Kochtopf).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig ist.
3. Gießen Sie ein halber Liter Wasser in den Innentopf.
4. Prüfen Sie, dass die Druckventil und die Sicherheitsventil richtig installiert und befestigt sind.
5. Schließen Sie den Deckel fest und passen Sie ihn, indem Sie Druck übt (das ist sehr wichtig, da häufig denkt man, dass der Deckel vollständig geschlossen ist, aber es stimmt nicht).
6. Bringen Sie das Ventil in geschlossener Stellung.



7. Verbinden Sie den Kochtopf mit der Stromversorgung und drücken Sie die Reinigung-Taste; der Reinigungsvorgang beginnt sofort und es dauert 9 Minuten.
8. Berühren Sie nicht beim Vorgang den Deckel.
9. Öffnen Sie nach dem Kochvorgang das Ventil, um den Druck freizulassen. Vermeiden Sie, dass der Dampf in Berührung mit Ihrer Haut kommt. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um es zu öffnen.
10. Wenn es kein Problem damit gibt, bedeutet es, dass der Topf richtig funktioniert.

4. BEDIENFELD

1. GM-Taste
2. Regler
3. Menü-Taste
4. ECO Modus-Taste
5. Druck-Taste
6. Timer Einstellungen-Taste
7. Temperatur-Taste
8. Reinigung-Taste
9. Turbo Anzeiger
10. Druckgaren Anzeiger
11. Dampfgaren Anzeiger
12. Schmoren Anzeiger
13. Kleine Flamme Anzeiger
14. Pochieren Anzeiger
15. Zuckern Anzeiger



- | | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 16. Gären Anzeiger | 21. Braten Anzeiger | Anzeiger |
| 17. Brot Anzeiger | 22. Anbraten Anzeiger | 26. Programmierung Anzeiger |
| 18. Nachtisch Anzeiger | 23. Frittieren Anzeiger | 27. Zubereitung |
| 19. Reis Anzeiger | 24. Ofen Anzeiger | abgeschlossen Anzeiger |
| 20. Nudeln Anzeiger | 25. Zubereitungsvorgang | |

4.1. NAVIGATION

GMDrive

Der GM Topf Modell H Oval verfügt über Sprachführung. Es gibt 6 Sprachen verfügbar: Spanisch, Englisch, Portugiesisch, Französisch, Italienisch und Deutsch. Die voreingestellte Sprache ist Spanisch; wenn Sie sie wechseln möchte, halten Sie 3 Sekunden lang die ECO-Taste gedrückt und wählen Sie die Sprache mit dem Regler aus. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der GM-Taste. Wenn Sie die Sprachführung deaktivieren möchten, halten Sie 5 Sekunden lang die Temperatur-Taste gedrückt und bestätigen Sie es mit der GM-Taste. Wiederholen Sie diese Schritte, um sie wiederzuaktivieren.

TIMER EINSTELLUNGEN: drücken Sie das Uhr Symbol, um die Uhrzeit, um die Sie das Essen zubereitet möchten; drehen Sie den Regler um die Stunden auszuwählen und drücken Sie die GM-Taste, um sie festzulegen; Verwenden Sie noch einmal den Regler und die GM-Taste, um die Minuten auszuwählen und festzulegen; drücken Sie danach die Menü-Taste, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es wird nicht empfohlen, weniger als 3 Stunden die Zeitschaltuhr einzustellen.

MENÜ: drücken Sie diese Taste und drehen Sie den Regler nach der Zeitschaltuhr Einstellung, um das gewünschte Menü auszuwählen.

REGLER: drehen Sie den Regler, um durch die verschiedenen Menüs zu navigieren, die Minuten und Stunden zu erhöhen (im Uhrzeigersinn) bzw. verringern (im Gegenuhrzeigersinn). Empfehlung: wenn Sie den Timer nicht einstellen möchten, drehen Sie den Regler und wählen Sie direkt das Menü aus, auf diese Weise müssen Sie die Menü-Taste nicht drücken.

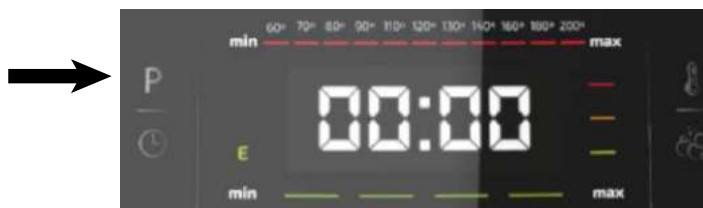
TEMPERATUR (T°): Sobald das Menü ausgewählt ist, drücken Sie die Temperatur-Taste, um sie einzustellen. Wählen Sie die richtige Temperatur gemäß den Nahrungsmittel, Menü und Rezept. Es gibt Menüs, bei denen beide Temperatur und Druck eingestellt werden können; bei anderen kann man nur Druck bzw. Temperatur einstellen. Bei den Menüs Pochieren, Zuckern und Gären kann man nur Kochzeit eingestellt werden.



DRUCK (P): Drücken Sie diese Taste, um den Druck einzustellen, wenn das Menü schon ausgewählt wurde. Wählen Sie den an das Rezept passenden Druck aus. Für Suppen und ähnliche wählen Sie höheren Druck aus; für Eintopfgerichte mit Fleisch wie Rind wählen Sie hohen Druck aus; für Eintopfgerichte mit Gemüse oder Fleisch

DEUTSCH

wie Hähnchen wählen Sie mittleren Druck aus und für Gerichte ohne Brühe wählen Sie niedrigen Druck aus. Wählen Sie keinen Druck aus, wenn Sie der Topf als Ofen, Grill oder Grillplatte verwenden.



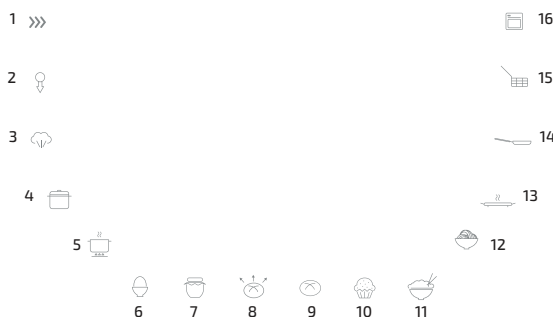
Keiner Druck - Niedriger - Mittlerer - Hoher - Höchster

GM-TASTE: Die Hauptfunktion dieser Taste ist, jeden Schritt zu bestätigen. Außerdem kann sie verwendet werden, um die Warmhalten- und Aufwärmenfunktion zu beginnen; drücken Sie die Taste einmal bzw. zweimal um sie zu aktivieren. Zum Schluss können Sie die Taste für mehr als eine Sekunde gedrückt halten, um die Kochzeit jederzeit zu verändern und den Vorgang neu starten.

ECO MODUS: diese Funktion spart beim Kochen bis zu 50 % Energie. Außerdem verteilt sie die Temperatur in den Innentopf, was der Antihaftbeschichtung hilft und vermeidet, dass die Nahrungsmittel ankleben. Diese Funktion darf bei jeder Zubereitungsart verwendet werden, vorausgesetzt, dass die Temperatur nicht über 140 °C ist. Andernfalls wird es empfohlen, den ECO Modus nach Vorwärmung bei der Kochzeit zu aktivieren. Wenn er bei Vorwärmung Temperaturen über 140 °C verwendet wird, wird die Vorwärmungszeit steigern.

REINIGUNG: gießen Sie 2 Gläser Wasser und eine halbe Zitrone in den Innentopf, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass das Ventil richtig geschlossen ist; Drücken Sie die Reinigung-Taste und diese Funktion wird aktiviert; es dauert 9 Minuten.

ZUBEREITUNGSARTEN ANZEIGER: das Modell H Oval verfügt über 16 verschiedene Zubereitungsarten, sodass Sie alle vorstellbare Gerichte zubereiten können. Jede Zubereitungsart wird ausführlich auf dem Kochbuch und auf den 16 Videorezepten in unserer Site www.storeollasgm.com detailliert. Sobald die Zubereitungsart ausgewählt ist können Sie gegebenenfalls Temperatur, Druck und Kochzeit einstellen; drücken Sie die GM-Taste, um zu es zu bestätigen und den Kochvorgang zu beginnen.



1. Turbo Anzeiger

2. Druckgaren Anzeiger

3. Dampfgaren Anzeiger

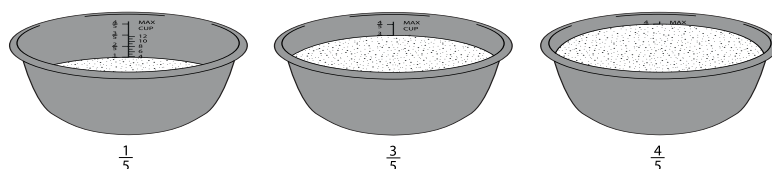
- | | | |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 4. Schmoren Anzeiger | 9. Brot Anzeiger | 14. Anbraten Anzeiger |
| 5. Kleine Flamme Anzeiger | 10. Nachtsch Anzeiger | 15. Frittieren Anzeiger |
| 6. Pochieren Anzeiger | 11. Reis Anzeiger | 16. Ofen Anzeiger |
| 7. Zuckern Anzeiger | 12. Nudeln Anzeiger | |
| 8. Gären Anzeiger | 13. Braten Anzeiger | |

5. WICHTIGE INFORMATION ÜBER DAS DRUCKGAREN

Druck Diffusor: stellen Sie ihn auf das Ventil, immer wenn Sie zubereiten. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu stellen oder gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen.

5.1. FASSUNGSVERMÖGEN DES INNENTOPFS

- Gießen Sie immer die geeignete Menge Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Innentopf.
- Überschreiten Sie nie die höchste Menge, die der Innentopf annimmt.
- Überschreiten Sie nie die Hälfte der höchster Menge, wenn Sie Nahrungsmittel, die größer werden (Reis, Hülsenfrüchte, Getreide usw.), zubereiten.
- Füllen Sie den Innentopf wenigstens auf die Mindestmenge, um thermische Schäden zu vermeiden.

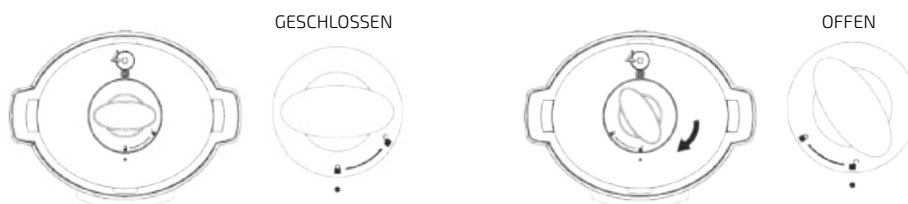


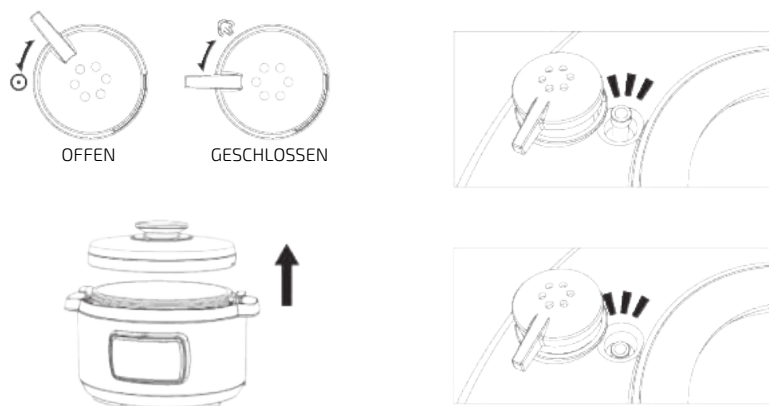
5.2. ÜBEN SIE KEINE GEWALT AUF DEM DECKEL BEIM SCHLIEßEN

- Prüfen Sie, dass der Silikonring richtig an der Innenseite des Deckels gestellt ist.
- Drehen Sie den Deckel, um ihn zu öffnen bzw. schließen; üben Sie keine Gewalt darauf. Der Deckel sollte mühelos schließen und einrasten.
- Falls der Topf heißes Essen enthält, könnte es notwendig sein, leichte Gewalt darauf ausüben, um den Deckel zu schließen. Das ist wegen des Drucks und ist ganz normal.
- Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung der Gummischeibe des Sicherheitsventils und stellen Sie sie richtig an dieselbe Stellung. Sehen Sie das erklärende Video bei unserem YouTube Kanal (Ollas GM) durch.

5.3. ÜBEN SIE KEINE GEWALT AUF DEM DECKEL BEIM ÖFFNEN

- Öffnen Sie das Ventil nach Druckgaren mithilfe eines Tuches oder ähnliches, sodass Sie nicht direkt in Berührung mit dem Dampf kommt. Das Ventil öffnet man im Uhrzeigersinn.





5.4. VORBEREITUNG

- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um es zu öffnen.
- Waschen Sie den Deckel und den Silikonring mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie sie danach.
- Der Silikonring kann umgekehrt werden, vergewissern Sie sich, dass er richtig gestellt ist.
- Der Deckel hat nur eine richtige Stellung, stellen Sie ihn nur auf diese Weise. Falls der Deckel nicht richtig gestellt wurde, könnten die Nahrungsmittel überschreiten.
- Reinigen Sie den Innentopf und Vergewissern Sie sich danach, dass alles an der richtigen Position ist.
- Überprüfen Sie, dass der Müllbehälter an der Hinterseite des Topfs an der richtigen Position ist.
- Schließen Sie den Topf an die Stromversorgung an. Der Topf wird starten, stellen Sie ihn nach Ihren Vorlieben ein.

6. ZUBEREITUNG

Es ist sehr einfach, zuzubereiten mit Ihrem Modell H Oval Druckkochtopf. Gießen Sie einfach die Zutaten, wählen Sie die Essenzzeit aus und stellen Sie den Topf gemäß dem Kochbuch ein. Der Topf bereitet das Essen für die ausgewählte Zeit bzw., wenn der Kochvorgang fertig ist, falls keine Zeit ausgewählt wurde.

Im Folgenden wird der Zubereitungsprozess erklärt werden. Öffnen Sie erstens den Deckel, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen, dann kann man ihn entfernen. Gießen Sie die Zutaten danach in den Innentopf und stellen Sie nach dem Kochbuch die gegebenenfalls notwendigen Zubehörteile. In den Innenseite des Innentopfs gibt es Zeichen, die man nie über- bzw. unterschreiten muss, um thermische Schäden zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Kochvorgang richtig geschlossen ist.

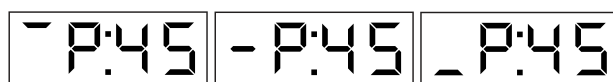
Wählen Sie danach nach dem Kochbuch die Zubereitungsart aus. Sobald die Zubereitungsart ausgewählt ist, kann man die Kochzeit (auf dem Kochbuch gemäß Kochbuch) einstellen. Daher verwendet man den Regler, der die Minuten in Abständen von 1 im Uhrzeigersinn bzw. im Gegehrzeigersinn steigern bzw. verringert. Für die besten Ergebnisse wird es empfohlen, dass Sie die Kohzeit des Kochbuchs folgen; jedoch können Sie sie steigern bzw. verringern, wenn Sie nicht einverstanden damit sind. Falls Sie sich verwirren, halten Sie die GM-Taste gedrückt, um den Vorgang neu zu starten.

Wenn die Kochzeit eingestellt wurde, muss man die Druckstufe durch die GM-Taste auswählen. Bei der

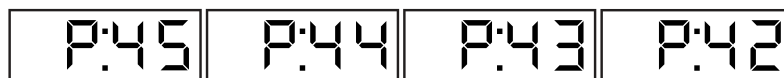
Zubereitungsarten Ofen, Simmern, Anbraten, Nachtisch, Brot, Gären, Zuckern, Pochieren und Grillplatten kann man keinen Druck auswählen, aber die Temperatur kann man. Es wird empfohlen, bei dieser Zubereitungsarten das Ventil oder selbst den Deckel für bessere Ergebnisse offen zu halten.

Drücken Sie die Temperatur-Taste danach, um sie gegebenenfalls einzustellen. Die Temperatur darf jederzeit bei dem Kochvorgang eingestellt werden. Falls nur der Druck eingestellt werden kann, können Sie so tun, indem Sie die Druck-Taste während des Kochvorgangs zu drücken.

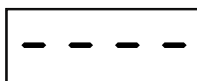
Sobald die Zubereitungsart, Zei, Druck und Temperatur gegebenenfalls ausgewählt sind, drücken Sie die GM-Taste, um den Kochvorgang zu beginnen. Erstens kommen die Erkennung des Nahrungsmittel und die Vorwärmung; Sie können nur die echte Kochzeit auswählen.



Der programmierbarer Kochtopf Modell H Oval erkennt die Menge Nahrungsmittel, die Sie darin gießen, sodass Sie nur die auf dem Kochbuch gegebene Kochzeit einstellen müssen, ohne Portionen zu beachten. Bei diesem Vorgang zeigt der Bildschirm bewegende Striche an; wenn der Vorgang beendet ist, wird die ausgewählte Kochzeit angezeigt und der Countdown beginnen.



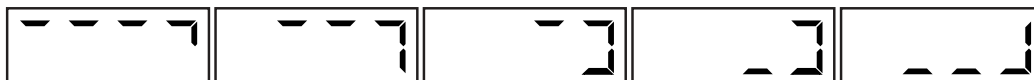
Wenn der Topf fertig mit dem Kochvorgang ist, wird er sagen „das Essen ist fertig“. Ab diesem Zeitpunkt und, immer wenn eine Zubereitungsart mit Temperatur höher als 80 °C ausgewählt wurde, wird die Warmhalten-Funktion aktiviert werden (außer Gären, Zuckern und Pochieren). Das Gerät wird „Warmhalten“. Der Topf wird das Essen warmhalten, bis Sie es anrichten.



Außerdem können Sie diese Funktion jederseit aktivieren, indem die GM-Taste zu drücken. Man kann auch es stornieren, indem die GM-Taste mehr als 1 Sekunde gedrückt zu halten.



Man kann auch das Essen aufwärmen, indem man zweimal die GM-Taste drücken.



DEUTSCH

Um den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass es keinen Druck im Innentopf gibt, indem das Druckventil mithilfe des Positionsreglers zu öffnen (andernfalls können Sie den Deckel nicht öffnen.) Der Topf wird den Druck ausstoßen. Berühren Sie keine Metallenteile des Topfs bei bzw. nach dem Kochvorgang.



7. TIMER EINSTELLEN

Immer wenn Sie den Topf einschalten, wird die Sprachführung vorschlagen, ein Menü zum Zeitpunkt bzw. die Essenzzeit für später einzustellen. Die Essenzzeit stellt man nicht wie auf den anderen Modellen. Erstens wählt man wie viele Stunden bis der Essenzzeit aus; drücken Sie danach die GM-Taste zum Bestätigen. Falls man auch die Minuten einstellen möchte, kann man das tun nach der Stunden Einstellung. Um das zu tun, muss man den Regler drehen. Stellen Sie die Zubereitungsart, Kochzeit, Temperatur und Druck danach wie früher beschrieben ein. Drücken Sie zum Schluss die GM-Taste, um diese Einstellungen festzustellen.

Der Topf berechnet, wann er beginnen muss, sodass die Nahrungsmittel bei der ausgewählten Essenzzeit zubereitet sind. Falls die Kochvorgang dauert so viel, dass die Essenzzeit nicht erfüllt werden kann, wird der Topf automatisch beginnen, zuzubereiten, sodass er nährt sich dem voreingestellter Essenzzeit.

Falls man die Essenzzeit für früher als 3 Stunden einstellen, wird der Topf sofort zubereiten und das Essen bis der Essenzzeit warmhalten. Das Modell H Ovall verfügt über einen EPROM Speicher; falls es ein Stromausfall gibt, erinnert der Topf die Programmierung, sodass er mit dem Kochvorgang fortsetzen kann.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch all die Bestandteile des Geräts, die in Berührung mit den Nahrungsmitteln waren.
- Entnehmen Sie, dass die Druckventil und die Sicherheitsventil und reinigen Sie sorgfältig den Deckel.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit Wasser und Seife, um die Innenseite des Geräts zu reinigen. Spülen Sie sie danach ab und trocknen Sie sie.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Silikonring. Entnehmen Sie ihn daher und reinigen Sie ihn gesondert mit Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie ihn danach mit Wasser bzw. einem trocknen Tuch.
- Entnehmen Sie den Innentopf und reinigen Sie ihn mit Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie ihn danach mit Wasser bzw. einem trocknen Tuch.

Hinweis: Der Innentopf ist spülmaschinengeeignet, es wird doch empfohlen, ihn von Hand zu spülen, sodass die Antihafbeschichtung nicht schadet.

- Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um den Außenseite des Gerätes zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver, Schleifmittel oder Chemikalien, um das Gerät zu reinigen.

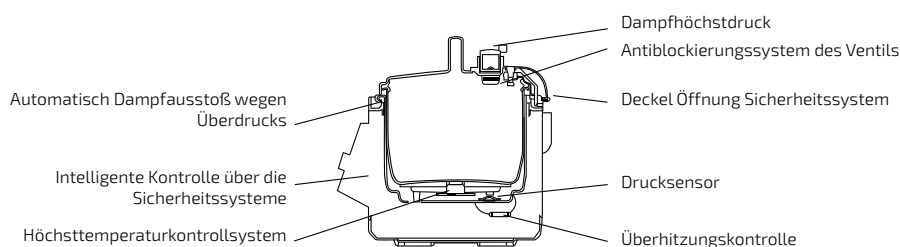
- Tauchen Sie Außengehäuse bzw. Netzkabel nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um den Gerätefuß zu reinigen.

NACH DER REINIGUNG:

- Stellen Sie erneut den Silikonring in die richtige Position.
- Prüfen Sie den Druck und die Ventile und vergewissern Sie sich, dass sie richtig funktionieren.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Bestandteile in der richtigen Position gestellt und gänzlich trocken sind, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

9. SICHERHEIT

Dieses Gerät verfügt über ein revolutionäres Sicherheitssystem. Es hat ein Netz von 14 Systemen, die gleichzeitig ohne Fehler reagieren. Das Ventil vermeidet die Öffnung des Geräts, immer wenn es Druck gibt; um den Topf zu öffnen, ist es grundlegend, dass der Dampf im Topf ausgestoßen ist, indem das Ventil offen ist.



10. ZUBEHÖR



Messbecher Menge für die Rezepte Wenn das Kochbuch eine Menge angibt, meint es bei dem Messbecher.

Gitter. Er wird für die Ofen-Funktion verwendet werden. Er muss in den Innentopf gestellt werden und die Nahrungsmittel sollten darauf legen. Man kann ihn auch zum Dampfgaren verwenden; Wie früher muss man ihn in den Innentopf stellen und Wasser darin gießen; die Nahrungsmittel sollten darauf legen.

Kochlöffel. Er wurde hergestellt mit einem korrosionsfesten Stoff perfekt für antihafbeschichtete Fläche. Verwenden Sie keine Scheuermittel auf die antihafbeschichtete Fläche des Topfs.

Frittierkorb Es kann als Backblech oder zum Frittieren verwendet werden.

Ersatzteile und Zubehör:

Besuchen Sie unsere Website (www.storeollasgm.com), um zusätzliche Innentöpfe, Tragetasche oder andere zu kaufen.

11. OLLAS GM GEMEINSCHAFT

In unserer Website (www.storeollasgm.com) können Sie mehr Rezepte und Ratschläge finden. Außerdem können Sie sich über unsere Neuigkeiten informieren. Es wird auch empfohlen, unserer Newsletter abonnieren und uns in unseren Netzwerken folgen, sodass Sie exklusive Vorteile genießen können.



12. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Der Topf hat keinen Druck Hinweise: Diese Töpfe haben eine Druck-Funktion, die in bestimmten Fällen verwendet werden kann. Das ist abhängig von verschiedenen Faktoren wie die Menge Flüssigkeiten bzw. Nahrungsmittel, Raumtemperatur und Temperatur des Inhalts. Dieses Gerät kann mit bzw. ohne Druck Nahrungsmittel zubereiten. Auch wenn es keinen Druck gibt, kann der Topf richtig funktionieren. Wenn der Topf warm wird und bereitet Nahrungsmittel in der ausgewählten Zeit zu, hat es im Prinzip keinen Fehler.	- Prüfen Sie, dass der innere Deckel und der Silikonring richtig gestellt sind. - Überprüfen Sie, dass das Dampfventil richtig geschlossen ist. - Prüfen Sie, dass das Sicherheitsventil richtig gestellt ist. - Drücken Sie nach dem Drehen stark den Deckel, um ihn zu schließen. - Gießen Sie 1 L Wasser, wählen Sie Druck-Zubereitungsart, 20 Minuten, mittlerer Druck 200 °C aus und akzeptieren Sie. Tun Sie das auch mit den Zubereitungsarten Dampf. Wenn es Druck gibt, funktioniert der Topf richtig. - Damit der Topf Druck hat, muss die Temperatur höher als 130 °C sein und es muss genug Flüssigkeit im Innentopf geben. - Die Ringe sind in einem schlechten Zustand.
Der Topf schaltet sich nicht ein:	- Prüfen Sie, dass das Kabel richtig eingesetzt am Topf ist. - Versuchen Sie, das Gerät an eine andere Steckdose anzuschließen. - Versuchen Sie, das Kabel zu verändern (Tischcomputer haben das gleiche Kabel).
Darf man den Topf bei dem Kochvorgang öffnen?	Ja, vorausgesetzt, dass der Topf keinen Druck hat; es ist jedoch nicht empfohlen, da er Dampf ausstößt.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E1	Stromkreislauf Fehler. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Sprachführung funktioniert nicht	Verweisen Sie auf den Absatz 4.1. und überprüfen Sie die Konfiguration. Falls das Problem weiter besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Topf zieht die Zeit direkt nach Programmierung (mehr als 3 Stunden) bzw. Zubereitungsartsauswahl ab	Verweisen Sie auf den Absatz 7 und überprüfen Sie die Konfiguration. Falls das Problem weiter besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Topf erhitzt nicht	Gießen Sie 1 L Wasser, wählen Sie Ofen-Zubereitungsart bei 200 °C und 10 Minuten aus.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E4	- Verweisen Sie auf den Absatz 6 und überprüfen Sie die Kochzustände. - Der Druckschalter versagt. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E3	- Überhitzung. Lassen Sie den Topf abkühlen und verwenden Sie ihn nicht für 24 Std. - Gießen Sie Flüssigkeit über dem Mindestmenge-Strich und wählen Sie eine Zubereitungsart aus. - Falls der Fehler bei der Verbindung an der Stromversorgung erscheint, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E2	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

13. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Olla GM Modell H Ovall

Produktreferenz: 02034

1300 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Made in China | Entworfen in Spanien

14. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten.

15. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 96 321 07 28**.

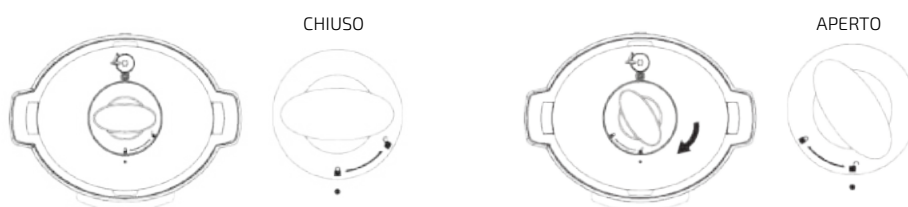
16. KOCHBUCH

Das ist eher eine Bedienungsanleitung mit einer Unzahl Möglichkeiten. Darauf wird jede Zubereitungsart erklärt und 5 Rezepte für jede davon mit verschiedenen Schwierigkeiten. Falls Sie alle Rezepte zubereiten können, können Sie jedes vorstellbare Rezept zubereiten.

3. PRIMA DELL'USO

Seguire i seguenti passaggi per verificare il corretto funzionamento ed effettuare la prima pulizia:

1. Rimuovere tutti gli elementi presenti nell'imballaggio del Modello H Ovall (sia le etichette della vaschetta che la protezione della resistenza collocate tra la vaschetta e la pentola).
2. Verificare il contenuto dell'imballaggio e che non vi siano parti mancanti.
3. Introdurre mezzo litro d'acqua nella vaschetta.
4. Verificare che la valvola di pressione e la valvola di sicurezza siano ben installate e fissate.
5. Chiudere con fermezza il coperchio e posizionarlo premendo leggermente (è importante verificare che sia completamente chiuso).
6. Collocare la valvola centrale in posizione di chiusura.



7. Collegare la pentola alla corrente e premere il tasto Pulizia, subito dopo inizierà il processo che dura 9 minuti.
8. Non toccare il coperchio durante tutto il processo.
9. Una volta terminato il processo, aprire la valvola per depressurizzare la pentola. Evitare il contatto diretto della pelle con il vapore. Girare il coperchio in senso orario per rimuoverlo.
10. Se la pentola non ha presentato errori durante il processo, ciò significa che funziona correttamente.

4. PANNELLO DI CONTROLLO

1. Tasto GM
2. Selettore
3. Tasto Menù
4. Pulsante modalità ECO
5. Tasto Pressione
6. Tasto Programmare ora
7. Tasto Temperatura
8. Tasto Pulizia
9. Indicatore Menù Turbo
10. Indicatore Menù Pressione
11. Indicatore Menù Vapore
12. Indicatore Menù Stufato
13. Indicatore Menù Fuoco Lento
14. Indicatore Menù Sobbollire
15. Indicatore Menù Confit



- | | | |
|--------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| 16. Indicatore Menù Fermentare | 21. Indicatore Menù Piastra | 25. Indicatore Preparazione in |
| 17. Indicatore Menù Pane | 22. Indicatore Menù | processo |
| 18. Indicatore Menù Dolce | Soffriggere | 26. Indicatore Programmazione |
| 19. Indicatore Menù Riso | 23. Indicatore Menù Friggere | 27. Indicatore Preparazione terminata |
| 20. Indicatore Menù Pasta | 24. Indicatore Menù Forno | |

4.1. NAVIGAZIONE

GMDrive

La Olla GM Modello H Ovall dispone di controllo vocale per guidare tutti i passaggi. 6 lingue disponibili: spagnolo, inglese, francese, tedesco, italiano e portoghese. La lingua per difetto è lo spagnolo, se si desidera cambiarlo, premere il tasto ECO per circa 3 secondi e selezionare la lingua con il selettore. Confermare premendo il tasto GM. Se si desidera disattivare il controllo vocale, premere circa 5 secondi il tasto della temperatura e confermare premendo il tasto GM. Ripetere questo processo per tornare ad attivarla.

Programmare l'ora: premere l'icona dell'orologio per configurare l'ora per la quale si desidera programmare il pasto pronto; girare il selettore per stabilire l'ora e premere il tasto GM per fissarla, girare di nuovo il selettore per stabilire i minuti e premere il tasto Menù per selezionare il menù che si desidera realizzare. Non si consiglia di programmare meno di 3 ore.

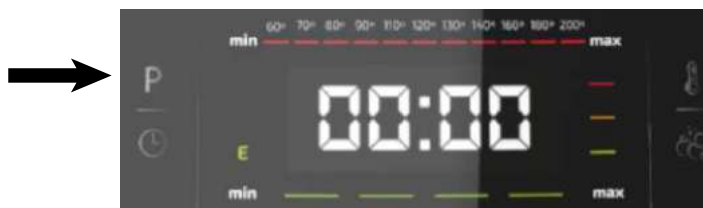
MENÙ: dopo aver configurato l'ora, premere questo tasto e navigare con il selettore per selezionare il menù desiderato.

SELETTORE: girare il selettore per navigare per i differenti menù, aumentare minuti e ore (in senso orario) e diminuirli (in senso antiorario). Suggerimento: se non si desidera programmare l'ora, girare il selettore e scegliere il menù desiderato, in questo modo non sarà necessario premere il tasto Menù.

TEMPERATURA (T°): una volta selezionato il menù, premere il tasto della temperatura per configurarla; sceglierla in base agli ingredienti, menù e ricette. Vi sono menù in cui è possibile configurare la pressione e la temperatura e in altri solo la pressione o la temperatura. Nei menù Sobbollire, Confit e Fermentare è possibile configurare solamente il tempo di cottura.



PRESSIONE (P): questo tasto viene usato per configurare la pressione una volta selezionato il menù. Scegliere la pressione a seconda della ricetta. Per i piatti al cucchiaino, selezionare pressioni molto alte; per stufati di carne dure come vitello, selezionare pressioni alte, per stufati di carne più delicate come pollo o di verdure, pressione media, per piatti asciutti, pressione bassa. Non selezionare la pressione quando si utilizza la pentola con funzione forno, piastra o grill.



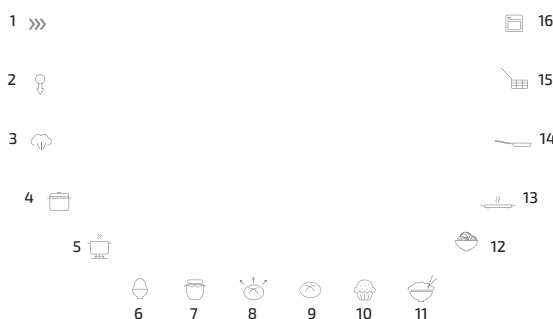
Senza pressione - Bassa - Media - Alta - Molto alta

TASTO GM: La principale funzione di questo tasto è confermare ogni passaggio. Inoltre, serve anche per iniziare funzioni come mantenere caldo e riscaldare; premere il tasto per una o due volte per attivarle. Infine, mantenere premuto per più di un secondo per modificare il tempo di cottura o la programmazione in qualsiasi momento e riavviare il processo.

MODALITÀ ECO: questa funzione permette di risparmiare fino ad un 50% di energia durante la cottura. Inoltre, ripartisce uniformemente la temperatura nella vaschetta, aumentando le sue proprietà antiaderenti e evitando che gli alimenti si attacchino per aumentare la sua durata. È possibile utilizzarla con qualsiasi menù, sempre e quando la temperatura non superi i 140 °C. In caso contrario, si consiglia di attivare la modalità ECO una volta terminato il preriscaldamento e iniziato il tempo di cottura. Usare la modalità ECO per preriscaldare in menù con temperature che superano i 140 °C aumenterà significativamente il tempo di preriscaldamento.

PULIZIA: introdurre 2 bicchieri d'acqua e mezzo di limone nella vaschetta, chiudere il coperchio del Modello H Ovall e verificare che la valvola sia chiusa, premere il tasto della pulizia, la funzione della pulizia si attiverà immediatamente per 9 minuti.

INDICATORI DEI MENÙ: il modello H Ovall è dotato di 16 menù differenti per cucinare tutti i piatti che desideri. Ogni menù viene elaborato ampiamente nel ricettario e nelle 16 video-ricette che è possibile consultare accedendo alla nostra web www.ollasgm.com con i codici QR. Una volta selezionato il menù, configurare, se possibile, la temperatura, la pressione e il tempo di cottura desiderato o segnato dalla ricetta e premere il tasto GM per confermare e iniziare il processo di cottura.



- | | | |
|------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Indicatore Menù Turbo | 3. Indicatore Menù Vapore | 5. Indicatore Menù Fuoco Lento |
| 2. Indicatore Menù Pressione | 4. Indicatore Menù Stufato | 6. Indicatore Menù Sobbollire |

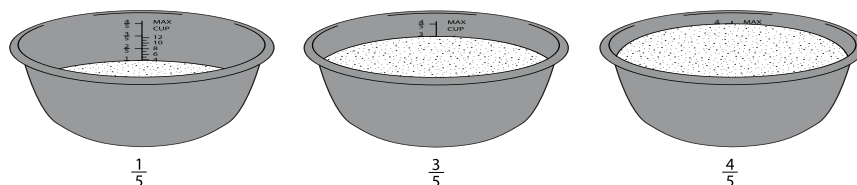
- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| 7. Indicatore Menù Confit | 11. Indicatore Menù Riso | 15. Indicatore Menù Friggere |
| 8. Indicatore Menù Fermentare | 12. Indicatore Menù Pasta | 16. Indicatore Menù Forno |
| 9. Indicatore Menù Pane | 13. Indicatore Menù Piastra | |
| 10. Indicatore Menù Dolce | 14. Indicatore Menù Soffriggere | |

5. INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA CUCINA A PRESSIONE

Tappo diffusore di pressione: collocarlo sopra la valvola a pressione quando si cucina. Girare in senso orario per inserirlo e in senso antiorario per rimuoverlo.

5.1. CAPACITÀ VASCHETTA

- Introdurre sempre quantità adeguate di cibo/liquidi nella vaschetta.
- Non oltrepassare i livelli massimi di capacità della vaschetta.
- Per alimenti che si espandono (riso, legumi, cereali, ecc.) non oltrepassare la metà della sua capacità.
- Verificare di riempire la vaschetta almeno al minimo della sua capacità per evitare danni termici.

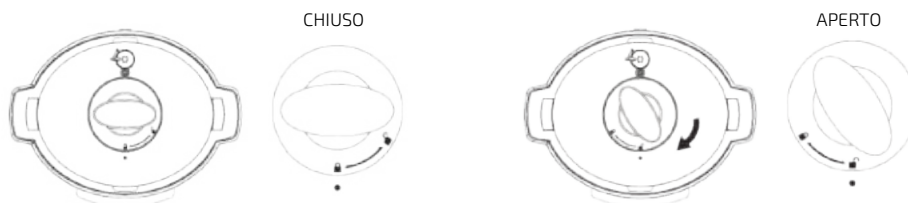


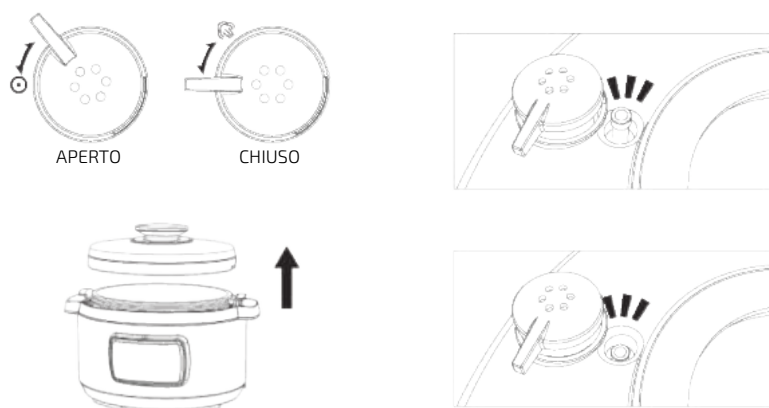
5.2. NON FORZARE IL COPERCHIO ALLA CHIUSURA

- Verificare che l'anello in silicone sia ben inserito nel sottocoperchio.
- Girare il coperchio per aprire e chiudere, non forzare. Dovrà chiudersi e incastrarsi al suo posto al minimo sforzo.
- Se la pentola contiene cibo caldo, potrebbe essere necessario premere leggermente per chiudere il coperchio, dovuto all'effetto della pressione.
- Quando si pulisce la gomma della valvola di sicurezza, prestare particolare attenzione a collocarla correttamente. Consultare il video dimostrativo nel nostro canale Youtube di Ollas GM.

5.3. NON FORZARE IL COPERCHIO QUANDO SI APRE

- Se si cucina a pressione, aprire la valvola con l'aiuto di uno strofinaccio o utensile da cucina, evitando il contatto diretto con il vapore prima di aprire il coperchio, in caso contrario risulterà facile. Ricordarsi di aprire in senso orario.





5.4. PREPARAZIONE DEL MODELLO H OVALL

- Aprire il coperchio girando in senso orario.
- Lavare il coperchio e l'aro in silicone con acqua calda e sapone, asciugare successivamente.
- L'anello in silicone è reversibile, verificare che sia collocato in posizione corretta.
- Il coperchio ha solo una posizione e deve essere collocato in posizione corretta. Qualora non fosse chiuso correttamente, potrebbe prendere pressione e il cibo potrebbe traboccare dai lati della pentola.
- Pulire la vaschetta in ceramica sia collocata correttamente prima di continuare.
- Verificare che il voltaggio della rete elettrica coincida con quello indicato sull'etichetta collocata nella parte posteriore del prodotto.
- Connettere la pentola alla presa della corrente. La pentola si metterà in funzionamento, fissare le configurazioni secondo le sue preferenze.

6. COME CUCINARE

Cucinare con il nuovo robot da cucina Modello H Ovall è molto semplice. È necessario introdurre gli ingredienti, se si desidera, selezionare l'ora per mangiare e programmare secondo il ricettario. Il suo robot da cucina preparerà il pasto appena preparato per l'ora programmata o una volta terminato il processo nel caso in cui non sia stata programmata.

Di seguito, le spiegheremo come cucinare con robot da cucina Modello H Ovall. Innanzitutto, aprire il coperchio girandolo in senso orario fino al limite e mi alzerà. In seguito, introdurre tutti gli ingredienti nella vaschetta e qualora necessario, uno degli accessori, così come indicato nel ricettario. All'interno della vaschetta sono presenti indicatori di limite che, nel caso della pressione (nello specifico alta pressione), non devono oltrepassare la linea massima da nessun tipo di liquido e devono arrivare al limite minimo per evitare danni termici. Nel caso di utilizzare il coperchio, prima di cominciare a cucinare, verificare che sia chiuso bene.

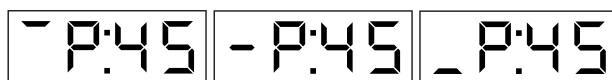
Successivamente, selezionare il menù seguendo il ricettario. Una volta selezionato il menù, verrà fissato il tempo di cottura (indicato nel ricettario in ogni ricetta). Per far ciò, useremo il selettore, che incrementa di 1 in 1 i minuti di cottura da 1 girando in senso orario, diminuendo il tempo girando in senso antiorario. Per ottenere un risultato ottimale, consigliamo di seguire i tempi suggeriti nel ricettario e di aumentare o diminuire a piacimento il tempo.

In caso di errore al selezionare, mantenere premuto il tasto GM e cominciare di nuovo.

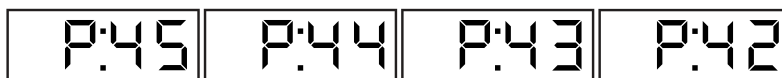
Una volta stabilito il tempo di cottura, selezionare il livello di pressione che si desidera selezionare attraverso il tasto. Non si cucina con pressione con i menù Forno, Fuoco lento, Friggere, Soffriggere, Dolce, Pane, Fermentare, Confit, Sobbollire e Piastra. Non è possibile selezionarla ma si potrà configurare la temperatura a piacere. Si consiglia che in questi menù venga lasciata la valvola aperta o il anche il coperchio per ottenere un migliore risultato.

Successivamente, così come suggerisce la guida vocale, premere il tasto della temperatura per configurarla in caso necessario. È possibile configurare la temperatura in qualsiasi momento durante il processo di cottura. Nel caso in cui si potesse solamente configurare la pressione, è possibile farlo premendo il tasto di pressione durante la cottura.

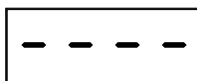
Una volta selezionato il menù, il tempo, la pressione e la temperatura (qualora necessario), premere il tasto GM per far cominciare il processo di cottura e il robot da cucina Modello H Ovall inizierà a cucinare. La prima fase è la localizzazione automatica degli alimenti e il preriscaldamento, dato che viene selezionato il tempo reale di cottura.



La pentola programmabile Modello H Ovall localizza la quantità di alimenti che cucina, solo dovrà programmare il tempo indicato nella ricetta senza limiti di quantità. Durante questo processo compariranno nel display una serie di trattini in movimento, una volta terminato questo processo verrà mostrato il tempo di cottura selezionato e si effettuerà un conto alla rovescia, scollegandosi per ogni minuto trascorso da quello programmato in origine.



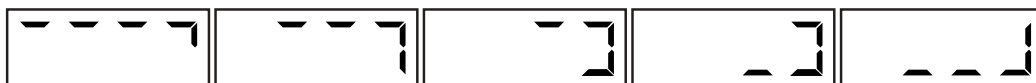
Verrà avvisato al termine della cottura da un messaggio vocale: "il pasto è pronto", da quel momento, sempre e quando venga scelto un menù con una temperatura di cottura superiore a 80 °C, si conatterà la funzione caldo in modo indefinito (ad eccezione di Fermentare, Confit e Sobbollire) e avvertito con la frase: "il pasto si mantiene caldo". La pentola manterrà il pasto caldo fino al momento di servirlo.



Inoltre, è possibile attivare questa funzione quando si desidera premendo il tasto GM in qualsiasi momento, si cancellerà solamente premendo il tasto GM per più di 1 secondo.



È possibile riscaldare senza cucinare ulteriormente, premendo il tasto GM per 2 volte.



Per aprire il coperchio, è necessario verificare che non ci sia pressione all'interno della pentola spostando la valvola di pressione in posizione aperta mediante il selettore di posizione (non è possibile aprire il coperchio in un altro modo). La pentola eliminerà tutto il vapore contenuto al suo interno. Non toccare le parti metalliche della pentola mentre si cucina o appena terminato di cucinare.

7. COME PROGRAMMARE IL PASTO AD UN'ORA DETERMINATA

Quando si accende la pentola, il controllo vocale suggerirà un menù per cucinare al momento o programmare l'ora del pasto. L'ora può essere configurata in modo differente rispetto ai modelli precedenti. In primo luogo e una volta premuto il tasto verrà selezionato tra quante ore desideriamo il pasto pronto e premere il tasto GM per confermare. Se si vuol configurare anche i minuti, verranno selezionati una volta fissate le ore, per far ciò girare il selettore configurando minuto per minuto fino a un limite di 24 ore. Successivamente, stabilire il menù, il tempo di cottura, la temperatura e la pressione come descritto nella sezione precedente. Infine, premere il tasto GM per fissare la programmazione.

La pentola calcola automaticamente quando deve cominciare per terminare la cottura pronta all'ora programmata. Nel caso in cui la cottura sia superiore rispetto al tempo fino all'ora fissata, la pentola comincerà automaticamente il processo di cottura per avvicinarsi il più possibile all'ora preconfigurata.

Nel caso in cui la pentola venisse programmata dentro almeno 3 ore, inizierebbe a cucinare immediatamente e manterrebbe il pasto caldo fino all'ora di mangiare, conservando le sue proprietà e preservando il sapore. Il modello H Ovall è dotato della memoria EPROM, se mentre si cucina o si è in attesa si producesse un'interruzione della corrente, la pentola ricorderà la programmazione e una volta tornata la corrente continuerà con il processo di cottura.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Tutte le parti e componenti del prodotto che entrano a contatto con alimenti devono lavarsi dopo ogni uso.
- Ritirare la valvola di pressione e la valvola di sicurezza e pulire il coperchio con cura.
- Utilizzare uno strofinaccio umido, acqua e sapone per pulire l'interno del prodotto e risciacquare.
- Asciugare a fondo con uno strofinaccio.
- Non tentare di riparare la olla per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Pulire l'anello di sigillo in silicone dopo ogni uso. Per far ciò, ritirarlo dal coperchio e lavarlo separatamente con acqua e sapone. Successivamente, risciacquare con acqua e asciugare con uno strofinaccio asciutto.
- Ritirare la vaschetta e lavarla con acqua e sapone. Successivamente, risciacquare con acqua e asciugare con uno strofinaccio asciutto.

Avviso: La vaschetta è lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarla a mano per mantenere il rivestimento in migliori condizioni durante più tempo.

- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie esterna del prodotto.

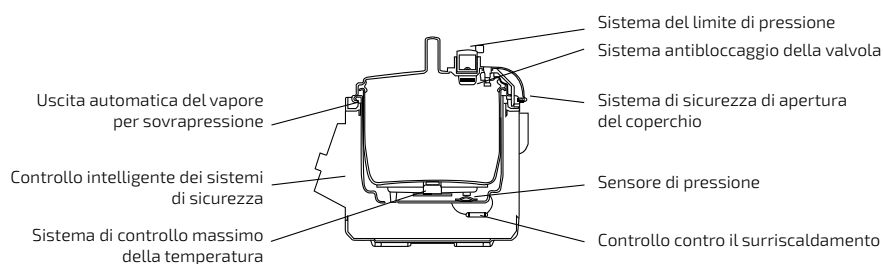
- Non utilizzare pagliette, polveri o prodotti di pulizia abrasivi per pulire il prodotto.
- Non sommergere la copertura esterna del prodotto nè il suo cavo di alimentazione in acqua nè in altri liquidi.
- Pulire la base del prodotto con uno strofinaccio asciutto e morbido.

DOPO LA PULIZIA:

- Verificare di collocare di nuovo correttamente l'anello di sigillo in silicone.
- Verificare la pressione e le valvole e assicurarsi che funzionino correttamente.
- Prima di utilizzare il prodotto verificare che tutte le componenti siano installate correttamente al suo posto e che siano completamente asciutte.

9. SICUREZZA

Il robot da cucina Modello H Ovall è un prodotto rivoluzionario in quanto a sistemi di sicurezza. Dispone di 14 sistemi che agiscono simultaneamente e che garantiscono il funzionamento della pentola. Il sistema esclusivo della valvola di sicurezza impedisce l'apertura del robot quando è presente pressione al suo interno, di conseguenza per poter aprire o chiudere la pentola, è fondamentale eliminare il vapore al suo interno collocando la valvola di pressione in posizione di apertura.



10. ACCESSORI



BICCHIERE DOSATORE. Riferimento di misurazione per le ricette. Quando una ricetta indica una misurazione, si riferisce a un bicchiere dosatore.

GRIGLIA. Viene utilizzata per infornare. Viene collocata all'interno della vaschetta e gli alimenti che verranno infornati devono essere collocati sopra la griglia. Viene collocata all'interno della vaschetta e gli alimenti che verranno infornati devono essere collocati sopra la griglia.

CUCCHIAIO. Fabbricato con un materiale non corrosivo ideale per superfici antiaderenti. Non utilizzare utensili corrosivi su superfici antiaderenti della pentola programmabile.

CESTELLO. Si utilizza per friggere e come teglia.

Accessori optional

Visitate la nostra web www.storeollasgm.com per acquistare vaschette extra, coperchio-forno, borsa da viaggio o accessori di ricambio.

11. OLLAS GM COMMUNITY

Nella nostra web è possibile trovare ricette e consigli per l'uso per il massimo beneficio della Olla GM Modello H Ovall con informazioni su tutte le novità. Consigliamo di iscriversi alla Newsletter e seguirci sui social network per essere sempre aggiornati sulle ultime novità e benefici esclusivi per i membri della Ollas GM community.



12. RISOLUZIONE DI PROBLEMI

ANOMALIA	SOLUZIONE
La pentola non raggiunge pressione Osservazioni: le pentole GM possono cucinare con pressione quando le condizioni lo richiedono. Ciò dipende da vari fattori, quantità di liquidi, solidi, olio nella vaschetta, temperatura ambiente e temperatura interna. Non confondere il prendere pressione con il cucinare e corretto funzionamento. Se la pentola ha scaldato e cucinato nel tempo selezionato funziona correttamente e non si può determinare che esista un errore.	- Verificare che il sottocoperchio e l'anello in silicone siano collocati correttamente. - Verificare che la valvola di pressione sia in posizione di chiusura. - Verificare che la valvola di sicurezza siano collocata correttamente. - Premere in modo deciso il coperchio dopo aver girato per chiudere. - Aggiungere 1 l d'acqua, selezionare il menù Pressione, 20 minuti, pressione media, 200 °C e cucinare. Ripetere lo stesso procedimento con i menù Vapore e Pressione. Se prende pressione la pentola funziona correttamente. - Per far sì che la pentola prenda pressione, la temperatura selezionata deve essere superiore a 130 °C e contenere sufficiente liquido nella vaschetta. - Le gomme sono in cattivo stato, sostituirle.
La pentola non si accende	- Verificare che il cavo di alimentazione sia collocato nella pentola. - Provare con un'altra presa. - Provare un altro cavo (i computer hanno lo stesso).
È possibile aprire la pentola mentre si cucina?	Quando la pentola non abbia raggiunto la pressione, anche se non è consigliabile perché perde vapore.
Errore E1 nel display digitale	Errore di circuito. Contattare il SAT.
La pentola non parla	Consultare la sezione 4.1 e verificare la configurazione. Se il problema persiste contattare il SAT.
La pentola fa un conto alla rovescia del tempo non appena programmata (+ 3 ore) o selezionando il menù.	Consultare la sezione 7 e verificare la configurazione. Se il problema persiste contattare il SAT.
La pentola non scalda	Aggiungere 1 l d'acqua e selezionare il menù forno a 200 °C per 10 minuti.
Errore E4 nel display digitale	- Consultare la sezione 6 e verificare gli stati di cottura della pentola. - Il termostato di pressione dà errore. Contattare il SAT.
Errore E3 nel display digitale	- Surriscaldamento. Lasciare raffreddare la pentola senza uso almeno 24 h. - Aggiungere liquido sempre al di sopra dell'indicatore minimo della vaschetta e selezionare un menù. - Se l'errore compare al momento di collegare la macchina alla presa della corrente, contattare il SAT.
Errore E2 nel display digitale	Contattare il SAT.

13. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Olla GM Modello H Ovall

Riferimento del prodotto: 02034

1300 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Made in China | Progettato in Spagna

14. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi nel gettare questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

15. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva e s'invia la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, così come indicato in questo manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desidera avere informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 321 07 28**.

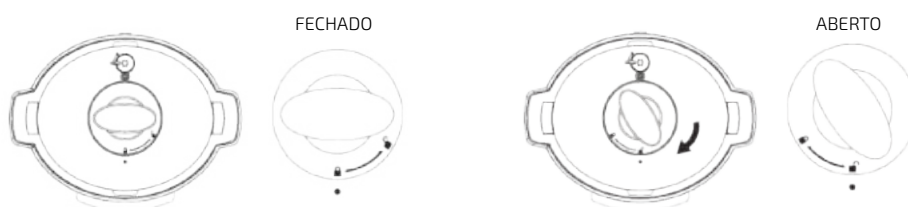
16. RICETTARIO

Più che un ricettario è un manuale per imparare a cucinare con la Olla GM, con un'infinità di possibilità, andare a pagina 83 per consultarlo. È presente una descrizione di ogni menù con 5 ricette per ognuno di esse con 5 livelli di difficoltà differenti. Praticando tutte le ricette incluse è possibile cucinare qualsiasi piatto si desidera. Inoltre, scaricando l'App di codici QR è possibile ottenere 16 video-ricette extra leggendo i codici del ricettario.

3. ANTES DE USAR

Siga os seguintes passos para verificar o correto funcionamento e fazer a primeira limpeza:

1. Tire todos os elementos da embalagem presentes (tanto os autocolantes da tigela e válvula como o protetor da resistência situado entre a tigela e a panela).
2. Verifique o conteúdo da embalagem e certifique-se de que não falta nada.
3. Introduza meio litro de água na tigela.
4. Certifique-se de que a válvula de pressão e a válvula de segurança estão bem instaladas e fixas.
5. Feche a tampa com firmeza e encaixe pressionando ligeiramente (isto é muito importante já que em muitos casos parece que a tampa está completamente fechada, mas não está).
6. Coloque a válvula na posição fechada.



7. Conecte a panela à corrente elétrica e pressione o botão de limpeza; imediatamente depois começará o processo que dura 9 minutos.
8. Não toque na tampa durante todo o processo.
9. Uma vez finalizado o processo, abrimos a válvula e despressurizamos a panela. Evite o contacto direto da pele com o vapor. Gire a tampa no sentido horário para a tirar.
10. Se a panela não apresentar nenhum erro durante este processo, funcionará corretamente.

4. PAINEL DE CONTROLO

1. Botão GM
2. Seletor
3. Menu
4. Botão modo Eco
5. Pressão
6. Programar hora
7. Temperatura
8. Limpeza
9. Indicador Menu Turbo
10. Indicador Menu Pressão
11. Indicador Menu Vapor
12. Indicador Menu Guisado
13. Indicador Menu Fogo Lento
14. Indicador Menu Escalfar
15. Indicador Menu Confitar



- | | | |
|------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 16. Indicador Menu Fermentar | 21. Indicador Menu Prancha | processo |
| 17. Indicador Menu Pão | 22. Indicador Menu Refogar | 26. Indicador Programação |
| 18. Indicador Menu Sobremesa | 23. Indicador Menu Fritar | 27. Indicador Preparação |
| 19. Indicador Menu Arroz | 24. Indicador Menu Forno | Finalizada |
| 20. Indicador Menu Massa | 25. Indicador Preparação em | |

4.1. NAVEGAÇÃO **GMDrive**

A panela Olla GM Modelo H Ovall dispõe de mensagens de voz para guiar todos os seus passos. Há 6 idiomas disponíveis: espanhol, inglês, francês, português, alemão e italiano. O idioma por defeito é o espanhol, se deseja mudar, pressione o botão ECO  uns 3 segundos e selecione o idioma com o seletor. Confirme pressionando o botão GM. Se quiser desativar as mensagens por voz, pressione uns 5 segundos o botão de temperatura  e confirme pressionando o botão GM. Repita este processo para voltar a ativar.

PROGRAMAR HORA: pressione o ícone de relógio para ajustar a hora a que quer que a comida esteja preparada; gire o seletor para estabelecer a hora e pressione o botão GM para a guardar, gire o seletor para estabelecer os minutos e pressione o botão Menu para selecionar o menu a realizar. Não aconselhamos programar menos de 3 horas.

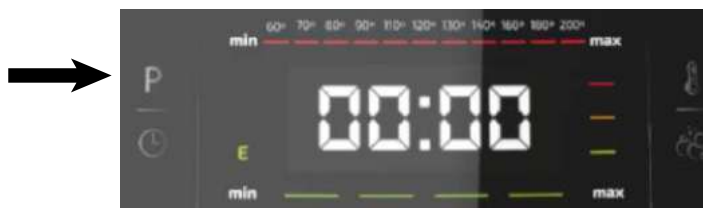
MENU: depois de configurar a hora, pressione este botão e navegue com o seletor para selecionar o menu desejado.

SELETOR: gire o seletor para navegar os diferentes menus, aumentar os minutos e horas (no sentido horário) e diminuir (no sentido contrário ao horário). Sugestão: se não quiser programar a hora, gire o seletor e escolha o menu desejado, dessa forma não terá de pressionar o botão Menu.

TEMPERATURA (T°)  : uma vez selecionado o menu, pressione o botão de temperatura para a ajustar, escolha com base aos ingredientes, menus e receitas. Há menus nos quais poderá configurar a pressão e a temperatura e noutros só poderá configurar a temperatura. Nos menus Escalfar, Confitar e Fermentar só poderá ajustar o tempo de cocção.



PRESSÃO P : este botão é usado para ajustar a pressão uma vez selecionado o menu. Escolha a pressão segundo a receita. Para os pratos de colher, selecione pressões muito altas, para guisados de carnes duras como de vaca, selecione pressões altas; para guisados de carnes mais delicadas como frango ou legumes, pressão média e para pratos secos, pressão baixa. Não selecione pressão quando utilizar a panela com função forno, prancha ou grill.



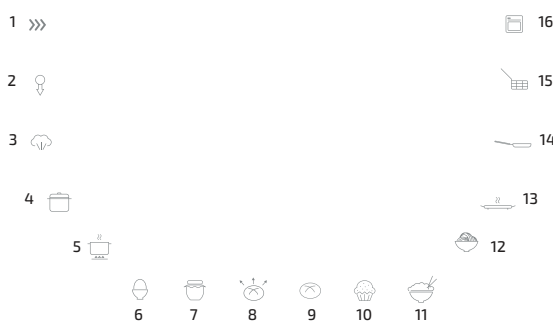
Sem pressão - Baixa - Média - Alta - Muito Alta

BOTÃO GM: a principal função deste botão é confirmar cada passo. Além do mais, também servirá para iniciar as funções de manter quente e aquecer; pressione o botão uma ou duas vezes respectivamente para as ativar. Por último, mantenha pressionado durante mais de um segundo para modificar o tempo de cocção ou a programação em qualquer momento e reiniciar o processo.

MODO ECO : esta função permite poupar até 50% de energia durante o processo de cocção. Além do mais, distribui uniformemente a temperatura na tigela, o que aumenta as suas propriedades antiaderentes e evita que os alimentos se agarrem. Pode ser utilizado com qualquer menu, sempre e quando a temperatura não supere os 140 °C. Em caso contrário, é aconselhável ativar no modo Eco uma vez finalizado o pré-aquecimento e iniciado o tempo de cocção. Usar modo Eco para pré aquecer em menus com temperaturas que superem os 140 °C aumentará significativamente o tempo de pré-aquecimento.

LIMPEZA: introduza 2 copos de água e meio limão na tigela, feche a tampa da Modelo H Ovall e verifique que a válvula está fechada, pressione o botão limpeza, a função limpeza começará imediatamente durante 9 minutos.

INDICADORES DE MENUS: a Modelo H Ovall conta com 16 menus diferentes para que possa cozinhar todos os pratos que possa imaginar. Cada menu é desenvolvido de forma ampla no livro de receitas e nas 16 vídeo-receitas que poderá consultar acedendo na nossa página web www.storeollasgm.com. Uma vez selecionado o menu, ajuste se for possível, a temperatura, a pressão e o tempo de cocção desejado ou marcado pela receita e pressione o botão GM para confirmar e iniciar o processo de cocção.



- | | | |
|---------------------------|---------------------------|------------------------------|
| 1. Indicador Menu Turbo | 3. Indicador menu Vapor | 5. Indicador Menu Fogo Lento |
| 2. Indicador Menu Pressão | 4. Indicador Menu Guisado | 6. Indicador Menu Escalfar |

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 7. Indicador Menu Confitar | 11. Indicador Menu Arroz | 15. Indicador Menu Fritar |
| 8. Indicador Menu Fermentar | 12. Indicador Menu Massa | 16. Indicador Menu Forno |
| 9. Indicador Menu Pão | 13. Indicador Menu Prancha | |
| 10. Indicador Menu Sobrecozimento | 14. Indicador Menu Refogar | |

5. INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE COZÇÃO A PRESSÃO

Tampa difusora de pressão: coloque sobre a válvula de pressão sempre que cozinhar. Gire no sentido horário para colocar e no sentido contrário para tirar.

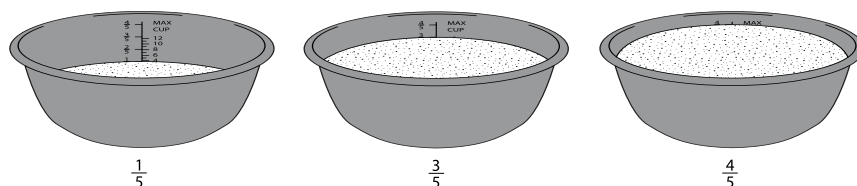
5.1. CAPACIDADE DA TIGELA

Ponha sempre as quantidades adequadas de comida/líquidos na tigela.

Nunca ultrapasse os níveis máximos da capacidade da tigela.

Para alimentos que se expandem (arroz, legumes, cereais, etc) não ultrapasse a metade da sua capacidade.

Certifique-se de encher a tigela pelo menos no mínimo da sua capacidade para evitar danos térmicos.



5.2. NÃO FORÇAR A TAMPÃO AO FECHAR

Certifique-se de que o aro de silicone está bem posto na tampa interior.

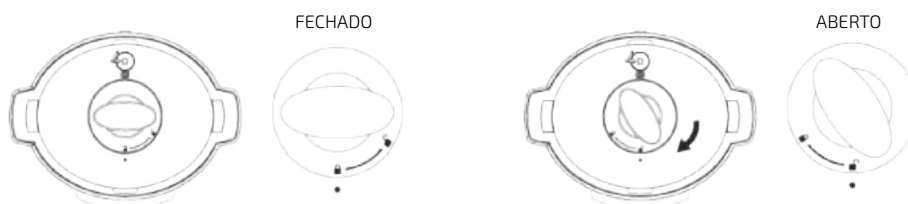
Gire a tampa para abrir e fechar, não a force. Deverá fechar e encaixar no seu lugar com o mínimo de esforço.

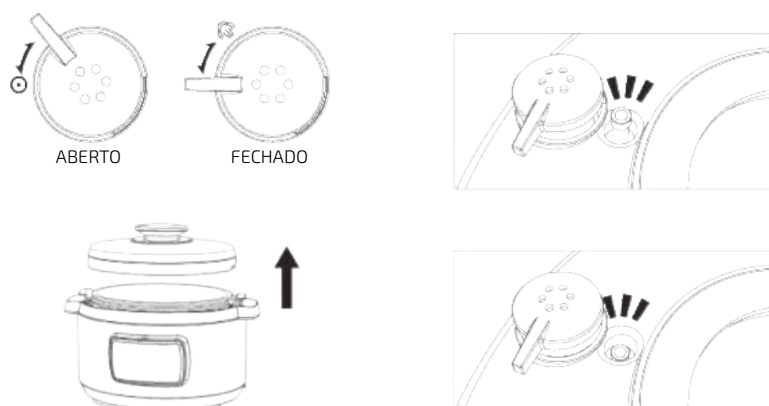
Se a panela contém comida quente, poderá ser necessário pressionar ligeiramente para fechar a tampa, devido ao efeito da pressão.

Quando limpar a borracha da válvula de segurança, tenha especial atenção ao voltar a colocar corretamente. Consulte o vídeo esclarecedor no nosso canal de YouTube de Ollas GM.

5.3. NÃO FORÇAR A TAMPÃO AO ABRIR

Se cozinhou a pressão, abra a válvula com a ajuda de um pano ou utensílio de cozinha, evitando o contacto com o vapor antes de abrir a tampa, caso contrário, será difícil. Lembre-se de que se abre no sentido horário.





5.4. PREPARAÇÃO DA MODELO H OVAL

Abra a tampa girando no sentido horário.

Lave a tampa e o aro de silicone com água quente e sabão e seque posteriormente.

O aro de silicone é reversível, certifique-se de que está bem colocado.

A tampa só tem uma posição e deve ser posta na posição correta. Se não estiver bem fechada, a comida transbordará.

Limpe a tigela e certifique-se de que tudo está em contacto corretamente.

Verifique que o depósito de restos situado na parte posterior da panela está no seu lugar.

Conecte a panela à corrente elétrica. A panela começará a funcionar, fixe os ajustes segundo as suas preferências.

6. COMO COZINHAR

Cozinhar com o seu novo robot de cozinha Modelo H Oval é muito fácil. Só terá que introduzir os ingredientes, selecionar a hora de comer e programar segundo a receita. O seu robot de cozinha preparará a comida recém feita à hora programada ou quando finalizar o processo em caso de não ter programado uma hora concreta.

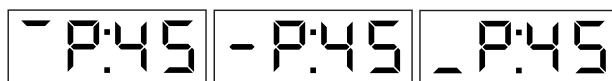
A seguir, ajudamos-lhe a como programar o seu robot de cozinha Modelo H Oval. Em primeiro lugar, abra a tampa ao máximo, girando no sentido horário. Depois, introduza todos os ingredientes na tigela e se for necessário, algum dos acessórios, tal e como indicar na receita. No interior da tigela existem umas marcas que em caso de pressão (em especial alta pressão), não devem ser ultrapassadas do nível máximo por nenhum tipo de líquido, e devem chegar ao limite mínimo para evitar danos térmicos. Em caso de utilizar a tampa, antes de começar a cozinhar, verifique que está bem fechada.

A seguir, selecione o menu seguindo a receita. Uma vez seleccionando o menu, fixaremos o tempo de cocção (refletido para cada receita). Para isso, usaremos o seletor, que aumenta de 1 em 1 os minutos de cocção desde 1 girando no sentido horário e diminui o tempo girando no sentido contrário ao horário. Para um bom resultado, recomendamos que siga os tempos marcados nas receitas e em caso de que não sejam completamente do seu agrado, aumente ou diminua o tempo para que a comida fique ao seu gosto. Se durante estes processos se engana de função, só terá de manter pressionado o botão GM e começar outra vez.

Uma vez tenha estabelecido o tempo de cocção, deverá selecionar o nível de pressão à que deseja cozinhar mediante o botão. Os menus Forno, Fogo lento, Fritar, Refogar, Sobremesa, Pão, Fermentar, Confitar, Escalfar e Prancha não se cozinham com pressão, mas poderá configurar a temperatura ao seu gosto. Aconselhamos que nestes menus deixe aberta a válvula ou inclusive a tampa para obter um melhor resultado.

Posteriormente, tal e como sugere a guia por voz, pressione o botão de temperatura para a ajustar se for necessário. A temperatura pode ser ajustada em qualquer momento durante o processo de cocção. Em caso de que só poder ajustar a pressão, poderá fazê-lo pressionando o botão de pressão durante a cocção.

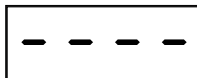
Uma vez selecionado o menu, o tempo, a pressão e a temperatura (se for necessário), pressionaremos o botão GM para que comece o processo de cocção e o seu robot de cozinha Modelo H Ovall começará a cozinhar por si. A primeira fase é a deteção automática dos alimentos e o pré-aquecimento, já que o que selecionar é o tempo real de cocção.



A panela programável Modelo H Ovall deteta a quantidade de alimentos que cozinha, pelo que só deverá programar o tempo marcado na receita sem ter em conta se será para uma ou para dez pessoas. Durante este processo aparecerão no ecrã uma série de traços em movimento, enquanto tenha finalizado este processo, se mostrará o tempo de cocção selecionado e se realizará uma contagem decrescente, descontando cada minuto passado do tempo originalmente programado.



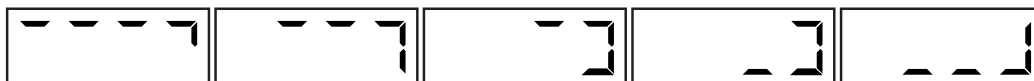
Saberá que a panela Modelo H Ovall acabou de cozinhar porque será avisado por voz: "a comida está pronta", desde este momento, sempre e quando tenha escolhido um menu com uma temperatura de cocção superior a 80 °C, se conectará a função quente de maneira indefinida (exceto em Fermentar, Confitar e Escalfar) e será avisado ao escutar a frase: "a comida mantém-se quente". A panela manterá a comida quente até ao momento em que decida comer.



Além do mais, poderá ativar esta função sempre que desejar pressionando o botão GM em qualquer momento, só se cancelará pressionando o botão GM mais de 1 segundo.



Também pode aquecer sem cozinhar, pressionando o botão GM duas vezes.





Para abrir a tampa, deverá garantir de que não há pressão no interior da panela, deslocando a válvula de pressão na posição aberta mediante o seletor de posição (de outro modo não poderá abrir a tampa). A panela expulsará todo o vapor que tenha no seu interior. Nunca toque nas partes metálicas da panela enquanto estiver a cozinhar ou logo a seguir de acabar de cozinhar.

7. COMO PROGRAMAR A COMIDA PARA UMA HORA DETERMINADA

Sempre que ligar a panela, o controlo por voz surgirá um menu para cozinhar no momento ou programar a hora de comer para mais tarde. A hora de comer se ajusta de forma diferente aos anteriores modelos. Em primeiro lugar e uma vez pressionando o botão, selecionamos dentro de quantas horas queremos a comida pronta e pressionamos o botão GM para confirmar. Se queremos configurar também os minutos, selecionamos uma vez fixa a hora, para isso, giramos o seletor ajustando de minuto em minuto até um limite de 24 horas. Posteriormente, estabeleça o menu, o tempo de cocção, a temperatura e a pressão, como se descreve no apartado anterior. Por fim, pressione o botão GM para fixar a programação.

A panela calcula automaticamente quando tem de começar a cozinhar para que a comida esteja recém cozinhada à hora programada. Em caso de que o tempo de cocção seja maior que o tempo da hora programada para comer, a panela começará a cozinhar automaticamente o processo de cocção para que se aproxime ao máximo à hora configurada.

Se programa a panela para dentro de menos de 3 horas, esta começaria a cozinhar imediatamente e manteria a comida quente até à hora de comer programada, conservando todas as propriedades e sabor. A Modelo H Ovall conta com uma memória EPROM, se enquanto cozinha ou está em espera, se produz um corte de energia, a panela recordará a sua programação e enquanto voltar a corrente, prosseguirá com o processo de cocção.

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Todas as partes e os componentes do produto que entrem em contacto com alimentos devem ser valadas depois de cada uso.
- Retire a válvula de pressão e a válvula de segurança que se encontra ao lado e limpe a tampa cuidadosamente.
- Utilize um pano húmido, água e sabão para limpar o interior do produto e depois enxague.
- Seque a fundo com um pano.
- Não tente reparar a fritadeira por conta própria. Contacte com o SAT oficial de Cecotec.
- Limpe o aro de selado de silicone depois de cada uso. Para isso, retire a tampa e lave por separado com água e sabão. Depois, enxague com água e seque com um pano seco.
- Retire a tigela e lave com água e sabão. Depois, enxague com água e seque com um pano seco.

Aviso: a tigela está apta para a máquina da louça mas recomendamos lavar a mão para manter o seu revestimento em boas condições durante mais tempo.

- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície exterior do produto.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos ou químicos para limpar o produto.
- Não submerja a carcaça exterior do produto nem o seu cabo de alimentação em água nem em nenhum outro líquido.

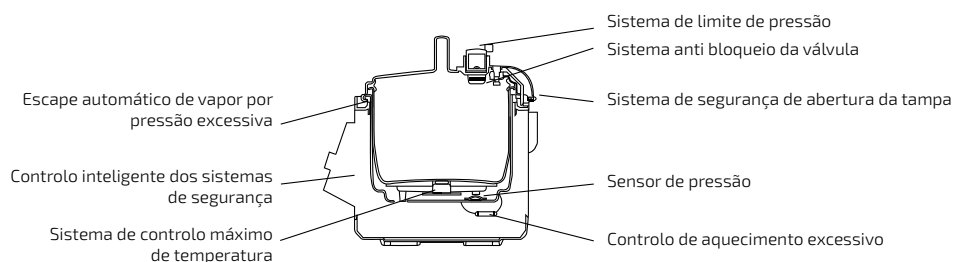
- Limpe a base do produto com um pano seco e suave.

DESPÓS DA LIMPEZA:

- Certifique-se de colocar o aro de selado de silicone corretamente outra vez na sua posição correta.
- Verifique a pressão e as válvulas e certifique-se de que funcionam corretamente.
- Certifique-se de que todos os componentes estão instalados devidamente no seu lugar e de que estão completamente secos antes de voltar a utilizar o produto.

9. SEGURANÇA

O robot de cozinha Modelo H Oval é um produto revolucionário no que diz respeito a sistemas de segurança. Dispõe de 14 sistemas entrelaçados que atuam simultaneamente e que tornam impossível que aconteça alguma falha. O sistema exclusivo da válvula de segurança impede a abertura do robot sempre e quando tenha pressão no seu interior, pelo que para poder abrir ou fechar a panela, é fundamental que eliminemos o vapor que tenha no interior colocando a válvula de pressão na posição aberta.



10. COMPLEMENTOS



COPO DOSEADOR. Referência de medida para receitas. Quando uma receita indicar uma medida, refere-se ao copo doseador.

GRELHA. Utiliza-se para função de forno quando a receita indicar. Coloca-se no interior da tigela e os alimentos que queira "levar ao forno" são colocados sobre esta. Também se usa para cozinhar a vapor, neste caso, terá de pôr no interior da tigela pelo menos 2 medidas de água e os alimentos sobre a grelha.

COLHER. Fabricada com um material não corrosivo ideal para trabalhar sobre superfícies antiaderentes. Não utilize utensílios corrosivos sobre as superfícies antiaderentes desta panela.

CESTO. É usado para fritar e também pode ser usado como bandeja de forno.

Acessórios opcionais

Visite a nossa web www.storeollasgm.com para adquirir tigelas extra, cabeçal de forno, a bolsa de transporte ou outros acessórios.

11. COMUNIDADE DE OLLAS GM

Na nossa web www.storeollasgm.com encontrará mais receitas e conselhos de uso para tirar ao máximo partido da sua panela Modelo H Ovall e informações sobre novidades. Também lhe aconselhamos a que se registre à nossa Newsletter e seguir-nos nas nossas redes sociais para estar atualizada e beneficiar de vantagens exclusivas para os membros da comunidade de Ollas GM.



12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ANOMALIA	SOLUÇÃO
A panela não alcança pressão Observações: as panelas GM podem trabalhar com pressão sempre e quando as condições requeiram. Isto depende de vários fatores, quantidade de líquidos, sólidos, azeite na tigela, além de temperatura ambiental e temperatura dos conteúdos. Não se pode confundir que ganhe pressão ou não com o facto de que cozinhe e funcione corretamente. Se a panela aqueceu e cozinhou no tempo selecionado funciona corretamente e não se pode determinar que exista erro.	- Verifique que a tampa inferior e o aro de silicone estão corretamente colocados. - Verifique que válvula de pressão está fechada. - Verifique que a válvula de segurança está corretamente colocada. - Pressione a tampa com força depois de girar para fechar. - Adicione 1L de água, selecione Menu Pressão, 20 minutos, pressão média, 200 °C e cozinhar. Faça isto também com os Menus Vapor e Pressão. Se ganhar pressão a panela funciona corretamente. - Para que a panela ganhe pressão, a temperatura selecionada deve ser superior a 130 °C e ter suficiente líquido na tigela. - As borrachas estão em mau estado, substitua.
A panela não se liga	- Verifique que o cabo de alimentação está bem colocado na panela. - Tente noutra tomada. - Tente outro cabo.
É possível abrir a panela enquanto se cozinha?	Sempre e quando a panela não tenha alcançado pressão, ainda que não aconselhamos porque perde vapor.
Erro E1 no ecrã digital	Falha de circuito. Contacte com o nosso Serviço de Assistência Técnica (SAT).
A panela não fala	Consulte o apartado 4.1. e verifique a configuração. Se o problema persiste, contacte com o SAT.
A panela desconta o tempo logo a seguir a programar (+ de 3 horas) ou logo a seguir de selecionar o Menu	Consulte o apartado. 7 e verifique a configuração. Se o problema persiste contacte com o SAT.
A panela não aquece	Ponha 1L de água e selecione o Menu forno a 200 °C, 10 minutos.
Erro E4 no ecrã digital	- Consulte o apartado. 6 e verifique os estados de cocção da panela. - O pressostato falha. Contacte com o SAT.
Erro E3 no ecrã digital	- Aquecimento excessivo. Deixe arrefecer a panela sem uso pelo menos 24 h. - Adicione líquido sempre acima do marcador mínimo da tigela e selecione um Menu. - Se o erro aparece assim que conectar a panela à corrente elétrica, contacte com o SAT.
Erro E2 no ecrã digital	Contacte com o SAT.

13. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Olla GM Modelo H Ovall

Referência: 02034

1300 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Made in China | Desenhado em Espanha

14. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descartar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria. Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de descartar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

15. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções. A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso por parte do usuário o serviço de garantia não se fará responsável da reparação.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone : **+34 96 321 07 28**.

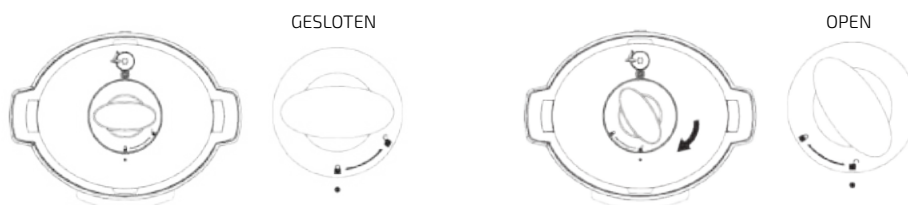
16. RECEITAS

Mais do que um livro de receitas, é um manual para que aprenda a cozinhar com a sua penela de GM, com infinitas possibilidades. Explicaremos cada menu e oferecemos 5 receitas por cada um deles, com 5 níveis de diferentes dificuldades. Se executar todas e cada uma das receitas incluídas, será capaz de cozinhar qualquer prato que imaginar. Além do mais, 16 vídeo-receitas extra.

3. VOOR GEBRUIK

Volg de onderstaande stappen om de juiste werking te verifiëren en de eerste reiniging uit te voeren:

1. Verwijder alle pakkingelementen aanwezig in model H Ovall (zowel de cuvette- en klepstickers en de weerstandsbescherming die zich tussen de cuvette en de pot bevindt).
2. Controleer de inhoud van de verpakking en controleer of er niets ontbreekt.
3. Plaats een halve liter water in de emmer.
4. Zorg ervoor dat de drukklep en de veiligheidsklep correct zijn geïnstalleerd en bevestigd.
5. Sluit het deksel stevig en druk er licht op (dit is erg belangrijk, omdat het in veel gevallen lijkt dat het deksel volledig is gesloten, maar dat is niet zo).
6. Plaats de klep in de gesloten positie.



7. Sluit de pot aan op het licht en druk op de knop Reinigen; Het proces begint onmiddellijk en duurt 9 minuten.
8. Raak het deksel niet aan tijdens het hele proces.
9. Zodra het proces is voltooid, opent u de klep om de pot drukloos te maken. Vermijd direct huidcontact met stoom. Draai het deksel rechtersom om het te verwijderen.
10. Als de pot tijdens dit proces geen fout heeft gegeven, werkt deze correct.

4. BEDIENINGSPANEEL

1. GM-knop
2. Selector
3. Menuknop
4. ECO-modusknop
5. Drukknop
6. Tijdsschema knop
7. Temperatuurknop
8. Reinigingsknop
9. Turbo-menu-indicator
10. Indicator drukmenu
11. Indicator stoommenu
12. Stoofmenu-indicator
13. Indicator langzaam vuurmenu
14. Aanwijzer Menu-indicator
15. Confite-menu-indicator
16. Ferment Menu-indicator



- | | | |
|---------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| 17. Indicator broodmenu | 21. IJzer-menu-indicator | 25. Indicator voorbereiding bezig |
| 18. Indicator dessertmenu | 22. Sofirir-menu-indicator | 26. Programmeringsindicator |
| 19. Indicator rijstmenu | 23. Indicator frituurmenu | 27. Voorbereiding gereed-indicator |
| 20. Indicator pastamenu | 24. Indicator ovenmenu | |

4.1. NAVIGATION

GMDrive

De Model H Oval-pot heeft spraakgids om al je stappen te begeleiden. Er zijn 6 talen beschikbaar: Spaans, Engels, Frans, Duits, Italiaans en Portugees. De standaardtaal is Spaans, als u deze wilt wijzigen, houdt u de ECO-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt en selecteert u de taal met de selector. Bevestig door op de GM-knop te drukken. Als u spraakgids wilt deactiveren, houdt u de temperatuurknop ongeveer 5 seconden ingedrukt en bevestigt u met de knop GM. Herhaal dit proces om het opnieuw te activeren.

TIJDSHEMA: druk op het klokpictogram om de tijd in te stellen waarop u de maaltijd wilt bereiden; draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen en druk op de GM-knop om deze in te stellen, draai opnieuw aan de draaiknop om de minuten in te stellen en druk op de menuknop om het uit te voeren menu te selecteren. Het is niet raadzaam om minder dan 3 uur te plannen.

MENU: Druk na het instellen van de tijd op deze knop en navigeer met de selector om het gewenste menu te selecteren.

SELECTOR: Draai aan de draaiknop om door de verschillende menu's te navigeren, verhoog de minuten en uren (met de klok mee) en verlaag ze (tegen de klok in). Tip: Als u de tijd niet wilt instellen, draait u aan de draaiknop en kiest u het gewenste menu, zodat u niet op de knop Menu hoeft te drukken.

TEMPERATUUR (T^a): zodra het menu is geselecteerd, drukt u op de temperatuurknop om het aan te passen; Kies het op basis van de ingrediënten, menu's en recepten. Er zijn menu's waarin de druk en temperatuur kunnen worden ingesteld en in andere alleen de druk of temperatuur. In de menu's Scaling, Confit en Ferment kan alleen de kooktijd worden ingesteld.



DRUK (P): deze knop wordt gebruikt om de druk aan te passen zodra het menu is geselecteerd. Kies de druk volgens het recept. Selecteer voor lepelschotels zeer hoge drukken; selecteer voor hoge stoofschotels van hard vlees zoals kalfsvlees; voor stoofschotels van meer delicate vlees zoals kip of groenten, gemiddelde druk, en voor droge gerechten, lage druk. Selecteer geen druk wanneer u de pan met oven, strijkijzer of grillfunctie gebruikt.

NEDERLANDS



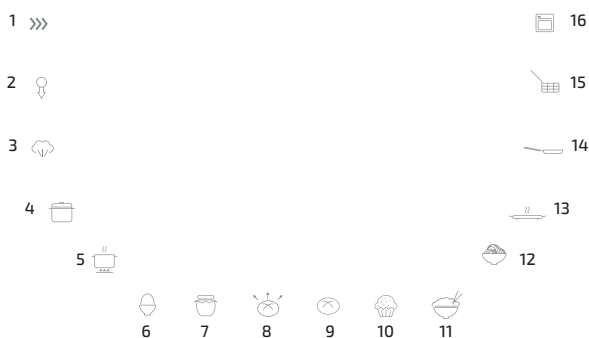
Geen druk - Laag - Gemiddeld - Hoog - Zeer hoog

GM-TOETS: De belangrijkste functie van deze knop is het bevestigen van elke stap. Daarnaast dient het ook om de functies warm houden en verwarmen te starten; Druk één of twee keer op de knop om ze te activeren. Houd tot slot langer dan een seconde ingedrukt om de kooktijd of de programmering op elk gewenst moment te wijzigen en het proces opnieuw te starten.

ECO-MODUS: deze functie bespaart tot 50% energie tijdens het koken. Bovendien verdeelt het de temperatuur gelijkmatig in de emmer, waardoor de anti-aanbakeigenschappen toenemen en wordt voorkomen dat voedsel blijft plakken om de duurzaamheid te vergroten. Het kan met elk menu worden gebruikt, zolang de temperatuur maar 140 °C niet overschrijdt. Anders is het raadzaam om de Eco-modus te activeren zodra het voorverwarmen is voltooid en de kooktijd is begonnen. Het gebruik van de Eco-modus voor het voorverwarmen in menu's met temperaturen boven 140 °C zal de voorverwarmingstijd aanzienlijk verlengen.

SCHOONMAKEN: Plaats 2 glazen water en een halve citroen in de emmer, sluit het deksel van Model G Ovall en controleer of de klep gesloten is, druk op de reinigingsknop, de reinigingsfunctie start onmiddellijk gedurende 9 minuten.

MENU-INDICATOREN: Model H Ovall heeft 16 verschillende menu's zodat u alle gewenste gerechten kunt bereiden. Elk menu is uitgebreid ontwikkeld in het receptenboek en in de 16 videorecepten die u kunt raadplegen door onze website www.ollasgm.com te bezoeken met QR-codes. Nadat het menu is geselecteerd, past u indien mogelijk de gewenste temperatuur, druk en kooktijd aan of gemarkeerd door het recept en drukt u op de knop GM om te bevestigen en het kookproces te starten.



- | | | |
|-------------------------|------------------------|--------------------------------|
| 1. Turbo-menu-indicator | 3. Indicator stoommenu | 5. Indicator langzaam vuurmenu |
| 2. Indicator drukmenu | 4. Stoofmenu-indicator | 6. Aanwijzer Menu-indicator |

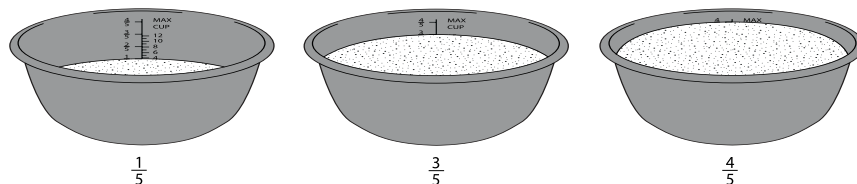
- | | | |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 7. Confité-menu-indicator | 11. Indicator rijstmenu | 15. Indicator frituurmenu |
| 8. Ferment Menu-indicator | 12. Indicator pastamenu | 16. Indicator ovenmenu |
| 9. Indicator broodmenu | 13. IJzer-menu-indicator | |
| 10. Indicator dessertmenu | 14. Sofirír-menu-indicator | |

5. BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE DRUK KEUKEN

Drukdiffusorkap: plaats deze op de drukklep wanneer u kookt. Draai met de klok mee om het te plaatsen en tegen de klok in om het te verwijderen.

5.1. CUBETCAPACITEIT

- Plaats altijd voldoende hoeveelheden voedsel / vloeistoffen in de emmer.
- Overschrijd nooit de maximale capaciteit van de bak.
- Voor voedsel dat uitzet (rijst, peulvruchten, granen, enz.), Mag u de helft van hun capaciteit niet overschrijden.
- Zorg ervoor dat u de emmer minimaal tot zijn minimale capaciteit bijvult om thermische schade te voorkomen.

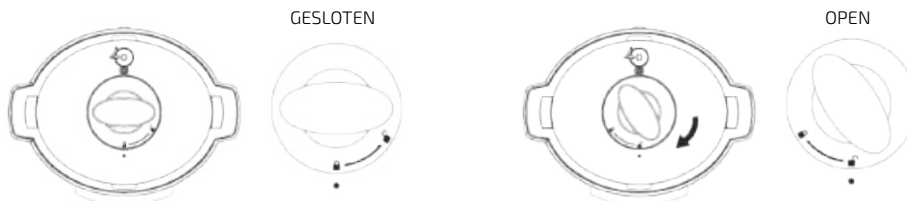


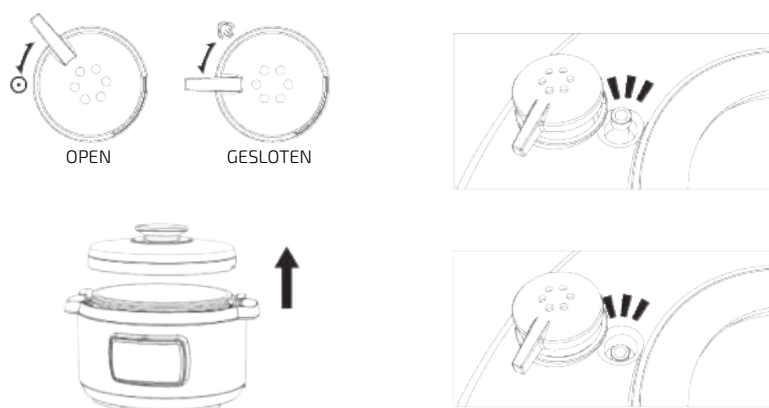
5.2. FORCEER HET DEKSEL NIET OM TE SLUITEN

- Zorg ervoor dat de siliconenring correct in de achtercover is geplaatst.
- Draai het deksel open en dicht, forceer het niet. Het moet worden gesloten en op zijn plaats worden geplaatst met minimale inspanning.
- Als de pot heet voedsel bevat, kan het nodig zijn om licht te drukken om het deksel te sluiten, vanwege het effect van de druk.
- Let bij het reinigen van het rubber van de veiligheidsklep op de juiste manier. Bekijk de verklarende video op ons GM Pots YouTube-kanaal.

5.3. FORCEER HET DEKSEL NIET OM TE OPENEN

- Als u onder druk hebt gekookt, opent u de klep met behulp van een doek of keukengerei en vermijdt u direct contact met de stoom voordat u het deksel opent, anders zal het moeilijk zijn. Onthoud dat het met de klok mee opent.





5.4. VOORBEREIDING VAN MODEL H OVALL

- Open het deksel door met de klok mee te draaien.
- Was het deksel en de siliconenring met warm water en zeep en droog het later af.
- De siliconenring is omkeerbaar, zorg ervoor dat deze in de juiste positie wordt geplaatst.
- Het deksel heeft slechts één positie en moet in de juiste positie worden geplaatst. Als het niet goed gesloten was, kon ik druk uitoefenen en zou het voedsel overlopen van de zijkanten van de pot.
- Reinig de cuvette en zorg ervoor dat alles goed contact maakt.
- Controleer of de afvalstortplaats aan de achterkant van de pot aanwezig is.
- Verbind de pot met het licht. De pot begint, stel de instellingen in volgens uw voorkeuren.

6. HOE TE KOKEN

Koken met uw nieuwe Model H Oval keukenrobot is heel eenvoudig. U hoeft alleen de ingrediënten in te voeren, als u dat wilt, de tijd om te eten te selecteren en te plannen volgens het receptenboek. Uw keukenrobot bereidt vers voedsel voor die tijd of wanneer het proces is voltooid als u de pot niet hebt geprogrammeerd.

Hieronder geven we meer informatie over hoe u op uw keukenrobot van model H Oval moet koken. Open eerst het deksel door het met de klok mee te draaien tot het stopt, dan gaat het omhoog. Doe vervolgens alle ingrediënten in de emmer en indien nodig alle accessoires, zoals aangegeven in het receptenboek. In de emmer zitten enkele markeringen die in het geval van druk (met name hoge druk) niet in hun maximale lijn mogen worden overschreden door enige vorm van vloeistof en de minimumlimiet moeten bereiken om thermische schade te voorkomen. Als u het deksel gebruikt, controleer dan voordat u begint met koken of het goed gesloten is.

Selecteer vervolgens het menu volgens het receptenboek. Zodra het menu is geselecteerd, zullen we de kooktijd instellen (weergegeven in het receptenboek voor elk recept). Om dit te doen, zullen we de selector gebruiken, die de kookminuten verhoogt van 1 voor 1 door hem met de klok mee te draaien, en de tijd verkort door hem tegen de klok in te draaien. Voor een goed resultaat raden we aan dat u de tijden volgt die in het receptenboek zijn aangegeven en als ze niet helemaal naar wens zijn, verhoogt of verlaagt u de tijd om het voedsel naar wens te maken. Als u tijdens deze processen in de war raakt, houdt u de GM-knop ingedrukt en begint u opnieuw.

Nadat u de kooktijd hebt ingesteld, moet u het drukniveau selecteren waarop u wilt dat uw pan kookt met de knop. In de menu's Oven, Slow Fire, Fry, Saute, Dessert, Bread, Ferment, Confit, Scallop en Iron wordt het niet

gekookt onder druk, daarom kunt u het niet selecteren, maar u kunt de temperatuur naar wens instellen. Het wordt geadviseerd om in deze menu's de klep of zelfs het deksel open te laten voor een beter resultaat.

Druk vervolgens, zoals voorgesteld door stembegeleiding, op de temperatuurknop om deze indien mogelijk aan te passen. De temperatuur kan op elk moment tijdens het kookproces worden aangepast. Als u alleen de druk kon aanpassen, kunt u dit doen door tijdens het koken op de drukknop te drukken.

Nadat u het menu, de tijd, de druk en de temperatuur (indien nodig) hebt geselecteerd, drukken we op de GM-knop om het kookproces te starten en begint uw Model H Oval-keukenrobot voor u te koken. De eerste fase is automatische voedselherkenning en voorverwarming, aangezien u de werkelijke kooktijd selecteert.

P:45 - P:45 _ P:45

De programmeerbare pot Model H Oval detecteert voor u de hoeveelheid voedsel die u kookt, zodat u alleen de tijd hoeft te programmeren die op het recept staat aangegeven, ongeacht of het voor één of tien is. Tijdens dit proces verschijnt een reeks bewegende scripts op het scherm, zodra dit proces is voltooid, wordt de geselecteerde kooktijd weergegeven en wordt een aftelling uitgevoerd waarbij elke verstreken minuut wordt verrekend met de oorspronkelijk geprogrammeerde minuut.

P:45 P:44 P:43 P:42

U zult weten dat de Model H Oval-pot klaar is met koken omdat deze een gesproken melding krijgt: "het eten is klaar", vanaf dit moment, zolang u een menu hebt gekozen met een kooktemperatuur hoger dan 80 °C, wordt de hot-functie ingeschakeld voor onbepaalde tijd (behalve in Fermentar, Confitar en Escalfar) en u krijgt een melding wanneer u de zin hoort: "het eten wordt warm gehouden". Uw pot houdt het voedsel warm totdat u besluit het te eten.

- - - -

Bovendien kunt u deze functie op elk gewenst moment activeren door op de GM-knop te drukken, deze wordt alleen geannuleerd door de GM-knop langer dan 1 seconde ingedrukt te houden.

00:00

U kunt ook opwarmen zonder te gaar worden door 2 keer op de GM-knop te drukken.

— — — — —

Om het deksel te openen, moet u ervoor zorgen dat er geen druk in de pot staat door het drukventiel in de open positie te zetten met behulp van de positiekiezer (anders kunt u het deksel niet openen). De pot zal alle stoom

naar binnen verdrijven. Raak de metalen delen van de pan nooit aan tijdens het koken of pas klaar met koken.



7. HET ETEN VAN EEN BEPAALD UUR VOOR EEN BEPAALD UUR

Wanneer je de pot aanzet, zal stembesturing je voorstellen om een menu te kiezen om op dit moment te koken of om de lunch voor later te plannen. De maaltijd wordt anders aangepast dan de vorige modellen. Allereerst, en zodra de knop wordt ingedrukt, wordt deze geselecteerd binnen hoeveel uur we het voedsel klaar willen hebben en zullen we op de GM-knop drukken om te bevestigen. Als we ook de minuten willen instellen, zullen we ze selecteren zodra de uren zijn ingesteld, om dit te doen, zullen we de selector aanpassen van minuut tot minuut, tot een limiet van 24 uur. Stel vervolgens het menu, de kooktijd, de temperatuur en de druk in, zoals beschreven in de vorige paragraaf. Druk ten slotte op de GM-knop om uw schema in te stellen.

De pot berekent automatisch wanneer je moet beginnen, zodat het voedsel vers wordt gemaakt op het geplande tijdstip. In het geval dat de kooktijd langer is dan de tijd tot de ingestelde tijd van eten, zal uw pot automatisch het kookproces starten om zo dicht mogelijk bij de vooraf ingestelde tijd te komen.

Als ik de pot minder dan 3 uur programmeer, zou ik onmiddellijk beginnen met koken en het voedsel warm houden tot de lunch, met behoud van alle eigenschappen en behoud van de smaak. Model H Ovall heeft een EPROM-geheugen. Als het fornuis of de stand-by stroom uitvalt, onthoudt de pan de programmering en gaat de kookpot verder zodra de stroom terugkeert.

8. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Alle delen en componenten van het product die in contact komen met voedsel moeten na elk gebruik worden gewassen.
- Verwijder het drukventiel en het veiligheidsventiel eraan en maak het deksel voorzichtig schoon.
- Gebruik een vochtige doek, water en zeep om de binnenkant van het product schoon te maken en spoel het vervolgens af.
- Droog het grondig met een doek.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Reinig de siliconen afdichting na elk gebruik. Om dit te doen, haal het van het deksel en was het apart met zeep en water. Spoel het vervolgens af met water en droog het af met een droge doek.
- Verwijder de emmer en was deze met water en zeep. Spoel het vervolgens af met water en droog het af met een droge doek.

Opmerking: De emmer is vaatwasmachinebestendig, maar handen wassen wordt aanbevolen om de coating langer in een betere conditie te houden.

- Gebruik een zachte en vochtige doek of een spons om het oppervlak van het product schoon te maken.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders, schoonmaakproducten of chemicaliën om het product te

reinigen.

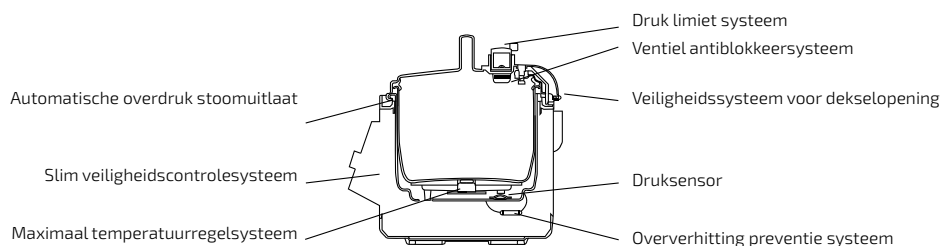
- Dompel de behuizing van het product of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Reinig de productbasis met een zachte, droge doek.

NA HET SCHOONMAKEN:

- Zorg ervoor dat u de siliconen afdichtring weer correct plaatst.
- Controleer de druk en kleppen en zorg ervoor dat ze goed werken.
- Zorg ervoor dat alle componenten correct zijn geïnstalleerd en dat ze volledig droog zijn voordat u het product opnieuw gebruikt.

9. VEILIGHEID

De keukenrobot Model H Oval is een revolutionair product op het gebied van beveiligingssystemen. Het heeft 14 geïnterlineerde systemen die tegelijkertijd werken en het onmogelijk maken om te mislukken. Het exclusieve veiligheidsventielsysteem voorkomt het openen van uw robot zolang er druk in zit, daarom is het van essentieel belang dat we de stoom binnenin verwijderen door de klep te plaatsen om uw pot te kunnen openen of sluiten. druk in de open positie.



10. ACCESSOIRES



MAATBEKER. Meetreferentie voor recepten. Wanneer een recept een maat aangeeft, verwijst dit naar een maatbeker.

RASTER. Het wordt gebruikt voor het bakken wanneer aangegeven in het recept. Het wordt in de emmer geplaatst en het te bakken voedsel wordt op het rooster geplaatst. Het wordt ook gebruikt voor stoomkoken, in dit geval wordt het in de emmer geplaatst met minimaal 2 maten water en wordt het voedsel op het rooster geplaatst.

LEPEL. Gemaakt met een niet-corrosief materiaal, ideaal voor het werken op niet-klevende oppervlakken. Gebruik geen bijtende voorwerpen op de anti-aanbak oppervlakken van uw programmeerbare pot.

MAND. Het wordt gebruikt om te frituren en kan ook worden gebruikt als bakplaat.

Optionele accessoires

Bezoek onze website www.storeollasgm.com om extra emmers, ovenkop, draagtas of extra accessoires te kopen.

11. OLLA GM COMMUNITY

Op onze website www.ollasgm.com vindt u meer recepten en gebruikstips om het meeste uit uw GM Model H Ovall pot te halen en wij zullen u op de hoogte houden van al het nieuws. We adviseren u ook om u te abonneren op de nieuwsbrief en ons te volgen op sociale netwerken om op de hoogte te blijven en te profiteren van exclusieve voordelen voor leden van de GM Pots-gemeenschap.



12. ANOMALIES EN OPLOSSINGEN

ANOMALIE	OPLOSSING
De pot bereikt geen druk Opmerkingen: GM-potten kunnen werken met druk zolang de omstandigheden dat vereisen. Dit is afhankelijk van verschillende factoren, hoeveelheid vloeistoffen, vaste stoffen, olie in de emmer, naast de omgevingstemperatuur en de temperatuur van de inhoud. Verwar druk niet of niet met het feit dat het kookt en naar behoren werkt. Als de pan in de geselecteerde tijd is verwarmd en gekookt, werkt deze correct en kan niet worden vastgesteld dat er een fout is.	- Controleer of de achterkant en de siliconenring correct zijn geplaatst. - Controleer of de drukklep in de gesloten positie staat. - Controleer of de veiligheidsklep correct is geplaatst. - Druk stevig op het deksel na het draaien om te sluiten. - Voeg 1 l water toe, selecteer menu Druk, 20 minuten, gemiddelde druk, 200 °C en kook. Doe dit ook met de menu's Stoom en Druk. Als u druk uitoefent, werkt de pot correct. - Om de pot onder druk te zetten, moet de geselecteerde temperatuur hoger zijn dan 130 °C en voldoende vloeistof in de kom bevatten. - De banden zijn in slechte staat, vervang ze.
De pot gaat niet aan	- Controleer of het netsnoer correct in de pot is geplaatst. - Probeer een andere stekker. - Probeer een andere kabel (desktopcomputers hebben hetzelfde).
Kun je de pan tijdens het koken openen?	Zolang de pot geen druk heeft bereikt, hoewel het niet raadzaam is omdat deze stoom verliest.
E1-fout op het digitale display	Circuitstoring. Neem contact op met de klantenservice.
De pot spreekt niet	Zie de paragraaf. 3. en verifieer de configuratie. Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.
De pot geeft tijd kort na het programmeren (+ 3 uur) of selecteer gewoon het menu	Zie de paragraaf. 6 en verifieer de configuratie. Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.
De pot wordt niet warm	Doe 1 l water en selecteer het ovenmenu op 200 °C, 10 minuten.
Fout E4 op het digitale display	- Zie het gedeelte. 5 en controleer de kooktoestanden van de pan. - De drukschakelaar werkt niet. Neem contact op met de klantenservice.
Fout E3 op het digitale display	- Oververhitting. Laat de pot minimaal 24 uur ongebruikt afkoelen. - Voeg altijd vloeistof toe boven de minimummarkering van de cuvette en selecteer een menu. - Neem contact op met de klantenservice als de fout verschijnt zodra de machine op het lichtnet is aangesloten.
Fout E2 op het digitale display	Neem contact op met de klantenservice.

13. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Olla GM Model H Ovall

Productreferentie: 02034

1300 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Made in China | Ontworpen in Spanje

14. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval.

Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om de terugwinning en recycling van materialen te optimaliseren en, op deze manier, de impact te verminderen die deze apparaten kunnen hebben op de volksgezondheid en het milieu. Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren. Als het product in kwestie een batterij bevat voor zijn elektrische autonomie, dan moet deze batterij uit het product gehaald worden voordat het product gesorteerd wordt en behandeld worden als een residu van een andere categorie.

Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de meest geschikte manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen weg te gooien zal de consument de lokale autoriteiten moeten contacteren.

15. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze instructiehandleiding.

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.
- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

De garantieservice dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op gebruikte onderdelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec via het telefoonnummer **+34 96 321 07 28**.

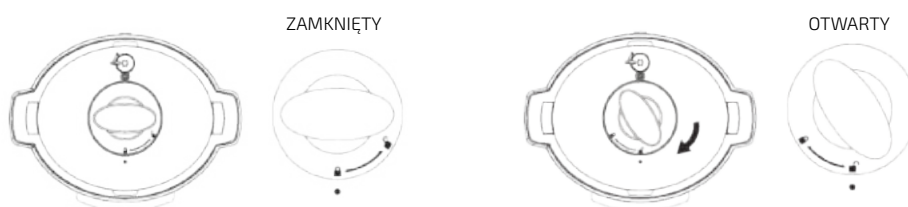
16. ONTVANGER

Meer dan een receptenboek is een handleiding voor u om te leren koken met uw GM-pot, met eindeloze mogelijkheden. We leggen elk menu uit en bieden 5 recepten voor elk van hen met 5 verschillende moeilijkheidsniveaus. Als je alle recepten maakt, kun je elk gerecht koken dat je maar kunt bedenken.

3. PRZED UŻYCIEM GARNKA ELEKTRYCZNEGO Z JEDZENIEM

W celu sprawdzenia prawidłowego działania urządzenia i przeprowadzenia jego pierwszego mycia podejmij następujące kroki :

1. Rozpakuj produkt - ściągnij wszystkie naklejki, w tym z naczynia wewnętrznego i zaworu, a także ściągnij osłonkę grzałki znajdującą się między garnkiem a naczyniem wewnętrznym.
2. Zweryfikuj zawartość opakowania, sprawdź czy niczego nie brakuje.
3. Wlej 0,5 l wody do naczynia wewnętrznego.
4. Upewnij się, że zawór ciśnieniowy i zawór bezpieczeństwa są prawidłowo zainstalowane i zamocowane.
5. Mocno zamknij pokrywę i lekko ją dociśnij (to bardzo ważny krok, gdyż w wielu przypadkach wydaje się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta, a nie jest).
6. Zamknij zawór.



7. Podłącz garnek do źródła zasilania i naciśnij przycisk Oczyszczanie; rozpocznie się proces czyszczenia, który potrwa 9 min.
8. Nie dotykaj pokrywy podczas tego procesu.
9. Po jego zakończeniu otwórz zawór, aby zmniejszyć ciśnienie w garnku. Unikaj bezpośredniego kontaktu pary ze skórą. Przekręć pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdejmij.
10. Jeśli garnek nie sygnalizował pojawienia się żadnego błędu w czasie tego procesu, oznacza to, że działa poprawnie.

4. PANEL STEROWANIA

1. Przycisk GM
2. Selektor
3. Przycisk Menu
4. Przycisk Tryb ECO
5. Przycisk Ciśnienie
6. Przycisk Zadać godzinę
7. Przycisk Temperatura
8. Przycisk Oczyszczanie
9. Kontrolka Program Turbo
10. Kontrolka Program Ciśnienie
11. Kontrolka Menu Para
12. Kontrolka Program Duszenie
13. Kontrolka Program Wolny Ogień
14. Kontrolka Program Gotowanie



- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--|
| 15. Kontrolka Program Konfitowanie | 20. Kontrolka Program Makaron | 25. Kontrolka Przygotowywanie procesu |
| 16. Kontrolka Program Fermentowanie | 21. Kontrolka Program Patelnia | 26. Kontrolka Ustawienia |
| 17. Kontrolka Program Chleb | 22. Kontrolka Program Podsmażanie | 27. Kontrolka Przygotowanie zakończone |
| 18. Kontrolka Program Deser | 23. Kontrolka Program Smażenie | |
| 19. Kontrolka Program Ryż | 24. Kontrolka Program Pieczenie | |

4.1. NAWIGACJA GMDrive

Garnek Ollas GM Model H Ovall posiada przewodnik głosowy, aby móc pomagać ci w wykonaniu wszystkich czynności. Do wyboru jest 6 języków: hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski i portugalski. Domyślnym językiem obsługi urządzenia jest hiszpański. Przytrzymaj przycisk Tryb ECO przez 3 sekundy i wybierz język za pomocą selektora. Zatwierdź, naciskając przycisk GM. Jeśli chcesz dezaktywować przewodnik głosowy, przytrzymaj przez 5 sekund przycisk Temperatura i zatwierdź przyciskiem GM. Powtórz ten krok, aby z powrotem go aktywować.

USTAWIANIE GODZINY: naciśnij ikonkę zegarka, aby zadać godzinę, na którą garnek ma przygotować jedzenie. Kręć selektorem, aby wybrać godzinę i naciśnij przycisk GM, aby zatwierdzić. Ponownie przekręć selektor i ustaw minuty. Następnie naciśnij przycisk Program, aby wybrać program. Urządzenie powinno mieć przynajmniej 3 godziny na przygotowanie posiłku, nie zaleca się ustawianie krótszego czasu.

PROGRAM: po ustawieniu godziny, naciśnij ten przycisk i przy pomocy selektora wybierz odpowiedni program.

SELEKTOR: kręć selektorem, aby wybierać różne programy, zwiększać minuty i godziny (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) lub je zmniejszać (kierunek przeciwny do ruchu wskazówek zegara). Wskazówka: jeśli nie chcesz zadawać godziny, wybierz program za pomocą selektora, nie będzie konieczne naciskanie przycisku Program.

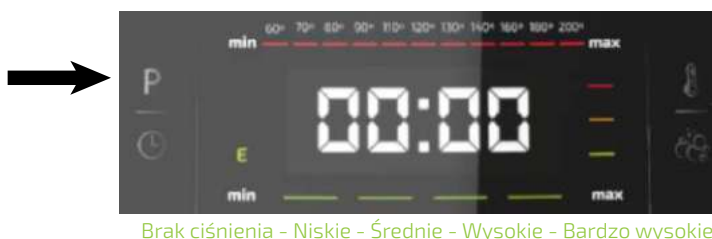
TEMPERATURA (T°): po wybraniu programu, naciśnij przycisk temperatury, aby ją ustawić. Dopasuj ją w zależności od ilości wprowadzonych składników, programu i przepisu. W niektórych programach nie da się skorzystać ani z funkcji gotowania pod ciśnieniem ani temperatury. W innych tylko jedna z tych dwóch funkcji jest niedostępna. W programach Gotowanie, Konfitowanie i Fermentowanie można zadać tylko czas gotowania.



CIŚNIENIE P : ten przycisk służy do ustawienia ciśnienia po zadaniu programu gotowania. Dopasuj ciśnienie do realizowanego przepisu. Dla dań o wodnistej konsystencji oraz dla gulaszu z twardych rodzajów mięs, takich jak wotowina, ustaw wysokie ciśnienie; dla gulaszu z delikatniejszych mięs, takich jak kurczak, lub dla warzyw

POLSKI

ustaw średnie ciśnienie, a dla suchych dań ustaw niskie ciśnienie. Nie ustawiaj ciśnienia, kiedy używasz garnka w roli piekarnika, patelni lub grilla.

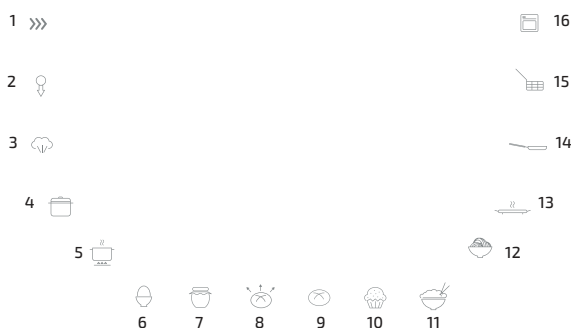


Przycisk GM: główną funkcją tego przycisku jest zatwierdzanie wyboru poszczególnych opcji. Oprócz tego służy on do aktywacji funkcji podtrzymywania ciepła i odgrzewania; naciśnij przycisk odpowiednio 1 raz lub 2 razy, aby włączyć te funkcje. Jeśli przytrzymasz ten przycisk przez dłużej niż 1 sekundę, będziesz mógł zmienić czas gotowania lub godzinę gotowego posiłku.

Tryb ECO: w tym trybie urządzenie podczas gotowania oszczędza do 50 % energii. Dodatkowo równomiernie ogrzewa naczynie wewnętrzne, dzięki czemu zwiększa jego właściwości nieprzywierające – jedzenie nie przykleja się do powierzchni. Możesz aktywować ten tryb w każdym programie, jeśli tylko temperatura nie przekracza 140°C. W przeciwnym razie zaleca się uruchomienie trybu Eco po uprzednim zakończeniu nagrzewania i po ustawieniu czasu gotowania. Używanie temperatur powyżej 140°C w trybie Eco znacznie wydłuża czas nagrzewania się urządzenia.

CZYSZCZENIE: do naczynia wewnętrznego wlej dwie szklanki wody i wyciśnij połówkę cytryny, zatóż pokrywę i sprawdź, czy zawór jest zamknięty. Naciśnij przycisk Oczyszczanie, żeby uruchomić funkcję oczyszczania, program ten trwa 9 min.

KONTROLKI PROGRAMÓW: Model H Ovall posiada 16 różnych programów gotowania. Każdy program jest szczegółowo opisany w przepisach i 16 filmikach wideo z przepisami dostępnymi na naszej www.storeollasgm.com. Po wybraniu programu, czasu gotowania i, jeśli to możliwe, temperatury i ciśnienia, naciśnij przycisk GM, aby zatwierdzić wszystkie wybory i aktywować proces gotowania.



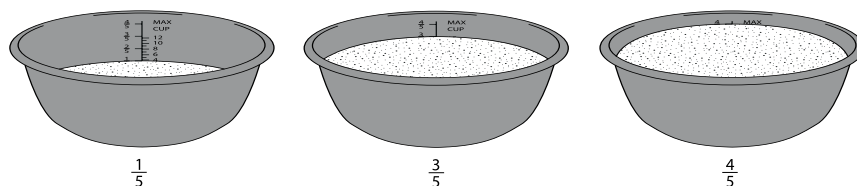
- | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Kontrolka Program Turbo | 7. Kontrolka Program Konfitowanie | 12. Kontrolka Program Makaron |
| 2. Kontrolka Program Ciśnienie | 8. Kontrolka Program Fermentowanie | 13. Kontrolka Program Patelnia |
| 3. Kontrolka Program Para | 9. Kontrolka Program Chleb | 14. Kontrolka Program Podsmażanie |
| 4. Kontrolka Program Duszenie | 10. Kontrolka Program Deser | 15. Kontrolka Program Smażenie |
| 5. Kontrolka Program Wolny Ogień | 11. Kontrolka Program Ryż | 16. Kontrolka Program Pieczenie |
| 6. Kontrolka Program Gotowanie | | |

5. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Zatyczka-dyfuzor ciśnienia: zawsze zakładaj ją na zawór pary przed gotowaniem. Przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zakręcić i w przeciwnym, aby odkręcić.

5.1. POJEMNOŚĆ NACZYNIA WEWNĘTRZNEGO

- Zawsze wprowadzaj do naczynia wewnętrznego właściwe ilości żywności.
- Nie przekraczaj maksymalnych poziomów pojemności naczynia wewnętrznego.
- Jeśli gotujesz produkty, które zwiększają swoją objętość (ryż, strączkowe, ziarna, itp.), nie przekraczaj połowy pojemności naczynia.
- Upewnij się, czy naczynie jest wypełnione przynajmniej do poziomu minimalnego, aby nie uległo uszkodzeniu spowodowanemu przez temperaturę.

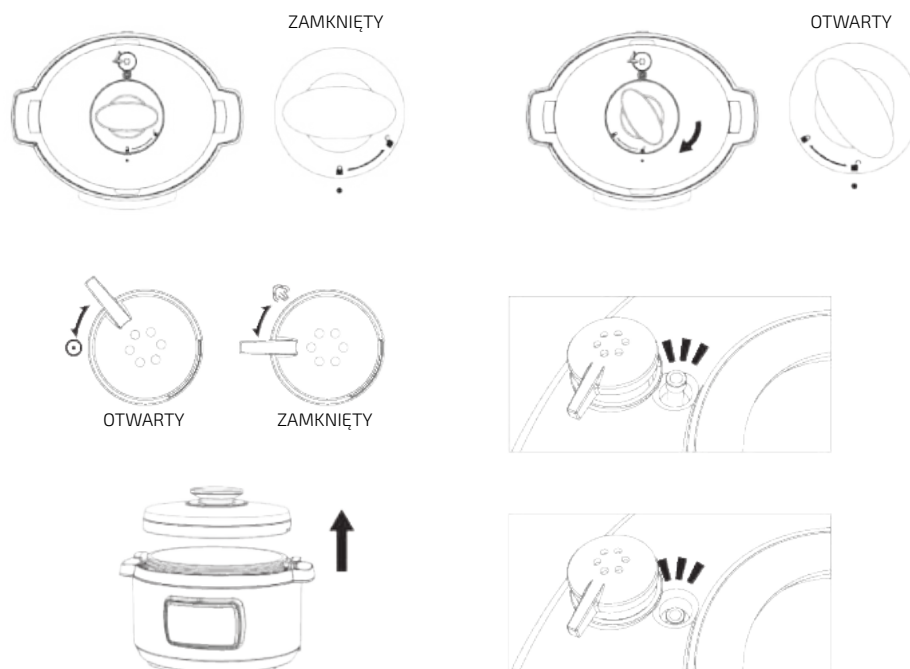


5.2. NIE ZAMYKAJ POKRYWY NA SIŁĘ

- Sprawdź, czy silikonowy pierścień jest dobrze założony na pokrywę wewnętrzną.
- Obracaj pokrywę, aby ją otworzyć lub zamknąć, nie rób tego na siłę. Powinna bez problemu ustawić się we właściwej pozycji.
- Jeśli w garnku znajduje się ciepłe jedzenie, może być konieczne delikatne przyciśnięcie pokrywy w celu jej zamknięcia. Jest to spowodowane zwiększonym ciśnieniem w środku garnka.
- Po umyciu uszczelki zaworu bezpieczeństwa załóż ją na swoje miejsce i upewnij się, czy znajduje się w odpowiedniej pozycji. Możesz skorzystać z wideo-przewodnika na naszym kanale Ollas GM na Youtube.

5.3. NIE OTWIERAJ POKRYWY NA SIŁĘ

- Jeśli gotowałeś pod ciśnieniem, ostrożnie odkręć zawór pary przy pomocy ścierki lub innego narzędzia, unikając bezpośredniego kontaktu z parą. Aby odkręcić zawór, kręć w kierunku ruchu wskazówek zegara.



5.4. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

- Zdejmij pokrywę kręcąc w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Umyj pokrywę i pierścień silikonowy ciepłą wodą z mydłem, a następnie wysusz.
- Pierścień silikonowy może się wywinąć na drugą stronę, upewnij się, czy znajduje się we właściwej pozycji.
- Dla pokrywki istnieje tylko jedna właściwa pozycja, w której należy ją zainstalować. Jeśli nie zamkniesz pokrywki we poprawny sposób, ciśnienie we wnętrzu garnka może wypychać jedzenie na zewnątrz przez nieszczelne miejsca.
- Umyj naczynie wewnętrzne i upewnij się, czy wszystko jest poprawnie założone.
- Sprawdź, czy zbiornik kropli umieszczony w tylnej części garnka znajduje się na swoim miejscu.
- Podłącz garnek do prądu. Urządzenie uruchomi się, możesz wybrać ustawienia.

6. JAK GOTOWAĆ

Gotowanie z tym robotem kuchennym jest bardzo proste. Jedyne co musisz zrobić, to włożyć to środka wybrane składniki, zadać godzinę przygotowania posiłku i wybrać ustawienia w zależności od realizowanego przepisu. Robot kuchenny przygotuje jedzenie na zadaną przez ciebie godzinę lub, jeśli nie została zadana żadna godzina, kiedy zakończy proces gotowania.

W tym rozdziale dokładnie opiszemy, jak korzystać z robota kuchennego do gotowania. Na początek otwórz pokrywę kręcąc nią w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie umieść wszystkie składniki w naczyniu wewnętrznym garnka i, jeśli to konieczne i zalecone w przepisie, zainstaluj potrzebne akcesoria. W naczyniu wewnętrznym zostały zaznaczone wskaźniki, które w przypadku gotowania pod ciśnieniem (w

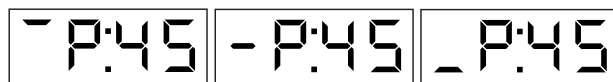
szczególności wysokiego), nie powinny być przekraczane. Wprowadzone składniki muszą osiągnąć minimalny poziom zapętnienia naczynia, aby ich zbyt mała ilość nie spowodowała uszkodzeń termicznych. W przypadku korzystania z pokrywy, przed rozpoczęciem gotowania, sprawdź, czy jest dobrze zamknięta.

Następnie wybierz program wskazany w przepisie. Po wybraniu programu zadaj czas gotowania w zależności od zaleceń danego przepisu. Kręć selektorem w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększać minuty co 1 lub w przeciwnym kierunku, żeby je zmniejszać. Dla osiągnięcia najlepszych efektów sugerujemy zastosowanie zalecanego w przepisie czasu gotowania. Jeśli czas ten nie do końca odpowiada twoim oczekiwaniom, możesz go zmodyfikować przy pomocy selektora. W przypadku, kiedy pomylisz przy wykonywaniu tej operacji, możesz zacząć wybór ustawień od nowa, przytrzymując przycisk GM.

Po dokonaniu wyboru ustawień czasu gotowania należy skonfigurować poziom ciśnienia adekwatny do przygotowywanego dania, naciskając przycisk (BOTON). Dla programów Pieczenie, Wolny Ogień, Smażenie, Podsmażanie, Fermentowanie, Konfitowanie, Gotowanie i Patelnia, nie można ustawić ciśnienia, a jedynie temperaturę. Podczas korzystania z tych programów zaleca się pozostawienie otwartego zaworu pary, a nawet ściągnięcie pokrywy, dla osiągnięcia lepszych efektów.

Następnie, tak jak rekomenduje przewodnik głosowy, naciśnij przycisk Temperatura, aby skonfigurować temperaturę (jeśli to możliwe). Możesz ustawić wartość temperatury w dowolnym momencie procesu gotowania. Możesz zmienić także ciśnienie naciskając przycisk Ciśnienie podczas gotowania.

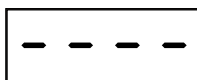
Po wyborze programu, czasu gotowania, ciśnienia i temperatury (jeśli to konieczne), naciśnij przycisk GM, aby robot kuchenny rozpoczął gotowanie. Pierwsza faza gotowania to wykrywanie wprowadzonych składników i nagrzewanie, urządzenie rozpoczyna odliczanie zadanego czasu gotowania.



Inteligentny garnek Ollas GM Model H Ovall wykrywa ilość wprowadzonych składników, dlatego należy zadać tylko czas gotowania wskazany w przepisie, niezależnie od tego czy jest to porcja dla 1, czy dla 10 osób. Podczas przeprowadzania wykrywania produktów na wyświetlaczu będą pojawiać się mrugające kreski. Kiedy robot zakończy ten proces, pokaże się wcześniej zadany czas gotowania i zostanie odjęty czas, który już upłynął.



Garnek informuje o zakończeniu pracy komunikatem głosowym: „posiłek gotowy”. Od tego momentu, jeśli tylko został wybrany program gotowania z temperaturą wyższą niż 80°C, zostanie uruchomiona stała funkcja podtrzymywania ciepła (oprócz programu Fermentowanie, Konfitowanie i Gotowanie) i urządzenie poinformuje „utrzymuję temperaturę”. Jedzenie będzie ogrzewane w garnku, dopóki nie zostanie z niego usunięte.

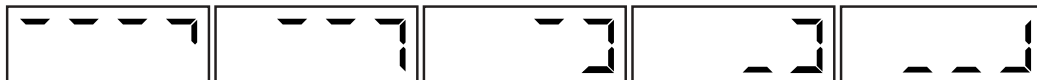


POLSKI

Możesz w każdej chwili aktywować tą funkcję, naciskając przycisk GM. Aby ją wyłączyć, przytrzymaj przycisk GM przez ponad 1 sekundę.



Możesz także odgrzać zimny posiłek naciskając przycisk GM 2 razy.



Zanim ściągniesz pokrywę, musisz uwolnić ciśnienie z wnętrza garnka. Odkręć zawór pary przy pomocy selektora pozycji. Jeśli nie wykonasz tej czynności, nie będziesz mógł otworzyć pokrywy. Z garnka ujdzie cała skumulowana we wnętrzu para. Nigdy nie dotykaj metalowych części garnka w czasie gotowania i zaraz po jego zakończeniu.



7. JAK ZADAĆ PRACĘ GARNKA NA KONKRETNĄ GODZINĘ

Po włączeniu urządzenia przewodnik głosowy zaproponuje uruchomienie programu gotowania lub ustawienie godziny posiłku na inną godzinę. W poprzednich modelach urządzenia występował inny system programowania godziny. Naciśnij przycisk GM i zadaj godzinę posiłku, ustawiając czas przy pomocy selektora. Zatwierdź wybór przyciskiem GM. Po ustawieniu godzin możesz wybrać minuty. Przekręcaj selektor i przewijając co 1 minutę wybierz ilość. Limit czasu to 24 h. Następnie wybierz program, czas gotowania, temperaturę i ciśnienie, w sposób opisany w poprzednich rozdziałach. Aby zatwierdzić wszystkie ustawienia, naciśnij przycisk GM.

Garnek automatycznie wyznaczy czas, w którym ma zacząć przygotowanie posiłku, aby był gotowy na zadaną przez ciebie godzinę. Jeśli okaże się, że czas gotowania posiłku jest zbyt długi i urządzenie nie zdąży przygotować jedzenia na wybraną godzinę, od razu rozpocznie pracę.

Jeśli urządzenie ma mniej niż 3 godziny czasu na przyrządzenie posiłku, także zacznie gotowanie od razu po jego zadaniu. Kiedy zakończy, będzie utrzymywać temperaturę dania. Garnek jest wyposażony w system pamięci EPROM, który zabezpiecza przed utratą postępu procesu gotowania i zapisanych ustawień w przypadku odcięcia prądu. Po przywróceniu dostaw energii, wznowia pracę.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wszystkie części i komponenty produktu, które mają kontakt z żywnością, należy myć po każdym użyciu.
- Wyjmij zawór ciśnieniowy i zawór bezpieczeństwa obok niego i ostrożnie oczyść pokrywę.
- Użyj wilgotnej szmatki, wody i mydła, aby wyczyścić wnętrze produktu, a następnie spłucz je.

- Osusz dokładnie ściereczką.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać doniczki. Skontaktuj się z oficjalną obsługą techniczną Cecotec.
- Wyczyść silikonowy pierścień uszczelniający po każdym użyciu. Aby to zrobić, wyjmij go z pokrywki i umyj osobno mydłem i wodą. Następnie optucz go wodą i osusz suchą ściereczką.
- Wyjmij wiadro i umyj je mydłem i wodą. Następnie optucz go wodą i osusz suchą ściereczką.

Uwaga: Tacę można myć w zmywarce, ale zaleca się jej ręczne mycie, aby dłużej utrzymać powłokę w lepszym stanie.

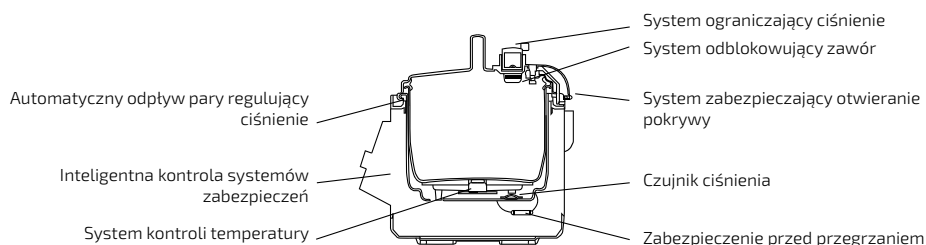
- Użyj miękkiej wilgotnej szmatki lub gąbki do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu.
- Nie używaj gąbek, proszków ani ściernych lub chemicznych środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Nie zanurzaj zewnętrznej obudowy produktu ani jego kabla zasilającego w wodzie lub innej cieczy.
- Oczyszczyć podstawę produktu miękką suchą ściereczką.

PO CZYSZCZENIU:

- Upewnij się, że silikonowy pierścień uszczelniający został prawidłowo ustawiony z powrotem na swoim miejscu.
- Sprawdź ciśnienie i zawory i upewnij się, że działają poprawnie.
- Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie elementy są poprawnie zainstalowane i że są całkowicie suche.

9. BEZPIECZEŃSTWO

Robot kuchenny jest wyposażony w zaawansowany system bezpieczeństwa. Posiada 14 uzupełniających się zabezpieczeń, które funkcjonując jednocześnie, zapobiegają wystąpieniu błędów lub szkody. Zawór bezpieczeństwa, dzięki utrzymywaniu wysokiego ciśnienia wewnątrz garnka, zapobiega nieplanowanemu otwarciu się pokrywki. Z tej przyczyny konieczne jest uwolnienie ciśnienia z wnętrza urządzenia przy pomocy odpowiedniego ustawienia zaworu pary, aby umożliwić otwarcie lub zamknięcie pokrywki.



10. AKCESORIA



MIARKA DOZUJĄCA. Pozwala odmierzać precyzyjne ilości składników. Ilości podane w przepisach odnoszą się do skali miarki dozującej.



KRATKA. Służy do pieczenia, korzystaj z niej, jeśli tak zaleca się w przepisie. Należy włożyć ją do naczynia wewnętrznego i ułożyć na niej produkty przeznaczone do pieczenia. Można ją wykorzystać także do gotowania na parze. Wlej 2 co najmniej 2 miarki wody do naczynia wewnętrznego, załóż kratkę i połóż na niej produkty.



ŁYŻKA. Można jej bezpiecznie używać w naczyniach z powłokami, gdyż jest wykonana ze specjalnego materiału. Nie używaj korozyjnych narzędzi na nieprzywierających powierzchniach garnka.



KOSZYK. Służy do smażenia lub jako tacka do pieczenia.

Akcesoria opcjonalne

Wejdź na naszą stronę www.storeollasgm.com, aby zobaczyć naszą ofertę. Do wyboru różne naczynia wewnętrzne, pokrywa do pieczenia, torba na garnek i części zamienne.

11. SPOŁECZNOŚĆ OLLAS GM

Na naszej stronie www.storeollasgm.com znajdziesz informacje o nowościach oraz więcej przepisów i porad dotyczących korzystania z twojego garnka Ollas GM Model H Ovall. Polecamy także zapisanie się do naszego Newslettera oraz zachęamy do śledzenia nas na portalach społecznościowych i czerpania korzyści z bycia członkiem społeczności Ollas GM.



12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie osiąga wystarczającego poziomu ciśnienia Obserwacje: garnki Ollas GM mogą wytwarzać ciśnienie, jeśli spełnione są określone warunki. Zależy to od różnych czynników, np. ilości wody, produktów stałych, oleju w naczyniu wewnętrznym, temperatury otoczenia i temperatury produktów. Fakt wytwarzania przez garnek ciśnienia nie jest wyznacznikiem jego poprawnego funkcjonowania, gdyż jest on uzależniony od panujących w jego wnętrzu zmiennych warunków. Jeśli garnek nagrzał się i przygotował posiłek w zadanym czasie, nie można stwierdzić wystąpienia błędu.	- Sprawdź, czy pokrywa wewnętrzna i pierścień silikonowy są poprawnie założone. - Sprawdź, czy zawór pary jest zamknięty. - Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa jest poprawnie założony. - Mocno dociśnij pokrywę po jej zakręceniu. - Wlej 1 l wody ustaw program Ciśnienie na 20 minut, średnie ciśnienie, 200°C i przyciśnij przycisk GM. Wykonaj te same operacje w programie Para. Jeśli zwiększa się ciśnienie w garnku, funkcjonuje on poprawnie. - Aby w garnku wytworzyło się ciśnienie, musisz ustawić temperaturę powyżej 130°C i włączyć wystarczająco dużo płynu do naczynia wewnętrznego. - Uszczelki są zniszczone, wymień je.

Garnek nie włącza się	- Sprawdź, czy kabel zasilający jest właściwie podłączony. - Podłącz do innego gniazdka. - Spróbuj użyć innego kabla od Ollas GM.
Czy można otworzyć pokrywę garnka podczas gotowania?	Można to zrobić, jeśli w garnku nie wytworzyło się ciśnienie. Niemniej jednak nie jest to zalecane, gdyż ucieka para.
Błąd E1 na wyświetlaczu	Zwarcie. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Przewodnik głosowy nie działa	Zobacz rozdział 4.1 i zweryfikuj konfigurację. Jeśli nie da się rozwiązać problemu, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Urządzenie zaczyna odmierzać czas od razu po zadaniu godziny posiłku (dla czasu >3 h) lub wybraniu programu	Zobacz rozdział 7 i zweryfikuj konfigurację. Jeśli nie da się rozwiązać problemu, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Garnek nie nagrzewa się	Wlej 1 l wody i ustaw program Pieczenie, 200°C i 10 minut.
Błąd E4 na wyświetlaczu	- Zobacz rozdział 6 i sprawdź kolejne etapy działania garnka. - Presostat nie działa poprawnie. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Błąd E3 na wyświetlaczu	- Przegrzanie. Pozostaw garnek do ostygnięcia i nie używaj go przez minimum 24 h. - Wlej płyn w ilości przekraczającej minimalny poziom pojemności do naczynia wewnętrznego i wybierz program. - Jeśli po włączeniu garnka dalej pojawia się błąd, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Błąd E2 na wyświetlaczu	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.

13. DANE TECHNICZNE

Model: Olla GM Model H Ovall

Numer referencyjny produktu: 02034

1300 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Made in China | Diseñado en España

14. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla

zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany. Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli urządzenie jest zasilane baterią lub akumulatorem, należy je wyjąć przed oddaniem sprzętu do punktu zbiórki ZSEE i oddać do osobnego punktu zbiórki dla tej kategorii. Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

15. GWARANCJA I OBSŁUGA KLIENTA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

- Był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji korozyjnych, czy nosi jakiegokolwiek inne uszkodzenia wynikające z winy użytkownika.
- Urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.
- Odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym zużywaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Jeśli urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób, firma nie odpowiada za naprawę.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem **+34 96 321 07 28**.

16. PRZEPISY

Ten zbiór przepisów, oprócz swojej oczywistej funkcji, służy do nauki korzystania z garnka Ollas GM, i zapoznania się ze wszystkimi jego możliwościami. Każdy program został w nim szczegółowo opisany i uzupełniony o 5 przepisów na różnych poziomach trudności. Po zrealizowaniu tych przepisów będziesz posiadał wiedzę, która umożliwi ci przygotowanie każdego innego dania.



Recetario

Recipe book · Llibre de recettes · Kochbuch · Ricettario · Receitas



Leyenda

Key · Légende · Legende · Legenda · Legenda



Comensales

Servings
Portions
Portionen
Porzioni
Refeições



Tiempo

Time
Temps
Zeit
Tempo
Tempo



Dificultad

Difficulty
Difficulté
Schwierigkeit
Difficoltà
Dificuldade

Menú

Menu · Menu · Menü · Menù · Menu

Turbo / 108

Presión / 120

Pressure · Pression · Druck · Pressione · Pressão

Vapor / 132

Steam · Vapeur · Dampf · Vapore · Vapor

Guiso / 144

Stew · Mijoter · Schmorgericht · Stufato · Guisar

Fuego lento / 156

Low heat · Feu lent · Schmorgaren · Fuoco lento · Fogo lento

Escalfar / 168

Poach · Pocher · Pochieren · Sobbollire · Escalfar

Confitar / 180

Confit · Confire · Einkochen · Confitar · Confitar

Fermentar / 192

Ferment · Fermenter · Fermentieren · Fermentare · Fermentar

Pan / 204

Bread · Pain · Brot · Pane · Pão

Postre / 216

Dessert · Dessert · Desserts · Dolci · Sobremesa

Arroz / 228

Rice · Riz · Reis · Riso · Arroz

Pasta / 240

Pasta · Pâtes · Nudeln · Pasta · Massa

Plancha / 252

Griddle · Plancha · Pfanne · Piastra · Prancha

Sofreír / 264

Stir-fry · Faire revenir · Anbraten · Soffriggere · Refogar

Freír / 276

Fry · Frire · Frittieren · Friggere · Fritar

Horno / 288

Oven · Four · Ofen · Forno · Forno

🌸 Turbo 🌸



Carrilleras / 110

Pork Cheeck · Jouis de porc · Fettbacke · Guancette di maiale · Bochechas de porco

Alitas de pollo con miel y soja / 112

Chicken wings with honey and soy sauce · Ailes de poulet miel et soja ·

Hähnchenflügel mit Honig und Soja · Alette di pollo con miele e soia ·

Asas de frango com mel e soja

Patatas a lo pobre / 114

Poor man's potatoes · Patatas a lo pobre (plat typique espagnol) ·

Patatas a lo pobre („arme-Leute-Kartoffeln“) · Patatas a lo pobre (piatto tipico spagnolo) ·

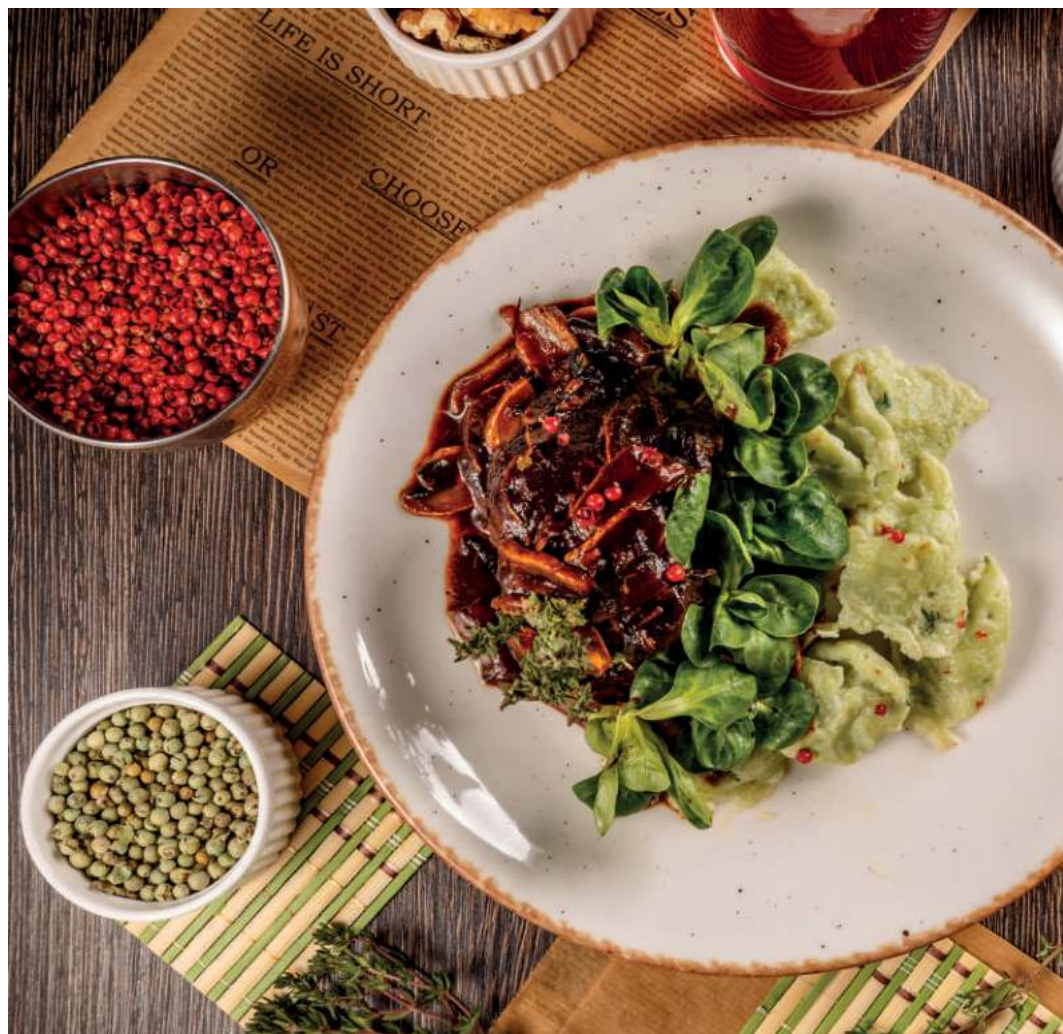
Batatas ao pobre

Manitas de cerdo / 116

Pork Cheeck · Pieds de porc · Fettbacke · Piedini di maiale · Patas de porco

Mejillones / 118

Mussels · Moules · Miesmuschel · Cozze · Mexilhões



Carrilleras



Pork Cheeks · Joes de porc · Fettbacke · Guancette di maiale · Bochechas de porco

👤 6 | ⌚ 1h | 🍴🍴

ES

INGREDIENTES:

- 120 g de zanahoria
- 120 g de puerro
- 120 g de cebolla
- 200 ml de vino tinto
- 100 ml de pedro ximénez
- 150 ml de agua
- 15 ml de aceite de oliva
- 12 carrilleras
- 1 ajo
- 1 cucharadita de maicena
- Sal
- Pimienta
- Tomillo

ELABORACIÓN:

1. Limpiamos y troceamos las verduras a grosso modo. **2.** Retiramos la grasa de las carrilleras. **3.** Vertemos el aceite en la cubeta y programamos el menú plancha durante 6 minutos. Cuando alcance la temperatura marcamos las verduras. **4.** Añadimos el resto de los ingredientes, cerramos la tapa y la válvula y programamos el menú turbo durante 30 minutos. **5.** Finalizado el menú, despresurizamos para poder abrir la tapa y retiramos las carrilleras. **6.** Añadimos la cucharadita de maicena y programamos el menú freír 15 minutos para reducir la salsa. **7.** Trituramos la salsa hasta que quede fina y la añadimos por encima de las carrilleras. **8.** Podemos acompañar las carrilleras con patatas fritas, puré, arroz o como más nos gusten.



EN

INGREDIENTS:

- 120 g carrot
- 120 g leek
- 120 g onion
- 200 ml red wine
- 100 ml Pedro Ximénez
- 150 ml water
- 15 ml olive oil
- 12 pork cheeks
- 1 garlic
- 1 cornflour spoon
- Salt
- Pepper
- Thyme

PREPARATION:

1. Wash and chop vegetables. **2.** Remove fat from cheeks. **3.** Pour oil into the inner pot and set griddle menu for 6 minutes. When temperature is reached, stir-fry vegetables. **4.** Add the rest of the ingredients, close the lid and valve and set turbo menu for 30 minutes. **5.** Once the menu has finished, release pressure before opening the lid and taking cheeks out. **6.** Add a teaspoon of cornflour and set fry menu for 15 minutes to reduce sauce. **7.** Blend the sauce until smooth and pour it over pork cheeks. **8.** Serve it with fries, mashed potato or rice on the side.

FR

INGRÉDIENTS :

- 120 g de carottes
- 120 g de poireaux
- 120 g d'oignons
- 200 ml de vin rouge
- 100 ml de vin Pedro Ximénez (ou similaire)
- 150 ml d'eau
- 15 ml d'huile d'olive
- 12 joues de porc
- 1 ail
- 1 cuillère de maïzena
- Sel
- Poivre
- Thym

ÉLABORATION :

1. Nettoyez et coupez les légumes grosso modo. **2.** Retirez la graisse des joues de porc. **3.** Versez l'huile dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 6 minutes. **4.** Lorsque la température est atteinte, marquez les légumes. **5.** Ajoutez le reste des ingrédients, fermez le couvercle et la valve puis programmez le menu Turbo pendant 30 minutes. **6.** À la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et retirez les joues de porc. **7.** Ajoutez une cuillère de Maïzena puis programmez le menu Frire pendant 15 minutes pour réduire la sauce. **8.** Triturez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien fine puis versez-la sur les joues de porc. Vous pouvez accompagner les joues de porcs avec des pommes de terre frites, de la purée ou encore du riz.

DE

ZUTATEN:

- 120 g Möhren
- 120 g Lauch
- 120 g Zwiebel
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Pedro Ximénez
- 150 ml Wasser
- 15 ml Olivenöl
- 12 Fettbacke
- 1 Knoblauch
- 1 tl Maismehl
- Salz
- Pfeffer
- Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse waschen und in groben Stücken zerkleinern. **2.** Fett von Fettbacke entfernen. **3.** Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-funktion 6 Minuten lang einstellen. Sobald der Topf die Temperatur erreicht hat, Gemüse leicht anbraten. **4.** Zutaten geben, Deckel und Ventil schließen und Turbo-funktion 30 Minuten einstellen. **5.** Nach dem Kochvorgang entlüften, Deckel öffnen und Fettbacke herausnehmen. **6.** TL Maismehl geben und Frittieren-funktion 15 min. einstellen, um die Soße zu reduzieren. **7.** Soße zerkleinern, bis eine feine Soße zu erhalten und auf die Fettbacke darauf verteilen. **8.** Fettbacke mit Pommes frites, Reis oder nach Belieben servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 120 g di carote
- 120 g di porri
- 120 g di cipolla
- 200 ml di vino rosso
- 100 ml di vino Pedro Ximénez
- 150 ml di acqua
- 15 ml di olio di oliva
- 12 guancette di maiale
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di maizena
- Sale
- Pepe
- Timo

ELABORAZIONE:

1. Puliamo e tagliamo le verdure grossolanamente. **2.** Rimuoviamo il grasso dalle guancette. **3.** Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu piastra per 6 minuti. Una volta raggiunta la temperatura passiamo le verdure alla piastra. **4.** Aggiungiamo il resto degli ingredienti, chiudiamo il coperchio e la valvola, programiamo il menù turbo per 30 minuti. **5.** Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio e ritiriamo le guancette. **6.** Aggiungiamo il cucchiaino di maizena e programiamo il menu soffriggere per 15 minuti per ridurre la salsa. **7.** Trituriamo la salsa fino a renderla sottile e la serviamo sopra le guancette. **8.** Possiamo accompagnare le guancette con patatine fritte, puré, riso o a piacere.

PT

INGREDIENTES:

- 120 g de cenoura
- 120 g de alho francês
- 120 g de cebola
- 200 ml de vinho tinto
- 100 ml de Pedro Ximénez
- 150 ml de água
- 15 ml de azeite
- 12 bochechas
- 1 alho
- 1 colheradas de maizena
- Sal
- Pimenta
- Tomilho

PREPARAÇÃO:

1. Limpamos os legumes e cortamos. **2.** Retiramos a gordura da carne. **3.** Veremos o azeite na tigela e programamos o menu plancha durante 6 minutos. Quando alcançar a temperatura, marcamos as verduras. **4.** Adicionamos o resto dos ingredientes, fechamos a tampa e a válvula e programamos o menu turbo durante 30 minutos. **5.** Finalizado o menu, depressurizamos para poder abrir a tampa e retiramos a carne. **6.** Adicionamos uma colherada de maizena e programamos o menu fritar 15 minutos para reduzir o molho. **7.** Trituramos o molho até que fique fino e adicionamos por cima da carne. **8.** Podemos acompanhar com batatas fritas, puré, arroz ou como melhor gostar.

Alitas de pollo con miel y soja

Chicken wings with honey and soy sauce · Ailes de poulet, miel et soja ·
Hähnchenflügel mit Honig und Soja · Alette di pollo con miele e soja ·
Asas de frango com mel e soja

👤 2-4 | ⌚ 1 h 30 min | 🍴





ES

INGREDIENTES:

- 500 g de alitas de pollo
- 30 g de miel
- 30 ml de soja
- 30 ml de zumo de limón
- 30 ml de caldo de pollo
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Mezclamos bien todos los ingredientes en un bol y dejamos macerar 1 hora.
2. A continuación, introducimos todos los ingredientes en la cubeta, programamos el menú turbo 8 minutos y cerramos la tapa y la válvula.
3. Finalizado el menú, despresurizamos para poder abrir la tapa y colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 250 °C para dorar las alitas.

EN

INGREDIENTS:

- 500 g chicken wings
- 30 g of honey
- 30 ml of soy sauce
- 30 ml fresh lemon juice
- 30 ml chicken stock
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Mix all the ingredients in a bowl and let it marinate for 1 hour.
2. Then, introduce the rest of the ingredients in the inner pot, close the lid and valve and set turbo menu for 8 minutes.
3. When the menu has finished, release pressure inside the cooker and open the cover. Place the oven lid in its position and set 250 °C for 10 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 500 g d'ailes de poulet
- 30 g de miel
- 30 ml de soja
- 30 ml de jus de citron
- 30 ml de bouillon de poulet
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Mélangez bien tous les ingrédients dans un bol et laissez macérer 1 heure.
2. Introduisez ensuite tous les ingrédients dans la cuve, programmez le menu Turbo pendant 8 minutes puis fermez le couvercle et la valve.
3. À la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et placez la tête de four pendant 10 minutes à 250 °C pour faire dorer les ailes de poulet.

DE

ZUTATEN:

- 500 g Hähnchenflügel
- 30 g Honig
- 30 ml soja
- 30 ml Zitronensaft
- 30 ml Hühner-Brühe
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zutaten in einer Schüssel richtig vermengen und 1 Stunde einweichen lassen.
2. Dann alle Zutaten in den Topf geben, Turbo-Funktion 8 Minuten einstellen und Deckel und Ventil schließen.
3. Nach dem Kochvorgang entlüften und Heißluftkopf 10 auf 250 einstellen, um die Hähnchenflügel leicht anzubraten.

IT

INGREDIENTI:

- 500 g di alette di pollo
- 30 g di miele
- 30 ml di soia
- 30 ml di succo di limone
- 30 ml di brodo di pollo
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Mescoliamo bene tutti gli ingredienti in una ciotola e lasciamo macerare per 1 ora.
2. In seguito, introduciamo tutti gli ingredienti nella vaschetta, programmiamo il menù turbo per 8 minuti e chiudiamo il coperchio e la valvola.
3. Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio e collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 250 °C per dorare le alette.

PT

INGREDIENTES:

- 500 g de asas de frango
- 30 g de mel
- 30 ml de soja
- 30 ml de sumo de limão
- 30 ml de caldo de galinha
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Misturamos bem todos os ingredientes numa tigela e deixamos marinar 1 hora.
2. A seguir, introduzimos todos os ingredientes na tigela da panela, programamos o menu turbo 8 minutos e fechamos a tampa da válvula.
3. Ao finalizar o menu, despressurizamos para poder abrir a tampa e colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 250 °C para dourar as asas.



Patatas a lo pobre



Poor man's potatoes · Patatas a lo pobre (plat typique espagnol) ·
Patatas a lo pobre („arme-Leute-Kartoffeln“) · Patatas a lo pobre (piatto tipico spagnolo) ·
Batatas ao pobre



2



30 min





- ES** **INGREDIENTES:**
- 275 g de patata
 - 75 g de cebolla
 - 100 g de pimiento rojo
 - 100 g de pimiento verde
 - 70 ml de aceite de oliva
 - 4 ajos
 - Sal
 - Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Pelamos las patatas en rodajas y los pimientos y la cebolla en juliana. **2.** Verteremos el aceite a la cubeta y programamos el menú plancha durante 12 minutos. **3.** Cuando alcance la temperatura, añadimos todos los ingredientes y removemos de vez en cuando. **4.** Seguidamente, colocamos la tapa, cerramos la válvula y programamos el menú turbo 5 minutos. **5.** Salpimentamos y servimos.

- EN** **INGREDIENTS:**
- 275 g potatoes
 - 75 g onion
 - 100 g red pepper
 - 100 g green pepper
 - 70 ml olive oil
 - 4 garlics
 - Salt
 - Pepper

PREPARATION:

1. Peel potatoes, slice them, and shred peppers and onion. **2.** Pour oil into the inner pot and set griddle menu for 12 minutes. When temperature is reached, introduce ingredients and stir them. **3.** Then, place the cover, close the valve and set turbo menu for 5 minutes. **4.** Sprinkle salt and pepper. Serve.

- FR** **INGRÉDIENTS :**
- 275 g de pommes de terre
 - 75 g d'oignons
 - 100 g de poivrons rouges
 - 100 g de poivrons verts
 - 70 ml d'huile d'olive
 - 4 ails
 - Sel
 - Poivre

ÉLABORATION :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles puis coupez les poivrons et les oignons en julienne. **2.** Versez l'huile dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 12 minutes. **3.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez tous les ingrédients et remuez de temps en temps. **4.** Placez le couvercle, fermez la valve et programmez le menu Turbo pendant 5 minutes. **5.** Salez, poivrez et servez.

- DE** **ZUTATEN:**
- 275 g von Kartoffeln
 - 75 g Zwiebel
 - 100 g rote Paprika
 - 100 g grüne Paprika
 - 70 ml Olivenöl
 - 4 Knoblauch
 - Salz
 - Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffel in Scheiben und Paprika und Zwiebel in Julienne schälen. **2.** Öl in den Innentopf und Pfanne-funktion 12 Minuten lang einstellen. **3.** Wenn das Gerät die Temperatur erreicht, alle Zutaten in den Topf geben und ab und zu rühren. **4.** Deckel stellen und Ventil schließen und turbo-funktion 5 Minuten lang einstellen. **5.** Mit Salz und Pfeffer würzen.

- IT** **INGREDIENTI:**
- 275 g di patate
 - 75 g di cipolla
 - 100 g di peperone rosso
 - 100 g di peperone verde
 - 70 ml di olio di oliva
 - 4 spicchi di aglio
 - Sale
 - Pepe

ELABORAZIONE:

1. Sbucciamo le patate e le tagliamo a pezzi, i peperoni e le cipolle a julienne. **2.** Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menù piastra per 12 minuti. **3.** Raggiunta la temperatura, aggiungiamo tutti gli ingredienti e giriamo di tanto in tanto. **4.** Successivamente, collochiamo il coperchio, chiudiamo la valvola e programiamo il menù turbo per 5 minuti. **5.** Saliamo e pepiamo e serviamo.

- PT** **INGREDIENTES:**
- 275 g de batata
 - 75 g de cebola
 - 2100 g de pimento vermelho
 - 100 g de pimento verde
 - 70 ml de azeite
 - 4 alhos
 - Sal
 - Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Misturamos bem todos os ingredientes numa tigela e deixamos marinar 1 hora. **2.** A seguir, introduzimos todos os ingredientes na tigela, programamos o menu turbo 8 minutos e fechamos a tampa da válvula. **3.** Ao finalizar o menu, despressurizamos para poder abrir a tampa e colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 250 °C para dourar as asas.



Manitas de cerdo



Pork trotters in sauce · Pieds de porc · Fettbacke · Piedini di maiale · Patas de porco

6 | 2 h |

ES

INGREDIENTES:

- 2 manitas de cerdo (abiertas por la mitad)
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- Pimienta
- 200 ml de caldo de carne
- 200 ml de agua
- 2 ajos
- 1 cucharadita de harina
- 1 hoja de laurel
- Pimentón
- Pimienta
- Sal
- Tomillo
- Aceite de oliva blanco
- 75 g de tomate frito
- 100 g de panceta curada
- 100 g de cebolla
- 75 ml de vino blanco

Salsa:

ELABORACIÓN:

1. Limpiamos bien las manitas, les quemamos los pelos y las dejamos en agua fría al menos 4 horas. **2.** Llenamos la cubeta de agua por la mitad, introducimos las manitas, la cebolla partida por la mitad, la hoja de laurel y la pimienta, programamos el menú turbo durante 45 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **3.** Finalizado el menú, despresurizamos para poder abrir la tapa, retiramos las manitas y reservamos. **4.** Limpiamos la cubeta, echamos un chorrito de aceite y programamos el menú plancha 6 minutos. Cuando alcance la temperatura añadimos la cebolla, el ajo y la panceta troceada finamente. **5.** En el último minuto incorporamos la harina, salpimentamos y removemos bien. **6.** Añadimos la cucharadita de maicena y programamos el menú freír 15 minutos para reducir la salsa. **7.** Espolvoreamos el pimentón, agregamos el tomate, el vino blanco, las manitas, el caldo, el agua, el tomillo y el laurel. **8.** Programamos el menú fuego lento a 110 °C durante 50 minutos. **9.** Servimos las manitas calientes.

EN
INGREDIENTS:

- 2 pig's trotters (cut in half)
- 1 onion
- 1 bay leaf
- Pepper
- Sauce:**
- 75 g of fried tomato
- 100 g cured bacon
- 100 g onion
- 75 ml white wine
- 200 ml meat stock
- 200 ml water
- 2 garlics
- 1 flour teaspoon
- 1 bay leaf
- Paprika
- Pepper
- Salt
- Thyme
- Olive oil

FR
INGRÉDIENTS :

- 2 pieds de porc (ouverts en deux)
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- Poivre
- Sauce :**
- 75 g de sauce tomate
- 100 g de poitrine crue
- 100 g d'oignons
- 75 ml de vin blanc
- 200 ml de bouillon de viande
- 200 ml d'eau
- 2 ails
- 1 cuillère de farine
- 1 feuille de laurier
- Paprika
- Poivre
- Sel
- Thym
- Huile d'olive

DE
ZUTATEN:

- 2 Schweinfüße (halbiert)
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer
- Soße:**
- 75 g frittierte Tomaten
- 100 g luftgetrockneter Speck
- 100 g Zwiebel
- 75 ml Weißwein
- 200 ml Fleischbrühe
- 200 ml Wasser
- 2 Knoblauch
- 1 TL Mehl
- 1 Lorbeerblatt
- Paprika
- Pfeffer
- Salz
- Thymian
- Olivenöl

IT
INGREDIENTI:

- 2 piedini di maiale (divisi a metà)
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- Pepe
- Salsa:**
- 75 g di salsa di pomodoro
- 100 g di pancetta stagionata
- 100 g di una cipolla
- 75 ml di vino bianco
- 200 ml di brodo di carne
- 200 ml d'acqua
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di farina
- 1 foglia di alloro
- Peperoncino dolce
- Pepe
- Sale
- Timo
- Olio d'oliva

PT
INGREDIENTES:

- 2 patas de porco (abertas pela metade)
- 1 cebola
- 2 folha de louro
- Pimenta
- Molho:**
- 75 g de polpa de tomate
- 75 g de toucinho curado
- 75 g de cebola
- 75 ml de vinho
- branco
- 200 ml de caldo de carne
- 150 ml de água
- 2 alhos
- 1 colherada de farinha
- 1 folha de louro
- Pimentão doce
- Pimenta
- Sal
- Tomilho

PREPARATION:

1. Wash trotters, burn bristles and soak them in cold water for at least 4 hours. **2.** Fill half of the inner pot with water, introduce trotters, onion cut in halves, bay leaf and pepper. Set turbo menu for 45 minutes, close the cover and the valve. **3.** Once the menu has finished, release pressure before opening the cover, remove trotters and leave aside. **4.** Clean the inner pot, pour a dash of oil and set griddle menu for 6 minutes. When temperature is reached, introduce onion, garlic and sliced bacon. **5.** One minute before it ends, add flour, salt, pepper and mix well. **6.** Sprinkle paprika, add tomato, white wine, pig trotters, stock, water, thyme and bay. **7.** Set the low heat menu at 110 °C for 50 minutes. **8.** Serve hot.

ÉLABORATION :

1. Nettoyez bien les pieds de porc, brûlez leurs poils et laissez-les tremper dans de l'eau froide pendant au moins 4 heures. **2.** Remplissez la cuve avec de l'eau (jusqu'à la moitié) puis introduisez les pieds de porc, l'oignon coupé en deux, la feuille de laurier et le poivre. Programmez le menu Turbo pendant 45 minutes puis fermez le couvercle et la valve. **3.** A la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et retirez les pieds de porc. Réservez. **4.** Nettoyez la cuve, versez un filet d'huile dedans et programmez le menu plancha pendant 6 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons, les ails et la poitrine coupés finement. **5.** Lors de la dernière minute, ajoutez la farine, salez et poivrez. **6.** Saupoudrez avec du paprika, ajoutez la sauce tomate, le vin blanc, les pieds de porc, le bouillon, l'eau, le thym et la feuille de laurier. **7.** Programmez le menu Feu lent à 110 °C pendant 50 minutes. **8.** Servez les pieds de porc bien chauds.

ZUBEREITUNG:

1. Schweinfüße waschen, Haare brennen und in kaltem Wasser mindestens 4 Stunden lassen. **2.** Innentopf 1/2 mit Wasser füllen, Schweinfüße geben, halbierte Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfeffer geben, Turbo-Funktion 45 Minuten lang einstellen, Deckel und Ventil schließen. **3.** Schnellkochtopf nach dem Kochvorgang entlüften, um den Deckel öffnen zu können, Schweinfüße entnehmen und beiseitestellen. **4.** Innentopf sauber machen, einen Schuss Öl in gießen und Pfanne-Funktion 6 Minuten lang einstellen. Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, Zwiebel, Knoblauch und Speck in feinen Stücken dazugeben. **5.** In der letzten Minute Mehl geben, mit Salz und Pfeffer würzen und richtig rühren. **6.** Paprika (Gewürzpulver) bestäuben, Tomate, Weißwein, Schweinfüße, Brühe, Wasser, Thymian und Lorbeerblatt geben. **7.** Schmoren-Funktion auf 110°C, 50 Minuten lang einstellen. **8.** Warm servieren.

ELABORAZIONE:

1. Puliamo bene i piedini, bruciamo i peli e li immergiamo in acqua fredda per almeno 4 ore. **2.** Riempiamo la vaschetta d'acqua a metà, introduciamo i piedini, la cipolla tagliata a metà, la foglia d'alloro e il pepe, programiamo il menù turbo per 45 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **3.** Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio, ritiriamo i piedini e conserviamo. **4.** Puliamo la vaschetta, aggiungiamo un filo d'olio e programiamo il menù piastra per 6 minuti. Raggiunta la temperatura, aggiungiamo la cipolla, lo spicchio d'aglio e la pancetta tagliata finemente. **5.** Durante l'ultimo minuto aggiungiamo la farina, saliamo e pepiamo e giriamo bene. **6.** Spolveriamo con il peperoncino dolce, aggiungiamo il pomodoro, il vino bianco, i piedini, il brodo, l'acqua, il timo e l'alloro. **7.** Programiamo il menù fuoco lento a 110 °C per 50 minuti. **8.** Serviamo caldi.

PREPARAÇÃO:

1. Limpamos bem as patas, queimamos os pelos e deixamos em água fria pelos menos 4 horas. **2.** Enchemos a tigela da panela de água pela metade, introduzimos as patas, a cebola cortada pela metade, a folha de louro e a pimenta, programamos o menu turbo durante 45 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **3.** Finalizado o menu, depressurizamos para poder abrir a tampa e retiramos as patas e reservamos. **4.** Limpamos a tigela, adicionamos um fio de azeite e programamos o menu plancha 6 minutos. Quando alcançar a temperatura, adicionamos a cebola, o alho e o toucinho cortado finalmente. **5.** No último minuto, introduzimos a farinha, sal e pimenta e revolvemos bem. **6.** Polvilhamos o pimentão, adicionamos o tomate, o vinho branco, as patas, o caldo, a água, o tomilho e o louro. **7.** Programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 50 minutos. **8.** Servimos as patas quentes.



Mejillones



Mussels · Moules · Miesmuschel · Cozze · Mexilhões

👤 4 | ⌚ 10 min | 🍴





ES

INGREDIENTES:

- 1 bolsa de mejillones
- 1 rodaja de limón
- Pimentón dulce
- Pimienta en grano

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, programamos el menú turbo durante 3 minutos y cerramos la tapa y la válvula.
2. Despresurizamos para poder abrir la tapa.
3. Servimos los mejillones calientes con su propio jugo.

EN

INGREDIENTS:

- 1 bag of mussels
- 1 lemon slice
- Sweet paprika
- Peppercorns

PREPARATION:

1. Introduce all the ingredients in the inner pot, set Turbo menu for 3 minutes and close the lid and the valve.
2. Release pressure inside the cooking pot and open the lid.
3. Serve hot with its sauce.

FR

INGRÉDIENTS :

- 1 sachet de moules
- 1 rondelle de citron
- Paprika
- Poivre en grains

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans la cuve, programmez le menu Turbo pendant 3 minutes puis fermez le couvercle et la valve.
2. Dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle.
3. Servez les moules bien chaudes dans leur jus.

DE

ZUTATEN:

- 1 Tüte Miesmuschel
- 1 Zitronenschale
- Süße Paprika
- Pfeffer Korn

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in den Topf geben, Turbo-Funktion 3 Minuten einstellen und Deckel und Ventil schließen.
2. Entlüften, um den Deckel öffnen zu können.
3. Miesmuschel im ihren Saft servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 1 sacchetto di cozze
- 1 fetta di limone
- Peperoncino dolce
- Chicchi di pepe

ELABORAZIONE:

1. In seguito, introduciamo tutti gli ingredienti nella vaschetta, programmiamo il menù turbo per 3 minuti e chiudiamo il coperchio e la valvola.
2. Depressurizziamo per poter aprire il coperchio.
3. Serviamo le cozze calde con il proprio sugo.

PT

INGREDIENTES:

- 1 bolsa de mexilhões
- 1 rodela de limão
- Pimentão doce
- Pimenta em grão

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na tigela, programamos o menu turbo durante 3 minutos e fechamos a tampa e a válvula.
2. Despresurizamos para poder abrir a tampa.
3. Servimos os mexilhões quentes com o seu próprio molho.

Presión

Pressure · Pression · Druck · Pressione · Pressão



Patatas a la riojana / 122

Potato stew from la Rioja · Pommes de terre à la riojana (plat typique espagnol) · Kartoffeln nach riojana-Art · Patate alla riojana (piatto tipico spagnolo) · Batatas à riojana

Lentejas estofadas / 124

Stewed lentils · Estouffade de lentilles · Geschmorte Linsen · Zuppa di lenticchie · Lentilhas estofadas

Pastel de cocido / 126

Stew pie · Gâteau salé · Eintopf-kuchen · Sformato di carne · Tarte de cozido

Ensaladilla rusa / 128

Ensaladilla rusa (spanish potato salad) · Salade russe · Russischer Salat · Insalata russa · Salada russa

Crema de guisantes / 130

Pea purée · Crème de petits pois · Erbse Creme · Crema di piselli · Creme de ervilha



❧ Patatas a la riojana ❧

Potato stew from la Rioja · Pommes de terre à la riojana (plat typique espagnol) · Kartoffeln nach Rioja-Art · Patate alla riojana (piatto tipico spagnolo) · Batatas à riojana

👤 2 |
 🕒 30 min |
 🍲

ES INGREDIENTES:

- 600 g de patata
- 200 g de chorizo
- 100 g de cebolla
- 500 ml de caldo de carne
- 15 ml de aceite de oliva
- 2 ajos
- 2 hojas de laurel
- 1 cayena
- 1 pimiento choricero
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Hidratamos el pimiento choricero con agua hirviendo para poder retirar la pulpa. Reservamos. **2.** Picamos la cebolla y los ajos, echamos el aceite en la cubeta y programamos el menú sofreír 6 minutos. **3.** Cuando alcance la temperatura añadimos la cebolla y el ajo, y pasados dos minutos agregamos el chorizo a rodajas. **4.** Pasado este tiempo, agregamos la patata chascada, la cayena, el pimentón, la pulpa del pimiento choricero, el laurel, la sal y removemos bien. **5.** Vertemos el caldo de carne, programamos el menú guiso 10 minutos y cerramos la tapa y la válvula. **6.** Finalizado el menú, despresurizamos para poder abrir la tapa y dejamos reposar 15 minutos antes de servir. Si queremos el caldo más espeso podemos chafar alguna patata.



EN

INGREDIENTS:

- 600 g potatoes
- 200 g chorizo
- 100 g onion
- 500 ml meat stock
- 15 ml olive oil
- 2 garlics
- 2 bay leaves
- 1 cayenne pepper
- 1 pimiento choricero (sweet red pepper)
- 1 paprika teaspoon
- Salt

PREPARATION:

1. Soak the pimiento choricero in boiling water to remove seeds. Leave aside. **2.** Mince onion and garlics, pour oil into the inner pot and set stir-fry menu for 6 minutes. **3.** When temperature is reached, introduce onion and garlic. After 2 minutes, add chorizo slices. **4.** Then, add potato chunks, cayenne pepper, choricero pepper pulp, bay and salt. Mix well. **5.** Pour meat stock and set stew menu for 10 minutes. Close the cover and the valve. **6.** When the menu is finished, release pressure in the cooker, open it and allow it to sit for 15 minutes before serving. If you want stock to be thicker, mash one of the potatoes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 600 g de pommes de terre
- 200 g de chorizo
- 100 g d'oignons
- 500 ml de bouillon de viande
- 15 ml d'huile d'olive
- 2 ails
- 2 feuilles de laurier
- 1 piment de cayenne
- 1 poivron rouge séché
- 1 cuillère de paprika
- Sel

ÉLABORATION :

1. Hydratez le poivron rouge séché avec de l'eau bouillante pour pouvoir retirer la pulpe. Réservez. **2.** Hachez les ails et les oignons puis versez l'huile dans la cuve. Programmez le menu Faire revenir pendant 6 minutes. **3.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et les ails puis après 2 minutes, ajoutez le chorizo coupé en rondelles. **4.** Passé ce temps, ajoutez les pommes de terre, le piment de cayenne, le paprika, la pulpe du poivron rouge séché, les feuilles de laurier et le sel. Remuez bien. **5.** Versez le bouillon de viande, programmez le menu Ragoût pendant 10 minutes puis fermez le couvercle et la valve. **6.** A la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et laissez reposer 15 minutes avant de servir. Si vous souhaitez un bouillon plus épais, rajoutez des pommes de terre.

DE

ZUTATEN:

- 600 g von Kartoffel
- 200 g Chorizo
- 100 g Zwiebel
- 500 ml Fleischbrühe
- 15 ml Olivenöl
- 2 Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Cayennepfeffer
- 1 Choricero Paprika
- 1 TL gemahlene Paprika
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- Paprika
- Pfeffer
- Salz
- Thymian
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Choricero Paprika in kochendem Wasser einweichen, um Fruchtfleisch entfernen zu können. Beiseitestellen. **2.** Zwiebel, Knoblauch und Paprika hacken, Öl in den Innentopf gießen und anbraten-funktion 6 Minuten lang einstellen. **3.** Wenn der Kochtopf die Temperatur erreicht hat, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und nach 2 Minuten Chorizo in Scheiben geben. **4.** Nach Ablauf der Zeit, Kartoffel, Cayennepfeffer, Paprika, Fruchtfleisch der Choricero Paprika, Lorbeerblatt, Salz geben und gut umrühren. **5.** Fleischbrühe gießen und Eintopf-funktion 10 Minuten einstellen, Deckel und Ventil schließen. **6.** Nach dem Kochvorgang entlüften, um den Deckel öffnen zu können. Zubereitung 15 Minuten ruhen lassen. Für eine dichtere Brühe Kartoffel zerquetschen.

IT

INGREDIENTI:

- 600 g di patate
- 200 g di salame
- 100 g di una cipolla
- 500 ml di brodo di carne
- 15 ml di olio di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro
- 1 peperoncino di cayenna
- 1 peperoncino rosso essiccato
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Re-idratiamo il peperoncino facendo bollire l'acqua per poter ritirare la polpa. Conserviamo. **2.** Tritiamo la cipolla e gli spicchi d'aglio, aggiungiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menù soffriggere per 6 minuti. **3.** Una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo la cipolla e lo spicchio d'aglio, trascorsi due minuti aggiungiamo il salame a fette. **4.** Trascorso il tempo, aggiungiamo la patata, il peperoncino di cayenna, la paprika dolce, la polpa del peperoncino rosso essiccato, l'alloro, il sale e giriamo bene il tutto. **5.** Versiamo il brodo di carne, programiamo il menù stufato per 10 minuti e chiudiamo il coperchio e la valvola. **6.** Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio e lasciamo riposare per 15 minuti prima di servire. Se desideriamo un brodo più spesso possiamo aggiungere un'altra patata.

PT

INGREDIENTES:

- 600 g de batata
- 200 g de chouriço
- 100 g de cebola
- 500 ml de caldo de carne
- 15 ml de azeite
- 2 alhos
- 2 folhas de louro
- 1 malagueta
- 1 pimiento choricero
- 1 colherada de pimentão
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Hidratamos o pimento chouriceiro com água a ferver para poder retirar a polpa. Reservamos. **2.** Picamos a cebola e os alhos, pomos o azeite na tigela e programamos o menu refogar 6 minutos. **3.** Quando alcançar a temperatura adicionamos a cebola e o alho e passados dois minutos adicionamos o chouriço às rodelas. **4.** Passado este tempo, adicionamos a batata cortada, a malagueta, o pimentão, a polpa do pimento chouriceiro, o louro, o sal e revolvemos bem. **5.** Vertemos o caldo de carne, programamos o menu guisar 10 minutos e fechamos a tampa e a válvula. **6.** Ao finalizar o menu, depressurizamos para poder abrir a tampa e deixamos repousar 15 minutos antes de servir. Se queremos o caldo mais espesso, podemos esmagar alguma batata.



Lentejas estofadas



Stewed lentils · Estouffade de lentilles · Geschmorte linsen · Zuppa di lenticchie ·
Lentilhas estofadas

👤 2 | ⌚ 30 min | 🍳





- ES INGREDIENTES:**
- 200 g de lenteja pardina
 - 175 g de patata
 - 100 g de cebolla
 - 75 g de zanahoria
 - 75 g de pimiento rojo
 - 75 g de pimiento verde
 - 750 ml de agua o caldo
 - 2 ajos
 - Pimentón
 - Pimienta
 - Sal

- ELABORACIÓN:**
1. Limpiamos y troceamos las verduras.
 2. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, mezclamos y programamos el menú presión durante 25 minutos, cerramos la tapa y la válvula.
 3. Finalizado el menú, despresurizamos para poder abrir la tapa, removemos y servimos.

- EN INGREDIENTS:**
- 200 g pardina lentils
 - 175 g potatoes
 - 100 g onion
 - 75 g carrot
 - 75 g red pepper
 - 75 g green pepper
 - 75 ml water or stock
 - 2 garlics
 - Paprika
 - Pepper
 - Salt

- PREPARATION:**
1. Wash and chop vegetables.
 2. Introduce all the ingredients in the inner pot, close the lid and valve and set pressure menu for 25 minutes. Place the cover and close the valve.
 3. When the menu has finished, release pressure inside the cooker and open the cover. Serve. minutes. Close the cover and the valve.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 200 g de lentilles pardinas
 - 175 g de pommes de terre
 - 100 g d'oignons
 - 75 g de carottes
 - 75 g de poivrons rouges
 - 75 g de poivrons verts
 - 750 ml d'eau ou de bouillon
 - 2 ails
 - Paprika
 - Poivre
 - Sel

- ÉLABORATION :**
1. Nettoyez et coupez les légumes.
 2. Introduisez tous les ingrédients dans la cuve, mélangez puis programmez le menu Pression pendant 25 minutes. Fermez le couvercle et la valve.
 3. À la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle. Remuez et servez.

- DE ZUTATEN:**
- 200 g pardina Linsen
 - 175 g Kartoffel
 - 100 g Zwiebel
 - 75 g Möhren
 - 75 g rote Paprika
 - 75 g grüne Paprika
 - 750 ml Brühe oder Wasser
 - 2 Knoblauch
 - Paprika
 - Pfeffer
 - Salz

- ZUBEREITUNG:**
1. Gemüse waschen und zerkleinern.
 2. Zutaten in den Topf geben, Druck-Funktion 25 Minuten einstellen und Deckel und Ventil schließen.
 3. Nach dem Kochvorgang entlüften, um den Deckel öffnen zu können. Mischung umrühren und servieren.

- IT INGREDIENTI:**
- 200 g di lenticchie
 - 175 g di patate
 - 100 g di una cipolla
 - 75 g di carote
 - 75 g di peperone rosso
 - 75 g di peperone verde
 - 750 ml d'acqua o brodo
 - 2 spicchi d'aglio
 - Paprika dolce
 - Pepe
 - Sale

- ELABORAZIONE:**
1. Puliamo e tagliamo le verdure.
 2. Introduciamo tutti gli ingredienti nella vaschetta, mescoliamo e programiamo il menù pressione per 25 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola.
 3. Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio, giriamo e serviamo.

- PT INGREDIENTES:**
- 200 g de lentilhas
 - 175 g de batata
 - 100 g de cebola
 - 75 g de cenouras
 - 75 g de pimentos vermelhos
 - 75 g de pimentos verdes
 - 750 ml de água ou caldo
 - 2 alhos
 - Pimentão
 - Pimenta
 - Sal

- PREPARAÇÃO:**
1. Limpamos os legumes e cortamos.
 2. Introduzimos todos os ingredientes na tigela, misturamos e programamos o menu pressão durante 25 minutos, fechamos a tampa e a válvula.
 3. Ao finalizar o menu, despressurizamos para poder abrir a tampa, revolvemos e servimos.



Pastel de cocido



Stew pie · Gâteau salé · Eintopf-kuchen · Sformato di carne · Tarte de cozido

6 | 1 h |



ES

INGREDIENTES:

- 300 g de morcilla
- 100 g de espinazo
- 150 g de tocino
- 150 g de garbanzos
- 30 g de apio
- 80 g de puerro
- 120 g de nabo
- 250 g de zanahoria
- 200 g de chirivía
- 300 g de patata
- 1 cuarto trasero de pollo
- 1 hueso de jamón
- 1 hueso de codillo
- 1 morcilla
- 1 chorizo
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Ponemos los garbanzos a remojo la noche anterior. **2.** Limpiamos las carnes, las introducimos en la cubeta y cubrimos con agua, programamos el menú sofreír y dejamos que hierva el agua para desespumar el caldo y quitar las impurezas. **3.** A continuación, agregamos el puerro, el apio, los garbanzos, la zanahoria, el nabo lavado y pelado, programamos el menú presión 30 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **4.** Seguidamente, despresurizamos y añadimos la patata pelada, la morcilla y el chorizo blanqueado y pinchado, volvemos a cerrar y programamos el menú presión 10 minutos más. **5.** Colamos el caldo para otra elaboración, desmenuzamos la carne por un lado y la morcilla y el chorizo por otro. Troceamos la zanahoria y la juntamos con los garbanzos. Machacamos la patata con la chirivía y condimentamos con la sal y pimienta todas las mezclas al gusto. **6.** Colocamos en la base de un molde redondo desmoldable la mitad de la patata y chirivía, añadimos la carne, los garbanzos, la morcilla y el chorizo y cubrimos con la patata restante dejándola alisada. **7.** Introducimos el molde en la olla gm con rejilla y programamos el menú horno 10 minutos a 160 °C, simultáneamente, colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 175 °C.

EN

INGREDIENTS:

- 300 g black sausage
- 100 g backbone
- 150 g bacon
- 150 g chickpeas
- 30 g celery
- 80 g leek
- 120 g turnip
- 250 g carrot
- 200 g parsnip
- 300 g potatoes
- 1 chicken backleg
- 1 ham bone
- 1 knuckle bone
- 1 blood sausage
- 1 chorizo
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Soak chickpeas in water overnight. **2.** Wash meat, introduce it in the inner pot, cover with water, set stir-fry menu and allow it to boil. When it starts boiling, remove froth and impurities. **3.** Then, introduce leek, celery, chickpeas, carrot, clean and peeled turnip. Set pressure menu for 30 minutes, place the cover and close the valve. **4.** Once it is ready, release pressure in the cooker, add peeled potato, black sausage and chorizo. Close again and set pressure menu for 10 more minutes. **5.** Strain broth and store it for different dishes. Shred meat on one side and black sausage and chorizo on the other. Chop carrot and mix it with chickpeas. Mash potato and parsnip. Add salt, pepper and mix all mixtures. **6.** Get a round detachable mould. First place some potato and parsnip mixture as the base, then introduce meat, chickpeas, black sausage and chorizo. Cover it with the rest of the potato mixture and smoothen it. **7.** Introduce the mould in the gm cooker with grid, set oven menu at 160 °C for 10 minutes. At the same time, place the oven lid and set 175 °C for 10 minutes.



FR INGRÉDIENTS :

- 300 g de boudins noirs
- 100 g d'échine
- 150 g de lard
- 150 g de pois chiches
- 30 g de céleris
- 80 g de poireaux
- 120 g de navets
- 250 g de carottes
- 200 g de panais
- 300 g de pommes de terre
- 1 quart arrière de poulet
- 1 os de jambon
- 1 os d'épaule
- 1 boudin noir
- 1 chorizo
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. La veille, mettez les pois chiches à tremper dans de l'eau. **2.** Nettoyez les viandes, introduisez-les dans la cuve et recouvrez-les d'eau. Programmez le menu Faire revenir et laissez l'eau bouillir pour enlever la mousse du bouillon et les impuretés. **3.** Ajoutez ensuite les poireaux, les céleris, les pois chiches, les carottes et les navets (nettoyés et épluchés) puis programmez le menu Pression pendant 30 minutes. Fermez le couvercle et la valve. **4.** Dépressurisez et ajoutez les pommes de terre épluchées, les boudins noirs et le chorizo blanchi et piqué puis refermez et programmez le menu pression pendant 10 minutes de plus. **5.** Filtrez le bouillon pour une future élaboration puis émiettez les viandes d'un côté et les boudins noirs et le chorizo de l'autre. Coupez les carottes et unissez-les aux pois chiches. Écrasez les pommes de terre avec les panais puis assaisonnez tous les mélanges avec du sel et du poivre. **6.** Placez la moitié du mélange pommes de terre/panais à la base d'un moule rond puis placez par-dessus les viandes, les pois chiches, les boudins noirs et le chorizo avec ce qu'il reste du mélange pommes de terre/panais. **7.** Introduisez le moule dans la cuve, sur la grille, puis programmez le menu Four pendant 10 minutes à 160 °C. Simultanément, placez la tête de four pendant 10 minutes à 175 °C.

DE ZUTATEN:

- 300 g Blutwurst
- 100 g Rückgrat
- 150 g Speck
- 150 g Kichererbsen
- 30 g Sellerie
- 80 g Lauch
- 120 g weiße Rübe
- 250 g Möhren
- 200 g Pastinake
- 300 g Kartoffel
- 1 Hähnchenkeule
- 1 Knochen
- Schinken
- 1 Knochen
- Eisbein
- 1 Blutwurst
- 1 luftgetrocknete Paprikawurst
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Kichererbsen über Nacht einweichen lassen. **2.** Fleisch waschen, in den Innentopf geben und mit Wasser bedecken. Anbraten-Funktion einstellen und kochen lassen, um den Schaum der Brühe und Verunreinigungen zu entfernen. **3.** Lauch, Sellerie, Kichererbsen, Möhre, geschälte und gewaschene weiße Rübe, druckfunktion 30 Minuten einstellen. Deckel und Ventil schließen. **4.** Gerät entlüften und geschälte Kartoffeln, Blutwurst und luftgetrocknete Paprikawurst geben, Kochtopf wieder schließen und druckfunktion noch 10 Minuten einstellen. **5.** Brühe durchsieben, Fleisch, Blutwurst und Chorizo zerstückeln. Möhren zerstückeln und mit Kichererbsen vermengen. Kartoffeln mit Pastinake zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. **6.** 1/2 Kartoffeln und Pastinake in runder Backform verteilen, Fleisch, Kichererbsen, Blutwurst und Chorizo geben und mit übriger Kartoffel abdecken. **7.** Backform in den Topf mit Gitter legen und ofen-menü 10 Minuten auf 160 °C einstellen, Heißluftofen 10 Minuten auf 175 °C gleichzeitig einstellen.

IT INGREDIENTI:

- 300 g di sanguinaccio
- 100 g di lombata
- 150 g di pancetta
- 150 g di ceci
- 30 g di sedano
- 80 g di porro
- 125 ml di rapa
- 250 g di carote
- 200 g di pastinaca
- 300 g di patate
- 1 quarto di pollo
- 1 osso di prosciutto crudo
- 1 garretto di maiale
- 1 sanguinaccio
- 1 salame
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Puliamo la carne, la introduciamo nella vaschetta e copriamo con dell'acqua, programmiamo il menù soffriggere e lasciamo bollire per eliminare la schiuma del brodo e impurità. **2.** In seguito, aggiungiamo il porro, il sedano, i ceci, le carote, la rapa lavata e pelata, programmiamo il menù pressione per 30 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **3.** Successivamente depressurizziamo e aggiungiamo le patate sbucciate, il sanguinaccio e il salame sbiancato e punzecchiato, richiudiamo e programmiamo il menù pressione per altri 10 minuti. **4.** Scoliamo il brodo per riutilizzarlo, sminuzziamo da una parte la carne e dall'altra il sanguinaccio e il salame. Tagliamo le carote e le incorporiamo con i ceci. Schiacciamo le patate con la pastinaca e condiamo con sale e pepe. **5.** Collochiamo sulla base di uno stampo rotondo rimovibile la metà delle patate e pastinaca, aggiungiamo la carne, i ceci, il sanguinaccio e il salame e copriamo con le patate rimanenti livellate. **6.** Introduciamo lo stampo nella olla gm con la griglia e programmiamo il menù forno per 10 minuti a 160 °C, simultaneamente, collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 175 °C.

PT INGREDIENTES:

- 300 g de morcela
- 100 g de espinhas de peixe
- 150 g de toucinho
- 150 g de grão
- 30 g de aipo
- 80 g de alho francês
- 120 g de nabos
- 250 g de cenoura
- 200 g de pastinaga
- 300 g de batata
- 1 cocha de franco com perna
- 1 osso de presunto
- 1 osso de cadilho
- 1 morcela
- 1 chouriço
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Pomos o grão de molho na noite anterior. **2.** Limpamos as carnes, introduzimos na tigela e cobrimos com água, programamos o menu refogar e deixamos que ferva a água para tirar a espuma do caldo e eliminar as impurezas. **3.** A seguir, adicionamos o alho francês, o aipo, o grão, a cenoura, o nabo lavado e descascado, programamos o menu pressão 30 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **4.** A seguir, depressurizamos e adicionamos as batatas descascadas e o chouriço branqueado e furado, voltamos a fechar e programamos o menu pressão 10 minutos mais. **5.** Coamos o caldo para outra preparação, desfiamos a carne de um lado e a morcela e o chouriço por outro lado. Cortamos a cenoura e juntamos com o grão. Esmagamos a batata com a pastinaga e condimentamos com sal e pimenta todas as misturas ao gosto. **6.** Colocamos na base de uma forma redonda desmontável pela metade batata e a pastinaga, adicionamos a carne, o grão, a morcela e o chouriço e cobrimos com a batata restante deixando-a alisada. **7.** Introduzimos a forma na panela olla gm com a grelha posta e programamos o menu forno 10 minutos a 160 °C, simultaneamente, colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 175 °C.



❧ Ensaladilla rusa ❧

Ensaladilla rusa (Spanish potato salad) · Salade russe · Russischer Salat ·
Insalata russa · Salada russa

👤 6 |
 🕒 30 min |
 👤👤

ES

INGREDIENTES:

- 500 g de patata
- 200 g de zanahoria
- 100 g de guisantes de lata
- 200 g de mayonesa
- 2 latas de atún
- 2 huevos
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- Sal
- Pepinillos encurtidos (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Pelamos las patatas y la zanahoria, las introducimos en la cubeta y vertemos medio litro de agua. Cerramos la tapa y la válvula, programamos el menú presión durante 12 minutos y cerramos la tapa y la válvula. **2.** Cuando finalice el menú, despresurizamos para poder abrir la tapa, retiramos la verdura y dejamos que se enfríe. **3.** Vertemos otro medio litro de agua, introducimos los huevos y programamos el menú vapor 6 minutos para que se cuezan. **4.** Cuando finalice el menú, despresurizamos y refrescamos los huevos. **5.** Troceamos las verduras en cubos pequeñitos y las introducimos en un bol. **6.** Agregamos las dos latas de atún, los guisantes y los huevos rallados. **7.** Echamos una pizca de sal, el ajo en polvo y la mayonesa, mezclamos bien y guardamos la ensaladilla en el frigorífico para servirla fría.



- EN INGREDIENTS:**
- 500 g potatoes
 - 200 g carrot
 - 100 g canned peas
 - 200 g mayonnaise
 - 2 tuna cans
 - 2 eggs
 - ½ garlic powder teaspoon
 - Salt
- Pickled peppers (optional)

PREPARATION:

1. Peel potatoes and carrot, introduce them in the inner pot and pour half a litre of water. Place the cover, close the valve and set pressure menu for 12 minutes. **2.** When the menu has finished, release pressure inside the cooker and open the cover. **3.** Allow it to cool down. **4.** Pour another half litre of water, introduce eggs and set steam menu for 6 minutes. **5.** Once the menu is over, release pressure and put eggs under cool water. **6.** Cut vegetables into small dices and introduce them in a bowl. **7.** Add 3 tuna cans, peas and grated eggs. **8.** Sprinkle a pinch of salt, powder garlic and pour mayonnaise. Mix well and store it in the fridge. Serve cold.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 500 g de pommes de terre
 - 200 g de carottes
 - 100 g de petits pois
 - 200 g de mayonnaise
 - 2 boîtes de conserve de thon
 - 2 œufs
 - ½ cuillère d'ail en poudre
- Sel
- Cornichons (facultatif)

ÉLABORATION :

1. Épluchez les pommes de terre et les carottes puis introduisez-les dans la cuve et versez un demi litre d'eau. Programmez le menu Pression pendant 12 minutes puis fermez le couvercle et la valve. **2.** À la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle, retirez les légumes et laissez refroidir. **3.** Versez à nouveau un demi litre d'eau puis introduisez les œufs et programmez le menu Vapeur pendant 6 minutes pour qu'ils cuisent. **4.** À la fin du menu, dépressurisez et rafraîchissez les œufs. **5.** Coupez les légumes en petits cubes et introduisez-les dans un bol à part. **6.** Ajoutez les deux boîtes de conserve de thon, les petits pois et les œufs râpés. **7.** Ajoutez une pincée de sel, l'ail en poudre et la mayonnaise. Mélangez bien et conservez la salade russe dans le réfrigérateur pour la servir bien froide.

- DE ZUTATEN:**
- 500 g Kartoffeln
 - 200 g Möhren
 - 100 g Erbse (Dose)
 - 200 g Mayonnaise
 - 2 Thunfisch-Dose
 - 2 Eier
 - 1/2 TL
 - Knoblauchpulver
 - Salz
- Eingelegte Gurke(optional)

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffel und Möhren schalen, in den Innentopf geben und 1/2 Liter Wasser dazugeben. Deckel und Ventil schließen, Druck-Funktion 12 Minuten lang einstellen. **2.** Nach dem Kochvorgang, Kochtopf entlüften, um den Deckel öffnen zu können, Gemüse herausnehmen und abkühlen lassen. **3.** Noch ein halbes Liter in den Innentopf geben, Eier geben und Dampf-Funktion 6 Minuten lang einstellen. **4.** Nach dem Kochvorgang entlüften und Eier abkühlen lassen. **5.** Gemüse in kleinen Würfeln zerkleinern und in eine Schüssel geben. **6.** Die zwei Thunfisch-Dosen, Erbsen und geriebene Eier geben. **7.** Eine Prise Salz, Knoblauch Pulver und Mayonnaise geben, vermengen und im Kühlschrank aufbewahren. Kalt servieren.

- IT INGREDIENTI:**
- 500 g di patate
 - 200 g di carote
 - 100 g di piselli in scatola
 - 200 g di maionese
 - 2 scatolette di tonno
 - 2 uova
 - ½ cucchiaino di aglio in polvere
- Sale
- Cetriolini sottaceto (a scelta)

ELABORAZIONE:

1. Sbucciamo le patate e le carote, le introduciamo nella vaschetta e versiamo mezzo litro d'acqua. Chiudiamo il coperchio e la valvola, programiamo il menù pressione per 12 minuti e chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio, ritiriamo le verdure e lasciamo raffreddare. **3.** Versiamo un altro mezzo litro d'acqua, introduciamo le uova e programiamo il menù vapore per 6 minuti per cuocerle. **4.** Terminato il menù, depressurizziamo e raffreddiamo le uova. **5.** Tagliamo le verdure a cubetti e li introduciamo in una ciotola. **6.** Aggiungiamo le due scatolette di tonno, i piselli e le uova grattugiate. **7.** Aggiungiamo un pizzico di sale, l'aglio in polvere e la maionese, mescoliamo bene e conserviamo l'insalata in frigorifero per poterla servire fredda.

- PT INGREDIENTES:**
- 500 g de batata
 - 200 g de cenoura
 - 100 g de ervilhas em lata
 - 200 g de maionese (caseira ou não)
 - 2 latas de atum
 - 2 ovos
 - ½ colherada de alho em pó
 - Sal

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos as batatas e a cenoura, pomos na tigela e vertemos meio litro de água. Fechamos a tampa e a válvula, programamos o menu pressão durante 12 minutos e fechamos a tampa e a válvula. **2.** Quando o menu finalizar, despressurizamos para poder abrir a tampa, retiramos as verduras e deixamos que se arrefeça. **3.** Vertemos outro meio litro de água, introduzimos os ovos e programamos o menu vapor 6 minutos para que se cozam. **4.** Quando o menu finalizar, despressurizamos e refrescamos os ovos. **5.** Cortamos as verduras aos cubos pequenos e introduzimos numa tigela. **6.** Adicionamos as duas latas de atum, as ervilhas e os ovos ralados. **7.** Pomos uma pitada de sal, o alho em pó e a maionese, misturamos bem e guardamos a salada no frigorífico para a servir fria.



Crema de guisantes



Pea purée · Crème de petits pois · Erbse creme · Crema di piselli · Creme de ervilhas

👤 4 | ⌚ 30 min | 🍲



**ES****INGREDIENTES:**

- 450 g de guisantes congelados
- 175 g de patata
- 100 g de puerro
- 75 g de cebolla
- 25 g de mantequilla
- 500 ml de caldo de verduras
- 15 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el aceite en la cubeta y programamos el menú plancha 6 minutos. **2.** Mientras tanto, pelamos y cortamos el puerro y la cebolla, y cuando la olla alcance la temperatura, las introducimos. **3.** Finalizado el menú, agregamos la patata chascada, los guisantes, el caldo y salpimentamos, programamos el menú presión 8 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **4.** Agregamos la mantequilla y trituramos en un recipiente a parte hasta obtener una crema fina.

EN**INGREDIENTS:**

- 450 g frozen peas
- 175 g potatoes
- 100 g leek
- 75 g onion
- 25 g butter
- 500 ml vegetable stock
- 15 ml olive oil
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Pour oil into the inner pot and set griddle menu for 6 minutes. **2.** Meanwhile, peel and chop leek and onion. Introduce them in the cooker when it reaches the set temperature. **3.** Once the menu has finished, add potato chunks, peas, stock, salt and pepper. Set pressure menu for 8 minutes, place the cover and close the valve. **4.** Add butter and blend in a different container until the mixture reaches a fine creamy texture.

FR**INGRÉDIENTS :**

- 450 g de petits pois congelés
- 175 g de pommes de terre
- 100 g de poireaux
- 75 g d'oignons
- 25 g de beurre
- 500 ml de bouillon de légumes
- 15 ml d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Versez l'huile dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 6 minutes. **2.** Épluchez les pommes de terre et coupez les poireaux et les oignons. Lorsque la température est atteinte, introduisez-les dans la cuve. **3.** À la fin du menu, ajoutez les pommes de terre, les petits pois, le bouillon puis salez et poivrez. Programmez le menu Pression pendant 8 minutes, fermez le couvercle et la valve. **4.** Ajoutez la crème et triturez dans un récipient à part jusqu'à obtenir une fine crème.

DE**ZUTATEN:**

- 450 g tiefgefrorene Erbse
- 175 g Kartoffeln
- 100 g Lauch
- 75 g Zwiebel
- 25 g Butter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 15 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 6 Minuten lang einstellen. **2.** Währenddessen Lauch und Zwiebel schälen und schneiden und in den Innentopf geben, wenn der Kochtopf die Temperatur erreicht. **3.** Nach dem Kochvorgang Kartoffel, Erbsen, Brühe geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Druck-Funktion 8 Minuten lang einstellen. Deckel und Ventil schließen. **4.** Butter geben und in einer separaten Schüssel zerkleinern, bis man eine feine Creme erreicht.

IT**INGREDIENTI:**

- 450 di piselli congelati
- 175 g di patate
- 100 g di porro
- 75 g di cipolla
- 25 g di burro
- 500 ml di brodo di verdure
- 15 ml di olio di oliva
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu piastra per 6 minuti. **2.** Nel frattempo, peliamo e tagliamo il porro e sbucciamo la cipolla e li introduciamo una volta raggiunta la temperatura della olla. **3.** Terminato il menù, aggiungiamo le patate, i piselli, il brodo, saliamo e pepiamo, programiamo il menù pressione per 8 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **4.** Aggiungiamo il burro e tritiamo in un recipiente a parte fino ad ottenere una crema sottile.

PT**INGREDIENTES:**

- 450 g de ervilhas congeladas
- 175 g de batata
- 100 g de alho francês
- 75 g de cebola
- 25 g de manteiga
- 500 ml de caldo de legumes
- 15 ml de azeite
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu prancha durante 6 minutos. **2.** Enquanto descascamos e cortamos o alho francês, a cebola e quando a panela alcançar a temperatura, introduzimos. **3.** Finalizando o menu, adicionamos a batata cortada, as ervilhas, o caldo, sal e pimenta, programamos o menu pressão 8 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **4.** Adicionamos a manteiga e trituramos num recipiente a parte até obter um creme fino.

✿ Vapor ✿

Steam · Vapeur · Dampf · Vapore · Vapor



Ensalada campera / 134

Ensalada campera · Campera salad · Salade de campagne ·
Insalata di campagna · Salada do campo

Huevos rellenos / 136

Stuffed eggs · Œufs mimosa · Gefüllte eier · Uova ripiene · Ovos recheados

Tartiflette / 138

Flan de calabaza / 140

Pumpkin flan · Flan de potiron · Kürbispudding · Flan di zucca · Pudim de abóbora

Pudin de croissant / 142

Croissant pudding · Pudding aux croissants · Croissant-pudding · Pudding di croissant ·
Pudim de croissant



❧ ————— **Ensalada campera** ————— ❧

Campera salad · Salade de campagne · Sommersalat ·
Insalata di campagna · Salada do campo

👤 2 | ⌚ 30 min | 🍳

ES

INGREDIENTES:

- 350 g de patata de guarnición
- 150 g de tomate de ensalada
- 75 g de cebolla tierna
- 75 g de pimiento verde
- 2 huevos
- 12 olivas negras
- 1 lata de atún
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos las patatas lavadas en la cubeta, añadimos medio litro de agua y programamos el menú vapor durante 12 minutos. **2.** Finalizado el menú, despresurizamos y reservamos. **3.** Vertemos de nuevo medio litro de agua y colocamos en el interior de la cubeta los huevos, programamos el menú vapor durante 6 minutos. **4.** Finalizado el menú, despresurizamos y dejamos enfriar las patatas para pelarlas. **5.** Cortamos a dados el tomate y el pimiento y la cebolla en juliana y lo colocamos en una ensaladera junto con la patata, las olivas, el huevo y el atún. **6.** Condimentamos con el vinagre, el aceite y la sal, mezclamos bien y servimos la ensalada fresquita.



- EN INGREDIENTS:**
- 350 g potatoes
 - 150 g tomato
 - 75 g spring onion
 - 75 g green pepper
 - 2 eggs
 - 12 black olives
 - 1 tuna can
 - Olive oil
 - Vinegar
 - Salt

- FR INGRÉDIENTS :**
- 350 g de pommes de terre nouvelles
 - 150 g de tomates pour salade
 - 75 g d'oignons tendres
 - 75 g de poivrons verts
 - 2 œufs
 - 12 olives noires
 - 1 boîte de conserve de thon
 - Huile d'olive
 - Vinaigre
 - Sel

- DE ZUTATEN:**
- 350 g Kartoffel
 - 150 g Tomate
 - 75 g zarte Zwiebel
 - 75 g grüne Paprika
 - 2 Eier
 - 12 Schwarze Oliven
 - 1 Thunfisch-Dose
 - Olivenöl
 - Essig
 - Salz

- IT INGREDIENTI:**
- 350 di patate
 - 150 g di pomodori da insalata
 - 75 g di cipolla tenera
 - 75 g peperone verde
 - 2 uova
 - 12 olive nere
 - 1 Scatola di tonno
 - Olio d'oliva
 - Aceto
 - Sale

- PT INGREDIENTES:**
- 350 g de batatas
 - 150 g de tomate para salada
 - 75 g de cebolinho
 - 75 g de pimento verde
 - 2 ovos
 - 12 azeitonas pretas
 - 1 lata de atum
 - Azeite
 - Vinagre
 - Sal

PREPARATION:

1. Introduced clean potatoes in the inner pot, pour half a litre of water and set steam menu for 12 minutes. **2.** Once the menu is over, release pressure and let it sit. **3.** Pour half a litre of water, place the steamer with eggs inside and set steaming menu for 6 minutes. **4.** Once the menu is over, release pressure and allow potatoes to cool down before peeling them. **5.** Dice tomato, shred pepper and onion, and mix them all in a separate bowl with potato, olives, egg and tuna. **6.** Season with vinegar, oil and salt. Mix and serve cold.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les pommes de terre nettoyées dans la cuve puis ajoutez un demi litre d'eau et programmez le menu Vapeur pendant 12 minutes. **2.** À la fin du menu, dépressurisez et réservez. **3.** Versez un demi litre d'eau à nouveau et placez les œufs à l'intérieur de la cuve. Programmez le menu Vapeur pendant 6 minutes. **4.** À la fin du menu, dépressurisez et laissez refroidir les pommes de terre pour les éplucher. **5.** Coupez les tomates en dés et les poivrons et les oignons en julienne. Placez-les dans un saladier avec les pommes de terre, les olives, les œufs et le thon. **6.** Assaisonnez avec du vinaigre, de l'huile et du sel puis mélangez bien. Servez la salade bien froide.

ZUBEREITUNG:

1. Gewaschener Kartoffel in den Innentopf geben, 1/2 Liter Wasser gießen und Dampf-Funktion 12 Minuten lang einstellen **2.** Nach dem Kochvorgang, entlüften und beiseitestellen **3.** Ein halbes Liter Wasser geben, in den Innentopf Eier legen und Dampf-Funktion 6 Minuten lang einstellen **4.** Nach dem Kochvorgang, entlüften und Kartoffel abkühlen lassen, um sie schalen zu können **5.** Tomate in Würfel schneiden und Paprika und Zwiebel in Julienne schneiden. In eine Salatschüssel mit Kartoffel, Oliven, Ei und Thunfisch geben **6.** Mit Essig, Öl und Salz würzen, vermengen und kalt servieren.

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo nella vaschetta le patate lavate, aggiungiamo mezzo litro d'acqua e programiamo il menù vapore per 12 minuti. **2.** Terminato il menù, depressurizziamo e conserviamo. **3.** Versiamo di nuovo mezzo litro d'acqua e collochiamo all'interno della vaschetta le uova, programiamo il menù vapore per 6 minuti. **4.** Terminato il menù, depressurizziamo e lasciamo raffreddare le patate per sbucciarle. **5.** Tagliamo a dadini i pomodori, il peperone e la cipolla a julienne e li collochiamo in un'insalatiera assieme alle patate, alle olive, all'uovo e al tonno. **6.** Coniamo con aceto, olio e sale, mescoliamo bene e serviamo l'insalata fresca.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos as batatas lavadas na tigela, adicionamos meio litro de água e programamos o menu vapor durante 12 minutos. **2.** Ao finalizar o menu, despressurizamos e reservamos. **3.** Vertemos outra vez meio litro de água, colocamos a vaporeira e no interior os ovos, programamos vapor durante 6 minutos. **4.** Finalizado o menu, despressurizamos e deixamos arrefecer as batatas para descascar depois. **5.** Cortamos aos cubos o tomate e o pimento e a cebola em juliana e pomos tudo numa tigela com as batatas, as azeitonas, o ovo e o atum. **6.** Condimentamos com vinagre e azeite e sal, misturamos bem e servimos a salada fresca.



Huevos rellenos



Stuffed eggs · Œufs mimosa · Gefüllte eier · Uova ripiene · Ovos recheados

👤 2-3 | ⌚ 30 min | 👨‍🍳

ES

INGREDIENTES:

- 30 g de mayonesa
- 5 huevos
- ½ aguacate
- 1 lata de atún
- Unas gotitas de zumo de limón
- Sal
- Pimienta
- Cebollino

ELABORACIÓN:

1. Vertemos medio litro de agua en la cubeta, introducimos los huevos y programamos el menú vapor 6 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **2.** Despresurizamos para poder abrir la tapa y enfriamos los huevos. **3.** Una vez que tengamos los huevos fríos los partimos por la mitad, retiramos las yemas y reservamos una. **4.** Machacamos las yemas en un bol junto con el aguacate, añadimos el atún y la mayonesa, salpimentamos y mezclamos bien. **5.** Rellenamos los huevos, rallamos por encima la yema reservada y espolvoreamos cebollino. **6.** Guardamos los huevos en el frigorífico 1 hora para servirlos fríos.



EN

INGREDIENTS:

- 30 g mayonnaise
- 5 eggs
- ½ avocado
- 1 tuna can
- Some lemon juice drops
- Salt
- Pepper
- Chive

PREPARATION:

1. Pour half a litre of water into the inner pot, introduce eggs inside and set steaming menu for 6 minutes. Place the cover and close the valve. **2.** Release pressure before opening the lid and allow eggs to cool down. **3.** Cut eggs in half, remove egg yolks and save one of them. **4.** Mash egg yolks and avocado in a bowl, add tuna and mayonnaise, sprinkle salt and pepper and mix well. **5.** Stuff eggs, grate egg yolk and sprinkle it together with chive over the eggs. **6.** Store eggs in the fridge for 1 hour and serve cold.

FR

INGRÉDIENTS :

- 30 g de mayonnaise
- 5 œufs
- ½ avocat
- 1 boîte de conserve de thon
- Quelques gouttes de jus de citron
- Sel
- Poivre
- Ciboule

ÉLABORATION :

1. Versez un demi litre d'eau dans la cuve, introduisez les œufs puis programmez le menu vapeur pendant 6 minutes, fermez le couvercle et la valve. **2.** Dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et laissez refroidir les œufs. **3.** Une fois que les œufs sont bien froids, coupez-les en deux, retirez les jaunes et réservez-en un. **4.** Ecrasez les jaunes dans un bol à part avec l'avocat puis ajoutez le thon et la mayonnaise. Salez, poivrez et mélangez bien. **5.** Remplissez les œufs avec le mélange, râpez le jaune d'œuf que vous aviez réservé avant par-dessus et saupoudrez avec de la ciboule. **6.** Conservez les œufs dans le réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour les servir bien froids.

DE

ZUTATEN:

- 30 g Mayonnaise
- 5 Eier
- 1/2 Avocado
- 1 Thunfisch-Dose
- Tröpfchen Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

1. Halbes Liter Wasser in den Innentopf gießen, Eier geben und Dampf-Funktion 6 Min. lang einstellen, Deckel und Ventil schließen. **2.** Schnellkochtopf entlüften, um den Deckel öffnen zu können und Eier abkühlen lassen. **3.** Sobald die Eier abgekühlt sind, sie halbieren, Eigelb entfernen und es beiseitestellen. **4.** Eigelbe und Avocado in einer Schüssel zerdrücken, Thunfisch und Mayonnaise geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles richtig vermengen. **5.** Eier befüllen, das Eigelb darauf reiben und Schnittlauch bestäuben. **6.** Eier im Kühlschrank 1 Stunde aufbewahren und kalt servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 30 g di maionese
- 5 uova
- ½ avocado
- 1 scatola di tonno
- Alcune gocce di succo di limone
- Sale
- Pepe
- Erba cipollina

ELABORAZIONE:

1. Versiamo mezzo litro d'acqua nella vaschetta, introduciamo le uova e programmiamo il menù vapore per 6 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Depressurizziamo per poter aprire il coperchio e raffreddare le uova. **3.** Una volta raffreddate le uova le tagliamo a metà, rimuovere i tuorli e ne conserviamo uno. **4.** Schiacciamo i tuorli in una ciotola assieme all'avocado, aggiungiamo il tonno e la maionese, saliamo e pepiamo e mescoliamo bene. **5.** Riempiamo le uova, grattugiamo il tuorlo conservato precedentemente e spolveriamo con l'erba cipollina. **6.** Conserviamo le uova in frigorifero per 1 ora e serviamo fredde.

PT

INGREDIENTES:

- 30 g de maionese (caseira ou não)
- 5 ovos
- ½ abacates
- 1 lata de atum
- Umas gotas de sumo de limão
- Sal
- Pimenta
- Cebolinha

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos meio litro de água, colocamos a vaporeira e no interior os ovos, programamos vapor durante 6 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **2.** Depressurizamos para poder abrir a tampa e deixamos os ovos arrefecer. **3.** Uma vez tenhamos os ovos frios, cortamos pela metade, retiramos as gemas e reservamos uma. **4.** Esmagamos as gemas numa tigela com abacate, adicionamos o atum e a maionese e misturamos bem. **5.** Recheamos os ovos, ralamos por cima a gema reservada e polvilhamos cebolinha. **6.** Guardamos os ovos no frigorífico 1 hora antes de os servir.



Tartiflette



👤 2-3 | ⌚ 30 min | 🍴

ES INGREDIENTES:

- 500 g de patata
- 200 g de queso reblochon
- 150 g de beicon
- 150 g de cebolla
- 100 ml de nata
- 10 ml de vino blanco
- 15 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Orégano

ELABORACIÓN:

1. Colocamos las patatas sobre la rejilla en el interior de la cubeta, vertemos medio litro de agua y programamos el menú vapor durante 12 minutos para cocer las patatas, con la tapa y la válvula cerradas. **2.** Mientras tanto, pelamos y troceamos la cebolla en juliana y el beicon a tiras. Reservamos. **3.** Cuando tengamos las patatas cocidas, las retiramos de la olla, al igual que el agua y la rejilla. **4.** Vertemos el aceite y programamos la olla en menú plancha durante 8 minutos para saltear la cebolla y el beicon. **5.** Troceamos la patata en rodajas con un grosor de un centímetro aproximadamente. **6.** Cuando tengamos la patata troceada y el beicon y la cebolla salteada, montamos nuestra tartiflette en la cubeta. Primero ponemos la base de patata, salpimentamos, beicon y cebolla, y una capa más igual. **7.** Regamos con la nata y el vino y por último colocamos el queso. **8.** Programamos la olla el menú horno 20 minutos a 130 °C, cerramos la tapa y dejamos la válvula abierta. **9.** Finalizamos con el cabezal de horno para gratinar el queso durante 10 minutos a 180 °C.



EN

INGREDIENTS:

- 500 g potatoes
- 200 g reblochon cheese
- 150 g bacon
- 150 g onion
- 100 ml cream
- 10 ml white wine
- 15 ml olive oil
- Salt
- Pepper
- Oregano

FR

INGRÉDIENTS :

- 500 g de pommes de terre
- 200 g de reblochon
- 150 g de bacon
- 150 g d'oignons
- 100 ml de crème
- 10 ml de vin blanc
- 15 ml d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Origan

DE

ZUTATEN:

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Reblochon Käse
- 150 g Bacon
- 150 g Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 10 ml Weißwein
- 15 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Oregano

IT

INGREDIENTI:

- 500 g di patate
- 200 g di formaggio reblochon
- 150 g di bacon
- 150 g di cipolle
- 100 ml di panna
- 10 ml di vino bianco
- 15 ml di olio di oliva
- Sale
- Pepe
- Origan

PT

INGREDIENTES:

- 500 g de batata
- 200 g de queijo reblochon
- 150 de bacon
- 150 g de cebola
- 100 ml de natas
- 10 ml de vinho branco
- 15 ml de azeite
- Sal
- Pimenta
- Orégãos

PREPARATION:

1. Place potatoes on the grid inside the inner pot, pour half a litre of water and set steam menu for 12 minutes. Place the cover and close the valve. **2.** While they steam, peel and shred onions and bacon. Leave aside. **3.** Once potatoes are cooked, remove them from the cooker, pour water out and take the grid out. **4.** Pour oil into the inner pot and set griddle menu for 8 minutes. Stir-fry onion and bacon. **5.** Slice potatoes, 1-cm thick slices approx. **6.** Inside the inner pot, form the tartiflette with sliced potatoes, bacon and stir-fried onion. First use potato for the base, sprinkle salt and pepper, place bacon and onion and repeat another layer of each. **7.** Pour cream, wine and finally cover with cheese. **8.** Set oven menu at 130 °C for 20 minutes, close the cover and leave the valve open. **9.** Finish off with the oven lid to gratin cheese at 180 °C for 10 minutes.

ÉLABORATION :

1. Placez les pommes de terre sur la grille à l'intérieur de la cuve puis versez un demi litre d'eau et programmez le menu Vapeur pendant 12 minutes pour faire cuire les pommes de terre. Fermez le couvercle et la valve. **2.** Pendant ce temps, épluchez et coupez les oignons en julienne et le bacon en tranches. Réservez. **3.** Lorsque les pommes de terre sont cuites, retirez les pommes de terre, l'eau et la grille de la cuve. **4.** Versez ensuite l'huile dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 8 minutes pour faire revenir les oignons et le bacon. **5.** Coupez les pommes de terre en rondelles d'1 cm d'épaisseur environ. **6.** Lorsque les pommes de terre sont coupées et le bacon et les oignons revenus, montez votre tartiflette dans la cuve. Premièrement, placez une base de pommes de terre, salez, poivrez puis ajoutez le bacon et les oignons. Refaites la même chose. **7.** Versez enfin la crème et le vin puis le fromage. **8.** Programmez le menu Four pendant 20 minutes à 130 °C, fermez le couvercle et laissez la valve ouverte. **9.** Terminez en plaçant la tête de four pour faire gratiner le fromage pendant 10 minutes à 180 °C.

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffel auf Gitter im Innentopf darauflegen, 1/2 Liter Wasser geben und Dampf-Funktion 12 Min. programmieren, Deckel und Ventil schließen, um Kartoffel kochen zu lassen. **2.** Währenddessen Zwiebel waschen und in Julienne zerkleinern und Bacon in Streifen. Beiseitestellen. **3.** Gekochte Kartoffeln, Gitter und Wasser aus Kochtopf nehmen. **4.** Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 8 Minuten lang einstellen, um Zwiebel und Bacon zu sautieren. **5.** Kartoffeln in Scheiben von ca. 1 cm zerkleinern. **6.** Tartiflette mit zerkleinerten Kartoffeln, Bacon und Zwiebeln im Innentopf Form geben. Zuerst Kartoffel als Boden legen, mit Salz und Pfeffer würzen, Bacon und Zwiebel ebenso einschichten. **7.** Sahne und Wein gießen und Käse darauflegen. **8.** Kochtopf mit Ofen-Funktion 20 Minuten lang auf 130°C einstellen, Deckel schließen und Ventil geöffnet lassen. **9.** Mit Heißluftofen Käse 10 Minuten lang auf 180 °C gratinieren lassen.

ELABORAZIONE:

1. Collochiamo le patate sopra la griglia all'interno della vaschetta, versiamo mezzo litro d'acqua e programiamo il menù vapore per 12 minuti per cuocere le patate, con il coperchio e la valvola chiusa. **2.** Nel frattempo, sbucciamo e tagliamo la cipolla a julienne e il bacon a strisciole. Conserviamo. **3.** Una volta cotte le patate, le ritiriamo dalla olla, come l'acqua e la griglia. **4.** Versiamo l'olio e programiamo la olla al menù piastra per 8 minuti per saltare le cipolle e il bacon. **5.** Tagliamo le patate a fette con uno spessore di circa un centimetro. **6.** Una volta tagliate le patate e saltati il bacon e la cipolla, montiamo la tartiflette nella vaschetta. Innanzitutto collochiamo una base di patate, saliamo e pepiamo, aggiungiamo il bacon e la cipolla e ripetiamo lo stesso procedimento con un altro strato. **7.** Bagniamo con la panna e il vino e per ultimo collochiamo il formaggio. **8.** Programiamo la olla al menù forno per 20 minuti a 130 °C, chiudiamo il coperchio e lasciamo la valvola aperta. **9.** Terminiamo con il coperchio-forno per gratinare il formaggio per 10 minuti a 180 °C.

PREPARAÇÃO:

1. Colocamos as batatas sobre a grelha no interior da tigela, vertemos meio litro de água e programamos o menu vapor durante 12 minutos para cozer as batatas com a tampa e a válvula fechadas. **2.** Entretanto, descascamos e cortamos a cebola em juliana e o bacon a tiras. Reservamos. **3.** Quando tenhamos as batatas cozidas, retiramos da panela, retiramos também a água e a grelha. **4.** Vertemos o azeite e programamos o menu prancha durante 8 minutos para saltar a cebola e o bacon. **5.** Cortamos a batata às rodadas com uma espessura de um centímetro aproximadamente. **6.** Quando tenhamos a batata cortada e o bacon e a cebola salteados, montamos a nossa tartiflette na tigela. Primeiro pomos a base de batata, sal e pimenta, o bacon e a cebola, repetimos uma capa igual. **7.** Regamos com as natas e o vinho e por fim colocamos o queijo. **8.** Programamos a panela no menu forno 20 minutos a 130 °C, fechamos a tampa e deixamos a válvula aberta. **9.** Finalizamos com o cabeçal de forno para gratinar o queijo durante 10 minutos a 180 °C.



Flan de calabaza



Pumpkin flan · Flan de potiron · Kürbispudding · Flan di zucca · Pudim de abóbora

8 | 30 min |

ES INGREDIENTES:

- 200 g de calabaza asada
- 340 ml de leche condensada
- 340 ml de leche evaporada
- 4 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

1. Ponemos el caramelo en la base de un molde para flan. **2.** Batimos el resto de los ingredientes hasta que la mezcla quede homogénea. **3.** Vertemos la mezcla en el molde y lo tapamos con film. Colocamos la rejilla, sobre esta ponemos el molde y echamos 1 litro de agua. Programamos el menú vapor durante 18 minutos, colocamos la tapa y cerramos la válvula. **4.** Dejamos enfriar en la nevera al menos 5 horas antes de desmoldar y servir.



EN

INGREDIENTS:

- 200 g cooked pumpkin
- 340 g condensed milk
- 340 ml evaporated milk
- 4 eggs
- 1 vanilla extract teaspoon
- Liquid caramel

PREPARATION:

1. Spread syrup all over the mould's base. **2.** Blend the rest of the ingredients until the mixture is well mixed. **3.** Pour the mixture into the mould and cover it with plastic film. Assemble the grid, place the mould on top of it and pour 1 litre of water. Set the steam menu for 18 minutes, place the cover and close the valve. **4.** Allow it to cool in the fridge for 5 hours, at least, and then take it out of the mould and serve it.

FR

INGRÉDIENTS :

- 200 g de potirons grillés
- 340 ml de lait condensé
- 340 ml de lait concentré non sucré
- 4 œufs
- 1 cuillère d'extrait de vanille
- Caramel liquide

ÉLABORATION :

1. Versez le caramel à la base d'un moule à flan. **2.** Battez le reste des ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit homogène. **3.** Versez le mélange dans le moule et recouvrez avec du film alimentaire. Placez la grille dans la cuve et le moule par-dessus. Versez 1 litre d'eau. Programmez le menu vapeur pendant 18 minutes, fermez le couvercle et la valve. **4.** Laissez refroidir dans le réfrigérateur au moins 5 heures avant de démouler et servir.

DE

ZUTATEN:

- 200 g gebackener Kürbis
- 340 ml Kondensmilch
- 340 ml evaporierte Kondensmilch
- 4 Eier
- 1 ES Vanilleextrakt
- Flüssiges Karamell

ZUBEREITUNG:

1. Karamell in Pudding-Backform legen. **2.** Zutaten schlagen, bis man eine gleichmäßige Mischung erhält. **3.** Vermischung in die Backform gießen und mit Adhäsionsfolie gut abdecken. Gitter legen, Backform darauflegen und 1 Liter Wasser gießen. Dampf-Funktion während 18 Minuten programmieren, Deckel stellen und Ventil schließen. **4.** Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden abkühlen lassen, bevor man sie auf der Form löst und serviert.

IT

INGREDIENTI:

- 200 g di zucca arrostita
- 340 ml di latte condensato
- 340 ml di latte evaporato
- 4 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- Caramello liquido

ELABORAZIONE:

1. Collochiamo il caramello sulla base dello stampo per flan. **2.** Frulliamo il resto degli ingredienti fino a che il composto sia omogeneo. **3.** Versiamo il composto nello stampo e lo ricopriamo con pellicola trasparente. Collochiamo la griglia, al di sopra mettiamo lo stampo e aggiungiamo 1 litro d'acqua. Programmiamo il menù vapore per 18 minuti, collochiamo il coperchio e chiudiamo la valvola. **4.** Lasciamo raffreddare in frigorifero per almeno 5 ore prima di rimuovere dallo stampo e servire.

PT

INGREDIENTES:

- 200 g de abóbora assada
- 340 ml de leite condensado
- 340 de leite condensado sem açúcar
- 4 ovos
- 1 colherada de extrato de baunilha
- Caramelo líquido

PREPARAÇÃO:

1. Pomos o caramelo na base de uma forma de pudim. **2.** Batemos o resto dos ingredientes até que a mistura fique homogênea. **3.** Vertemos a mistura na forma e tapamos bem com película aderente. Colocamos a grelha sobre e sobre esta pomos a forma e pomos 1,5 de litro de água. Programamos o menu vapor durante 18 minutos, colocamos a tampa e fechamos a válvula. **4.** Deixamos no frigorífico pelo menos 5 horas antes de desmontar e servir.



❧ Pudín de croissant ❧

Croissant pudding · Pudding aux croissants · Croissant-pudding · Pudding di croissant · Pudim de croissant

👤 6 | 🕒 30 min | 👨‍🍳

ES **INGREDIENTES:**

- 120 g de azúcar
- 400 ml de leche
- 3 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 croissants pequeños
- Caramelo

ELABORACIÓN:

1. Vertemos la leche, el azúcar y el extracto de vainilla en la cubeta y programamos el menú fuego lento 5 minutos para que se diluya el azúcar. **2.** Finalizado el menú, lo mezclamos con los huevos batidos. **3.** Untamos la base de una flanera con caramelo líquido y repartimos el croissant troceado, agregamos la mezcla y tapamos el molde. **4.** Añadimos un litro de agua a la cubeta, colocamos la rejilla y encima la flanera. **5.** Programamos la olla en el menú vapor 18 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **6.** Retiramos la flanera de la cubeta y dejamos que se enfríe, después lo guardamos en el frigorífico al menos 4 horas antes de servirlo.



- EN INGREDIENTS:**
- 120 g sugar
 - 400 ml milk
 - 3 eggs
 - 1 vanilla extract teaspoon
 - 5 small croissants
 - Caramel

PREPARATION:

1. Pour milk, introduce sugar and vanilla extract in the inner pot and set low heat menu for 5 minutes for sugar to dissolve. **2.** Then, mix it with beaten eggs. **3.** Spread caramel syrup in the mould's base and introduce croissant pieces. Add the mixture and cover the mould. **4.** Add 1 litre of water to the inner pot, place the grid and the flan mould on top. **5.** Set the steam menu for 18 minutes, place the cover and close the valve. **6.** Remove the flan mould from the inner pot and allow it to cool down. Store in the fridge for at least 4 hours and serve cold.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 120 g de sucre
 - 400 ml de lait
 - 3 œufs
 - 1 cuillère d'extrait de vanille
 - 5 petits croissants
 - Caramel liquide

ÉLABORATION :

1. Versez le lait, le sucre et l'extrait de vanille dans la cuve puis programmez le menu Feu lent pendant 5 minutes pour dissoudre le sucre. **2.** A la fin du menu, mélangez avec les œufs battus. **3.** Badigeonnez la base d'un moule à flan avec du caramel liquide, répartissez les morceaux de croissants, ajoutez le mélange antérieur et recouvrez le moule. **4.** Ajoutez un litre d'eau dans la cuve puis placez la grille et le moule dessus. **5.** Programmez le menu Vapeur pendant 18 minutes, fermez le couvercle et la valve. **6.** Retirez le moule de la cuve et laissez refroidir. Conservez dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de le servir.

- DE ZUTATEN:**
- 120 g Zucker
 - 400 ml Milch
 - 3 Eier
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 5 kleine Croissants
 - Karamell

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Zucker und Vanilleextrakt in den Topf geben, Schmoren-Funktion 5 Minuten einstellen, um Zucker zu auflösen. **2.** Nach dem Kochvorgang mit geschlagenen Eiern vermengen. **3.** Boden der Backform mit flüssigem Karamell bestreichen, zerstückelte Croissant verteilen und Mischung geben. Backform abdecken. **4.** 1 Liter Wasser in den Innentopf geben, Gitter legen und Backform darauflegen. **5.** Dampf-Funktion 18 Minuten programmieren, Deckel und Ventil schließen. **6.** Backform aus Innentopf nehmen und abkühlen lassen, dann im Kühlschrank mindestens 4 Stunden vor Servieren aufbewahren.

- IT INGREDIENTI:**
- 120 g di zucchero
 - 400 ml di latte
 - 3 uova
 - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 - 5 mini croissant
 - Caramello

ELABORAZIONE:

1. Versiamo il latte, lo zucchero e l'estratto di vaniglia nella vaschetta e programmiamo il menù fuoco lento per 5 minuti per fare sciogliere lo zucchero. **2.** Terminato il menù, lo mescoliamo con le uova sbattute. **3.** Imburriamo la base di uno stampo per flan con caramello liquido e tagliamo a metà il croissant, aggiungiamo il composto e tappiamo lo stampo. **4.** Aggiungiamo un litro d'acqua nella vaschetta, collochiamo la griglia e al di sopra il flan. **5.** Programmiamo la olla il menù vapore per 18 minuti, collochiamo il coperchio e chiudiamo la valvola. **6.** Rimuoviamo il flan dalla vaschetta e lasciamo raffreddare, dopodiché conserviamo in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirlo.

- PT INGREDIENTES:**
- 120 g de açúcar
 - 400 ml de leite
 - 3 ovos
 - 1 colherada de extrato de baunilha
 - 5 croissants pequenos
 - Caramelo

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o leite, o açúcar e o extrato de baunilha na tigela e programamos o menu fogo lento 5 minutos para que o açúcar se dilua. **2.** Finalizado o menu, misturamos com os ovos batidos. **3.** Untamos a base de uma forma de pudim com caramelo e repartimos os croissants cortados, adicionamos a mistura e tapamos a forma. **4.** Adicionamos um litro de água à tigela, colocamos a grelha e a forma em cima desta. **5.** Programamos o menu vapor durante 18 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **6.** Retiramos a forma da tigela e deixamos arrefecer, depois guardamos no frigorífico pelo menos 4 horas antes de servir.

Guiso

Stew · Mijoter · Schmorgericht · Stufato · Guisar



Menestra de verduras / 146

Vegetables stew · Minestrone de légumes · Gemüseintopf · Verdure cotte ·
Sopa de legumes

Estofado de ternera / 148

Beef stew · Estouffade de veau · Fleischklöße mit Gemüse · Polpette con verdure ·
Estofado de vitela

Albóndigas a la jardinera / 150

Meatballs in jardinera sauce · Gâteau salé · Eintopf-kuchen · Sformato di carne · Tarte de cozido

Fabada / 152

Fabada (bean stew) · Fabada · Bohneneintopf · Minestra di fagioli · Favada

Vichyssoise / 154



Menestra de verduras



Vegetables stew · Minestrone de légumes · Gemüseintopf · Verdure cotte ·
Sopa de legumes

👤 2 | ⌚ 30 min | 🍳



**ES****INGREDIENTES:**

- 100 g de judía
- 100 g de zanahoria
- 200 g de patata
- 75 g de brócoli
- 75 g de guisantes congelados
- 75 g de cebolla
- 75 g de jamón a tacos
- 200 ml de agua o caldo de pollo
- 15 ml de aceite de oliva
- 2 alcachofas
- 1 ajo

ELABORACIÓN:

1. Picamos la cebolla y el ajo, echamos el aceite en la cubeta y programamos el menú plancha durante 5 minutos, cuando empiece a descontar añadimos el jamón, la cebolla y el ajo picados. **2.** Mientras tanto, limpiamos y cortamos las verduras. **3.** Finalizado el menú, agregamos las verduras a la olla, vertemos el agua y programamos el menú guiso durante 6 minutos. **4.** Despresurizamos para poder abrir la tapa y servimos la menestra aliñada con aceite de oliva y sal, vinagre o mayonesa. También podemos acompañar con un huevo duro o poché.

EN**INGREDIENTS:**

- 100 g beans
- 100 g carrot
- 200 g potatoes
- 75 g broccoli
- 75 g frozen peas
- 75 g onion
- 75 g ham dices
- 200 ml water or chicken stock
- 15 ml olive oil
- 2 artichokes
- 1 garlic

PREPARATION:

1. Mince onion and garlic, pour oil into the inner pot and set griddle menu for 5 minutes. Introduce ham, minced onion and garlic when it starts counting down. **2.** Meanwhile, wash and cut vegetables. **3.** Once the menu is finished, add vegetables, pour water and set stew menu for 6 minutes. **4.** Release pressure inside the cooker before opening it. Season the stew with oil, vinegar or mayonnaise and salt. Serve. It can also be served with hard-boiled egg or poached egg.

FR**INGRÉDIENTS :**

- 100 g d'haricots
- 100 g de carottes
- 200 g de pommes de terre
- 75 g de brocolis
- 75 g de petits pois congelés
- 75 g d'oignons
- 75 g de dés de jambon
- 200 ml d'eau ou de bouillon de poulet
- 15 ml d'huile d'olive
- 2 artichauts
- 1 ail

ÉLABORATION :

1. Hachez les oignons et l'ail, versez un filet d'huile dans la cuve et programmez le menu Plancha pendant 5 minutes, lorsque le compte à rebours commence à décompter, ajoutez le jambon, les oignons et l'ail hachés. **2.** Pendant ce temps, nettoyez et coupez les légumes. **3.** A la fin du menu, ajoutez les légumes dans la cuve puis versez de l'eau et programmez le menu Ragoût pendant 6 minutes. **4.** Dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et servez le minestrone assaisonné avec de l'huile d'olive, du sel, du vinaigre ou de la mayonnaise. Vous pourrez aussi l'accompagner avec un œuf dur ou poché.

DE**ZUTATEN:**

- 100 g Schnittbohne
- 100 g Möhren
- 200 g Kartoffeln
- 75 g Brokkoli
- 75 g tiefgefrorene Erbse
- 75 g Zwiebel
- 75 g gewürfelte Schinken
- 200 ml Hühnerbrühe oder Wasser
- 15 ml Olivenöl
- 2 Artischocken
- 1 Knoblauch

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Knoblauch hacken, Öl in den Innentopf geben und Pfanne-Funktion 5 Minuten einstellen. Beim Count-Down Schinken, gehackte Zwiebel und Knoblauch dazugeben. **2.** Währenddessen Gemüse waschen und schneiden. **3.** Nach dem Kochvorgang, Gemüse geben, Wasser gießen und Eintopf-Funktion 6 Minuten lang einstellen. **4.** Schnellkochtopf entlüften, um den Deckel öffnen zu können und Gemüse mit Öl, Essig oder Mayonnaise würzen und servieren. Man kann auch gekochtes oder pochiertes Ei als Beilage servieren.

IT**INGREDIENTI:**

- 100 g di fagiolini
- 100 g di carote
- 200 g di patate
- 75 g di broccoli
- 75 g di piselli congelati
- 75 g di cipolla
- 75 g di prosciutto
- crudo a cubetti
- 200 ml d'acqua o brodo di pollo
- 15 ml di olio di oliva
- 2 carciofi
- 1 spicchio d'aglio

ELABORAZIONE:

1. Tritiamo la cipolla e l'aglio, aggiungiamo l'olio nella vaschetta e programmiamo il menù piastra per 5 minuti, quando sta per terminare aggiungiamo il prosciutto, la cipolla e l'aglio tritato. **2.** Nel frattempo, puliamo e tagliamo le verdure. **3.** Terminato il menù, aggiungiamo le verdure nella olla, versiamo l'acqua e programmiamo il programma stufato per 6 minuti. **4.** Depressurizziamo per poter aprire il coperchio e serviamo la minestrina condita con olio d'oliva e sale, aceto o maionese. Possiamo accompagnarla con un uovo sodo o in camicia.

PT**INGREDIENTES:**

- 100 g de feijão
- 100 g de cenoura
- 200 g de batatas
- 75 g de brócolos
- 75 g de ervilhas congeladas
- 75 g de cebola
- 75 g de presunto
- aos cubos
- 200 ml de água ou caldo de frango
- 15 ml de azeite
- 2 alcachofas
- 1 alho

PREPARAÇÃO:

1. Picamos a cebola e o alho, pomos o azeite na tigela e programamos o menu plancha durante 5 minutos, quando começar a descontar o tempo, adicionamos o presunto, a cebola e o alho picado. **2.** Enquanto limpamos e cortamos os legumes. **3.** Finalizado o menu, adicionamos os legumes na panela, vertemos a água e programamos o menu guisar durante 6 minutos. **4.** Despresurizamos para poder abrir a tampa e servimos alinhando com azeite doce e sal, vinagre ou maionese. Também podemos acompanhar com um ovo cozido ou escalfado.



❧ Estofado de ternera ❧

Beef stew · Estouffade de veau · Kalbfleisch-eintopf · Spezzatino di vitello · Estofado de vitela

👤 2 |
 🕒 45 min |
 🍲🍲

ES INGREDIENTES:

- 300 g de ternera
- 250 g de patata
- 125 g de zanahoria
- 80 g de pimienta roja
- 150 g de tomate triturado
- 40 ml de vino tinto
- 350 ml de agua
- ½ cebolla
- 2 ajos
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- Pimentón

ELABORACIÓN:

1. Picamos la cebolla, el ajo y el pimienta, por otro lado, chascamos las patatas y cortamos la zanahoria a rodajas. **2.** Añadimos un chorrito de aceite a la cubeta y programamos el menú sofreír a 140 °C durante 10 minutos, cuando alcance la temperatura añadimos la cebolla, el ajo y el pimienta. **3.** Pasados los 3 primeros minutos, agregamos el tomate y el azúcar. **4.** Cuando falten 4 minutos para acabar el menú, agregamos la carne para marcarla. **5.** Agregamos el resto de los ingredientes, excepto el agua, removemos bien y dejamos un minuto para que se evapore el alcohol con el calor residual. **6.** Vertemos el agua y programamos el menú guiso durante 20 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **7.** Dejamos reposar 15 minutos antes de servir. Si queremos que el caldo quede más denso, podemos chafar alguna patata.



EN

INGREDIENTS:

- 300 g beef
- 250 g potatoes
- 125 g carrot
- 80 g red pepper
- 150 g mashed tomato
- 40 ml red wine
- 350 ml water
- ½ onion
- 2 garlics
- 1 bay leaf
- 1 sugar spoon
- Salt
- Pepper
- Thyme
- Paprika

PREPARATION:

1. Mince onion, garlic and pepper. Then, cut potatoes into chunks and slice carrot. **2.** Pour a dash of oil into the inner pot and set stir-fry menu at 140 °C for 10 minutes. Once temperature is reached, introduce onion, garlic and pepper. **3.** After the 3 first minutes, add tomato and sugar. **4.** 4 minutes before the menu finishes, add meat until brown. **5.** Introduce the rest of the ingredients except for water, stir and allow it to cook for 1 minute until alcohol evaporates. **6.** Pour water and set stew menu for 20 minutes. Close the cover and the valve. **7.** Allow it to sit 15 minutes before serving it. If you want stock to be thicker, mash one of the potatoes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de viande de veau
- 250 g de pommes de terre
- 125 g de carottes
- 80 g de poivrons rouges
- 150 g de sauce tomate
- 40 ml de vin rouge
- 350 ml d'eau
- 1/2 oignon
- 2 ails
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère de sucre
- Sel
- Poivre
- Thym
- Paprika

ÉLABORATION :

1. Hachez l'oignon, les ails et les poivrons rouges, écrasez les pommes de terre et coupez les carottes en rondelles. **2.** Versez un filet d'huile dans la cuve et programmez le menu Faire revenir à 140 °C pendant 10 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'oignon, les ails et les poivrons. **3.** Après les 3 premières minutes, ajoutez la sauce tomate et le sucre. **4.** À 4 minutes de la fin du menu, ajoutez la viande pour la marquer. **5.** Ajoutez le reste des ingrédients, sauf l'eau, remuez bien et laissez une minute pour que l'alcool s'évapore avec la chaleur résiduelle. **6.** Versez l'eau et programmez le menu Ragoût pendant 20 minutes puis fermez le couvercle et la valve. **7.** Laissez reposer 15 minutes avant de servir. Si vous souhaitez un bouillon plus dense, rajoutez des pommes de terre.

DE

ZUTATEN:

- 300 g Kalbfleisch
- 250 g Kartoffel
- 125 g Möhren
- 80 g rote Paprika
- 150 g Tomaten zerkleinert
- 40 ml Rotwein
- 350 ml Wasser
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauch
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Paprika

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel, Knoblauch und Pfeffer hacken, Kartoffel scheiben und Möhren in Scheiben schneiden. **2.** Einen Schuss Öl in den Innentopf geben, Anbraten-Funktion auf 140 °C, 10 Minuten lang einstellen. Sobald der Kochtopf die Temperatur erreicht hat, Zwiebel, Knoblauch und Paprika geben. **3.** Nach der ersten 3 Minuten, Tomaten und Zucker geben. **4.** 4 Minuten vor Ende des Kochvorgangs, Fleisch geben, um es leicht anzubraten. **5.** Zutaten außer Wasser geben, gut umrühren und Alkohol verdampfen lassen. **6.** Wasser gießen und Eintopf-Funktion 20 Minuten lang einstellen, Deckel und Ventil schließen. **7.** 15 Min. vor Servieren ruhen lassen. Für eine dichtere Brühe Kartoffel zerquetschen.

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di vitello
- 250 g di patate
- 125 g di carote
- 80 g di peperone rosso
- 150 g di pomodoro triturato (barattolo)
- 40 ml di vino rosso
- 350 ml di acqua
- ½ cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale
- Pepe
- Timo
- Paprika dolce

ELABORAZIONE:

1. Tritiamo la cipolla, l'aglio e il peperone, a parte tagliamo le patate e le carote a rondelle. **2.** Aggiungiamo un filo d'olio nella vaschetta e programiamo il menù soffriggere a 140 °C per 10 minuti, una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo la cipolla, l'aglio e il peperone. **3.** Trascorsi i primi 3 minuti, aggiungiamo il pomodoro e lo zucchero. **4.** Quando mancano 4 minuti al termine del menù, aggiungiamo la carne per passarla. **5.** Aggiungiamo il resto degli ingredienti, eccetto l'acqua, mescoliamo bene e lasciamo un minuto per fare evaporare l'alcool con il calore residuale. **6.** Versiamo il brodo di carne, programiamo il menù stufato per 20 minuti e chiudiamo il coperchio e la valvola. **7.** Lasciare riposare per 15 minuti prima di servire. Se desideriamo un brodo più spesso possiamo aggiungere un'altra patata.

PT

INGREDIENTES:

- 300 g de carne de vaca
- 250 g de batatas
- 125 g de cenouras
- 80 g de pimento vermelho
- 150 g de tomate triturado
- 40 ml de vinho tinto
- 350 ml de água
- 1/2 cebola
- 2 alhos
- 1 folha de louro
- 1 colherada de Sal
- Pimenta
- Tomilho
- Pimentão

PREPARAÇÃO:

1. Picamos a cebola, o alho e o pimento, por outro lado, cortamos as batatas e cortamos a cenoura às rodelas. **2.** Adicionamos um fio de azeite a tigela e programamos o menu refogar a 140 °C durante 10 minutos, quando alcançar a temperatura adicionamos a cebola, o alho e o pimento. **3.** Passados os 3 primeiros minutos, adicionamos o tomate e o açúcar. **4.** Quando faltarem 4 minutos para acabar o menu, adicionamos a carne para esmagar também. **5.** Adicionamos o resto dos ingredientes, exceto a água, revolvemos bem e deixamos um minuto para que se evapore o álcool com o calor residual. **6.** Vertemos a água e programamos o menu guisar 20 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **7.** Deixamos repousar 15 minutos antes de servir. Se queremos o caldo mais espesso, podemos esmagar alguma batata.



Albóndigas a la jardinera



Meatballs in jardinera sauce · Boulettes de viande jardinières · Kalbfleisch-eintopf · Polpette con verdure · Almôndegas à jardineira

2 | 45 min |

ES INGREDIENTES:

- 350 g de carne picada
- 50 g de cebolla
- 1 huevo
- 1 cucharada de pan rallado
- 1 ajo
- Sal
- Pimienta
- Harina
- Salsa:**
- 75 g de champiñones
- 75 g de guisantes congelados
- 75 g de zanahoria
- 75 g de pimienta verde
- 1 ajo
- 125 g de tomate frito
- 150 ml de vino blanco
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. En un bol, mezclamos la carne picada, el ajo y la cebolla picada, el huevo, el pan rallado y salpimentamos. Mezclamos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. **2.** Formamos las albóndigas (salen 12 unidades) y las pasamos por harina. **3.** Añadimos aceite de oliva en la cubeta y programamos el menú freír durante 6 minutos, cuando alcance la temperatura introducimos las albóndigas. **4.** Una vez que tengamos las albóndigas las reservamos y vertemos un poquito más de aceite, programamos el menú plancha durante 8 minutos, cuando alcance la temperatura añadimos el pimienta y el ajo picado, la zanahoria a rodajas, el champiñón laminado y salpimentamos. **5.** Dos minutos antes de acabar el menú, vertemos el vino para que evapore el alcohol. **6.** A continuación, agregamos los guisantes y el tomate y programamos el menú guiso durante 6 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **7.** Finalizado el menú, despresurizamos para poder abrir la tapa. Acompañamos con un poco de arroz blanco o pan.

EN INGREDIENTS:

- 350 g minced meat
- 50 g onion
- 1 egg
- 1 breadcrumbs spoon
- 1 garlic
- Salt
- Pepper
- Flour
- Sauce:**
- 75 g mushrooms
- 75 g frozen peas
- 75 g carrot
- 75 g green pepper
- 1 garlic
- 125 g of fried tomato
- 150 ml white wine
- Salt
- Pepper
- Olive oil

PREPARATION:

1. In a bowl: mix minced meat, garlic, minced onion, egg, breadcrumbs, salt and pepper. Mix all the ingredients well. **2.** Shape meatballs (12 pieces) and flour them. **3.** Pour olive oil into the inner pot and set stir-fry menu for 6 minutes. Introduce meatballs when temperature is reached. **4.** Remove meatballs when cooked and pour some more oil. Set griddle menu for 8 minutes and introduce pepper, garlic, carrot slices, mushroom slices, salt and pepper. **5.** 2 minutes before the menu ends, pour wine and wait until alcohol evaporates. **6.** Then, introduce peas and tomato. Set stew menu for 6 minutes, place the cover and **7.** When the menu has finished, release pressure inside the cooker and open the cover. Serve with some plain rice or bread.



FR

INGRÉDIENTS :

- 350 g de viande hachée
- 50 g d'oignons
- 1 œuf
- 1 cuillère de chapelure
- 1 ail
- Sel
- Poivre
- Farine

Sauce :

- 75 g de champignons
- 75 g de petits pois
- 75 g de carottes
- 75 g de poivrons verts
- 1 ail
- 125 g de sauce tomate
- 150 ml de vin blanc
- Sel, poivre

ÉLABORATION :

1. Dans un bol, mélangez la viande hachée, l'ail, les oignons, l'œuf et la chapelure puis salez et poivrez. Mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés. 2. Formez les boulettes de viande (vous obtiendrez plus ou moins 12 unités) et passez-les dans la farine. 3. Versez l'huile d'olive dans la cuve et programmez le menu Frir pendant 6 minutes. Lorsque la température est atteinte, introduisez les boulettes. 4. Une fois les boulettes prêtes, réservez-les et versez-les dans un peu d'huile. Programmez le menu Plancha pendant 8 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les poivrons, l'ail haché, les carottes coupées en rondelles et les champignons laminés. Salez et poivrez. 5. Deux minutes avant la fin du menu, versez le vin pour que l'alcool s'évapore. 6. Ajoutez ensuite les petits pois et la sauce tomate puis programmez le menu Ragoût pendant 6 minutes. Fermez le couvercle et la valve. 7. À la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle. Accompagnez les boulettes jardinières avec un peu de riz blanc ou du pain.

DE

ZUTATEN:

- 350 g gehacktes Fleisch
- 50 g Zwiebel
- 1 Eier
- 1 EL Paniermehl
- 1 Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Mehl

Soße:

- 75 g Champignon
- 75 g tiefgefrorene Erbsen

- 75 g Möhren
- 75 g grüne Paprika
- 1 Knoblauch
- 125 g frittierte Tomate
- 150 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel gehacktes Fleisch, Knoblauch gehackte Zwiebel, Ei, Paniermehl geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zutaten vermengen. 2. Fleischklöße formen (12 Einheiten) und in Mehl wenden. 3. Olivenöl in den Topf geben und Frittieren-Funktion 6 Minuten einstellen. Wenn der Topf die Temperatur erreicht hat, Fleischklöße dazugeben. 4. Fleischklöße beiseitestellen, noch ein bisschen Öl geben, Pfanne-Funktion 8 Minuten einstellen. Wenn der Topf die Temperatur erreicht hat, Paprika, gehackter Knoblauch, Möhren in Scheiben, laminierte Pilsen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. 5. 2 Minuten vor Ende des Kochvorgangs Wein gießen, um den Alkohol verdampfen zu lassen. 6. Dann Erbsen und Tomaten geben, Eintopf-Funktion 6 Minuten einstellen. Deckel und Ventil schließen. 7. Schnellkochtopf nach dem Kochvorgang entlüften, um den Deckel öffnen zu können. Mit weißem Reis oder Brot als Beilage zu servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 350 g di carne macinata
- 50 g di cipolle
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di pane grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- Sale, pepe
- Farina

Salsa:

- 75 di funghi
- 75 di piselli congelati

- 75 g di carote
- 75 g peperone verde
- 1 spicchio d'aglio
- 125 g di salsa di pomodoro
- 150 ml di vino bianco
- Sale
- Pepe
- Olio d'oliva

ELABORAZIONE:

1. In una ciotola, mescoliamo la carne macinata, l'aglio e la cipolla tritata, l'uovo, il pane grattugiato, saliamo e pepiamo. Mescoliamo fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati. 2. Formiamo le polpette (12 unità) e le infariniamo. 3. Aggiungiamo nella vaschetta l'olio d'oliva e programiamo il menù friggere per 6 minuti, una volta raggiunta la temperatura introduciamo le polpette. 4. Una volta ottenute le polpette le conserviamo e versiamo un po' di olio, programiamo il menù piastra per 8 minuti, una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo il peperone e l'aglio tritato, le carote a rondelle, i funghi a fette, saliamo e pepiamo. 5. Due minuti prima che termini il menù, versiamo il vino per evaporare l'alcool. 6. In seguito, aggiungiamo i piselli e il pomodoro, programiamo il menù stufato per 6 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. 7. Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio. Accompagniamo con un po' di riso in bianco o del pane.

PT

INGREDIENTES:

- 350 g de carne picada
- 50 g de cebola
- 1 ovo
- 1 colherada de pão ralado
- 1 alho
- Sal
- Pimenta
- Farinha

Molho:

- 75 g de cogumelos
- 75 g de ervilhas

- congeladas
- 75 g de cenoura
- 75 g de pimento verde
- 1 alho
- 125 g polpa de tomate
- 150 ml de vinho branco
- Sal
- Pimenta
- Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Picamos a cebola, o alho e o pimento, por outro lado, cortamos as batatas e cortamos a cenoura às rodelas. 2. Adicionamos um fio de azeite a tigela e programamos o menu refogar a 140 °C durante 10 minutos, quando alcançarmos a temperatura adicionamos a cebola, o alho e o pimento. 3. Passados os 3 primeiros minutos, adicionamos o tomate e o açúcar. 4. Quando faltarem 4 minutos para acabar o menu, adicionamos a carne para esmagar também. 5. Adicionamos o resto dos ingredientes, exceto a água, revolvemos bem e deixamos um minuto para que se evapore o álcool com o calor residual. 6. Vertemos a água e programamos o menu guisar 20 minutos, fechamos a tampa e a válvula. 7. Deixamos repousar 15 minutos antes de servir. Se queremos o caldo mais espesso, podemos esmagar alguma batata.



Fabada



Fabada (bean stew) · Fabada (plat typique espagnol) · Bohneneintopf ·
Minestra di fagioli · Favada

👤 4 | ⌚ 1h | 👤 👤





ES

INGREDIENTES:

- 400 g de alubias
- 100 g de tocino
- 2 chorizos asturianos
- 2 morcillas asturianas
- 1 ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 hebras de azafrán
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Ponemos las alubias a remojo la noche anterior. **2.** Al día siguiente, introducimos las alubias escurridas junto con el resto de los ingredientes y cubrimos con agua, programamos el menú guiso durante 50 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **3.** Despresurizamos para poder abrir la tapa y rectificamos de sal si fuese necesario. **4.** Dejamos reposar unos minutos y servimos.

EN

INGREDIENTS:

- 400 g beans
- 100 g bacon
- 2 asturian chorizos
- 2 asturian black sausages
- 1 garlic
- 1 bay leaf
- 2 saffron threads
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Soak beans in water overnight. **2.** The next day, introduce strained beans and the rest of the ingredients in the cooker, cover them with water and set stew menu for 50 minutes. Close the cover and the valve. **3.** Release pressure in the cooker before opening it. Add salt if considered necessary. **4.** Allow it to sit for a few minutes and serve.

FR

INGRÉDIENTS :

- 400 g d'haricots blancs
- 100 g de lard
- 2 chorizos asturiens (ou similaire)
- 2 boudins asturiens (ou similaire)
- 1 ail
- 1 feuille de laurier
- 2 filaments de safran
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Mettez les haricots à tremper dans l'eau la veille. **2.** Le jour suivant, introduisez les haricots égouttés avec le reste des ingrédients et recouvrez d'eau. Programmez le menu Ragoût pendant 50 minutes, fermez le couvercle et la valve. **3.** Dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et rectifiez le sel si nécessaire. **4.** Laissez reposer quelques minutes avant de servir.

DE

ZUTATEN:

- 400 g Bohnen
- 100 g Speck
- 2 Chorizos aus Asturien
- 2 Blutwürste aus Asturien
- 1 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Safran-Fäden
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Bohnen die Nacht vorher einweichen lassen. **2.** Zutaten in den Topf geben und mit Wasser bedecken, Eintopf-Funktion 50 Minuten lang einstellen, Deckel und Ventil schließen. **3.** Entlüften, um den Deckel öffnen zu können und mit Salz würzen, wenn nötig. **4.** Einige Minuten ruhen lassen und servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 400 g di fagioli
- 100 g di pancetta
- 2 salami
- 2 sanguinacci
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 2 pistilli di zafferano
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Mettere a mollo i fagioli la sera prima. **2.** Il giorno dopo, introduciamo i fagioli scolati assieme al resto degli ingredienti e copriamo con acqua, programmiamo il menù stufato per 50 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **3.** Depressurizziamo per poter aprire il coperchio e aggiungiamo sale se necessario. **4.** Lasciamo riposare per alcuni minuti e serviamo.

PT

INGREDIENTES:

- 400 g de favas
- 100 g de toucinho
- 2 chouriços asturianos
- 2 morcelas asturianas
- 1 alho
- 1 folha de louro
- 2 hebras de açafrão
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Pomos de molho as favas no dia anterior. **2.** No dia seguinte, introduzimos as favas escorridas junto com o resto dos ingredientes e cobrimos com água, programamos o menu guisar durante 50 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **3.** Despressurizamos para poder abrir a tampa e retificamos o sal se for necessário. **4.** Deixamos repousar uns minutos e servimos.

❁ ————— Vichyssoise ————— ❁

👤 4 | ⌚ 1h | 👨 👩





ES

INGREDIENTES:

- 500 g de puerro
- 400 g de patata
- 80 g de mantequilla
- 500 ml de caldo de pollo
- 150 ml de nata
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos en la cubeta el puerro y la patata lavado y troceado. **2.** Vertemos el caldo de pollo, salpimentamos y programamos el menú guiso durante 15 minutos. **3.** Finalizado el menú, despresurizamos para poder abrir la tapa y en un recipiente aparte trituramos junto con la nata y la mantequilla hasta obtener una crema fina.

EN

INGREDIENTS:

- 500 g leek
- 400 g potatoes
- 80 g of butter
- 500 ml chicken stock
- 150 ml cream
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Introduce washed and chopped leek and potato in the inner pot. **2.** Pour chicken stock and set stew menu for 15 minutes. **3.** When the menu ends, release pressure before opening the cooker and blend ingredients with cream and butter in a different bowl until it turns into a fine smooth cream.

FR

INGRÉDIENTS :

- 500 g de poireaux
- 400 g de pommes de terre
- 80 g de beurre
- 500 ml de bouillon de poulet
- 150 ml de crème
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Introduisez les poireaux et les pommes de terre nettoyés et coupés. **2.** Versez le bouillon de poulet, salez, poivrez et programmez le menu Ragoût pendant 15 minutes. **3.** À la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et versez le mélange dans un récipient à part, triturez-le avec la crème et le beurre jusqu'à obtenir une fine crème.

DE

ZUTATEN:

- 500 g Lauch
- 400 g Kartoffel
- 80 g Butter
- 500 ml Hühnerbrühe
- 150 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Geschälter Lauch und Kartoffel in den Innentopf geben. **2.** Hähnchen-Brühe gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und Eintopf-Funktion 15 Minuten einstellen. **3.** Nach Ablauf der Zeit entlüften, um den Deckel öffnen zu können. In einer separaten Schüssel mit Sahne und Butter zerkleinern, um eine feine Creme zu erreichen.

IT

INGREDIENTI:

- 500 g di porri
- 400 g di patate
- 80 g di burro
- 500 ml di brodo di pollo
- 150 ml di panna
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo nella vaschetta i porri e le patate lavate e tagliate. **2.** Versiamo il brodo di pollo, saliamo e pepiamo, programiamo il menù stufato per 15 minuti. **3.** Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio e in un recipiente a parte tritiamo assieme alla panna e al burro fino ad ottenere una crema sottile.

PT

INGREDIENTES:

- 500 g de alho francês
- 400 g de batata
- 80 g de manteiga
- 500 ml de caldo de galinha
- 150 ml de natas
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos na tigela o alho francês e a batata lavada e cortada. **2.** Vertemos o caldo de frango, sal e pimenta e programamos o menu guisar durante 15 minutos. **3.** Finalizado o menu, despresurizamos para poder abrir a tampa e num recipiente à parte, trituramos junto com as natas e a manteiga até obter um creme fino.

🌿 Fuego lento 🌿

Low heat · Feu lent · Schmorgaren · Fuoco lento · Fogo lento



Espinacas cremosas / 158

Creamy spinach · Épinards crémeux · Cremige Spinat · Spinaci cremosi · Espinafres cremosos

Osobuco / 160

Osso buco · Ossobuco

Natillas / 162

Custard · Crème renversée · Cremespeise · Crema all'uovo · Leite creme

Rabo de toro / 164

Oxtail · Queues de taureau · Stierschwanz · Coda di toro · Rabo de toro

Croquetas de queso / 166

Cheese croquettes · Croquettes au fromage · Käsekroketten · Crocchette al formaggio ·
Croquetes de queijo



❧ — Espinacas cremosas — ❧

Creamy spinach · Épinards crémeux · Cremige Spinate · Spinaci cremosi · Espinafres cremosos

👤 4
 |
🕒 30 min.
 |
👨‍🍳

ES

INGREDIENTES:

- 300 g de espinacas
- 2 ajos
- 40 g de mantequilla
- Sal
- 40 g de harina
- Pimienta
- 475 ml de leche entera
- Nuez moscada
- 25 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el aceite de oliva en la cubeta, programamos el menú plancha durante 8 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura añadimos los ajos laminados y la espinaca. **3.** A continuación, añadimos la mantequilla, la harina, la sal, la pimienta y la nuez moscada, programamos el menú fuego lento a 110°C durante 12 minutos. **4.** Pasados los dos primeros minutos, vertemos la leche y removemos con unas varillas para que no queden grumos. **5.** Podemos servir las espinacas con un huevo poché y un poco de jamón o espolvorear queso rallado y gratinar con el cabezal de horno.

**EN****INGREDIENTS:**

- 300 g spinach
- 40 g butter
- 40 g flour
- 475 ml whole milk
- 25 ml olive oil
- 2 garlics
- Salt
- Pepper
- Nutmeg

PREPARATION:

1. Pour olive oil into the inner pot and set griddle menu for 8 minutes. **2.** When temperature is reached, add garlic slices and spinach. **3.** Then, add butter, flour, salt, pepper and nutmeg. Set low heat menu and 110 °C for 12 minutes. **4.** After 2 minutes, pour milk and beat with a whisk to remove lumps. **5.** Serve spinach with poached egg and some ham or sprinkle grated cheese and grill with the oven lid.

FR**INGRÉDIENTS :**

- 300 g d'épinards
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 475 ml de lait entier
- 25 ml d'huile d'olive
- 2 ails
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

ÉLABORATION :

1. Versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 8 minutes. **2.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez les ails laminés et les épinards. **3.** Ajoutez ensuite le beurre, la farine, le sel, le poivre et la noix de muscade puis programmez le menu Feu lent à 110 °C pendant 12 minutes. **4.** Après les deux premières minutes, versez le lait et remuez avec un fouet pour éliminer les grumeaux. **5.** Vous pouvez servir les épinards avec un œuf poché et un peu de jambon ou saupoudrer de fromage râpé et gratiner avec la tête de four.

DE**ZUTATEN:**

- 300 g Spinat
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 475 ml Vollmilch
- 25 ml Olivenöl
- 2 Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 8 Minuten lang einstellen. **2.** Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, laminierte Knoblauch und Spinat geben. **3.** Butter, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss geben und Schmorgaren-Funktion auf 110 °C 12 Minuten lang einstellen. **4.** Nach 2 Minuten Milch geben und mit Schneebeesen umrühren, um Klumpen in der Creme zu vermeiden. **5.** Man kann die Spinat mit pochiertem Ei oder Schinken servieren, so wie geriebene Käse mit dem Heißluftofen überbacken.

IT**INGREDIENTI:**

- 300 g di spinaci
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 475 ml di latte intero
- 25 ml d'olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- Sale
- Pepe
- Noce moscata

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu piastra per 8 minuti. **2.** Una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo gli spicchi d'aglio e gli spinaci. **3.** In seguito, aggiungiamo il burro, la farina, il sale, il pepe e la noce moscata, programiamo il menù fuoco lento a 110°C per 12 minuti. **4.** Trascorsi i primi due minuti, versiamo il latte e giriamo con le fruste per non lasciare grumi. **5.** Possiamo servire gli spinaci con uova in camicia o del prosciutto o spolverare formaggio grattugiato e gratinare con il coperchio-forno.

PT**INGREDIENTES:**

- 300 g de espinafres
- 40 g de manteiga
- 40 g de farinha
- 475 ml de leite gordo
- 25 ml de azeite
- 2 alhos
- Sal
- Pimenta
- Noz moscada

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu plancha durante 8 minutos. **2.** Ao alcançar a temperatura adicionamos o alho laminado e os espinafres. **3.** A seguir, adicionamos a manteiga, a farinha, o sal, a pimenta e a noz moscada, programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 12 minutos. **4.** Passados os primeiros minutos, vertemos o leite e revolvemos com umas varas para que não fiquem grumos. **5.** Podemos servir os espinafres com um ovo escalfado e um pouco de presunto ou polvilhar queijo e gratinar com o cabeçal de forno.



Osobuco



Osso buco · Ossobuco

👤 2 | ⌚ 4 h | 👨🍳 👩🍳



ES

INGREDIENTES:

- 700 g de osobuco
- 100 g de zanahoria
- 150 g de cebolla
- 125 g de puerro
- 300 g de vino blanco
- 400 ml de agua
- 25 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- Harina

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el aceite de oliva en la cubeta y programamos el menú sofreír durante 12 minutos. **2.** Pasamos las piezas de carne por harina y cuando alcance la temperatura las marcamos. **3.** Pasados 6 minutos, retiramos la carne y añadimos las verduras troceadas a grosso modo. **4.** En el último minuto, vertemos el vino para que se evapore el alcohol. **5.** Incorporamos la carne, el agua, el tomillo y salpimentamos, programamos el menú fuego lento durante 240 minutos. **6.** Finalizado el menú, reservamos la carne y programamos el menú sofreír durante 10 minutos para espesar la salsa. **7.** En un recipiente aparte, trituramos la salsa para acompañar el osobuco. Servimos caliente.



EN

INGREDIENTS:

- 700 g ossobuco
- 100 g carrot
- 150 g onion
- 125 g leek
- 300 ml white wine
- 400 ml water
- 25 ml olive oil
- Salt
- Pepper
- Thyme
- Flour

PREPARATION:

1. Pour oil into the inner pot and set stir-fry menu for 12 minutes. **2.** Flour meat fillets and brown them when temperature is ready. **3.** After 6 minutes, remove meat and add vegetables cut into big pieces. **4.** Pour wine the last minute for alcohol to evaporate. **5.** Add meat, water, thyme, salt and pepper. Set low heat menu for 240 minutes. **6.** Then, leave meat aside and set stir-fry menu for 10 minutes to thicken sauce. **7.** In a separate container, blend sauce to serve with ossobuco. Serve hot.

FR

INGRÉDIENTS :

- 700 g d'osso buco
- 100 g de carottes
- 150 g d'oignons
- 125 g de poireaux
- 300 ml de vin blanc
- 400 ml d'eau
- 25 ml d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Thym
- Farine

ÉLABORATION :

1. Versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Faire revenir pendant 12 minutes. **2.** Passez les viandes dans de la farine et lorsque la température est atteinte, marquez-les. **3.** Après 6 minutes, retirez les viandes et ajoutez les légumes coupés grosso modo. **4.** Lors de la dernière minute, versez le vin pour que l'alcool s'évapore. **5.** Incorporez les viandes, l'eau et le thym puis salez et poivrez. Programmez le menu Feu lent pendant 240 minutes. **6.** À la fin du menu, réservez les viandes et programmez le menu Faire revenir pendant 10 minutes pour que la sauce s'épaississe. **7.** Dans un récipient à part, triturez la sauce pour accompagner l'osso-buco. Servez bien chaud.

DE

ZUTATEN:

- 700 g Ossobuco
- 100 g Möhren
- 150 g Zwiebel
- 125 g Lauch
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Wasser
- 25 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Mehl

ZUBEREITUNG:

1. Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 12 Minuten lang einstellen. **2.** Fleisch-Stücken in Mehl wenden und leicht anbraten, sobald das Gerät die Temperatur erreicht. **3.** Nach 6 Minuten Fleisch herausnehmen und Gemüse in groben Stücken zerstückelt geben. **4.** Im letzten Minute Wein gießen, um den Wein verdampfen zu lassen. **5.** Fleisch, Wasser, Thymian geben und mit Salz und Pfeffer würzen, Schmoren-Funktion 240 Minuten einstellen. **6.** Nach Ablauf der Zeit, Fleisch beiseitestellen, Anbraten-Funktion 10 Minuten einstellen, um die Soße zu verdicken. **7.** In einer anderen Schüssel Soße zerkleinern und mit Ossobuco als Beilage servieren. Heiß servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 700 g di ossobuco
- 100 g di carote
- 150 g di cipolle
- 125 g di porro
- 300 ml di vino bianco
- 400 ml di acqua
- 25 ml d'olio d'oliva
- Sale
- Pepe
- Timo
- Farina

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menù soffriggere per 12 minuti. **2.** Infariniamo la carne e una volta raggiunta la temperatura la passiamo. **3.** Trascorsi 6 minuti, ritiriamo la carne e aggiungiamo le verdure tagliate grossolanamente. **4.** All'ultimo minuto, versiamo il vino per fare evaporare l'alcool. **5.** Incorporiamo la carne, l'acqua e saliamo e pepiamo, programiamo il menù fuoco lento per 240 minuti. **6.** Terminato il menù, conserviamo la carne e programiamo il menù soffriggere per 10 minuti per dare spessore alla salsa. **7.** In un recipiente aparte, tritiamo la salsa per accompagnare l'ossobuco. Servire caldo.

PT

INGREDIENTES:

- 700 g de ossobuco
- 100 g de cenoura
- 150 g de cebola
- 125 g de alho francês
- 300 ml de vinho branco
- 400 ml de água
- 25 ml de azeite
- Sal
- Pimenta
- Tomilho
- Farinha

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o azeite na tigela da panela e programamos o menu refogar durante 12 minutos. **2.** Passamos as peças de carne por farinha e quando alcançar a temperatura marcamos. **3.** Passados 6 minutos, retiramos a carne e adicionamos os legumes e cortadas em pedaços grossos. **4.** No último minuto, vertemos o vinho para que se evapore o álcool. **5.** Incorporamos a carne, a água, o tomilho e sal e pimenta, programamos o menu fogo lento durante 240 minutos. **6.** Finalizado o menu, reservamos a carne e programamos o menu refogar durante 10 minutos para engrossar o molho. **7.** Num recipiente à parte, trituramos o molho para acompanhar o ossobuco. Servimos quente.



Natillas



Custard · Crème renversée · Cremespeise · Crema all'uovo · Leite creme

👤 4 | ⌚ 10 min. | 🍳



**ES INGREDIENTES:**

- 120 g de azúcar
- 25 g de maicena
- 500 ml de leche
- 4 yemas
- Ralladura de limón
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Galletas María
- Canela

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, excepto la galleta y la canela, y programamos el menú fuego lento durante 8 minutos. **2.** Removemos continuamente con unas varillas para conseguir una textura homogénea. Finalizado el menú, vertemos las natillas en moldes individuales, colocamos en la superficie una galleta y espolvoreamos un poquito de canela. **3.** Guardamos las natillas en el frigorífico para servir las frías.

EN INGREDIENTS:

- 120 g sugar
- 25 g cornflour
- 500 ml milk
- 4 egg yolks
- Lemon zest
- 1 vanilla extract
- Biscuits
- Cinnamon

PREPARATION:

1. Introduce all the ingredients in the inner pot except for biscuits and cinnamon. Set low heat menu for 8 minutes. **2.** Stir the mixture continuously with a whisk to obtain an even texture. Then, pour the custard into moulds, place 1 biscuit in each one's surface and sprinkle cinnamon. **3.** Store them in the fridge and serve cold.

FR INGRÉDIENTS :

- 120 g de sucre
- 25 g de maïzena
- 500 ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- Zeste de citron
- 1 cuillère d'extrait de vanille
- Biscuits
- Cannelle

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans la cuve, sauf les biscuits et la cannelle puis programmez le menu feu lent pendant 8 minutes. **2.** Remuez continuellement avec un fouet pour obtenir une texture homogène. A la fin du menu, versez les crèmes dans des moules individuels, placez un biscuit sur chacune puis saupoudrez avec de la cannelle. **3.** Conservez les crèmes renversées dans le réfrigérateur pour les servir bien froides.

DE ZUTATEN:

- 120 g Zucker
- 25 g Maismehl
- 500 ml Milch
- 4 Eigelbe
- Zitroneenschale
- 1 ES Vanilleextrakt
- Runde Butterkekse
- Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten außer Kekse und Zimt in den Topf geben und Schmoren-Funktion 8 Minuten lang einstellen. **2.** Mit Schneebesen ständig rühren, um eine gleichförmige Textur zu erreichen. Nach Ablauf der Zeit Cremespeise in einzelnen Backformen gießen, Kekse darauflegen und ein bisschen Zimt bestäuben. **3.** Die Cremespeisen im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

IT INGREDIENTI:

- 120 g di zucchero
- 25 g di maizena
- 500 ml di latte
- 4 tuorli
- Scorza di limone
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- Biscotti
- Cannella

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella vaschetta, eccetto il biscotto e la cannella, e programiamo il menù fuoco lento per 8 minuti. **2.** Mescoliamo di continuo con delle fruste per ottenere una consistenza omogenea. Terminato il menù, versiamo la crema negli stampi individuali, collochiamo il biscotto in superficie e spolveriamo con un po' di cannella. **3.** Conserviamo le creme in frigo per servirle.

PT INGREDIENTES:

- 120 g de açúcar
- 25 g de maisena
- 500 ml de leite
- 4 gemas
- Raspa de limão
- 1 colherada de extrato de baunilha
- Bolacha Maria
- Canela

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na tigela, exceto a bolacha e a canela e programamos o menu lento durante 8 minutos. **2.** Revolvemos continuamente com um batedor de varas para conseguir uma textura homogénea. Finalizado o menu, vertemos o leite creme em tigelas individuais, colocamos as bolachas e polvilhamos canela. **3.** Guardamos no frigorífico para arrefecer e servimos frias.



Rabo de toro



Oxtail · Queues de taureau · Stierschwanz · Coda di toro · Rabo de toro

👤 2-4 | ⌚ 6 h | 👨🍳👩🍳

ES

INGREDIENTES:

- 750 g de rabo de toro
- 125 g de cebolla
- 125 g de zanahoria
- 100 g de pimiento verde
- 100 g de pimiento rojo
- 400 ml de agua
- 400 ml de vino tinto
- 20 ml de aceite de oliva
- 3 ajos
- 1 hoja de laurel
- Tomillo
- Pimienta
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el aceite de oliva en la cubeta excelsior y programamos el menú plancha durante 16 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura añadimos la carne para sellarla. **3.** Pasados los 6 primeros minutos retiramos la carne y añadimos las verduras cortadas a groso modo. **4.** Cuando queden 2 minutos para acabar vertemos el vino tinto y dejamos que evapore el alcohol. **5.** Ponemos todos los ingredientes en la cubeta slowpot, colocamos la tapa y programamos el menú fuego lento a 110 °C durante 5 h y 30 min. **6.** Reservamos la carne y reducimos la salsa en la cubeta excelsior con el menú freír 10 min. Si queremos la salsa más espesa podemos añadirle 1 cucharadita de maicena. La salsa se puede triturar o no.



EN

INGREDIENTS:

- 750 g oxtail
- 125 g onion
- 125 g carrot
- 100 g green pepper
- 100 g red pepper
- 400 ml water
- 400 ml red wine
- 20 ml olive oil
- 3 garlic cloves
- 1 bay leaf
- Thyme
- Pepper
- Salt

FR

INGRÉDIENTS :

- 750 g de queues de taureau
- 125 g d'oignons
- 125 g de carottes
- 100 g de poivrons verts
- 100 g de poivrons rouges
- 400 ml d'eau
- 400 ml de vin rouge
- 20 ml d'huile d'olive
- 3 ails
- 1 feuille de laurier
- Thym
- Poivre
- Sel

DE

ZUTATEN:

- 750 g Stierschwanz
- 125 g Zwiebel
- 125 g Möhren
- 100 g grüne Paprika
- 100 g rote Paprika
- 400 ml Wasser
- 400 ml Rotwein
- 20 ml Olivenöl
- 3 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian
- Pfeffer
- Salz

IT

INGREDIENTI:

- 750 g di coda di toro
- 125 g di cipolla
- 125 g di carote
- 100 g di peperone verde
- 100 g di peperone rosso
- 400 ml di acqua
- 400 ml di vino rosso
- 20 ml d'olio d'oliva
- 3 spicchi d'aglio
- 1 foglia di alloro
- Timo
- Pepe
- Sale

PT

INGREDIENTES:

- 750 g de rabo de tuoro
- 125 g de cebola
- 125 g de cenoura
- 100 g de pimento verde
- 100 g de pimento vermelho
- 400 ml de água
- 400 ml de vinho
- tinto
- 20 ml de azeite
- 3 alhos
- 1 folha de louro
- Tomilho
- Pimenta
- Sal

PREPARATION:

1. Flour meat fillets. **2.** Pour olive oil into the excelsior inner pot and set griddle menu for 16 minutes. **3.** When temperature is ready, introduce meat and brown it. **4.** After the first 6 minutes, remove meat and add vegetables cut into big pieces. **5.** 2 minutes before it ends, pour red wine and allow alcohol to evaporate. **6.** Put all the ingredients in the slowpot inner pot, place the cover and set low heat menu and 110 °C for 5 hours and 30 minutes. **7.** Leave meat aside and cook sauce in the excelsior inner pot with the frying menu for 10 minutes. To thicken sauce, add 1 cornflour teaspoon. Blend sauce or serve it directly.

ÉLABORATION :

1. Enfarinez les morceaux de viande. **2.** Versez l'huile d'olive dans la cuve Excelsior puis programmez le menu Plancha pendant 16 minutes. **3.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez les morceaux de viande pour les marquer. **4.** Après 6 minutes, retirez les morceaux de viande et ajoutez les légumes coupés grosso modo. **5.** À 2 minutes de la fin, versez le vin rouge et laissez l'alcool s'évaporer. **6.** Mettez tous les ingrédients dans la cuve Slowpot, placez le couvercle et programmez le menu Feu lent à 110 °C pendant 5 h 30 min. **7.** Réservez les morceaux de viande et réduisez la sauce dans la cuve Excelsior avec le menu Frire pendant 10 minutes. Si vous souhaitez une sauce plus épaisse, vous pouvez ajouter 1 cuillère de Maizena. Vous avez la possibilité de triturer la sauce ou non.

ZUBEREITUNG:

1. Das Olivenöl in den Excelsior Innentopf gießen und für 16 Minuten Anbraten-Funktion einstellen. **2.** Öl in den Innentopf Excelsior gießen und Pfanne-Funktion 16 Minuten lang einstellen. **3.** Angebratenes Fleisch geben, sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat. **4.** Nach 6 Minuten Fleisch herausnehmen und Gemüse in groben Stücken geben. **5.** 2 Minuten vor Ende des Kochvorgangs Wein gießen und Alkohol verdampfen lassen. **6.** Alle Zutaten in den Innentopf Slowpot geben, Deckel schließen und Schmoren-Funktion auf 110 °C 5 Std. und 30 Min einstellen. **7.** Fleisch beiseitestellen und Soße im Excelsior Innentopf mit Frittieren-Funktion 10 Minuten lang reduzieren lassen. Für dickere Soße noch 1 TL Maismehl geben. Die Soße darf zerkleinert werden oder nicht.

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio d'oliva nella vaschetta excelsior e programmiamo il menu piastra per 16 minuti. **2.** Quando raggiunge la temperatura aggiungiamo la carne per passarla. **3.** Trascorsi i primi 6 minuti, ritiriamo la carne e aggiungiamo le verdure tagliate grossolanamente. **4.** Quando mancano 2 minuti al termine, versiamo il vino rosso e lasciamo evaporare l'alcool. **5.** Collochiamo tutti gli ingredienti nella vaschetta slowpot, inseriamo il coperchio e programmiamo il menù fuoco lento a 110 °C per 5 h e 30 minuti. **6.** Conserviamo la carne e riduciamo la salsa nella vaschetta excelsior con il menù soffriggere per 10 minuti. Se desideriamo una salsa più spessa possiamo aggiungere 1 cucchiaino di maizena. È possibile ripassare la salsa o no.

PREPARAÇÃO:

1. Enfarinamos os pedaços de carne. **2.** Vertemos o azeite na tigela excelsior e programamos o menu prancha durante 16 minutos. **3.** Quando alcançarmos a temperatura adicionamos a carne para dourar. **4.** Passados 6 minutos, retiramos a carne e adicionamos os legumes cortados em pedaços grossos. **5.** Quando faltarem 2 minutos para acabar, vertemos o vinho tinto e deixamos que o álcool de evapore. **6.** Pomos todos os ingredientes na tigela slowpot, colocamos a tampa e programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 5 h e 30 min. **7.** Reservamos a carne e reduzimos o molho na tigela excelsior com o menu fritar 10 min. Se quisermos o molho mais espesso podemos adicionar 1 colherada de maizena. O molho pode ser triturado ou não.



Croquetas de queso



Cheese croquettes · Croquettes au fromage · Käsekroketten · Crocchette al formaggio · Croquetes de queijo

👤 2-4 | ⌚ 45 min. | 👨🍳 👩🍳



ES

INGREDIENTES:

- 100 g de parmesano en polvo
- 100 g de gorgonzola
- 50 g de mantequilla
- 125 g de harina
- 500 ml de leche
- Sal
- 2 huevos (para el rebozado)
- Harina (para el rebozado)
- Pan rallado (para el rebozado)

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la mantequilla en la cubeta y programamos el menú fuego lento a 110 °C durante 10 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura agregamos la harina para tostarla y removemos. **3.** Pasados dos minutos, añadimos la leche, los quesos y la sal y removemos continuamente con unas varillas para que no queden grumos hasta que espese la masa. **4.** Dejamos que se temple la masa y la guardamos en el frigorífico para que coja consistencia. Damos forma de croqueta a la masa. Rebozamos las croquetas en harina, huevo batido y pan rallado. Terminamos las croquetas en menú freír con abundante aceite caliente.



EN

INGREDIENTS:

- 100 g parmesan cheese powder
- 100 g gorgonzola cheese
- 50 g butter
- 125 g flour
- 500 ml milk
- Salt
- 2 eggs (for breading)
- Flour (for breading)
- Breadcrumbs (for breading)

PREPARATION:

1. Introduce butter in the inner pot and set low heat menu at 110 °C for 10 minutes. **2.** When temperature is ready, add flour and stir it until toasted. **3.** After 2 minutes, add milk, cheese and salt. Blend with a whisk until well mixed and the until mixture thickens. **4.** Allow the mixture to cool down and store in the fridge. Roll the mixture to shape croquettes. Flour croquettes, dip them in beaten egg and then in breadcrumbs. Dip-fry them in oil.

FR

INGRÉDIENTS :

- 100 g de parmesan en poudre
- 100 g de gorgonzola
- 50 g de beurre
- 125 g de farine
- 500 ml de lait
- Sel
- 2 œufs (pour la friture)
- Farine (pour la friture)
- Chapelure (pour la friture)

ÉLABORATION :

1. Introduisez le beurre dans la cuve et programmez le menu Feu lent à 110 °C pendant 10 minutes. **2.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez la farine pour la toaster. Remuez. **3.** Après 2 minutes, ajoutez le lait, les fromages et le sel puis remuez continuellement avec un fouet pour qu'il n'y ait plus de grumeaux, jusqu'à ce que la pâte s'épaississe. **4.** Laissez la pâte refroidir et conservez-la dans le réfrigérateur pour qu'elle prenne de la consistance. Formez des croquettes avec la pâte. Faites revenir les croquettes dans de la farine, de l'œuf battu et de la chapelure. Faites frire les croquettes avec le menu Frire, dans de l'huile en abondance.

DE

ZUTATEN:

- 100 g Parmesan in Pulver
- 100 g Gorgonzola
- 50 g Butter
- 125 g Mehl
- 500 ml Milch
- Salz
- 2 Eier (zum Panieren)
- Mehl (zum Panieren)
- Paniermehl (zum Panieren)

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Topf geben und Schmoren-Funktion auf 110 °C 10 min einstellen. **2.** Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat, Mehl zum Toasten geben und rühren. **3.** Nach 2 Minuten Milch, Käse und Salz geben und alles ständig mit Stangen rühren, um Klumpen zu vermeiden. **4.** Teig temperieren lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Kroketten mit dem Teig formen. Kroketten in Mehl, geschlagenem Ei und Paniermehl wenden. Kroketten mit Frittieren-funktion mit reichendem heißem Öl frittieren.

IT

INGREDIENTI:

- 100 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di gorgonzola
- 50 g di burro
- 125 g di farina
- 500 ml di latte
- Sale
- 2 uova (per l'impanatura)
- Farina (per l'impanatura)
- Pane grattugiato (per l'impanatura)

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo il burro nella caraffa e programiamo il menù fuoco lento a 110 °C per 10 minuti. **2.** Una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo la farina per tostarla e mescoliamo. **3.** Trascorsi due minuti, aggiungiamo il latte, il formaggio e il sale e mescoliamo continuamente con delle fruste per non lasciare grumi fino a rendere spesso l'impasto. **4.** Lasciamo intiepidire l'impasto e lo conserviamo in frigorifero per dargli consistenza. Diamo forma alle crocchette con l'impasto. Impaniamo le crocchette con la farina, l'uovo e il pane grattugiato. Friggiamo le crocchette con abbondante olio caldo programmando il menù friggere.

PT

INGREDIENTES:

- 100 g de parmesão em pó
- 100 g de queijo gorgonzola
- 50 g de manteiga
- 125 g de farinha
- 500 ml de leite
- Sal
- 2 ovos (para panar)
- Farinha (para panar)
- Pão ralado (para panar)

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos a manteiga na jarra da tigela e programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 10 minutos. **2.** Quando alcance a temperatura adicionamos a farinha para a tostar e revolvemos. **3.** Passados dois minutos, adicionamos o leite, os queijos e o sal e revolvemos continuamente com varas para que não fiquem grumos e até que fique uma mistura espessa. **4.** Deixamos que arrefeça um bocado e guardamos no frigorífico para que ganhe consistência. Damos à massa forma de croquetes. Panamos os croquetes em farinha, ovo e depois pão ralado. Terminamos os croquetes no menu fritar com abundante óleo quente.

Escalfar

Poach · Pocher · Pochieren · Sobbollire



Pechuga escalfada / 170

Poached chicken breast · Blanc de poulet poché · Pochierte Glefügelbrust ·
Petto di pollo bollito · Peito de frango escalfado

Sardinas en escabeche / 172

Sardines in marinade sauce · Sardines à l'escabèche · Marinierten sardinen ·
Sardine marinate · Sardinhas em escabeche

Jamonicitos de pollo escalfados / 174

Poached chicken drumsticks · Cuisses de poulet pochées · Pochierte hähnchenkeule ·
Coscette di pollo bollite · Pernas de frango escalfadas

Huevos benedictinos / 176

Eggs benedict · Œufs bénédicte · Eier benedict · Uova alla benedettine · Ovos benedict

Peras al vino / 178

Pears in wine · Poires au vin · Birnen in Rotwein · Pere al vino · Peras ao vinho

❧ ————— Pechuga escalfada ————— ❧

Poached chicken breast · Blanc de poulet poché · Pochierte Geflügelbrust ·
Petto di pollo bollito · Peito de frango escalfado

👤 2 | ⌚ 45 min. | 👨‍🍳





- ES INGREDIENTES:**
- 1 pechuga
 - 1 hoja de laurel
 - Pimienta en grano
 - Agua

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la pechuga, el laurel y la pimienta en la cubeta.
2. Cubrimos con agua y programamos el menú escalfar durante 45 minutos.
3. Finalizado el menú, retiramos la pechuga y la acompañamos de una ensalada, unas tostadas o como más nos guste.

- EN INGREDIENTS:**
- 1 chicken breast
 - 1 bay leaf
 - Peppercorns
 - Water

PREPARATION:

1. Introduce chicken breast, bay and pepper in the inner pot.
2. Cover with water and set poach menu for 45 minutes.
3. Once the menu finishes, remove chicken breast and serve it with salad, toasts or a different side dish.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 1 blanc de poulet
 - 1 feuille de laurier
 - Poivre en grains
 - Eau

ÉLABORATION :

1. Introduisez le blanc de poulet, la feuille de laurier et le poivre dans la cuve.
2. Recouvrez d'eau et programmez le menu Pocher pendant 45 minutes.
3. À la fin du menu, retirez le blanc de poulet et accompagnez-le d'une salade, de tartines ou autres.

- DE ZUTATEN:**
- 1 Geflügelbrust.
 - 1 Lorbeerblatt
 - Pfeffer-Korn
 - Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Geflügelbrust, Lorbeerblatt und Pfeffer in den Topf geben.
2. Mit Wasser bedecken und Pochieren-Funktion 45 Minuten einstellen.
3. Nach dem Kochvorgang Geflügelbrust herausnehmen und mit Salaten, Toasten oder nach Belieben servieren.

- IT INGREDIENTI:**
- 1 petto di pollo
 - 1 foglia di alloro
 - Chicchi di pepe
 - Acqua

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo il petto di pollo, l'alloro e il pepe nella vaschetta.
2. Copriamo con l'acqua e programiamo il menù sobbollire per 45 minuti.
3. Terminato il menù, ritiriamo il petto e lo accompagniamo con una insalata, del pane tostato o a piacere.

- PT INGREDIENTES:**
- 1 peito de frango
 - 1 folha de louro
 - Pimenta em grão
 - Água

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o peito de frango, a folha de louro e a pimenta na tigela.
2. Cobrimos com água e programamos o menu escalfar durante 45 minutos.
3. Finalizado o menu, retiramos o peito acompanhamos com uma salada, toasts ou como mais gostar.

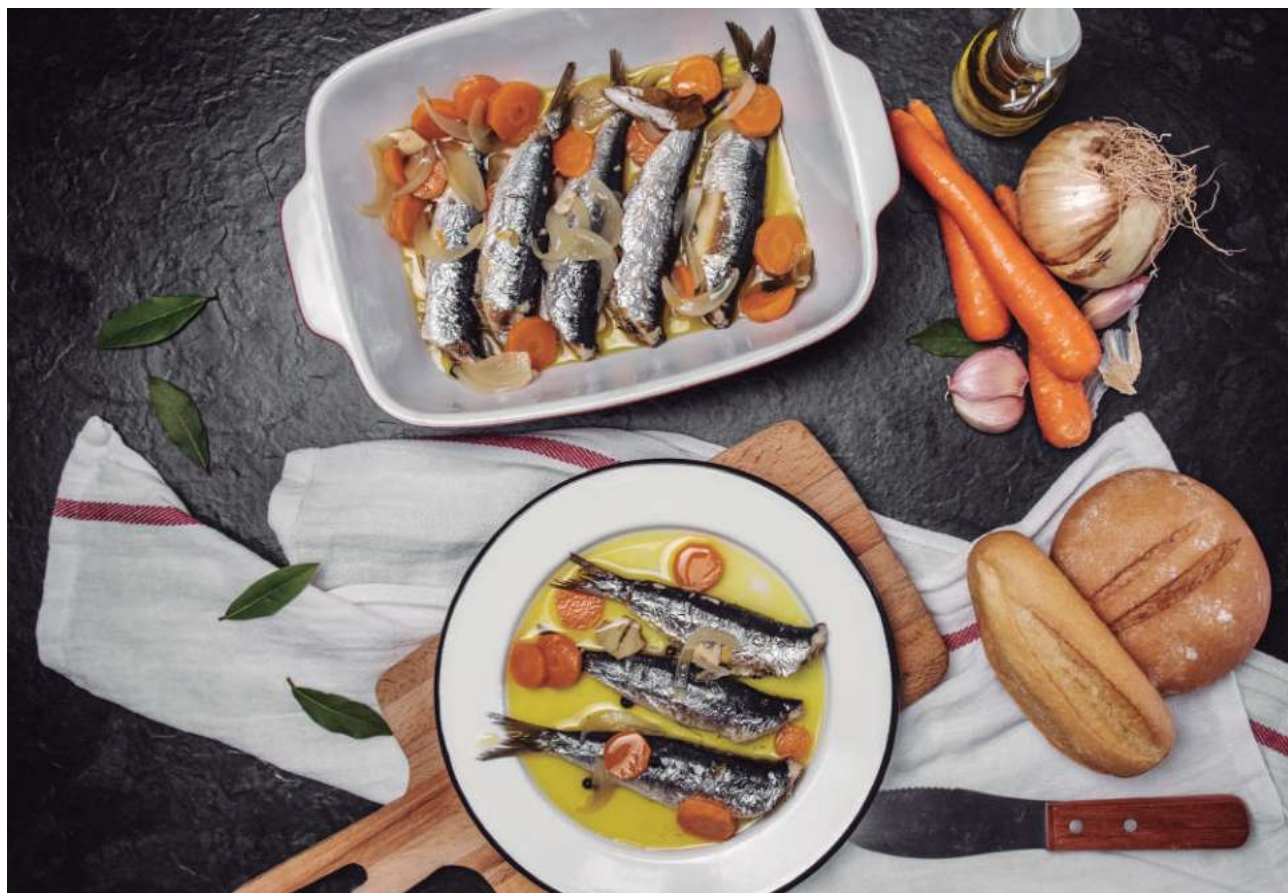


Sardinas en escabeche



Sardines in marinade sauce · Sardines à l'escabèche · Marinierten Sardinen ·
Sardine marinate · Sardinhas em escabeche

👤 4 | ⌚ 1h. | 👨🍳👨🍳👨🍳



ES

INGREDIENTES:

- 500 g de sardinas
- 125 g de zanahoria
- 240 ml de aceite de oliva
- 150 ml de vinagre
- 100 ml de vino blanco
- 1 cebolla
- 4 ajos
- Pimienta en grano
- Laurel
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Quitamos las escamas de las sardinas con mucho cuidado, después la tripa y la cabeza. **2.** Cortamos la cebolla en juliana y los ajos y la zanahoria a rodajas. **3.** Vertemos la mitad de aceite en la cubeta y programamos el menú sofreír durante 10 minutos. Cuando alcance la temperatura añadimos las verduras, el laurel, la pimienta y la sal. **4.** Pasados 5 minutos, agregamos el resto del aceite, el vino y el vinagre. **5.** Mientras tanto, colocamos las sardinas en una bandeja de horno con papel sulfurizado y horneamos a 180 °C durante 10-15 minutos. **6.** Una vez que haya finalizado el menú y tengamos hechas las sardinas, con mucho cuidado las introducimos en la cubeta con el escabeche y programamos el menú escalfar durante 20 minutos. **7.** Guardamos las sardinas con el escabeche y consumimos de un día para otro para que cojan más sabor.



EN

INGREDIENTS:

- 500 g sardines
- 125 g carrot
- 240 ml olive oil
- 150 ml vinegar
- 100 ml white wine
- 1 onion
- 4 garlic cloves
- Peppercorns
- Bay
- Salt

PREPARATION:

1. Remove scales from sardines carefully, then remove intestines and then head. **2.** Shred onion and garlics and slice carrot. **3.** Pour half of the amount of oil into the inner pot and set stir-fry menu for 10 minutes. When temperature is ready, introduce vegetables, bay, pepper and salt. **4.** After 5 minutes, add the rest of the oil, wine and vinegar. **5.** Meanwhile, place sardines in a baking tray with greaseproof paper and bake at 180 °C for 10-15 minutes. **6.** Once sardines are cooked, introduce them in the inner pot with marinade sauce and set poach menu for 20 minutes. **7.** Store sardines with marinade sauce and allow them to sit overnight for them to absorb flavour.

FR

INGRÉDIENTS :

- 500 g de sardines
- 125 g de carottes
- 240 ml d'huile d'olive
- 150 ml de vinaigre
- 100 ml de vin blanc
- 1 oignon
- 4 ails
- Poivre en grains
- Laurier
- Sel

ÉLABORATION :

1. Enlevez les écailles des sardines avec soin puis les tripes et la tête. **2.** Coupez l'oignon en julienne et les ails et les carottes en rondelles. **3.** Versez la moitié de l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Faire revenir pendant 10 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les légumes, la feuille de laurier, le poivre et le sel. **4.** Après 5 minutes, ajoutez le reste de l'huile, le vin et le vinaigre. **5.** Pendant ce temps, placez les sardines sur un plateau qui convient pour four avec du papier sulfurisé et enfournez à 180 °C pendant 10-15 minutes. **6.** Une fois le menu terminé et les sardines cuites, introduisez-les avec soin dans la cuve avec l'escabèche puis programmez le menu Pocher pendant 20 minutes. **7.** Conservez les sardines à l'escabèche jusqu'au lendemain afin qu'elles prennent plus de saveur.

DE

ZUTATEN:

- 500 g Sardinen
- 125 g Möhren
- 240 ml Olivenöl
- 150 ml Essig
- 100 ml Weißwein
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauch
- Pfeffer Korn
- Lorbeerblatt
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Fisch entschuppen und ausnehmen. **2.** Zwiebeln in Julienne und Möhren und Knoblauch in Scheiben schneiden. **3.** Die Hälfte vom Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 10 Minuten lang einstellen. Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat, Gemüse, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz geben. **4.** Nach 5 Minuten das übrige Öl, Wein und Essig geben. **5.** Währenddessen Sardinen in ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180 °C 10-15 Minuten backen lassen. **6.** Nach dem Kochvorgang Sardinen mit marinierte Speise in den Innentopf legen und Pochieren-Funktion für 20 Minuten einstellen. **7.** Sardinen und marinierte Speise 1 Tag aufbewahren, um den Geschmack zu verstärken.

IT

INGREDIENTI:

- 500 g di sardine
- 125 g di carote
- 240 ml di olio d'oliva
- 150 ml di aceto
- 100 ml di vino bianco
- 1 cipolla
- 4 spicchi di aglio
- Chicchi di pepe
- Alloro
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Togliamo le scame dalle sardine prestando molta attenzione, le viscere e la testa. **2.** Tagliamo a julienne la cipolla e gli spicchi d'aglio e le carote a rondelle. **3.** Versiamo la metà dell'olio nella vaschetta e programiamo il menù soffriggere per 10 minuti. Una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo le verdure, l'alloro, il pepe e il sale. **4.** Trascorsi 5 minuti, aggiungiamo il resto dell'olio, del vino e dell'aceto. **5.** Nel frattempo, collochiamo le sardine in una teglia da forno con carta solforizzata e inforniamo a 180 °C per 10-15 minuti. **6.** Una volta terminato il menù e pronte le sardine, prestando molta attenzione le introduciamo nella vaschetta con la marinatura e programiamo il menù sobbollire per 20 minuti. **7.** Conserviamo le sardine con la marinatura e consumiamo il giorno successivo per renderle più saporite.

PT

INGREDIENTES:

- 500 g de sardinhas
- 125 g de cenoura
- 240 ml de azeite de oliva
- 150 ml de vinagre
- 100 ml de vinho branco
- 1 cebola
- 4 alhos
- Pimenta em grão
- Louro
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Tiramos as escamas às sardinhas com muito cuidado, depois as tripas e a cabeça. **2.** Cortamos a cebola em juliana e os alhos e a cenoura às rodela. **3.** Vertemos metade do azeite na tigela e programamos o menu refogar durante 10 minutos. Quando alcançar a temperatura adicionamos os legumes, o louro, a pimenta e o sal. **4.** Passados 5 minutos, adicionamos o resto do azeite, o vinho e o vinagre. **5.** Entretanto, colocamos as sardinhas numa bandeja de forno com papel sulfurizado e levamos ao forno a 180 °C durante 10-15 minutos. **6.** Uma vez tenha finalizado o menu e tenhamos feitas as sardinhas, com muito cuidado pomos dentro da tigela da panela com o escabeche e programamos o menu escalfar durante 20 minutos. **7.** Guardamos as sardinhas com o escabeche e comemos no dia seguinte para que ganhem mais sabor.

— Jamoncitos de pollo escalfados —

Poached chicken drumsticks · Cuisses de poulet pochées · Pochierte Hähnchenkeulen ·
Coscette di pollo bollite · Pernas de frango escalfadas

👤 2-4 | ⌚ 45 min. | 🍴🍴





- ES** **INGREDIENTES:**
- 50 g de tomate frito
 - 50 g de cebolla
 - 4 jamoncitos de pollo
 - 1 ajo
 - 25 g de mantequilla
 - Sal
 - Pimienta
 - Tomillo
 - Orégano

ELABORACIÓN:

1. Introducimos los jamoncitos de pollo en la cubeta, los cubrimos con agua, añadimos una pizca de sal y programamos el menú escalfar durante 30 minutos. **2.** Cuando tengamos el pollo escalfado, picamos la cebolla y el ajo. **3.** Con la cubeta limpia, añadimos la mantequilla en la jarra y programamos el menú plancha durante 10 minutos. **4.** Alcanzada la temperatura, agregamos la cebolla y el ajo picado. **5.** Pasados 5 minutos, incorporamos el pollo, el tomate, el orégano, el tomillo, salpimentamos y mezclamos todo bien.

- EN** **INGREDIENTS:**
- 50 g fried tomato sauce
 - 50 g onion
 - 4 chicken drumsticks
 - 1 garlic
 - 25 g butter
 - Salt
 - Pepper
 - Thyme
 - Oregano

PREPARATION:

1. Introduce chicken drumsticks in the inner pot, cover them with water, add a pinch of salt and set poach menu for 30 minutes. **2.** Once chicken is poached, mince onion and garlic. **3.** Clean the inner pot and introduce butter. Set griddle menu for 10 minutes. **4.** Introduce minced onion and garlic when temperature is ready. **5.** After 5 minutes, introduce chicken, tomato, oregano, thyme, salt and pepper. Mix well.

- FR** **INGRÉDIENTS :**
- 50 g de sauce tomate
 - 50 g d'oignons
 - 4 cuisses de poulet
 - 1 ail
 - 25 g de beurre
 - Sel
 - Poivre
 - Thym
 - Origan

ÉLABORATION :

1. Introduisez les cuisses de poulet dans la cuve, recouvrez-les d'eau, ajoutez une pincée de sel et programmez le menu Pocher pendant 30 minutes. **2.** Lorsque les cuisses de poulet sont pochées, hachez les oignons et l'ail. **3.** Nettoyez la cuve et ajoutez le beurre puis programmez le menu Plancha pendant 10 minutes. **4.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et l'ail hachés. **5.** Après 5 minutes, incorporez les cuisses de poulet, la sauce tomate, l'origan, le thym, salez et poivrez puis mélangez le tout.

- DE** **ZUTATEN:**
- 50 g frittierte Tomaten
 - 50 g Zwiebel
 - 4 Hühnerkeule
 - 1 Knoblauch
 - 25 g Butter
 - Salz
 - Pfeffer
 - Thymian
 - Oregano

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchenkeule in den Topf geben, mit Wasser bedecken, eine Prise Salz geben und Pochieren-Funktion 30 Minuten lang einstellen. **2.** Wenn das Hähnchen pochiert wird, Zwiebel und Knoblauch hacken. **3.** Innentopf sauber machen, Butter in den Topf geben und Pfanne-Funktion 10 Minuten lang einstellen. **4.** Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat, Zwiebel und gehackter Knoblauch geben. **5.** Nach 5 Minuten Hähnchen, Tomate, Oregano, Thymian geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen.

- IT** **INGREDIENTI:**
- 50 g di salsa di pomodoro
 - 50 g di cipolle
 - 4 coscette di pollo
 - 1 spicchio d'aglio
 - 25 g di burro
 - Sale
 - Pepe
 - Timo
 - Origano

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo le coscette di pollo nella vaschetta, copriamo con acqua, aggiungiamo un pizzico di sale e programiamo il menù sobbollire per 30 minuti. **2.** Una volta bollito il pollo, tritiamo la cipolla e lo spicchio d'aglio. **3.** Con la vaschetta pulita, aggiungiamo il burro nella caraffa e programiamo il menù piastra per 10 minuti. **4.** Raggiunta la temperatura, aggiungiamo la cipolla e l'aglio tritato. **5.** Trascorsi 5 minuti, incorporiamo il pollo, il pomodoro, l'origano, il timo, saliamo e pepiamo e mescoliamo bene il tutto.

- PT** **INGREDIENTES:**
- 50 g de polpa de tomate
 - 50 g de cebola
 - 4 pernas de frango
 - 2 alho
 - 25 g de manteiga
 - Sal
 - Pimenta
 - Tomilho
 - Orégãos

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos as pernas de frango na tigela, cobrimos com água, pomos uma pitada de sal e programamos o menu escalfar durante 30 minutos. **2.** Quando tenhamos o frango escalfado, picamos a cebola e o alho. **3.** Com a tigela limpa, adicionamos a manteiga na jarra e programamos o menu prancha durante 10 minutos. **4.** Alcançada a temperatura, adicionamos a cebola e o alho picado. **5.** Passados 5 minutos, introduzimos o frango, o tomate, os orégãos, o tomilho, sal e pimenta e misturamos tudo muito bem.



Huevos benedictinos



Eggs benedict · Œufs bénédicte · Eier Benedict · Uova benedettine · Ovos benedict

🕒 10 min. | 👨🍳👩🍳

5 INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 2 lonchas de beicon o panceta curada
- Salsa holandesa
- Sal
- Pimienta
- Pan

ELABORACIÓN:

1. Para hacer los huevos poché, colocamos papel film sobre un pequeño cuenco o vaso, envolvemos el huevo con el film engrasado con aceite, cerramos bien formando un saquito. **2.** Añadimos 2 litros de agua a la cubeta, programamos el menú escalfar durante 5 minutos y cuando alcance la temperatura añadimos los saquitos con los huevos al agua. **3.** Retiramos los huevos de la olla y les quitamos el film con cuidado. **4.** Untamos el pan con salsa, ponemos una loncha de beicon, encima ponemos el huevo poché y volvemos a regar con la salsa.



- EN INGREDIENTS:**
- 2 eggs
 - 2 bacon or cured bacon slices
 - Hollandaise sauce
 - Salt
 - Pepper
 - Bread

PREPARATION:

1. To prepare poached eggs: place plastic wrap on a bowl or cup, wrap egg with oiled plastic wrap and tie a knot to close it. **2.** Fill the inner pot with 2 litres of water, set the poach menu for 5 minutes and introduce egg bags when temperature is ready. **3.** Take eggs out of the inner pot and carefully remove plastic wrap. **4.** Spread sauce on the bread, place a slice of bacon, then egg on top and cover with more sauce.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 2 œufs
 - 2 tranches de bacon ou de poitrine séchée
 - Sauce hollandaise
 - Sel
 - Poivre
 - Pain

ÉLABORATION :

1. Pour préparer des œufs pochés, placez un film alimentaire engraissé avec de l'huile sur un petit récipient ou verre puis placez l'œuf dessus et enveloppez-le avec le film alimentaire. Fermez bien en formant comme un petit sachet. Faites la même chose pour chaque œuf. **2.** Ajoutez 2 litres d'eau dans la cuve et programmez le menu Pocher pendant 5 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les petits sachets contenant les œufs dans l'eau. **3.** Retirez les œufs de la cuve puis enlevez les films alimentaires avec soin. **4.** Badigeonnez du pain avec de la sauce hollandaise, mettez une tranche de bacon puis un œuf poché par-dessus et remettez un peu de sauce.

- DE ZUTATEN:**
- 2 Eier
 - 2 Scheiben-Bacon oder Speck
 - Sauce Hollandaise
 - Salz
 - Pfeffer
 - Brot

ZUBEREITUNG:

1. Adhäsionsfolie mit Öl eingefettet in eine kleine Schüssel legen, Ei einhüllen, schließen und Sack formen. **2.** 2 Liter Wasser in den Innentopf gießen, Pochieren-Funktion 5 Minuten einstellen und Säckle geben, sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat. **3.** Eier entnehmen und vorsichtig Adhäsionsfolie entfernen. **4.** Brot mit Soße bestreichen, eine Scheibe Bacon darauflegen, dann das pochierte Ei und Soße darauf gießen.

- IT INGREDIENTI:**
- 2 uova
 - 2 fette di bacon o pancetta stagionata
 - Salsa olandese
 - Sale
 - Pepe
 - Pane

ELABORAZIONE:

1. Per preparare le uova in camicia, collochiamo la pellicola trasparente su una piccola coppa o vasetto, avvolgendo l'uovo con la stessa pellicola rendendola antiaderente con dell'olio, chiudiamo bene formando un sacchetto. **2.** Aggiungiamo 2 litri d'acqua nella vaschetta, programiamo il menù sobbollire per 5 minuti e una volta raggiunta la temperatura immergiamo i sacchetti con le uova nell'acqua. **3.** Ritiriamo le uova dalla olla e ritiriamo con delicatezza la pellicola. **4.** Spalmiamo sul pane la salsa, collochiamo una fetta di bacon e al di sopra l'uovo in camicia e aggiungiamo di nuovo la salsa.

- PT INGREDIENTES:**
- 2 ovos
 - 2 fatias de bacon ou toucinho curado
 - Molho holandês
 - Sal
 - Pimenta
 - Pão

PREPARAÇÃO:

1. Para fazer esta receita, colocamos película aderente sobre uma tigela pequena, pincelamos com azeite e pomos o ovo dentro, fechamos formando um saquinho. **2.** Adicionamos 2 litros de água na tigela, programamos o menu escalfar durante 5 minutos e quando alcance a temperatura adicionamos os saquinhos com os ovos à água. **3.** Retiramos os ovos da panela e tiramos a película aderente com cuidado. **4.** Untamos o pão com o molho, pomos uma fatia de bacon, por cima o ovo e voltamos a regar com o molho.



Peras al vino



Pears in wine · Poires au vin · Birnen in Rotwein · Pere al vino · Peras ao vinho

👤 4 | ⌚ 1 h 30 min. | 👨🍳👩🍳





- ES INGREDIENTES:**
- 100 g de azúcar
 - 500 ml de vino tinto
 - 4 peras conferencia
 - 1 rama de canela
 - 1 corteza de limón

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta excepto las peras y programamos el menú plancha durante 3 minutos para disolver el azúcar y evaporar el alcohol. **2.** Añadimos las peras peladas y programamos el menú escalfar durante 60 minutos. Giramos cada 15 minutos. **3.** Finalizado el menú, dejamos las peras reposar en el jugo para que cojan más sabor y color.

- EN INGREDIENTS:**
- 100 g sugar
 - 500 ml red wine
 - 4 conference pears
 - 1 cinnamon stick
 - 1 lemon peel

PREPARATION:

1. Introduce all the ingredients in the inner pot except for pears and set griddle menu for 3 minutes to dissolve sugar and evaporate alcohol. **2.** Add peeled pears and set poach menu for 60 minutes. Turn every 15 minutes. **3.** Once the menu has finished. Allow pears to sit in their juice.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 100 g de sucre
 - 500 ml de vin rouge
 - 4 poires conférences
 - 1 bâton de cannelle
 - 1 zeste de citron

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans la cuve sauf les poires. Programmez le menu Plancha pendant 3 minutes pour que l'alcool s'évapore et pour dissoudre le sucre. **2.** Ajoutez les poires et programmez le menu Pocher pendant 60 minutes. Retournez les poires toutes les 15 minutes. **3.** À la fin du menu, laissez les poires reposer dans leur jus pour qu'elles prennent plus de saveur et de couleur.

- DE ZUTATEN:**
- 100 g Zucker
 - 500 ml Rotwein
 - 4 Conference Birnen
 - 1 Zimtstange
 - 1 Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

1. Zutaten außer Birnen in den Topf geben und Pfanne-Funktion 3 Minuten lang einstellen, um Zucker aufzulösen und Alkohol verdampfen zu lassen. **2.** Geschälte Birnen geben und Pochieren-Funktion 60 min einstellen. jede 15 Minuten Birnen umdrehen. **3.** Nach Ablauf der Zeit Birnen ruhen lassen.

- IT INGREDIENTI:**
- 100 g di zucchero
 - 500 ml di vino rosso
 - 4 pere
 - 1 bastoncino di cannella
 - 1 scorza di limone

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella vaschetta eccetto le pere e programiamo il menù piastra per 3 minuti per sciogliere lo zucchero ed evaporare l'alcool. **2.** Aggiungiamo le pere senza buccia e programiamo il menù sobbollire per 60 minuti. Giriamo ogni 15 minuti. **3.** Terminato il menù, lasciamo riposare le pere nella loro salsa per impregnarle di sapore e colore.

- PT INGREDIENTES:**
- 100 g de açúcar
 - 500 ml de vinho tinto
 - 4 peras verdes
 - 1 pau de canela
 - 1 casca de limão

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na tigela exceto as peras e programamos o menu prancha durante 3 minutos para dissolver o açúcar e evaporar o álcool. **2.** Adicionamos as peras descascadas e programamos o menu escalfar durante 60 minutos. Giramos cada 15 minutos. **3.** Finalizado o menu, deixamos repousar as peras no seu molho para que ganhem mais sabor e cor.

✿ Confitar ✿

Confit · Confire · Einkochen



Pollo al ajillo confitado / 182

Confit chicken in garlic sauce · Poulet à l'ail confit · Pochiertes hähnchen in knoblauchsoße ·
Pollo all'aglio · Frango ao alho confitado

Pato confitado / 184

Duck confit · Canard confit · Kandierte ente · Tacchino al confit

Fruta confitada / 186

Candied fruit · Fruits confits · Kandierte früchte · Frutta al confit

Verdura confitada / 188

Preserved vegetables · Légumes confits · Kandierte gemüse · Verdure al confit ·
Legumes confitados

Bacalao confitado / 190

Cod confit · Morue confite · Kabeljau-confit · Baccalà al confit · Bacalhau confitado

Pollo al ajillo confitado

Confit chicken in garlic sauce · Poulet à l'ail confit · Pochiertes Hähnchen in Knoblauchsoße ·
Pollo all'aglio · Frango ao alho confitado

2 | 3 h |





ES

INGREDIENTES:

- 400 g de pollo troceado
- 2 hojas de laurel
- 8 ajos
- Aceite de oliva
- Tomillo
- Pimienta
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Salpimentamos las piezas de pollo y las colocamos en la cubeta.
2. Introducimos los ajos con un corte, el tomillo, el laurel y cubrimos con el aceite. Programamos el menú confitar durante 3 horas.
3. Podemos usar el pollo para una ensalada o marcarlo con el menú sofreír para dorarlo.

EN

INGREDIENTS:

- 400 g sliced chicken
- 2 bay leaves
- 8 garlic cloves
- Olive oil
- Thyme
- Pepper
- Salt

PREPARATION:

1. Sprinkle salt and pepper and place chicken inside the inner pot.
2. Cut garlics in the middle and introduce them in the cooker together with thyme and bay. Cover them with oil. Set confit menu for 3 hours.
3. Use chicken for salad or brown it with stir-fry menu.

FR

INGRÉDIENTS :

- 400 g de morceaux de poulet
- 2 feuilles de laurier
- 8 ails
- Huile d'olive
- Thym
- Poivre
- Sel

ÉLABORATION :

1. Salez et poivrez les morceaux de poulet puis placez-les dans la cuve.
2. Introduisez les ails (avec incisions), le thym, les feuilles de laurier puis recouvrez avec l'huile. Programmez le menu Confire pendant 3 heures.
3. Vous pouvez utiliser ce poulet pour une salade ou le marquer avec le menu Faire revenir pour le faire dorer.

DE

ZUTATEN:

- 400 g zerkleinertes Hähnchen
- 2 Lorbeerblatt
- 8 Knoblauch
- Olivenöl
- Thymian
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen Stücken mit Salz und Pfeffer würzen und in den Innentopf legen.
2. Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt geben und mit Öl bedecken. Pochieren-Funktion 3 Stunden lang einstellen.
3. Das Hähnchen kann für Salate verwendet werden oder mit der Anbraten-Funktion leicht angebraten werden.

IT

INGREDIENTI:

- 400 g di pollo a pezzi
- 2 foglie di alloro
- 8 spicchi di aglio
- Olio d'oliva
- Timo
- Pepe
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Saliamo le parti del pollo e le collochiamo nella vaschetta.
2. Introduciamo gli spicchi d'aglio con un taglio, il timo, l'alloro e copriamo con l'olio. Programmiamo il menù confit per 3 ore.
3. Possiamo utilizzare il pollo per un'insalata o passarlo con il menù soffriggere per dorarlo.

PT

INGREDIENTES:

- 400 g de frango cortado
- 2 folhas de louro
- 8 alhos
- Azeite
- Tomilho
- Pimenta
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Temperamos com sal e pimenta o frango e colocamos na tigela da panela.
2. Introduzimos os alhos com um corte, o tomilho, o louro e cobrimos com o azeite. Programamos o menu confitar durante 3 horas.
3. Podemos usar o frango para uma salada ou dourar com o menu refogar.





Pato confitado



Duck confit · Canard confit · Kandierte Ente · Tacchino al confit

2 | 3 h 30 min. | 2

ES INGREDIENTES:

- 2 muslos de pato
- 3 ajos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el pato en la cubeta junto con los ajos y salpimentamos. **2.** Cubrimos con aceite de oliva y programamos el menú confitar durante 180 minutos. **3.** Una vez que tengamos el pato confitado, retiramos el aceite, colocamos la rejilla en el interior de la cubeta y los muslos de pato. **4.** Ponemos el cabezal de horno 15 minutos a 200 °C para tostar la piel. **5.** Acompañamos el pato con unas patatas y confitura de frutos rojos.

EN INGREDIENTS:

- 2 duck drumsticks
- 3 garlic cloves
- Olive oil
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Introduce duck in the inner pot with garlics, salt and pepper. **2.** Cover with olive oil and set confit menu for 180 minutes. **3.** After 180 minutes, pour oil out, assemble the grid in the inner pot and place duck drumsticks on it. **4.** Install the oven lid and set 200 °C for 15 minutes until skin is toasted. **5.** Serve with potatoes and red berries jam.

FR INGRÉDIENTS :

- 2 cuisses de canard
- 3 ails
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Introduisez les cuisses de canard avec les ails dans la cuve puis salez et poivrez. **2.** Recouvrez avec de l'huile d'olive puis programmez le menu confire pendant 180 minutes. **3.** Une fois le canard confit, retirez l'huile, placez la grille à l'intérieur de la cuve et les cuisses de canard dessus. **4.** Mettez la tête de four pendant 15 minutes à 200 °C pour faire griller la peau. **5.** Accompagnez les cuisses de canard avec des pommes de terre et de la confiture de fruits rouges.

DE ZUTATEN:

- 2 Entenkeulen
- 3 Knoblauch
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Ente und Knoblauch in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. **2.** Mit Olivenöl bedecken und Pochierten-Funktion 180 min einstellen. **3.** Öl entfernen, Gitter legen und Entenkeulen darauflegen. **4.** Heißluftofen 15 min auf 200°C einstellen, um Haut anzubräunen. **5.** Man kann Ente mit Kartoffel als Beilagen servieren werden.

IT INGREDIENTI:

- 2 cosce di tacchino
- 3 spicchi d'aglio
- Olio d'oliva
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo il tacchino nella vaschetta assieme agli spicchi d'aglio e saliamo e pepiamo. **2.** Copriamo con olio d'oliva e programiamo il menù confit per 180 minuti. **3.** Una volta pronto il tacchino al confit, ritiriamo l'olio, collochiamo la griglia all'interno della vaschetta e le cosce di tacchino. **4.** Collochiamo il coperchio-forno per 15 minuti a 200 °C per arrostitire la pelle. **5.** Accompagniamo il tacchino con delle patate e confettura di frutti rossi.

PT INGREDIENTES:

- 2 cochas de pato
- 3 alhos
- Azeite
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o pato na tigela junto aos alhos e sal e pimenta. **2.** Cobrimos com azeite doce e programamos o menu confitar durante 180 minutos. **3.** Uma vez tenhamos o pato confitado, retiramos o azeite, colocamos a grade no interior da tigela. **4.** Pomos o cabeçal de forno 15 minutos a 200 °C para tostar a pele. **5.** Acompanhamos o pato com umas batatas e confitura de frutos vermelhos.





Fruta confitada



Candied fruit · Fruits confits · Kandierte Früchte · Frutta al confit

🕒 2 h | 🍴

ES

INGREDIENTES:

- 300 g de azúcar
- 100 ml de agua
- 1 kiwi
- 1 albaricoque
- 1 pequeño racimo de uva sin hueso
- 1 naranja

ELABORACIÓN:

1. Lavamos la uva, pelamos el kiwi y lo cortamos a rodajas, pelamos el albaricoque y lo partimos en 4, y cortamos a rodajas la naranja.
2. Introducimos las frutas en la cubeta junto con el agua y el azúcar, y programamos el menú confitar durante 120 minutos.

EN

INGREDIENTS:

- 300 g sugar
- 100 ml water
- 1 kiwi
- 1 apricot
- 1 seedless bunch of grapes
- 1 orange

PREPARATION:

1. Wash grapes, peel kiwi and slice it, peel apricot and cut it into 4 pieces, slice orange.
2. Introduce fruit in the inner pot with water and sugar and set confit menu for 120 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de sucre
- 100 ml d'eau
- 1 kiwi
- 1 abricot
- 1 petite grappe de raisins sans pépin
- 1 orange

ÉLABORATION :

1. Nettoyez les raisins, épluchez le kiwi et coupez-le en rondelles. Épluchez également l'abricot et coupez-le en quatre. Enfin, coupez l'orange en rondelles. 2. Introduisez les fruits dans la cuve avec l'eau et le sucre puis programmez le menu Confire pendant 120 minutes.

DE

ZUTATEN:

- 300 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 Kiwi
- 1 Aprikose
- 1 Weinbeere ohne Fruchstein
- 1 Orange

ZUBEREITUNG:

1. Weinbeere waschen, Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, Aprikose schälen und in 4 Stücken schneiden, Orange in Scheiben schneiden.
2. Früchte, Wasser und Zucker in den Innentopf geben und Pochieren-Funktion 120 min lang einstellen.

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di zucchero
- 100 ml d'acqua
- 1 kiwi
- 1 albicocca
- 1 grappolo d'uva senza semi
- 1 arancia

ELABORAZIONE:

1. Laviamo l'uva, sbucciamo il kiwi e lo tagliamo a rondelle, peliamo l'albicocca, la dividiamo in 4 parti e tagliamo a fette l'arancia.
2. Introduciamo la frutta nella vaschetta assieme all'acqua e allo zucchero, programiamo il menù confit per 120 minuti.

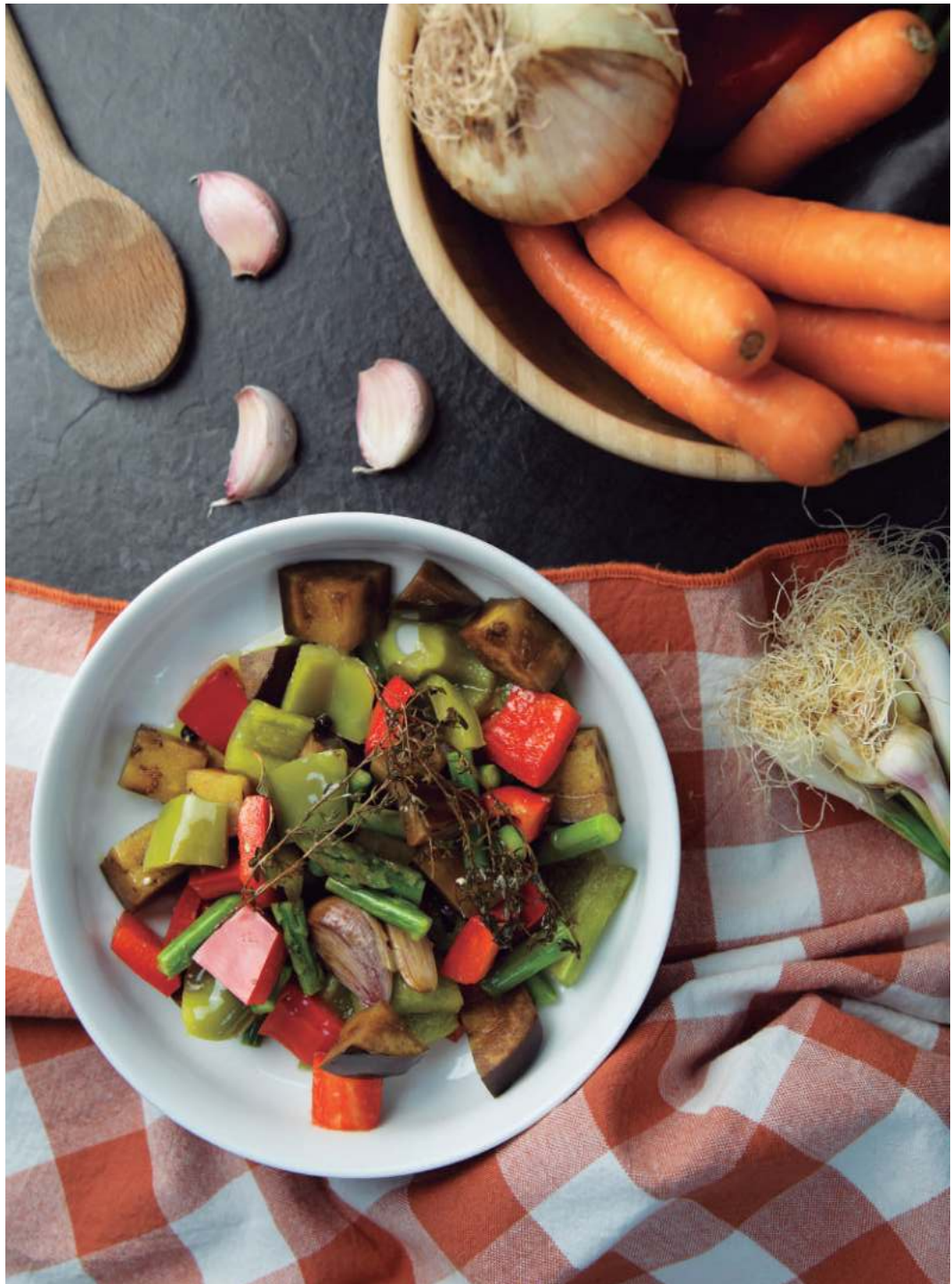
PT

INGREDIENTES:

- 300 g de açúcar
- 100 ml de água
- 1 kiwi
- 1 alperce
- 1 pequeno cacho de uvas sem pedides
- 1 laranja

PREPARAÇÃO:

1. Lavamos as uvas, descascamos o kiwi e cortamos às rodela, descascamos o alperce e dividimos em 4 e cortamos a laranja às rodela.
2. Introduzimos a fruta na tigela junto com a água e o açúcar e programamos o menu confitar durante 120 minutos.





Verduras confitadas



Preserved vegetables · Légumes confits · Kandierte Gemüse · Verdure al confit · Legumes confitados

4 | 3 h |

ES

INGREDIENTES:

- 125 g de pimiento rojo
- 125 g de pimiento verde
- 125 g de berenjena
- 125 g de espárragos
- 4 ajos
- 1 hoja de laurel
- Tomillo
- Pimienta en grano
- Sal
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Limpiamos las verduras y las cortamos en cubos.
2. Introducimos las verduras junto con el resto de los ingredientes, cubrimos con aceite de oliva y programamos el menú confitar durante 180 minutos.

EN

INGREDIENTS:

- 125 g red pepper
- 125 g green pepper
- 125 g aubergine
- 125 g asparagus
- 4 garlic cloves
- 1 bay leaf
- Thyme
- Peppercorns
- Salt
- Olive oil

PREPARATION:

1. Wash vegetables and dice them.
2. Introduce vegetables and the rest of the ingredients, cover with olive oil and set confit menu for 180 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 125 g de poivrons rouges
- 125 g de poivrons verts
- 125 g d'aubergines
- 125 g d'asperges
- 4 ails
- 1 feuille de laurier
- Thym
- Poivre en grains
- Sel
- Huile d'olive

ÉLABORATION :

1. Nettoyez les légumes et coupez-les en cubes.
2. Introduisez tous les légumes avec le reste des ingrédients dans la cuve, recouvrez d'huile d'olive et programmez le menu Confire pendant 180 minutes.

DE

ZUTATEN:

- 125 g rote Paprika
- 125 g grüne Paprika
- 125 g Aubergine
- 125 g Spargel
- 4 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian
- Pfeffer Korn
- Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse waschen und in Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten und Gemüse geben, mit Olivenöl bedecken und Pochieren-Funktion 180 min einstellen.

IT

INGREDIENTI:

- 125 g di peperone rosso
- 125 g di peperone verde
- 125 g di melanzane
- 125 g di asparagi
- 4 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- Timo
- Chicchi di pepe
- Sale
- Olio d'oliva

ELABORAZIONE:

1. Puliamo le verdure e le tagliamo a dadi.
2. Introduciamo le verdure assieme al resto degli ingredienti, copriamo con olio di oliva e programiamo il menù confit per 180 minuti.

PT

INGREDIENTES:

- 125 g de pimento vermelho
- 125 g de pimento verde
- 125 g de beringela
- 125 g de espargos
- 4 alhos
- 1 folha de louro
- Tomilho
- Pimenta em grão
- Sal
- Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Limpamos e cortamos os legumes aos cubos.
2. Introduzimos os legumes junto com o resto dos ingredientes, cobrimos com azeite e programamos o menu confitar durante 180 minutos.



Bacalao confitado



Cod confit · Morue confite · Kabeljau-Confit · Baccalà al confit · Bacalhau confitado

2 | 30 min. | 





- ES INGREDIENTES:**
- 2 lomos de bacalao
 - 3 ajos
 - 1 hoja de laurel
 - Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el aceite junto con el resto de los ingredientes y programamos el menú confitar durante 25 minutos.
2. Finalizado el menú, retiramos el bacalao y dejamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

- EN INGREDIENTS:**
- 2 cod loins
 - 3 garlic cloves
 - 1 bay leaf
 - Olive oil

PREPARATION:

1. Introduce oil and the rest of the ingredients and set confit menu for 25 minutes.
2. Once the menu is over, remove cod and place it on paper towel to remove excess oil.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 2 dos de morue
 - 3 ails
 - 1 feuille de laurier
 - Huile d'olive

ÉLABORATION :

1. Introduisez l'huile avec le reste des ingrédients et programmez le menu Confire pendant 25 minutes.
2. À la fin du menu, retirez les dos de morue et laissez-les reposer sur du papier essuie-tout afin d'éliminer l'excès d'huile.

- DE ZUTATEN:**
- 2 Filets Kabeljau
 - 3 Knoblauch
 - 1 Lorbeerblatt
 - Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten und Gemüse geben, mit Olivenöl bedecken und Pochieren-Funktion 25 min einstellen.
2. Nach dem Kochvorgang, Kabeljau herausnehmen und auf saugfähiges Papier stellen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

- IT INGREDIENTI:**
- 2 tranci di baccalà
 - 3 spicchi d'aglio
 - 1 foglia di alloro
 - Olio d'oliva

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo l'olio assieme al resto degli ingredienti e programiamo il menù confit per 25 minuti.
2. Terminato il menù, ritiriamo il baccalà e lo collochiamo sopra carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio.

- PT INGREDIENTES:**
- 2 postas de bacalhau
 - 3 alhos
 - 1 folha de louro
 - Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos os legumes junto com o resto dos ingredientes e programamos o menu confitar durante 25 minutos.
2. Finalizado o menu, retiramos o bacalhau e deixamos sobre papel absorvente para eliminar o excesso de azeite.

Fermentar

Ferment · Fermenter · Fermentieren · Fermentare



Bollos preñaos / 194

Bollos preñaos (stuffed rolls) · Bollos preñaos (plat typique espagnol) · Bollos preñaos (gefülltes brötchen) · Bollos preñaos (specialità spagnola) · Pão de chouriço

Pan quemao / 196

Pan quemao · Pan quemao (pain sucré espagnol) · Panquemao · Pan quemao (specialità spagnola) · Pão queimado

Bollos suizos / 198

Swiss rolls · Bollos suizos (viennoiserie typique espagnole) · Bollos suizos (spanisches Rezept) · Bollos suizos (specialità spagnola) · Pão de deus

Yogur natural / 200

Plain yoghurt · Yaourt nature · Natürliches joghurt · Yogurt naturale · Iogurte natural

Masa madre / 202

Sourdough · Levain · Mutterteig · Lievito madre · Massa mãe



Bollos preñaos



Bollos preñaos (stuffed rolls) · Bollos preñaos (plat typique espagnol) ·
Bollos preñaos (gefülltes Brötchen) · Bollos preñaos (specialità spagnola) ·
Pão de chouriço

6 | 1 h 30 min. |



5

INGREDIENTES:

- 500 g de harina de fuerza
- 20 g de levadura
- 300 ml de agua
- 7 trocitos de chorizo
- Sal
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Desmigamos la levadura en agua tibia. **2.** Añadimos la harina y la sal y amasamos hasta integrar todos los ingredientes. **3.** Colocamos la masa en la cubeta con papel de horno y programamos el menú fermentar durante 30 minutos. **4.** Pasado este tiempo, desgasificamos la masa y la porcionamos en pequeñas bolas. **5.** Aplastamos las bolas con las manos, ponemos un trocito de chorizo en el centro, cerramos los bordes y de damos forma de bollito. **6.** Colocamos los bollitos en la cubeta con papel de horno, dejando un poco de separación entre ellos. **7.** Pintamos la superficie de los bollitos con aceite de oliva y programamos el menú fermentar 10 minutos. **8.** A continuación, programamos el menú horno a 140 °C durante 30 minutos. **9.** Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno 15 minutos a 200 °C.



- EN INGREDIENTS:**
- 500 g strong flour
 - 20 g yeast
 - 300 ml water
 - 7 chorizo slices
 - Salt
 - Olive oil

PREPARATION:

1. Crumble yeast and mix it with warm water. **2.** Add flour and salt. Knead until all the ingredients are well mixed. **3.** Introduce dough in the inner pot with baking paper and set ferment menu for 30 minutes. **4.** Then, degas the dough and split it into small balls. **5.** Squash balls by hand and place a slice of chorizo in the middle. Shape rolls so that chorizo is left inside the dough. **6.** Place rolls inside the inner pot with baking paper. Ensure there is space between them. **7.** Brush rolls with oil and set ferment menu for 10 minutes. **8.** Then, set the oven menu at 140 °C for 30 minutes. **9.** Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 200 °C for 15 minutes.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 500 g de farine de force
 - 20 g de levure
 - 300 ml d'eau
 - 7 morceaux de chorizo
 - Sel
 - Huile d'olive

ÉLABORATION :

1. Émiettez la levure dans l'eau tiède. **2.** Ajoutez la farine et le sel puis pétrissez jusqu'à intégrer tous les ingrédients. **3.** Placez la pâte dans la cuve avec du papier sulfurisé et programmez le menu Fermenter pendant 30 minutes. **4.** Passé ce temps, dégazez la pâte et coupez-la pour former des petites boules avec. **5.** Aplatissez les boules avec les mains, mettez un morceau de chorizo au centre de chaque boule puis fermez les bords. Donnez-leur une forme de beignet. **6.** Placez les beignets dans la cuve avec du papier sulfurisé, en laissant un peu de séparation entre eux. **7.** Badigeonnez la surface des beignets avec de l'huile d'olive et programmez le menu Fermenter pendant 10 minutes. **8.** Programmez le menu Four à 140 °C pendant 30 minutes. **9.** À la fin du menu, Placez la tête de four pendant 15 minutes.

- DE ZUTATEN:**
- 500 g Mehl
 - 20 g Backpulver
 - 300 ml Wasser
 - 7 Stückchen Chorizo
 - Salz
 - Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Hefe in lauwarmem Wasser zerbröckeln. **2.** Mehl und Salz dazugeben und kneten. **3.** Teig in den Innentopf mit Backpapier einlegen, Fermentieren-Menü 30 Minuten einstellen. **4.** Nach Ablauf der Zeit Teig entgasen und kleine Bällchen formen. **5.** Bällchen mit Händen zerdrücken, einen Stück Chorizo geben und Brötchen formen. **6.** Brötchen in den Innentopf mit Backpapier legen, Abstand miteinander lassen. **7.** Brötchen mit Olivenöl mahlen und Fermentieren-Menü 10 Minuten lang einstellen. **8.** Dann 5 Min. auf 140 °C Ofen-Menü einstellen. **9.** Der Heißluftofen bei 200 °C während 15 Minuten stellen, wenn das Menu beendet hat.

- IT INGREDIENTI:**
- 500 g di farina di grano duro
 - 20 g di lievito
 - 300 ml d'acqua
 - 7 parti di salame
 - Sale
 - Olio d'oliva

ELABORAZIONE:

1. Sbricioliamo il lievito in acqua tiepida. **2.** Aggiungiamo la farina e il sale e impastiamo fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. **3.** Collochiamo l'impasto nella vaschetta con carta forno e programiamo il menù fermentare per 30 minuti. **4.** Trascorso questo tempo, degassifichiamo l'impasto e lo dividiamo in palline. **5.** Schiacciamo le palline con le mani, collochiamo un pezzetto di salame nel centro, chiudiamo i bordi dandogli forma di panino. **6.** Collochiamo i panini nella vaschetta con carta forno, lasciando un po' di spazio l'uno dall'altro. **7.** Spennelliamo la superficie dei panini con olio d'oliva e programiamo il menù fermentare per 10 minuti. **8.** In seguito, programiamo il menù forno a 140 °C per 30 minuti. **9.** Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 15 minuti a 200 °C.

- PT INGREDIENTES:**
- 500 g de farinha de força
 - 20 g de levedura
 - 300 ml de água
 - 7 pedaços de chouriço
 - Sal
 - Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Desfazemos a levedura em água morna. **2.** Adicionamos a farinha e o sal e amassamos até que todos ingredientes estejam bem integrados. **3.** Colocamos a massa na tigela com papel de forno e programamos o menu fermentar durante 30 minutos. **4.** Passado este tempo, descalcificamos a massa e fazemos pequenas porções em bolas. **5.** Esmagamos as bolas com as mãos, pomos um pedaço de chouriço no centro, fechamos todas as pontas e damos forma de bola outra vez. **6.** Colocamos as bolas na tigela com papel vegetal de forno, deixando espaço entre as bolas. **7.** Pintamos a superfície das bolas com azeite doce e programamos o menu fermentar durante 10 minutos. **8.** A seguir, programamos forno a 140 °C durante 30 minutos. **9.** Finalizado este menu, colocamos o cabeçal de forno 15 minutos a 200 °C.



Pan quemao



Pan quemao · Pan quemao (pain sucré espagnol) · Panquemao ·
Pan quemao (specialità spagnola) · Pão queimado

👤 6 | ⌚ 2 h. | 🍳🍳🍳

ES INGREDIENTES:

- 300 g de harina
- 70 g de azúcar
- 12 g de levadura
- 60 ml de leche
- 50 ml aceite de girasol
- 3 huevos (1 para pintar)
- 1 cucharadita de aroma de azahar

ELABORACIÓN:

1. Diluimos la levadura en la leche tibia. **2.** Incorporamos el resto de los ingredientes, excepto un huevo, y amasamos hasta conseguir una masa homogénea. **3.** Colocamos papel de horno en la cubeta, introducimos la masa y programamos el menú fermentar durante 30 minutos. **4.** Desgasificamos la masa y volvemos a programar el menú fermentar 30 minutos. **5.** Pintamos la masa con el huevo batido y le hacemos dos cortes en la superficie. **6.** Colocamos la masa sobre la rejilla y programamos el menú pan durante 40 minutos, cerramos la tapa y abrimos la válvula. **7.** Finalizado el menú, añadimos por encima del pan quemao azúcar humedecida con agua y colocamos el cabezal de horno 5 minutos a 250 °C.



EN

INGREDIENTS:

- 300 g flour
- 70 g sugar
- 12 g yeast
- 60 ml milk
- 50 ml sunflower seeds oil
- 3 eggs (for brushing)
- 1 teaspoon of orange blossom aroma

PREPARATION:

1. Dissolve yeast in warm milk **2.** Introduce the rest of the ingredients except for 1 egg and knead until it becomes an even dough. **3.** Introduce dough in the inner pot with baking paper and set ferment menu for 30 minutes. **4.** Degas dough and set ferment menu for another 30 minutes. **5.** Brush dough with beaten egg and use a knife to do 2 cuts on its surface. **6.** Place the dough on the grid and set the bread menu for 40 minutes, place the cover and close the valve. **7.** Once the menu finishes, sprinkle wet sugar over the bun and place the oven lid at 250 °C for 5 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de farine
- 70 g de sucre
- 12 g de levure
- 60 ml de lait
- 50 ml d'huile de tournesol
- 3 œufs (1 pour badigeonner)
- 1 cuillère d'arôme de fleur d'oranger

ÉLABORATION :

1. Diluez la levure dans le lait tiède. **2.** Incorporez le reste des ingrédients, sauf les œufs, puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. **3.** Placez la pâte dans la cuve avec du papier sulfurisé et programmez le menu Fermenter pendant 30 minutes. **4.** Dégazez la pâte et reprogrammez le menu Fermenter pendant 30 minutes. **5.** Badigeonnez la pâte avec de l'œuf battu et réalisez deux incisions sur la surface. **6.** Placez la pâte sur la grille dans la cuve puis programmez le menu Pain pendant 40 minutes, fermez le couvercle et ouvrez la valve. **7.** À la fin du menu, ajoutez du sucre humidifié avec de l'eau sur le pan quemao et placez la tête de four pendant 5 minutes à 250 °C.

DE

ZUTATEN:

- 300 g Mehl
- 70 g Zucker
- 12 g Backpulver
- 60 ml Milch
- 50 g Sonnenblumenöl
- 3 Eier (zum Bestreichen)
- 1 TL Duft von Orangenblüten

ZUBEREITUNG:

1. Backpulver in lauwärmer Milch auflösen lassen. **2.** Zutaten außer Ei geben und kneten, um einen gleichförmigen Teig zu erhalten. **3.** Backpapier in Innentopf einlegen und Teig geben, Fermentieren-Menü 30 Minuten lang einstellen. **4.** Teig entgasen und Fermentieren-Funktion noch 30 Minuten einstellen. **5.** Teig mit geschlagenem Ei bestreichen und zwei Schnitte der machen. **6.** Teig auf das Gitter legen und Brot-Funktion während 40 Minuten auf 180 °C einstellen, Deckel Schließen und Ventil öffnen. **7.** Nach dem Kochvorgang, Zucker mit Wasser und Heißluftofen auf 250 °C, 5 Minuten einstellen.

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di farina
- 70 g di zucchero
- 12 g di lievito
- 60 ml di latte
- 50 ml di olio di semi di girasole
- 3 uova (1 per spennellare)
- 1 cucchiaino di aroma di fiori d'arancio

ELABORAZIONE:

1. Diluiamo il lievito nel latte tiepido. **2.** Aggiungiamo il resto degli ingredienti, eccetto un uovo, impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo. **3.** Collochiamo la carta forno nella vaschetta, introduciamo l'impasto e programiamo il menù fermentare per 30 minuti. **4.** Degassifichiamo l'impasto e programiamo il menù fermentare per 30 minuti. **5.** Spennelliamo l'impasto con l'uovo sbattuto e facciamo due tagli sulla superficie. **6.** Collochiamo l'impasto sulla griglia e programiamo il menù pane per 40 minuti, chiudiamo il coperchio e apriamo la valvola. **7.** Terminato il menù, aggiungiamo sopra il pan quemao lo zucchero inumidito con acqua e collochiamo il coperchio-forno per 5 minuti a 250°C.

PT

INGREDIENTES:

- 300 g de farinha
- 70 g de açúcar
- 12 g de levedura
- 60 ml de leite
- 50 ml de óleo de girassol
- 3 ovos (1 para pincelar)
- 1 colherada de aroma de azahar

PREPARAÇÃO:

1. Diluimos a levedura no leite morno. **2.** Adicionamos o resto dos ingredientes, exceto um ovo, amassamos até conseguir uma massa homogênea. **3.** Colocamos papel de forno na tigela, introduzimos a massa e programamos o menu fermentar durante 30 minutos. **4.** Tiramos o gás da amassa e voltamos a programar o menu fermentar 30 minutos. **5.** Pintamos a massa com o ovo batido e damos uns cortes na superfície. **6.** Colocamos a massa sobre a grelha e programamos o menu pão durante 40 minutos, fechamos a tampa e abrimos a válvula. **7.** Finalizado o menu, adicionamos por cima açúcar humedecido com água e colocamos o cabeçal de forno 5 minutos a 250 °C.



🌿 🌿 Bolos suizos

Swiss rolls · Bollos suizos (viennoiserie typique espagnole) · Bollos suizos (spanisches Rezept) · Bollos suizos (specialità spagnola) · Bollos suizos (receita espanhola)

🕒 2 h | 👤 👤

ES

INGREDIENTES:

- 40 g de azúcar
- 60 g de mantequilla atemperada
- 20 g de levadura
- 300 g de harina de fuerza
- 90 ml de leche
- 3 huevos (1 para pintar)
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

1. Diluimos la levadura en la leche. **2.** Añadimos los dos huevos y el azúcar y batimos. **3.** Incorporamos la mantequilla hasta obtener una masa cremosa. **4.** Agregamos la harina y la sal y amasamos hasta conseguir una masa homogénea, lisa y elástica. **5.** Formamos una bola, colocamos la rejilla dentro de la cubeta con papel de horno y encima ponemos la masa para fermentarla 30 min. **6.** Desgasificamos la masa y la dividimos en porciones de unos 90-100 g. Formamos bolas pequeñas y las colocamos dentro de la cubeta de la olla de nuevo y fermentamos durante 30 minutos más sobre la rejilla y papel de horno. **7.** Pintamos los bollos con huevo batido y programamos la olla en el menú pan durante 40 minutos, cerramos la tapa y abrimos la válvula. **8.** Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno durante 5 minutos a 200 °C.



EN

INGREDIENTS:

- 40 g sugar
- 60 g tempered butter
- 20 g yeast
- 300 g strong flour
- 90 ml milk
- 3 eggs (for brushing)
- 1 pinches of salt

PREPARATION:

1. Dissolve yeast in milk. 2. Introduce 2 eggs and sugar. Mix. 3. Add butter until the mixture becomes creamy. 4. Introduce flour and salt, and knead until the mixture becomes even, smooth and elastic. 5. Shape a ball, place the grid inside the inner pot with baking paper and place the dough on it for 30 minutes to ferment it. 6. Degas dough and split it into 900-100-gram pieces. Shape small balls and place them on the grid inside the inner pot again. Set ferment menu for 30 more minutes. 7. Brush rolls with beaten egg and set bread menu for 40 minutes. Close the cover and the valve. 8. Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 200 °C for 5 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 40 g de sucre
- 60 g de beurre tempéré
- 20 g de levure
- 300 g de farine de force
- 90 ml de lait
- 3 œufs (dont 1 pour badigeonner)
- 1 pincée de sel

ÉLABORATION :

1. Diluez la levure dans le lait. 2. Ajoutez deux œufs et le sucre puis battez. 3. Incorporez le beurre jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. 4. Ajoutez la farine et le sel puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène, lisse et élastique. 5. Formez une boule avec la pâte, placez la grille dans la cuve avec du papier sulfurisé puis placez la pâte dessus pour qu'elle fermente pendant 30 minutes. 6. Dégazez la pâte et divisez-la en portions d'environ 90-100 g. Formez de petites boules et placez-les dans la cuve sur la grille avec du papier sulfurisé. Fermentez 30 minutes de plus. 7. Badigeonnez les viennoiseries avec de l'œuf battu et programmez le menu Pain pendant 40 minutes. Fermez le couvercle et ouvrez la valve. 8. À la fin du menu, placez la tête de four pendant 5 minutes à 200 °C.

DE

ZUTATEN:

- 40 g Zucker
- 60 g Butter
- 20 g Backpulver
- 300 g Stärkemehl
- 90 ml Milch
- 3 Eier (zum Mahlen)
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Backpulver in lauwarmen Milch auflösen lassen. 2. Eier und Zucker geben und schlagen. 3. Butter geben, bis man einen cremigen Teig erhält. 4. Mehl und Salz geben und kneten bis man einen gleichförmigen, feinen und elastischen Teig erhält. 5. Ball formen, Gitter in den Innentopf mit Backpapier legen und 30 Minuten fermentieren lassen. 6. Teig entgasen und in Portionen von 90-100 g verteilen. Kleine Bällchen formen und in den Innentopf hinlegen und während 30 Minuten auf dem Gitter fermentieren lassen. 7. Brötchen mit geschlagenem Ei bestreichen und Bort-Funktion 40 Minuten einstellen. Deckel schließen und Ventil öffnen. 8. Der Heißluftofen auf 200 °C während 5 Minuten stellen, wenn das Menü beendet hat.

IT

INGREDIENTI:

- 40 g di zucchero
- 60 g di burro a temperatura ambiente
- 20 g di lievito
- 300 g di farina di grano duro
- 90 ml di latte
- 3 uova (1 per spennellare)
- 1 pizzico di sale

ELABORAZIONE:

1. Diluiamo il lievito nel latte. 2. Aggiungiamo le due uova, lo zucchero e frulliamo. 3. Aggiungiamo il burro fino ad ottenere un impasto cremoso. 4. Aggiungiamo la farina, il sale e impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio ed elastico. 5. Formiamo una palla, collochiamo la griglia all'interno della vaschetta con carta forno e al di sopra collochiamo l'impasto per fermentarlo per 30 minuti. 6. Degassifichiamo l'impasto e lo dividiamo in porzioni pari a 90-100 g. Formiamo delle piccole palline e le collochiamo di nuovo all'interno della vaschetta della olla e fermentiamo per altri 30 minuti sopra la griglia e la carta forno. 7. Spennelliamo le palline con l'uovo sbattuto e programmiamo la olla sul menù pane per 40 minuti, chiudiamo il coperchio e apriamo la valvola. 8. Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 5 minuti a 200 °C.

PT

INGREDIENTES:

- 40 g de açúcar
- 60 g de manteiga amolecida
- 20 g de levedura
- 300 g de farinha de força
- 90 ml de leite
- 3 ovos (1 para pincelar)
- 1 pitada de sal

PREPARAÇÃO:

1. Diluimos a levedura no leite morno. 2. Adicionamos os dois ovos e o açúcar e batemos. 3. Introduzimos a manteiga até obter uma massa cremosa. 4. Adicionamos a farinha e o sal e amassamos até conseguir uma massa homogênea lisa e elástica. 5. Formamos uma bola, colocamos a grelha dentro da tigela com papel de forno e por cima pomos a massa para fermentar 30 min. 6. Tiramos o gás da massa e dividimos em porções de 90-100 g cada uma. Formamos bolas pequenas e voltamos a colocar dentro da tigela da panela e fermentamos durante 30 minutos mais sobre a grelha e papel vegetal de forno. 7. Pincelamos os pães com ovo batido e programamos a panela no menu pão durante 40 minutos, fechamos a tampa e abrimos a válvula. 8. Finalizado este menu, colocamos o cabeçal de forno durante 15 minutos a 200 °C.

❁ ————— Yogur naturel ————— ❁

Plain yoghurt · Yaourt nature · Natürliches Joghurt · Yogurt naturale · Iogurte natural

🕒 8 h | 👩🍳👨🍳





- ES INGREDIENTES:**
- 25 g de leche en polvo
 - 1 litro de leche entera
 - 1 yogur natural

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, removemos con unas varillas para integrar los ingredientes y programamos el menú fermentar durante 480 minutos.
2. Colocamos el yogur en tarros y lo guardamos en el frigorífico.

- EN INGREDIENTS:**
- 25 g milk powder
 - 1l whole milk
 - 1 plain yoghurt

PREPARATION:

1. Introduce all the ingredients in the inner pot, stir with a whisk and set ferment menu for 480 minutes.
2. Pour yoghurt into different jars and store in the fridge.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 25 g de lait en poudre
 - 1 l de lait entier
 - 1 yaourt nature

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans la cuve, remuez avec un fouet pour intégrer tous les ingrédients puis programmez le menu Fermenter pendant 480 minutes.
2. Versez vos yaourts dans pots et conservez-les dans le réfrigérateur.

- DE ZUTATEN:**
- 25 g Pulvermilch
 - 1 l Vollmilch
 - 1 natürliches Joghurt

ZUBEREITUNG:

1. Zutaten in den Innentopf geben, mit Schneebesen umrühren, Fermentieren-Funktion 480 Minuten einstellen.
2. Joghurt in Becher verteilen und im Kühlschrank aufbewahren.

- IT INGREDIENTI:**
- 25 g di latte in polvere
 - 1 litro di latte intero
 - 1 yogurt naturale

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella vaschetta, mescoliamo con delle fruste per integrare gli ingredienti e programmiamo il menù fermentare per 480 minuti.
2. Collochiamo lo yogurt in vasetti e li conserviamo in frigorifero.

- PT INGREDIENTES:**
- 25 g de leite em pó
 - 1l de leite gordo
 - 1 iogurte natural

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na tigela, revolvemos com umas varas de bater para os integrar bem e programamos o menu fermentar durante 480 minutos.
2. Colocamos o iogurte em tigelas ou copos no frigorífico.



Masa madre



Sourdough · Levain · Mutterteig · Lievito madre · Massa m e

⌚ 40 min | 👨 👩



**ES INGREDIENTES:**

- 500 g de harina
- 10 g de sal
- 10 g de levadura fresca
- 15 ml de leche
- 250 ml de agua

EN INGREDIENTS:

- 500 g flour
- 10 g salt
- 10 g fresh yeast
- 15 ml milk
- 250 ml water

FR INGRÉDIENTS :

- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 10 g de levure fraîche
- 15 ml de lait
- 250 ml d'eau

DE ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- 10 g Salz
- 10 g frische Hefe
- 15 ml Milch
- 250 ml Wasser

IT INGREDIENTI:

- 500 g di farina
- 10 g di sale
- 10 g di lievito fresco
- 15 ml di latte
- 250 ml d'acqua

PT INGREDIENTES:

- 500 g de farinha
- 10 g de sal
- 10 g de fermento fresco
- 15 ml de leite
- 250 ml de água

ELABORACIÓN:

1. Amasamos la harina, la leche y el agua.
2. Agregamos la sal y la levadura y amasamos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
3. Colocamos la masa en la cubeta y programamos el menú fermentar durante 30 minutos. Finalizado el menú, ya estará lista para usar.

PREPARATION:

1. Knead flour, milk and water.
2. Add salt and yeast and knead until all ingredients are perfectly mixed.
3. Introduce dough in the inner pot and set ferment menu for 30 minutes. Once the menu finishes, it will be ready to use.

ÉLABORATION :

1. Pétrissez la farine, le lait et l'eau.
2. Incorporez le sel et la levure puis pétrissez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.
3. Placez la pâte dans la cuve et programmez le menu Fermenter pendant 30 minutes. Votre pâte est prête à être utilisée.

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Milch und Wasser kneten.
2. Hefe und Salz dazugeben und kneten, bis alle Zutaten richtig vermischt sind.
3. Teig in den Innentopf mit Backpapier einlegen, Fermentieren-Menü 30 Minuten einstellen. Nach der Funktion wird der Teig bereit zum Verwenden.

ELABORAZIONE:

1. Impastiamo la farina, il latte e l'acqua.
2. Aggiungiamo il sale, il lievito e impastiamo fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.
3. Collochiamo l'impasto nella vaschetta e programiamo il menù fermentare per 30 minuti. Terminato il menù, sarà già pronto per essere utilizzato.

PREPARAÇÃO:

1. Amassamos a farinha, o leite e a água.
2. Adicionamos a farinha e o sal e amassamos até que todos os ingredientes estejam bem integrados.
3. Colocamos a massa na tigela e programamos o menu fermentar durante 30 minutos. Finalizado o menu, já está pronto para usar.



Bread · Pain · Brot · Pane · Pão



Pan blanco con semillas / 206

White bread with seeds · Pain blanc aux graines · Weißbrot mit kernen · Pane bianco con semi ·
Pão branco com sementes

Pan con harina de espelta / 208

Farmhouse bread · Pain à la farine d'épeautre · Dinkelmehl Brot · Pane con farina di farro ·
Pão com farinha de espelta

Pan payés / 210

Farmhouse bread · Pan payés (pain typique espagnol) · Pan payés ·
Pane rustico · Pão rústico

Pan rápido / 212

Fast bread · Pain rapide · Schnelles Brot · Pane veloce · Pão rápido

Pan de cerveza negra / 214

Stout bread · Pain à la bière noire · Dunkles bierbrot · Pane alla birra scura ·
Pão de cerveja preta



— Pan blanco con semillas —

White bread with seeds · Pain blanc aux grains · Weißbrot mit kernen · Pane bianco con semi · Pão com sementes

🕒 1 h 30 min | 👨‍🍳

ES INGREDIENTES:

- 500 g de harina de fuerza
- 12 g de levadura fresca
- 10 g de sal
- 20 g de chía
- 20 g de pipas de girasol
- 20 g de pipas de calabaza
- 20 g de semilla de chía
- 20 g de semilla de lino
- 300 ml de agua
- 20 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Diluimos la levadura en el agua tibia. **2.** Amasamos todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. **3.** Colocamos la masa en el interior de la cubeta con papel de horno y programamos el menú fermentar durante 30 minutos, ponemos la tapa y abrimos la válvula. **4.** Seguidamente, hacemos unos cortes con un cuchillo bien afilado en la parte superior de la masa y salpicamos agua por encima. Programamos el menú pan durante 40 minutos, cerramos la tapa y abrimos la válvula. **5.** Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 200 °C. **6.** Dejamos enfriar sobre una rejilla.

**EN****INGREDIENTS:**

- 500 g strong flour
- 12 g fresh yeast
- 10 g salt
- 20 g sunflower seeds
- 20 g pumpkin seeds
- 20 g chia seeds
- 20 g flax seeds
- 300 ml water
- 20 ml olive oil

PREPARATION:

1. Dissolve yeast in warm water. **2.** Knead all the ingredients until they become an even dough. **3.** Introduce dough in the inner pot with baking paper and set ferment menu for 30 minutes. Close the cover and the valve. **4.** Then, make some cuts with a knife on the top surface and spray some water over the top. Set the bread menu for 40 minutes, place the cover and close the valve. **5.** Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 200 °C for 10 minutes. **6.** Allow it to cool down on a grid.

FR**INGRÉDIENTS :**

- 500 g de farine de force
- 12 g de levure fraîche
- 10 g de sel
- 20 g de graines de chia
- 20 g de graines de tournesol
- 20 g de graines de courge
- 20 g de graines de lin
- 300 ml d'eau
- 20 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION :

1. Diluez la levure dans l'eau tiède. **3.** Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. **4.** Placez la pâte dans la cuve avec du papier sulfurisé et programmez le menu Fermenter pendant 30 minutes. Fermez le couvercle et ouvrez la valve. **5.** Faites des incisions avec un couteau bien affilé sur la partie supérieure de la pâte puis aspergez un peu d'eau par-dessus. Programmez le menu Pain pendant 40 minutes, fermez le couvercle et ouvrez la valve. **6.** A la fin du menu, placez la tête de four pendant 10 minutes à 200 °C. **7.** Laissez le pain refroidir sur une grille.

DE**ZUTATEN:**

- 500 g Stärkemehl
- 12 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Kürbiskerne
- 20 g Flachskerne
- 300 ml Wasser
- 20 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Backpulver in lauwarmem Wasser auflösen lassen. **2.** Alle Zutaten kneten, bis man einen gleichmäßigen Teig erhält. **3.** Teig in den Innentopf mit Backpapier einlegen, Fermentieren-Menü 30 Minuten einstellen. Deckel schließen und Ventil öffnen. **4.** Brotoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und ein bisschen Wasser darauf spritzen. Deckel schließen, der Ventil öffnen und Brot-Funktion 40 Minuten lang programmieren. **5.** Nach Ablauf der Zeit Heißluftofen 10 min lang bei 200 °C einstellen. **6.** Auf einem Gitter abkühlen lassen.

IT**INGREDIENTI:**

- 500 g di farina di grano duro
- 12 g di lievito fresco
- 10 g di sale
- 20 g di semi di girasole
- 20 g di semi di zucca
- 20 g di semi di lino
- 300 ml d'acqua
- 20 ml d'olio d'oliva

ELABORAZIONE:

1. Diluiamo il lievito in acqua tiepida. **2.** Impastiamo tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. **3.** Collochiamo l'impasto all'interno della vaschetta con carta forno e programmiamo il menù fermentare per 30 minuti, inseriamo il coperchio e apriamo la valvola. **4.** Successivamente, facciamo dei tagli con un coltello ben affilato sulla parte superiore dell'impasto e spruzziamo dell'acqua al di sopra. Programmiamo il menù pane per 40 minuti, chiudiamo il coperchio e apriamo la valvola. **5.** Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 200 °C. **6.** Lasciamo raffreddare.

PT**INGREDIENTES:**

- 500 g de farinha de força
- 12 g de fermento fresco
- 10 g de sal
- 20 g de sementes de girassol
- 20 g de sementes de abóbora
- 20 g de sementes de chia
- 20 g de sementes de linho
- 300 ml de água
- 20 ml de azeite

PREPARAÇÃO:

1. Diluimos a levedura em água morna. **2.** Amassamos todos os ingredientes até conseguir uma massa homogênea. **3.** Colocamos a massa na tigela com papel de forno e programamos o menu fermentar durante 30 minutos, pomos a tampa e abrimos a válvula. **4.** A seguir, fazemos uns cortes com uma faca bem afiada na parte superior da massa e salpicamos água por cima. Programamos o menu vapor durante 40 minutos, fechamos a tampa e abrimos a válvula. **5.** Finalizado este menu, colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 200 °C. **6.** Deixamos arrefecer sobre a grelha.



Pan con harina de espelta



Farmhouse bread · Pain à la farine d'épeautre · Dinkelmehl Brot · Pane con farina di farro · Pão com farinha de espelta

🕒 1 h 30 min | 👨🍳👩🍳



ES

INGREDIENTES:

- 450 g de harina de espelta
- 18 g de levadura fresca
- 8 g de sal
- 250 ml de agua
- 20 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Diluimos la levadura en el agua tibia. **2.** Amasamos todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. **3.** Colocamos la masa en el interior de la cubeta con papel de horno y programamos el menú fermentar durante 30 minutos, ponemos la tapa y abrimos la válvula. **4.** Seguidamente, hacemos unos cortes con un cuchillo bien afilado en la parte superior de la masa y salpicamos agua por encima. Programamos el menú pan durante 40 minutos, cerramos la tapa y abrimos la válvula. **5.** Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 200 °C. **6.** Dejamos enfriar sobre una rejilla.

**EN****INGREDIENTS:**

- 450 g spelt flour
- 18 g fresh yeast
- 8 g salt
- 250 ml water
- 20 ml olive oil

PREPARATION:

1. Dissolve yeast in warm water. **2.** Knead all the ingredients until they become an even dough. **3.** Introduce dough in the inner pot with baking paper and set ferment menu for 30 minutes. Close the cover and the valve. **4.** Then, make some cuts with a knife on the top surface and spray some water over the top. Set the bread menu for 40 minutes, place the cover and close the valve. **5.** Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 200 °C for 10 minutes. **6.** Allow it to cool down on a grid.

FR**INGRÉDIENTS :**

- 450 g de farine d'épeautre
- 18 g de levure fraîche
- 8 g de sel
- 250 ml d'eau
- 20 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION :

1. Diluez la levure dans l'eau tiède. **2.** Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. **3.** Placez la pâte dans la cuve avec du papier sulfurisé et programmez le menu Fermenter pendant 30 minutes. Fermez le couvercle et ouvrez la valve. **4.** Faites des incisions avec un couteau bien affilé sur la partie supérieure de la pâte puis aspergez un peu d'eau par-dessus. Programmez le menu Pain pendant 40 minutes, fermez le couvercle et ouvrez la valve. **5.** À la fin du menu, placez la tête de four pendant 10 minutes à 200 °C. **6.** Laissez le pain refroidir sur une grille.

DE**ZUTATEN:**

- 450 g Dinkelmehl
- 18 g frische Hefe
- 8 g Salz
- 250 ml Wasser
- 20 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Backpulver in lauwarmem Wasser auflösen lassen. **2.** Alle Zutaten kneten, bis man einen gleichmäßigen Teig erhält. **3.** Teig in den Innentopf mit Packpapier einlegen, Fermentieren-Menü 30 Minuten einstellen. Deckel schließen und Ventil öffnen. **4.** Brotoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und ein bisschen Wasser darauf spritzen. Deckel schließen, der Ventil öffnen und Brot-Funktion 40 Minuten programmieren. **5.** Nach Ablauf der Zeit Heißluftofen 10 min auf 200 °C einstellen. **6.** Auf einem Gitter abkühlen lassen.

IT**INGREDIENTI:**

- 450 g di farina di farro
- 18 g di lievito fresco
- 8 g di sale
- 250 ml d'acqua
- 20 ml d'olio d'oliva

ELABORAZIONE:

1. Diluiamo il lievito in acqua tiepida. **2.** Impastiamo tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. **3.** Collochiamo l'impasto all'interno della vaschetta con carta forno e programmiamo il menù fermentare per 30 minuti, inseriamo il coperchio e apriamo la valvola. **4.** Successivamente, facciamo dei tagli con un coltello ben affilato sulla parte superiore dell'impasto e spruzziamo dell'acqua al di sopra. Programmiamo il menù pane per 40 minuti, chiudiamo il coperchio e apriamo la valvola. **5.** Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 200 °C. **6.** Lasciamo raffreddare.

PT**INGREDIENTES:**

- 450 g de farinha de espelta
- 18 g de fermento fresco
- 8 g de sal
- 250 ml de água
- 20 ml de azeite

PREPARAÇÃO:

1. Diluimos a levedura em água morna. **2.** Amassamos todos os ingredientes até conseguir uma massa homogênea. **3.** Colocamos a massa na tigela com papel de forno e programamos o menu fermentar durante 30 minutos, pomos a tampa e abrimos a válvula. **4.** A seguir, fazemos uns cortes com uma faca bem afiada na parte superior da massa e salpicamos água por cima. Programamos o menu vapor durante 40 minutos, fechamos a tampa e abrimos a válvula. **5.** Finalizado este menu, colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 200 °C. **6.** Deixamos arrefecer sobre a grelha.



Pan payés



Farmhouse bread · Pan payés (pain typique espagnol) · Pan payés · Pane rustico · Pão rústico

🕒 2 h | 👨🍳 👩🍳

ES

INGREDIENTES:

Ingredientes para el prefermento:

- 125 g de harina de trigo
- 1 g de levadura fresca
- 75 ml de agua

Ingredientes:

- 500 g de harina de trigo
- 10 g de levadura fresca
- 10 g de sal
- 325 ml de agua

ELABORACIÓN:

1. Prepararemos el prefermento con anterioridad, para ello, diluimos la levadura con el agua y la amasamos con la harina. Dejamos reposar al menos 2 horas.
2. Una vez que tengamos listo el prefermento, diluimos la levadura con el agua templada.
3. Agregamos el resto de los ingredientes y amasamos hasta conseguir una masa homogénea.
4. Cuando tengamos lista la masa, integramos el prefermento y seguimos amasando.
5. Colocamos la masa de pan dentro de la cubeta con la rejilla y papel de horno y programamos el menú fermentar durante media hora para que duplique el tamaño.
6. Al finalizar la fermentación, hacemos unos cortes con un cuchillo bien afilado en la parte superior de la masa, pulverizamos con un poquito de agua y espolvoreamos un poco de harina. Programamos el menú pan durante 45 minutos con la tapa cerrada y la válvula abierta.
7. Finalmente, colocamos el cabezal de horno durante 5 minutos a 175 °C.
8. Dejamos enfriar sobre una rejilla.



EN **INGREDIENTS:**
Ingredients for pre-fermentation

- 125 g wheat flour
- 1 g fresh yeast
- 75 ml water

Ingredients:

- 500 g wheat flour
- 10 g fresh yeast
- 10 g salt
- 325 ml water

FR **INGRÉDIENTS :**
Ingrédients pour le levain

- 125 g de farine de blé
- 1 g de levure fraîche
- 75 ml d'eau

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 10 g de levure fraîche
- 10 g de sel
- 325 ml d'eau

DE **ZUTATEN:**
Zutaten für den Vorteig:

- 125 g Weizenmehl
- 1 g frische Hefe
- 75 ml Wasser

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 10 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 325 ml Wasser

IT **INGREDIENTI:**
Ingredienti per il pre-fermento:

- 125 g di farina di grano tenero
- 1 g di lievito fresco
- 75 ml di acqua

Ingredienti:

- 500 g di farina di grano tenero
- 10 g di lievito fresco
- 10 g di sale
- 325 ml di acqua

PT **INGREDIENTES:**
Ingredientes para pré-fermento:

- 125 g de farinha de trigo
- 1 g de fermento fresco
- 75 ml de água

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento fresco
- 10 g de sal
- 325 ml de água

PREPARATION:

1. Dissolve yeast in water previously and knead it with flour. Allow it to seat for at least 2 hours. 2. Once pre-fermentation is ready, dissolve yeast in tempered water. 3. Knead all the ingredients until they become an even dough. 4. When dough is ready, integrate pre-ferment and continue kneading. 5. Assemble the grid inside the inner pot and place dough on top with baking paper. Set ferment menu for half an hour until it doubles its size. 6. Once it has fermented, make some cuts on the top surface, spray some water and sprinkle flour. Set the bread menu for 45 minutes, place the cover and close the valve. 7. To finish off, assemble the oven lid and set 175 °C for 5 minutes.

ÉLABORATION :

1. Préparez le levain à l'avance. Pour cela, diluez la levure dans l'eau puis pétrissez avec la farine. Laissez le levain reposer au moins 2 heures. 2. Une fois que votre levain est prêt, diluez la levure dans l'eau tiède. 3. Ajoutez le reste des ingrédients et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. 4. Lorsque la pâte est prête, intégrez le levain et continuez à pétrir. 5. Placez la pâte à pain dans la cuve sur la grille avec du papier sulfurisé puis programmez le menu Fermenter pendant 30 minutes pour qu'elle double de volume. 6. A la fin de la fermentation, faites des incisions avec un couteau bien affilé sur la partie supérieure de la pâte, aspergez un peu d'eau et saupoudrez de la farine par-dessus. Programmez le menu Pain pendant 45 minutes, fermez le couvercle et ouvrez la valve. 7. A la fin, placez la tête de four pendant 5 minutes à 175 °C. 8. Laissez le pain refroidir sur une grille.

ZUBEREITUNG:

1. Vorteig zuerst zubereiten. Hefe mit Wasser auflösen und mit Mehl kneten. Mindestens 2 Stunden ruhen lassen. 2. Wann der Vorteig zubereitet wird, Hefe mit lauwarmem Wasser auflösen lassen. 3. Zutaten in den Topf geben und kneten, bis man einen gleichmäßigen Teig erhält. 4. Wann der Teig fertig ist, Vorteig geben und weiterkneten. 5. Teig in den Innentopf mit Backpapier legen und Fermentieren-Funktion 30 Minuten einstellen, bis das Volumen sich verdoppelt. 6. Brotoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und ein bisschen Wasser darauf spritzen und Mehl bestäuben. Deckel schließen, der Ventil öffnen und Brot-Funktion 45 Minuten lang programmieren. 7. Heißluftofen 5 Minuten lang auf 175 °C einstellen. 8. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

ELABORAZIONE:

1. Prepariamo il pre-fermento, per far ciò, diluiamo il lievito con l'acqua e impastiamo con la farina. Lasciare riposare almeno 2 ore. 2. Una volta pronto il pre-fermento, diluiamo il lievito con acqua tiepida. 3. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo. 4. Una volta pronto l'impasto, integriamo il pre-fermento e continuiamo ad impastare. 5. Collochiamo l'impasto del pane all'interno della vaschetta con la griglia e carta da forno, programiamo il menù fermentare per mezz'ora per duplicare il volume. 6. Al termine della fermentazione, facciamo dei tagli sulla parte superiore dell'impasto con un coltello ben affilato, polverizziamo con un po' d'acqua e spolveriamo con un po' di farina. Programiamo il menù pane per 45 minuti con il coperchio chiuso e la valvola aperta. 7. Infine, collochiamo il coperchio-forno per 5 minuti a 175 °C.

PREPARAÇÃO:

1. Preparamos o pré-fermento com antecedência, para isso, diluímos o fermento com a água e amassamos com a farinha. Deixamos repousar pelo menos 2 horas. 2. Uma vez tenhamos pronto o pré-fermento, diluímos o fermento com a água morna. 3. Adicionamos o resto dos ingredientes e amassamos até conseguir uma massa homogênea. 4. Quando tenhamos a massa lisa, integramos o pré-fermento e seguimos amassando. 5. Colocamos a massa de pão dentro da tigela com a grelha e papel vegetal de forno e programamos o menu fermentar durante meia hora para que duplique de volume. 6. Ao finalizar a fermentação, fazemos uns cortes com uma faca bem afiada na parte superior da massa, polvilhamos com um bocado de água e um bocado de farinha também. Programamos o menu pão durante 45 minutos, fechamos a tampa e abrimos a válvula. 7. Finalmente, colocamos o cabeçal de forno durante 5 minutos a 175 °c. 8. Deixamos arrefecer sobre a grelha.



Pan rápido



Fast bread · Pain rapide · Schnelles Brot · Pane veloce · Pão rápido

🕒 1 h 45 min | 👨‍🍳

ES

INGREDIENTES:

- 500 g de harina de fuerza
- 15 g de levadura fresca
- 275 ml de agua
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Diluimos la levadura en el agua tibia. **2.** Agregamos el resto de los ingredientes y amasamos hasta conseguir una masa homogénea. **3.** Colocamos la masa en el interior de la cubeta sobre la rejilla y papel de horno y programamos el menú fermentar durante 45 minutos. **4.** Seguidamente, hacemos unos cortes con un cuchillo bien afilado en la parte superior de la masa, rociamos con un poquito de agua y espolvoreamos con harina. **5.** Programamos el menú pan 45 minutos, cerramos la tapa y abrimos la válvula. **6.** Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 200 °C. **7.** Dejamos enfriar sobre una rejilla



EN

INGREDIENTS:

- 500 g strong flour
- 15 g fresh yeast
- 275 ml water
- 1 dash olive oil
- Salt

PREPARATION:

1. Dissolve yeast in warm water. **2.** Knead all the ingredients until they become an even dough. **3.** Assemble the grid in the inner pot and introduce dough with baking pape. Set ferment menu for 45 minutes. **4.** Then, make some cuts on the top surface, spray some water and sprinkle flour. **5.** Set the bread menu for 45 minutes, place the cover and close the valve. **6.** Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 200 °C for 10 minutes. **7.** Allow it to cool down on a grid.

FR

INGRÉDIENTS :

- 500 g de farine de force
- 15 g de levure fraîche
- 275 ml d'eau
- Un filet d'huile d'olive
- Sel

ÉLABORATION :

1. Diluez la levure dans l'eau tiède. **2.** Ajoutez le reste des ingrédients et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. **3.** Placez la pâte dans la cuve sur la grille avec du papier sulfurisé puis programmez le menu Fermenter pendant 45 minutes. **4.** Faites des incisions avec un couteau bien affilé sur la partie supérieure de la pâte, aspergez un peu d'eau et saupoudrez de la farine par-dessus. **5.** Programmez le menu Pain pendant 45 minutes, fermez le couvercle et ouvrez la valve. **6.** À la fin du menu, placez la tête de four pendant 10 minutes à 200 °C. **7.** Laissez le pain refroidir sur une grille.

DE

ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- 15 g frische Hefe
- 275 ml Wasser
- 1 Schuss Olivenöl
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Backpulver in lauwarmem Wasser auflösen lassen. **2.** Alle Zutaten in den Topf geben und kneten, bis man einen gleichmäßigen Teig erhält. **3.** Backpapier in Innentopf einlegen und Teig geben, Fermentieren-Funktion 45 Minuten lang einstellen. **4.** Brotoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und ein bisschen Wasser darauf spritzen und Mehl bestäuben. **5.** Deckel schließen, der Ventil öffnen und Brot-Funktion 45 Minuten programmieren. **6.** Nach Ablauf der Zeit Heißluftofen 10 min lang bei 200 °C einstellen. **7.** Auf einem Gitter abkühlen lassen.

IT

INGREDIENTI:

- 500 g di farina di grano duro
- 15 g di lievito fresco
- 275 ml di acqua
- 1 filo d'olio di oliva
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Diluiamo il lievito in acqua tiepida. **2.** Aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo. **3.** Collochiamo la carta forno nella vaschetta, introduciamo l'impasto e programmiamo il menù fermentare per 30 minuti. **4.** Al termine della fermentazione, facciamo dei tagli sulla parte superiore dell'impasto con un coltello ben affilato, polverizziamo con un po' d'acqua e spolveriamo con un po' di farina. **5.** Programmiamo il menù pane per 40 minuti, chiudiamo il coperchio e apriamo la valvola. **6.** Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 200 °C. **7.** Lasciamo raffreddare.

PT

INGREDIENTES:

- 500 g de farinha de força
- 15 g de fermento fresco
- 275 ml de água
- Um fio de azeite
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Diluimos a levedura em água morna. **2.** Adicionamos o resto dos ingredientes e amassamos até conseguir uma massa homogénea. **3.** Colocamos a massa na tigela sobre a grelha e papel de forno vegetal e programamos o menu fermentar durante 45 minutos. **4.** A seguir, fazemos uns cortes com uma faca bem afiada na parte superior da massa, polvilhamos com um bocado de água e um bocado de farinha também. **5.** Programamos o menu pão durante 45 minutos, fechamos a tampa e abrimos a válvula. **6.** Finalizado este menu, colocamos o cabedal de forno 10 minutos a 200 °C. **7.** Deixamos arrefecer sobre a grelha.



Pan de cerveza negra



Stout bread · Pain à la bière noire · Dunkles Bierbrot · Pane alla birra scura ·
Pão de cerveja preta

🕒 1 h 30 min | 👨‍🍳





ES

INGREDIENTES:

- 400 g de harina de fuerza
- 15 g de levadura
- 200 ml de cerveza negra
- 30 ml de aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Diluimos la levadura desmigada en la cerveza. 2. Agregamos el resto de los ingredientes y amasamos hasta conseguir una masa homogénea. 3. Colocamos la masa en la cubeta con papel de horno y programamos el menú fermentar 30 minutos. 4. Desgasificamos la masa y volvemos a fermentarla 30 minutos. 5. A continuación, hacemos unos cortes con un cuchillo bien afilado en la parte superior de la masa y salpicamos agua por encima. Espolvoreamos un poco de harina y programamos el menú pan 40 minutos. 6. Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno 5 minutos a 250 °C. 7. Dejamos enfriar el pan sobre una rejilla.

EN

INGREDIENTS:

- 400 g strong flour
- 15 g yeast
- 200 ml stout
- 30 ml olive oil
- Salt

PREPARATION:

1. Dissolve crumbled yeast in beer. 2. Knead all the ingredients until they become an even dough. 3. Introduce dough in the inner pot with baking paper and set ferment menu for 30 minutes. 4. Degas dough and set ferment menu for another 30 minutes. 5. Then, make some cuts with a knife on the top surface and spray some water over the top. Sprinkle some flour and set bread menu for 40 minutes. 6. Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 250 °C for 5 minutes. 7. Allow it to cool down on a grid.

FR

INGRÉDIENTS :

- 400 g de farine de force
- 15 g de levure
- 200 ml de bière noire
- 30 ml d'huile d'olive
- Sel

ÉLABORATION :

1. Diluez la levure émiettée dans la bière. 2. Ajoutez le reste des ingrédients et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. 3. Placez la pâte dans la cuve avec du papier sulfurisé et programmez le menu Fermenter pendant 30 minutes. 4. Dégazez la pâte et fermentez-la à nouveau pendant 30 minutes. 5. Faites des incisions avec un couteau bien affilé sur la partie supérieure de la pâte puis aspergez un peu d'eau par-dessus. Saupoudrez avec un peu de farine et programmez le menu Pain pendant 40 minutes. 6. À la fin du menu, placez la tête de four pendant 5 minutes à 250 °C. 7. Laissez le pain refroidir sur une grille.

DE

ZUTATEN:

- 400 g Stärkemehl
- 15 g Backpulver
- 200 ml Dunkles Bier
- 30 ml Olivenöl
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Hefe in Bier auflösen lassen. 2. Zutaten in den Topf geben und kneten, bis man einen gleichmäßigen Teig erhält. 3. Teig in den Innentopf mit Backpapier einlegen, Fermentieren-Menü 30 Minuten einstellen. 4. Teig entgasen bei Fermentieren-Funktion noch 30 Minuten fermentieren lassen. 5. Brotoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und ein bisschen Wasser darauf spritzen. Mehl bestäuben und Brot-Funktion 40 Minuten lang einstellen. 6. Nach Ablauf der Zeit Heißluftofen 5 min auf 250 °C einstellen. 7. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

IT

INGREDIENTI:

- 400 g di farina di grano duro
- 15 g di lievito
- 200 ml di birra scura
- 30 ml di olio d'oliva
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Diluiamo il lievito sbriciolato nella birra. 2. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo. 3. Collochiamo l'impasto nella vaschetta con carta forno e programmiamo il menù fermentare per 30 minuti. 4. Degassifichiamo l'impasto e programmiamo il menù fermentare per 30 minuti. 5. In seguito, facciamo dei tagli con un coltello ben affilato sulla parte superiore dell'impasto e spruzziamo dell'acqua al di sopra. Spolveriamo un po' di farina e programmiamo il menù pane per 40 minuti. 6. Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 5 minuti a 250 °C. 7. Lasciamo raffreddare.

PT

INGREDIENTES:

- 400 g de farinha de força
- 15 g de levedura
- 200 ml de cerveja preta
- 30 ml de azeite de oliva
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Diluimos a levedura na cerveja. 2. Adicionamos o resto dos ingredientes e amassamos até conseguir uma massa homogénea. 3. Colocamos a massa na tigela com papel de forno e programamos o menu fermentar durante 30 minutos. 4. Tiramos o gás da massa e voltamos a fermentar 30 minutos. 5. A seguir, fazemos uns cortes com uma faca bem afiada na parte superior da massa e salpicamos água por cima. Polvilhamos um bocadinho de farinha e programamos o menu pão 40 minutos. 6. Finalizado este menu, colocamos o cabeçal de forno 5 minutos a 250 °C. 7. Deixamos arrefecer sobre a grelha.

Postre

Desserts · Dolci · Nachtische · Sobremesa



Red velvet / 218

Tarta de queso la viña / 220

"La viña" cheesecake · Tarte au fromage « La viña » · Cheesecake „la viña” ·
Cheesecake "la viña" · Tarte de queijo la viña

Pastel dulce de patata / 222

Potato sweet pie · Gâteau sucré aux pommes de terre · Süßkartoffelkuchen ·
Torta dolce di patate · Pastel doce de batata

Tarta sacher / 224

Sacher cake · Tarte sacher · Sachertorte · Sacher · Bolo sacher

Bizcocho de crema de queso y limón / 226

Cream cheese and lemon sponge cake · Gâteau aux fromage à la crème et citron ·
Zitronenkuchen mit Käsecreme · Torta con crema al formaggio e limone ·
Bolo de creme de queijo e limão



Red velvet



👤 10-12 | ⌚ 1 h | 🍰 🍰



ES INGREDIENTES:

- 280 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 15 g de cacao
- 250 g de azúcar
- 250 ml de buttermilk

- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharaditas de levadura
- Colorante rojo

Ingredientes para el frosting:

- 300 g de queso crema
- 125 g de mantequilla
- 500 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

ELABORACIÓN:

1. Batimos los huevos junto con el azúcar hasta que dupliquen su volumen. **2.** Añadimos la mantequilla derretida, el buttermilk y el extracto de vainilla y batimos hasta integrarlo. **3.** Agregamos la harina, el cacao, el bicarbonato, la levadura, el colorante y mezclamos hasta que los ingredientes estén bien integrados. **4.** Vertemos la masa en la cubeta, previamente engrasada, programamos el menú postre a 130 °C durante 45 minutos. **5.** Cuando finalice el menú, colocamos el cabezal de horno 5 minutos a 175 °C. **6.** Para el frosting, batimos la mantequilla atemperada junto con el resto de los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea, lo metemos en una manga y lo guardamos en el frigorífico al menos 1 hora antes de usarlo para que coja consistencia.

EN INGREDIENTS:

- 280 g flour
- 125 g butter
- 15 g cocoa
- 250 g sugar
- 250 ml buttermilk

- 2 eggs
- 1 vanilla extract teaspoon
- 1 baking soda teaspoon
- 1 yeast teaspoon
- Red food colouring

Ingredients for frosting:

- 300 g cream cheese
- 125 g butter
- 500 g icing sugar
- 1 vanilla extract teaspoon

PREPARATION:

1. Beat eggs together with sugar until its volume is doubled. **2.** Add melted butter, buttermilk and vanilla extract, and mix well. **3.** Introduce flour, cocoa, baking soda, yeast, food colouring and mix well. **4.** Pour the dough into the previously-greased inner pot and set dessert menu at 130 °C for 45 minutes. **5.** Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 175 °C for 5 minutes. **6.** For the frosting: beat tempered butter together with the rest of the ingredients until it turn into a homogeneous cream, introduce it in a piping bag and store it in the fridge for 1 hour before using it.

**FR****INGRÉDIENTS :**

- 280 g de farine
- 125 g de beurre
- 15 g de cacao
- 250 g de sucre
- 250 ml de babeurre
- 2 œufs
- 1 cuillère d'extrait de vanille
- 1 cuillère de bicarbonate
- 2 cuillères de levure
- Colorant rouge

Ingrédients pour le glaçage :

- 300 g de fromage à la crème
- 125 g de beurre
- 500 g de sucre glace
- 1 cuillère d'extrait de vanille

ÉLABORATION :

1. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. 2. Ajoutez le beurre fondu, le babeurre et l'extrait de vanille puis battez jusqu'à ce que tout soit bien intégré. 3. Ajoutez la farine, le cacao, le bicarbonate, la levure et le colorant puis mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient intégrés. 4. Versez la pâte dans la cuve que vous aurez engraisé au préalable puis programmez le menu dessert à 130 °C pendant 45 minutes. 5. À la fin du menu, placez la tête de four pendant 5 minutes à 175 °C. 6. Pour le glaçage, battez le beurre tempéré avec le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une crème homogène. Mettez cette crème dans une douille à pâtisserie et conservez-la dans le réfrigérateur au moins 1 heure avant de l'utiliser pour qu'elle prenne de la consistance.

DE**ZUTATEN:**

- 280 g Mehl
- 125 g Butter
- 15 g Kakao
- 250 g Zucker
- 250 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Bikarbonat
- 2 TL Backpulver
- Roter Farbstoff

Zutaten für die Glasur:

- 300 g Cremekäse
- 125 g Butter
- 500 g Pulver Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Eier und Zucker schlagen, bis der Umfang verdoppelt hat. 2. Geschmolzene Butter, Buttermilch und Vanilleextrakt geben und schlagen. 3. Mehl, Kakao, Bikarbonat, Hefe, Farbmittel geben und alles richtig vermengen. 4. Teig in den Innentopf im Voraus eingefettet geben, Dessert-Menü auf 130°C 45 min lang einstellen. 5. Der Heißluftofen auf 175 °C während 5 Minuten stellen, wenn das Menü beendet hat. 6. Für die Glasur Butter und Zutaten schlagen, bis man eine gleichmäßige Creme erhält, in einen Spritzbeutel und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank bis zum Servieren aufbewahren.

IT**INGREDIENTI:**

- 280 g di farina
- 125 g di burro
- 15 g di cacao
- 250 g di zucchero
- 250 ml di buttermilk
- 2 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini di bicarbonato
- 1 cucchiaino di lievito
- Colorante rosso

Ingredienti per il frosting:

- 300 g di formaggio spalmabile
- 125 g di burro
- 500 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

ELABORAZIONE:

1. Sbattiamo le uova assieme allo zucchero fino a duplicare il suo volume. 2. Aggiungiamo il burro sciolto, il buttermilk e l'estratto di vaniglia e frulliamo fino ad amalgamarlo. 3. Aggiungiamo la farina, il cacao, il bicarbonato, il lievito, il colorante e mescoliamo fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. 4. Versiamo l'impasto nella vaschetta, precedentemente imburrata, programiamo il menù dolce a 130 °C per 45 minuti. 5. Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 5 minuti a 175 °C. 6. Per il frosting, frulliamo il burro a temperatura ambiente assieme al resto degli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea, prima di utilizzarla la collochiamo nella sac à poche e la conserviamo per almeno 1 ora in frigorifero per darle consistenza.

PT**INGREDIENTES:**

- 280 g de farinha
- 125 g de manteiga
- 15 g de cacau
- 250 g de açúcar
- 250 ml de buttermilk
- 2 ovos
- 1 colherada de extrato de baunilha
- 1 colherada de bicarbonato de sódio
- 2 colherada de fermento
- Colorante vermelho

Ingredientes para o frosting:

- 300 g de queijo creme
- 125 g de manteiga
- 500 g de açúcar em pó
- 1 colherada de extrato de baunilha

PREPARAÇÃO:

1. Batemos os ovos com o açúcar até que dupliquem de volume. 2. Adicionamos a manteiga derretida, o buttermilk a baunilha e batemos até que estejam todos ingredientes bem integrados. 3. Adicionamos a farinha, o cacau, o bicarbonato, a levedura, o colorante e misturamos até que os ingredientes estejam bem integrados. 4. Vertemos a massa na tigela da panela, previamente untada, programamos o menu sobremesa a 130 °C durante 45 minutos. 5. Quando o menu finalizar, colocamos o cabeçal de forno 5 minutos a 175 °C. 6. Para o frosting, batemos a manteiga amolecida junto com o resto dos ingredientes até conseguir um creme homogêneo, pomos numa manga pasteleira e guardamos no frigorífico pelo menos 1 hora antes de usar para que ganhe consistência.



Tarta de queso la viña



"La viña" cheesecake · Tarte au fromage « La viña » · Cheesecake „la viña” ·
Cheesecake "la viña" · Tarte de queijo la viña

👤 10 | ⌚ 1 h 30 min | 🍳



ES

INGREDIENTES:

- 450 g de queso crema
- 175 g de azúcar
- 15 g de maicena
- 200 ml de nata de montar
- 3 huevos

ELABORACIÓN:

1. Batimos los huevos con el azúcar hasta que se blanqueen. **2.** Añadimos el resto de los ingredientes y continuamos batiendo hasta que los ingredientes estén bien integrados. **3.** Colocamos la rejilla dentro de la cubeta y vertemos un vasito medidor de agua. **4.** Engrasamos o cubrimos con papel de horno un molde desmoldable, vertemos la mezcla y colocamos el molde sobre la rejilla. **5.** Programamos la olla en el menú postre durante 1 hora a 140 °C, cerramos la tapa y abrimos la válvula. **6.** Finalmente, colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 200 °C. **7.** Dejamos que se enfríe antes de desmoldar y servimos.



EN

INGREDIENTS:

- 450 g cream cheese
- 175 g sugar
- 15 g cornflour
- 200 ml whipping cream
- 3 eggs

PREPARATION:

1. Beat eggs and sugar. **2.** Add the rest of the ingredients and continue beating until completely mixed. **3.** Assemble the grid inside the inner pot and pour 1 measuring lid of water. **4.** Grease the mould or cover it with baking paper, pour the mixture and place the mould on the grid. **5.** Set the dessert menu for 1 hour, place the cover and open the valve. **6.** To finish off, assemble the oven lid and set 200 °C for 10 minutes. **7.** Allow to cool down before unmoulding and serve.

FR

INGRÉDIENTS :

- 450 g de fromage à la crème
- 175 g de sucre
- 15 g de Maïzena
- 200 ml de crème fraîche à monter
- 3 œufs

ÉLABORATION :

1. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. **2.** Ajoutez le reste des ingrédients et continuez à battre jusqu'à ce que les ingrédients soient bien intégrés. **3.** Placez la grille dans la cuve puis versez un verre d'eau. **4.** Engraissez ou recouvrez un moule avec du papier sulfurisé puis versez le mélange dans le moule que vous installerez sur la grille. **5.** Programmez le menu Dessert pendant 1 heure à 140 °C, fermez le couvercle et ouvrez la valve. **6.** À la fin, placez la tête de four pendant 10 minutes à 200 °C. **7.** Laissez la tarte reposée avant de la démouler puis servez.

DE

ZUTATEN:

- 450 g Cremekäse
- 175 g Zucker
- 15 g Maismehl
- 200 ml Schlagsahne
- 3 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Eier und Zucker schlagen. **2.** Zutaten geben und weiterschlagen, bis alle Zutaten richtig integriert sind. **3.** Gitter in den Innentopf einsetzen und 1 Messbecher mit Wasser geben. **4.** Backform leicht einfetten oder mit Backpapier bedecken, Zubereitung gießen und Backform auf Gitter legen. **5.** Deckel schließen, Ventil öffnen und das Dessert-Menu bei 140 °C 1 Stunde lang programmieren. **6.** Heißluftofen 10 Minuten lang bei 200 °C einstellen. **7.** Abkühlen lassen, aus der Backform lösen und servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 450 g di formaggio spalmabile
- 175 g di zucchero
- 15 g di maizena
- 200 ml di panna da montare
- 3 uova

ELABORAZIONE:

1. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e continuiamo sbattendo fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati. **2.** Collochiamo la griglia all'interno della vaschetta e versiamo un misurino d'acqua. **3.** Imburriamo o rivestiamo con carta forno uno stampo smontabile, versiamo il composto e collochiamo lo stampo sopra la griglia. **4.** Programmiamo la olla con il menù dolce per 1 ora a 140 °C, chiudiamo il coperchio e apriamo la valvola. **5.** Infine, collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 200 °C. **6.** Lasciamo raffreddare prima di rimuovere lo stampo e serviamo.

PT

INGREDIENTES:

- 450 g de queijo creme
- 175 g de açúcar
- 15 g de maisena
- 200 ml de natas para bater
- 3 ovos

PREPARAÇÃO:

1. Batemos os ovos com o açúcar até que fiquem brancos. **2.** Adicionamos o resto dos ingredientes e continuamos a bater até que os ingredientes estejam bem integrados. **3.** Colocamos a grelha dentro da tigela e vertemos num copo doseador de água. **4.** Untamos a forma ou usamos papel vegetal de forno, vertemos a mistura e colocamos a forma sobre a grelha. **5.** Programamos a panela no menu sobremesa durante 1 hora a 140 °C, fechamos a tampa e abrimos a válvula. **6.** Finalmente, colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 200 °C. **7.** Deixamos que arrefeça antes de desenformar e servimos.

❁ ————— Pastel dulce de patata ————— ❁

Potato sweet pie · Gâteau sucré aux pommes de terre · Süßkartoffelkuchen ·
Torta dolce di patate · Bolo doce de batata

👤 8 | ⌚ 1 h 15 min | 🍳🍳





ES

INGREDIENTES:

- 350 g de patata cocida
- 125 g de almendra en polvo
- 250 g de azúcar
- 3 huevos
- Ralladura de limón

ELABORACIÓN:

1. Separamos las claras de las yemas para montarlas al punto de nieve. **2.** Mientras tanto, trituramos la patata, le añadimos el resto de los ingredientes y mezclamos bien. **3.** Unificamos las dos mezclas con cuidado de no bajar las claras y las vertemos en la cubeta, previamente engrasada. **4.** Programamos el menú postre a 130 °C durante 1 hora. **5.** Para finalizar, colocamos el cabezal de horno 5 minutos a 200 °C.

EN

INGREDIENTS:

- 350 g cooked potato
- 125 g powder almond
- 250 g sugar
- 3 eggs
- Lemon zest

PREPARATION:

1. Separate egg whites from egg yolks and beat them until stiff. **2.** Meanwhile, mash potato and add the rest of the ingredients. Mix. **3.** Mix both mixtures carefully, keeping egg whites stiff, and pour it into the previously-greased inner pot. **4.** Set the dessert menu at 130 °C for 1 hour. **5.** To finish off, assemble the oven lid and set 200°C for 5 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 350 g de pommes de terre cuites
- 125 g d'amandes en poudre
- 250 g de sucre
- 3 œufs
- Zeste de citron

ÉLABORATION :

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs pour les monter en neige. **2.** Triturez les pommes de terre et ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez bien. **3.** Unissez les deux mélanges avec soin pour éviter que les blancs en neige ne retombent puis versez le tout dans la cuve que vous aurez engraisé au préalable. **4.** Programmez le menu Dessert à 130 °C pendant 1 heure. **5.** À la fin, placez la tête de four pendant 5 minutes à 200 °C.

DE

ZUTATEN:

- 350 g gekochte Kartoffel
- 125 g Mandelpulver
- 250 g Zucker
- 3 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Eiweiß und Eigelb trennen zum feinen Schlagen. **2.** Währenddessen Kartoffel zerkleinern, Zutaten geben und richtig vermengen. **3.** Mischungen vermengen und in den im Voraus eingefettet Innentopf geben. (Achten Sie Sie darauf, dass die Eiweiße nicht senken). **4.** Dessert-Funktion bei 130 °C 1 Stunde lang einstellen. **5.** Schließlich Heißluftofen bei 200 °C während 5 Minuten stellen.

IT

INGREDIENTI:

- 350 g di patate lesse
- 125 g di mandorle in polvere
- 250 g di zucchero
- 3 uova
- Scorza di limone

ELABORAZIONE:

1. Separiamo gli albumi dai tuorli per montarle a neve. **2.** Nel frattempo, tritiamo le patate, le aggiungiamo al resto degli ingredienti e mescoliamo bene. **3.** Uniamo i due composti prestando attenzione a non smontare gli albumi e li versiamo nella vaschetta precedentemente imburrata. **4.** Programmiamo il menù dolce a 130 °C per 1 ora. **5.** Infine, collochiamo il coperchio-forno per 5 minuti a 200 °C.

PT

INGREDIENTES:

- 350 g de batatas cozidas
- 125 g de amêndoas em pó
- 250 g de açúcar
- 3 ovos
- Raspa de limão

PREPARAÇÃO:

1. Separamos as claras das gemas para bater em castelo. **2.** Entretanto, trituramos as batatas, adicionamos o resto dos ingredientes e misturamos bem. **3.** Unificamos as duas misturas com cuidado para não perder volume e vertemos na tigela, previamente untada. **4.** Programamos o menu sobremesa a 130 °C durante 1 hora. **5.** Finalmente, colocamos o cabeçal de forno 5 minutos a 200 °C.



Tarta sacher



Sacher cake · Tarte sacher · Sachertorte · Sacher · Bolo sacher

🕒 1 h 30 min | 🍳👨🍳



ES

INGREDIENTES:

- 250 g de fondant
- 150 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 50 ml de coñac
- 50 g de azúcar
- 6 huevos
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de levadura
- Mermelada de albaricoque

Ingredientes para el baño:

- 175 g de fondant
- 200 ml de nata

ELABORACIÓN:

1. Separamos las claras de las yemas. Montamos las claras con los 50 g de azúcar para hacer un merengue. 2. Derretimos el fondant con la mantequilla y el coñac. 3. Una vez que esté derretido, añadimos las yemas una a una y el azúcar. 4. Seguidamente, incorporamos la harina junto con la levadura y el bicarbonato, mezclamos hasta integrarlo por completo. 5. Por último, unimos el merengue con la mezcla anterior, con cuidado de no bajar las claras, hasta que la masa quede homogénea. 6. Engrasamos la cubeta con mantequilla y vertemos la mezcla. 7. Programamos el menú postre a 130 °C durante 50 minutos, cerramos la tapa y abrimos la válvula. 8. Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno durante 5 minutos a 200 °C. 9. Cuando el bizcocho ya se haya enfriado, lo partimos por la mitad y lo rellenamos con la mermelada. A continuación, colocamos la tarta sobre una rejilla para verter el fondant derretido con la nata por encima.

EN

INGREDIENTS:

- 250 g fondant
- 150 g flour
- 150 g butter
- 150 g sugar
- 50 ml cognac
- 50 g sugar
- 6 eggs
- 1 baking soda teaspoon
- 1 yeast teaspoon
- Apricot jam

Ingredients:

- 175 g fondant
- 200 ml cream

PREPARATION:

1. Separate egg whites from egg yolks. Whip egg whites until stiff with 50 g of sugar to get meringue. 2. Melt fondant with butter and cognac. 3. Once it is melted, add egg yolks one by one and then sugar. 4. Then, add flour, yeast and baking soda. Mix well. 5. Finally, mix meringue with the previous mixture making sure egg whites remain stiff, until it all becomes an even mixture. 6. Grease the inner pot with butter and pour the mixture. 7. Set the dessert menu at 130 °C for 50 minutes, place the cover and close the valve. 8. Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 200 °C for 5 minutes. 9. Cut the sponge cake in half when it has cooled down and fill it with jam. Then, place the cake on a grid, pour melted fondant over it and the cover with cream.



FR

INGRÉDIENTS :

- 250 g de fondant
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 50 ml de cognac
- 50 g de sucre
- 6 œufs
- 1 cuillère de bicarbonate
- 1 cuillère de levure
- Confiture d'abricot

Ingrédients pour le glaçage :

- 175 g de fondant
- 200 ml de crème

ÉLABORATION :

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige avec les 50 g de sucre pour réaliser une meringue. 2. Faites fondre le fondant avec le beurre et le cognac. 3. Une fois fondu, ajoutez les jaunes un à un ainsi que le sucre. 4. Incorporez la farine avec la levure et le bicarbonate puis mélangez jusqu'à ce qu'elle soit complètement intégrée. 5. Enfin, unissez avec soin la meringue avec le mélange antérieur pour éviter que les blancs en neige ne retombent, jusqu'à obtenir une pâte homogène. 6. Engraissez la cuve avec du beurre puis versez le mélange dedans. 7. Programmez le menu Dessert à 130 °C pendant 50 minutes, fermez le couvercle et ouvrez la valve. 8. À la fin du menu, placez la tête de four pendant 5 minutes à 200 °C. 9. Lorsque la tarte est froide, coupez-la en deux et remplissez-la avec la confiture d'abricot. Placez ensuite la tarte sur une grille pour verser le fondant et la crème par-dessus.

DE

ZUTATEN:

- 250 g Fondant
- 150 g Mehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 50 ml Kognak
- 50 g Zucker
- 6 Eier
- 1 TL Bikarbonat
- 1 TL Backpulver
- Aprikose-Marmelade

Zutaten:

- 175 g Fondant
- 200 ml Sahne

ZUBEREITUNG:

1. Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß und 50 g Zucker fein schlagen, um Meringe zu erhalten. 2. Fondant mit Butter und Kognak schmelzen. 3. Eiweiß und Zucker geben. 4. Mehl, Hefe und Bikarbonat in den Innentopf geben und richtig vermengen. 5. Meringe mit Zubereitung vermengen. 6. Innentopf mit Butter einfetten und Mischung gießen. 7. Deckel schließen, der Ventil öffnen und das Dessert-Menu auf 130 °C während 50 Minuten programmieren. 8. Nach dem Menü Heißluftofen auf 200 °C während 5 Minuten einstellen. 9. Sobald die Torte abgekühlt wird, halbieren und mit Marmelade füllen. Dann Torte auf das Gitter legen und geschmolzenes Fondant und Sahne darauf gießen.

IT

INGREDIENTI:

- 250 g di cioccolato fondente
- 150 g di farina
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 50 ml di cognac
- 50 g di zucchero
- 6 uova
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di lievito
- Marmellata di albicocche

Ingredienti per la bagna:

- 175 g di cioccolato fondente
- 200 ml di panna

ELABORAZIONE:

1. Separiamo gli albumi dai tuorli. Montiamo gli albumi con 50 g di zucchero come per preparare una meringa. 2. Sciogliamo il cioccolato fondente con il burro e il cognac. 3. Una volta sciolto, aggiungiamo i tuorli uno ad uno e lo zucchero. 4. In seguito, aggiungiamo la farina assieme al lievito e al bicarbonato, mescoliamo fino a integrarlo completamente. 5. Infine, uniamo la meringa con il composto precedente, prestando attenzione a non smontare gli albumi, fino a l'impasto risulti omogeneo. 6. Imburriamo la vaschetta e versiamo il composto. 7. Programmiamo il menù dolce a 130 °C per 50 minuti, chiudiamo il coperchio e apriamo la valvola. 8. Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 5 minuti a 200 °C. 9. Una volta raffreddato il pan di Spagna, lo tagliamo a metà e spaliamo la marmellata. In seguito, collochiamo la torta sopra un'alzata per versare il fondente sciolto e la panna al di sopra.

PT

INGREDIENTES:

- 250 g de fondant
- 150 g de farinha
- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 50 ml de cognac
- 50 g de açúcar
- 6 ovos
- 1 colherada de bicarbonato de sódio
- 1 colherada de fermento
- Compota de alperce

Ingredientes para a calda:

- 175 g de fondant
- 200 ml de natas

PREPARAÇÃO:

1. Separamos as claras das gemas. Batemos as claras em castelo com o 50 g de açúcar para fazer merengue. 2. Derretemos o fondant com a manteiga e o cognac. 3. Uma vez que esteja derretido, adicionamos as gemas uma a uma e o açúcar. 4. A seguir, introduzimos a farinha junto com o fermento e o bicarbonato, misturamos até que esteja tudo integrado por completo. 5. Por último, unimos o merengue com a mistura anterior, com cuidado para não perderem volume, até que a massa fique homogênea. 6. Untamos a tigela com manteiga e vertemos a mistura. 7. Programamos o menu sobremesa a 130 °C durante 50 minutos, fechamos a tampa e abrimos a válvula. 8. Finalizado este menu, colocamos o cabeçal de forno durante 5 minutos a 200 °C. 9. Quando o bolo tiver arrefecido, abrimos pela metade e recheamos com a compota. A seguir, colocamos o bolo sobre uma grelha para verter o fondant derretido com as natas por cima.

❁ — Bizcocho de crema de queso y limón — ❁

Cream cheese and lemon sponge cake · Gâteau aux fromage à la crème et citron ·
Zitronenkuchen mit käsecreme · Torta con crema al formaggio e limone ·
Bolo de creme de queijo e limão

👤 10 | ⌚ 45 min | 👨‍🍳





ES

INGREDIENTES:

- 200 g de harina
- 200 g de azúcar
- 150 g de mantequilla
- 175 g de queso crema
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura
- ½ limón

ELABORACIÓN:

1. Batimos los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su volumen. **2.** Agregamos la mantequilla a temperatura ambiente, el queso, el jugo del medio limón y su ralladura y batimos hasta integrarlo. **3.** Incorporamos la harina y la levadura tamizadas y mezclamos hasta conseguir una masa homogénea. **4.** Vertemos la masa en la cubeta, previamente engrasada, y programamos el menú postre a 130 °C durante 35 minutos. **5.** Cuando finalice el menú, dejamos la cubeta sobre una rejilla para que se enfríe el bizcocho.

EN

INGREDIENTS:

- 200 g flour
- 200 g sugar
- 150 g butter
- 175 g cream cheese
- 4 eggs
- 1 packet of yeast
- ½ lemon

PREPARATION:

1. Beat eggs together with sugar until its volume is doubled. **2.** Add tempered butter, cheese, half a lemon's juice and its zest. Beat ingredients. **3.** Add flour, sifted yeast and mix well. **4.** Pour the dough into the previously-greased inner pot and set dessert menu at 130 °C for 35 minutes. **5.** Once the menu is finished, leave the inner pot on a grid until the cake cools down.

FR

INGRÉDIENTS :

- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 150 g de beurre
- 175 g de fromage à la crème
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- ½ citron

ÉLABORATION :

1. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. **2.** Ajoutez le beurre tempéré, le fromage, le jus et le zeste du citron et battez jusqu'à ce que tout soit intégré. **3.** Incorporez la farine et la levure tamisées puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. **4.** Versez la pâte dans la cuve que vous aurez engraissée au préalable puis programmez le menu dessert à 130 °C pendant 35 minutes. **5.** A la fin du menu, laissez la cuve sur une grille pour que le gâteau refroidisse.

DE

ZUTATEN:

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- 175 g Frischkäse
- 4 Eier
- 1 Backpulver
- ½ Zitrone

ZUBEREITUNG:

1. Eier und Zucker schlagen, bis das Volumen verdoppelt hat. **2.** Butter, Käse, Zitronensaft und Zitronenschale in den Topf geben und schlagen zum Vermengen. **3.** Durchgesiebttes Mehl und Hefe geben und vermengen bis man einen gleichmäßigen Teig erhält. **4.** Teig in den Innentopf im Voraus eingefettet geben, Dessert-Menü auf 130°C 35 min lang einstellen. **5.** Nach Ablauf der Zeit Innentopf auf dem Gitter lassen, damit der Kuchen abgekühlt wird.

IT

INGREDIENTI:

- 200 g di farina
- 200 g di zucchero
- 150 g di burro
- 175 g di formaggio fresco spalmabile
- 4 uova
- 1 bustina di lievito
- ½ limone

ELABORAZIONE:

1. Sbattiamo le uova assieme allo zucchero fino a duplicare il suo volume. **2.** Aggiungiamo il burro a temperatura ambiente, il formaggio, il succo di mezzo limone e la sua scorza e frulliamo fino ad amalgamarlo. **3.** Aggiungiamo la farina e il lievito setacciato e mescoliamo fino ad ottenere un impasto omogeneo. **4.** Versiamo l'impasto nella vaschetta, precedentemente imburrata, programiamo il menù dolce a 130 °C per 35 minuti. **5.** Terminato il menù, lasciamo la vaschetta sopra un ripiano per raffreddare la torta.

PT

INGREDIENTES:

- 200 g de farinha
- 200 g de açúcar
- 150 g de manteiga
- 175 g de queijo creme
- 4 ovos
- 1 pacote de fermento
- ½ limão

PREPARAÇÃO:

1. Batemos os ovos com o açúcar até duplicarem de volume. **2.** Adicionamos a manteiga amolecida, o queijo, o sumo de meio limão e a raspa de limão, batemos até estar tudo bem integrado. **3.** Introduzimos a farinha e o fermento peneirados e misturamos até conseguir uma massa homogénea. **4.** Vertemos a massa na tigela, previamente untada, programamos o menu sobremesa a 130 °C durante 35 minutos. **5.** Quando finalizar o menu, deixamos a tigela sobre a grelha para que o bolo arrefeça.

Arroz

Rice · Riz · Reis · Riso



Arroz caldoso de pollo, judías y coliflor / 230

Rice with chicken, beans and cauliflower in stock · Riz juteux aux poulet, haricots verts et chou-fleur · Spanisches Reisrezept mit Hähnchenbrühe, grüne Bohnen, Blumenkohl · Riso in brodo con pollo, fagiolini e cavolfiori · Arroz caldoso de frango, feijão e couve flor

Arroz blanco / 232

Plain rice · Riz blanc · Weißreis · Riso in bianco

Arroz al horno / 234

(typical spanish oven-baked rice) · Riz au four · Gebackener Reis · Arroz al horno (piatto tipico spagnolo) · Arroz ao forno

Arroz con leche / 236

Rice pudding · Riz au lait · Milchreis · Risolatte · Arroz doce

Arroz caldoso con marisco / 238

Seafood rice in broth · Riz juteux aux fruits de mer · Arroz caldoso mit meerfrüchte · Riso in brodo con pesce · Arroz caldoso com marisco

— 🌿 — **Arroz caldoso de pollo, judías y coliflor** — 🌿 —

Rice with chicken, beans and cauliflower in stock · Riz juteux aux poulet, haricots verts et chou-fleur
· Spanisches Reisrezept mit Hähnchenbrühe, grüne Bohnen, Blumenkohl ·
Riso in brodo con pollo, fagiolini e cavolfiori · Arroz caldoso de frango, feijão e couve flor

👤 4 | ⌚ 30 min | 👤 👤





ES

INGREDIENTES:

- 300 g de arroz
- 350 g de pollo
- 230 g de coliflor
- 100 g de judías
- 100 g de tomate rallado
- 25 ml de aceite de oliva
- 1,2 l de agua
- 1 pastilla de caldo de pollo
- Colorante
- Pimentón
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el aceite en la cubeta y programamos el menú sofreír durante 12 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura añadimos la carne salada, removemos para dorar por todos los lados. **3.** Cuando falten 3 minutos, agregamos las judías, la coliflor y el tomate rallado. **4.** Incorporamos el arroz, el colorante, el pimentón, la pastilla y una pizca de sal y removemos bien. **5.** Vertemos el agua y programamos el menú arroz a 130 °C durante 7 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **6.** Despresurizamos para poder abrir la tapa, dejamos reposar un par de minutos y servimos.

EN

INGREDIENTS:

- 300 g rice
- 350 g chicken
- 230 g cauliflower
- 100 g beans
- 100 g grated tomato
- 25 ml olive oil
- 1,2 l water
- 1 chicken stock cube
- Food colouring
- Paprika
- Salt

PREPARATION:

1. Pour oil into the inner pot and set stir-fry menu for 12 minutes. **2.** When temperature is ready, add salted meat and stir it until brown. **3.** 3 minutes before the end, add beans, cauliflower and grated tomato. **4.** Add rice, food colouring, paprika, stock cube and a pinch of salt. Stir. **5.** Pour water and set rice menu at 130 °C for 7 minutes. Close the cover and the valve. **6.** Release pressure inside the cooker, open it and allow it to sit for a few minutes before serving.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de riz
- 350 g de poulet
- 230 g de chou-fleur
- 100 g d'haricots verts
- 100 g de tomate râpée
- 25 ml d'huile d'olive
- 1,2 l d'eau
- 1 cube de bouillon de poulet
- Colorant
- Paprika
- Sel

ÉLABORATION :

1. Versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Faire revenir pendant 12 minutes. **2.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez le poulet salé et remuez pour faire dorer des deux côtés. **3.** À 3 minutes de la fin, ajoutez les haricots verts, le chou-fleur et la tomate râpée. **4.** Incorporez le riz, le colorant, le paprika, le bouillon de poulet et une pincée de sel puis remuez bien. **5.** Versez l'eau et programmez le menu Riz à 130 °C pendant 7 minutes puis fermez le couvercle et la valve. **6.** Dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

DE

ZUTATEN:

- 300 g Reis
- 350 g Hähnchen
- 230 g Blumenkohl
- 100 g Schnittbohnen
- 100 g passierte Tomaten
- 25 ml Olivenöl
- 1,2 l Wasser
- 1 Geflügelbrühe Tablette
- Lebensmittelfarbe
- Paprika
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 12 Minuten lang einstellen. **2.** Sobald das Öl die Temperatur erreicht salziges Fleisch geben und rühren, um es beidseitig anbraten lassen. **3.** 3 Minuten vor Ende des Kochvorgangs grüne Bohnen, Blumenkohl und geriebene Tomate geben. **4.** Reis, Farbmittel, Paprika, Tablette und eine Prise Salz geben und gut rühren. **5.** Wasser gießen und Reis-Funktion 7 Minuten auf 130°C einstellen, Deckel und Ventil schließen. **6.** Gerät entlüften, um den Deckel zu öffnen, einige Minuten ruhen lassen und servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di riso
- 350 g di pollo
- 230 di cavolfiore
- 100 g di fagiolini
- 100 g di pomodoro grattugiato
- 25 ml d'olio d'oliva
- 1,2 l d'acqua
- 1 dado di brodo di pollo
- Colorante
- Peperoncino dolce
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menù soffriggere per 12 minuti. **2.** Una volta raggiunta la temperatura, aggiungiamo la carne salata, giriamo per dorare tutti i lati. **3.** Quando mancano 3 minuti, aggiungiamo i fagiolini, il cavolfiore e il pomodoro grattugiato. **4.** Aggiungiamo il riso, il colorante, il peperoncino dolce, il dado, un pizzico di sale e giriamo bene. **5.** Versiamo l'acqua e programiamo il menù riso a 130 °C per 7 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **6.** Depressurizziamo per poter aprire il coperchio, lasciamo riposare per un paio di minuti e serviamo.

PT

INGREDIENTES:

- 300 g de arroz
- 350 g de frango
- 230 g de couve-flor
- 100 g de feijão verde
- 100 g de tomate ralado
- 25 ml de azeite
- 1,2 l de água
- 1 cubos de caldo de galinha
- Corante
- Pimentão doce
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu refogar durante 12 minutos. **2.** Quando alcance a temperatura adicionamos a carne salgada, revolvemos para dourar por todos os lados. **3.** Quando faltem 3 minutos, pomos o feijão, a couve flor e o tomate ralado. **4.** Introduzimos o arroz, o colorante, o pimentão, o cubo de caldo e uma pitada de sal e revolvemos bem. **5.** Vertemos a água e programamos o menu arroz 130 °C durante 7 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **6.** Despresurizamos para poder abrir a tampa e deixamos reposar uns minutos antes de servir.





Arroz blanco



Plain rice · Riz blanc · Weißreis · Riso in bianco

2-4 | 10 min |

ES INGREDIENTES:

- 200 g de arroz
- 400 ml de agua
- 1 hoja de laurel
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, programamos el menú arroz durante 5 minutos, cerramos la tapa y la válvula.
2. Despresurizamos para poder abrir la tapa, retiramos el arroz y servimos o acompañamos como deseemos.

EN INGREDIENTS:

- 200 g rice
- 400 ml water
- 1 bay leaf
- Salt

PREPARATION:

1. Introduce the rest of the ingredients in the inner pot, set the rice menu for 5 minutes and close the lid and valve.
2. Release pressure before opening the cooker and serve rice as a main or side dish.

FR INGRÉDIENTS :

- 200 g de riz
- 400 ml d'eau
- 1 feuille de laurier
- Sel

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans la cuve, programmez le menu Riz pendant 5 minutes puis fermez le couvercle et la valve.
2. Dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle, retirez le riz et servez.

DE ZUTATEN:

- 200 g Reis
- 400 ml Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in den Topf geben, Reis-Funktion 5 Minuten einstellen und Deckel und Ventil einstellen.
2. Schnellkochtopf entlüften, um den Deckel öffnen zu können, Reis herausnehmen und nach Belieben servieren.

IT INGREDIENTI:

- 200 g di riso
- 400 ml di acqua
- 1 foglia di alloro
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella vaschetta, programiamo il menù riso per 5 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola.
2. Depressurizziamo per poter aprire il coperchio, ritiriamo il riso e serviamo o accompagniamo con ciò che si desidera.

PT INGREDIENTES:

- 200 g de arroz
- 800 ml de água
- 1 folha de louro
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na tigela, programamos o menu arroz durante 5 minutos e fechamos a tampa e a válvula.
2. Despressurizamos para poder abrir a tampa, retiramos o arroz e servimos ou acompanhamos como desejamos.



Arroz al horno



Arroz al horno (typical spanish oven-baked rice) · Riz au four · Gebackener Reis ·
Arroz al horno (piatto tipico spagnolo) · Arroz ao forno

👤 6 | ⌚ 30 min | 👨🍳 👩🍳

ES INGREDIENTES:

- 300 g de arroz
- 250 g de costilla
- 100 g de panceta
- 100 g de garbanzos
- 100 g de patata
- 500 ml de caldo de cocido
- 15 ml de aceite de oliva
- 4 morcillas
- 8 tomates cherry
- 1 cabeza de ajos
- pimentón
- colorante
- sal

ELABORACIÓN:

1. Echamos el aceite en la cubeta y programamos el menú plancha 10 minutos a 160 °C. **2.** Cuando alcance la temperatura añadimos la costilla y la panceta salada. **3.** Pasados 7 minutos, añadimos la patata, los garbanzos, los ajos y la morcilla. **4.** A continuación, añadimos el arroz, el pimentón y el colorante y removemos bien para que se mezclen los sabores. **5.** Vertemos el caldo, colocamos los tomates y programamos el menú arroz 5 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **6.** Cuando finalice el menú, despresurizamos y colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 250 °C.



EN

INGREDIENTS:

- 300 g rice
- 250 g ribs
- 100 g bacon
- 100 g chickpeas
- 100 g potatoes
- 500 ml meat and vegetables stock
- 15 ml olive oil
- 4 black sausages
- 8 cherry tomatoes
- 1 garlic bulb
- paprika
- food colouring
- salt

PREPARATION:

1. Pour oil into the inner pot and set griddle menu at 160 °C for 10 minutes. 2. When temperature is reached, introduce ribs and salted bacon. 3. After 7 minutes, add potato, chickpeas, garlics and black sausage. 4. Then, add rice, paprika and food colouring and stir. 5. Pour stock, place cherry tomatoes over the top and set rice menu for 5 minutes. Close the cover and the valve. 6. Once the menu has finished, release pressure and place the oven lid in its position. Set 250 °C for 10 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de riz
- 250 g de côtelettes
- 100 g de lard
- 100 g de pois chiches
- 100 g de pommes de terre
- 500 ml de bouillon pot-au-feu
- 15 ml d'huile d'olive
- 4 boudins noirs
- 8 tomates cherry
- 1 tête d'ail
- paprika
- colorant
- sel

ÉLABORATION :

1. Versez l'huile dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 10 minutes à 160 °C. 2. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les côtelettes et le lard salés. 3. Après 7 minutes, ajoutez les pommes de terre, les pois chiche, l'ail et les boudins noirs. 4. Ensuite, ajoutez le riz, le paprika et le colorant puis remuez bien pour que les saveurs se mélangent. 5. Versez le bouillon et ajoutez les tomates. Programmez le menu Riz pendant 5 minutes puis fermez le couvercle et la valve. 6. À la fin du menu, dépressurisez et placez la tête de four pendant 10 minutes à 250 °C.

DE

ZUTATEN:

- 300g Reis
- 250 g Rippchen
- 100 g Speck
- 100 g Kichererbse
- 100 g Kartoffel
- 500 ml Eintopfbrühe
- 15 ml Olivenöl
- 4 Blutwürste
- 8 Kirchentomaten
- 1 Knoblauchknolle
- Paprika
- Farbmittel
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 10 Minuten lang bei 160 °C einstellen. 2. Sobald der Kochtopf die Temperatur erreicht, Rippchen und salziges Speck geben. 3. Nach 7 Minuten Kartoffel, Kichererbsen, Knoblauch und Blutwurst geben. 4. Dann Reis, Paprika, Farbmittel geben und rühren zum Vermengen. 5. Brühe gießen, Tomaten geben und Reis-Funktion 5 Minuten einstellen, Deckel und Ventil schließen. 6. Nach dem Kochvorgang Gerät entlüften und Heißluftofen bei 250 °C während 10 Minuten stellen.

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di riso
- 250 g di costine
- 100 g di pancetta
- 100 g di ceci
- 100 g di patate
- 500 ml di brodo di brodo
- 15 ml di olio d'oliva
- 4 sanguinacci
- 8 pomodorini
- 1 testa d'aglio,
- peperoncino dolce
- colorante
- sale

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu piastra per 10 minuti a 160 °C. 2. Una volta raggiunta la temperatura, aggiungiamo le costine e la pancetta salata. 3. Trascorsi 7 minuti, aggiungiamo le patate, i ceci, gli spicchi d'aglio e i sanguinacci. 4. In seguito, aggiungiamo il riso, il peperoncino dolce e il colorante, giriamo bene per mescolare i vari sapori. 5. Versiamo il brodo, aggiungiamo i pomodorini e programiamo il menù riso per 5 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. 6. Terminato il menù, depressurizziamo e collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 250 °C.

PT

INGREDIENTES:

- 300 g de arroz
- 250 g de entrecosto
- 100 g de bacon
- 100 g de grão
- 100 g de batata
- 500 ml de caldo de cozido
- 15 ml de azeite
- 4 morcelas
- 8 tomates cherry
- 1 cabeça de alho
- Pimentão
- Colorante
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu prancha durante 10 min a 160 °C. 2. Quando alcançar a temperatura, pomos as costeletas e o toucinho salgado. 3. Passados 7 minutos, adicionamos as batatas, o grão, o alho e a morcela. 4. A seguir, adicionamos o arroz, o pimentão e o colorante e revolvemos bem para que se misturem os sabores. 5. Vertemos o caldo, colocamos o tomate e programamos o menu arroz 5 minutos, fechamos a tampa e a válvula. 6. Finalizado este menu, despressurizamos e colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 250 °C.





Arroz con leche



Rice pudding · Riz au lait · Milchreis · Risolatte · Arroz doce

4 | 15 min |

ES

INGREDIENTES:

- 175 g de arroz
- 125 g de leche condensada
- 850 ml de leche
- 1 palito de canela
- La piel de medio limón
- 2 cardamomos

ELABORACIÓN:

1. Introducimos en la cubeta el arroz, la leche y los elementos aromatizantes (canela, limón y cardamomo) y programamos el menú arroz 12 minutos. **2.** Finalizado el menú, esperamos 3 minutos para despresurizar para que no se salga la leche por la válvula. **3.** Añadimos la leche condensada, removemos bien y dejamos que se enfríe un poco para poder guardarlo en la nevera.

EN

INGREDIENTS:

- 175 g rice
- 125 g of condensed milk
- 850 ml milk
- 1 cinammon stick
- 1 lemon zest
- 2 cardamoms

PREPARATION:

1. Introduce rice, milk, cinammon, lemon and cardamom in the inner pot. Set rice menu for 12 minutes. **2.** Then, wait 3 minutes before releasing pressure to prevent milk from coming out the valve. **3.** Add condensed milk, stir and allow it to cool down before storing it in the fridge.

FR

INGRÉDIENTS :

- 175 g de riz
- 125 g de lait condensé
- 850 ml de lait
- 1 bâton de cannelle
- Zeste d'un demi citron
- 2 cardamomes

ÉLABORATION :

1. Introduisez le riz, le lait et les ingrédients aromatisants (cannelle, citron et cardamomes) puis programmez le menu Riz pendant 12 minutes. **2.** À la fin du menu, attendez 3 minutes avant de dépressuriser pour que le lait ne s'échappe pas par la valve. **3.** Ajoutez le lait condensé, remuez bien et laissez refroidir un peu pour pouvoir le conserver dans le réfrigérateur.

DE

ZUTATEN:

- 175 g Reis
- 125 g Kondensmilch
- 850 ml Milch
- 1 Zimtstange
- 1/2 Zitronenschale
- 2 Kardamomen

ZUBEREITUNG:

1. Reis, Milch, Zimt, Zitronen und Kardamome in den Innentopf geben und Reis-Funktion 12 Minuten einstellen. **2.** Nach dem Kochvorgang, 3 Minuten warten, Kochtopf entlüften, damit die Milch nicht aus Ventil austritt. **3.** Kondensmilch geben, gut vermengen und abkühlen lassen, bevor es im Kühlschrank abgekühlt wird.

IT

INGREDIENTI:

- 175 g di riso
- 125 g di latte condensato
- 850 ml di latte
- 1 bastoncino di cannella
- La scorza di mezzo limone
- 2 cardamomo

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo nella vaschetta il riso, il latte e gli aromi (cannella, limone e cardamomo), programmiamo il menù riso per 12 minuti. **2.** Terminato il menù, attendiamo 3 minuti per depressurizzare per non fare uscire il latte dalla valvola. **3.** Aggiungiamo il latte condensato, giriamo bene e lasciamo raffreddare un po' per poterlo conservare in frigorifero.

PT

INGREDIENTES:

- 175 g de arroz
- 125 g de leite condensado
- 850 ml de leite
- 1 pau de canela
- Casca de meio limão
- 2 cardamomos

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos na tigela o arroz, o leite e os elementos aromatizantes (canela, limão e cardamomo) e programamos o menu arroz 12 minutos. **2.** Finalizado o menu, esperamos 3 minutos para despresurizar para que não saia o leite pela válvula. **3.** Adicionamos o leite condensado, revolvemos bem e deixamos que arrefeça um bocadinho para poder guardar no frigorífico.

Arroz caldoso con marisco

Seafood rice in broth · Riz juteux aux fruits de mer · Arroz caldoso mit Meerfrüchte ·
Riso in brodo con pesce · Arroz caldoso com marisco

2 | 30 min |



INGREDIENTES:

- 300 g de arroz
- 250 g de sepia
- 300 g de mejillones
- 100 g de tomate
- 50 g de cebolla
- 50 g de pimienta verde
- 1,2 l de caldo de pescado
- 15 ml de aceite de oliva
- 8 gambas
- 4 cigalas
- 1 ajo
- Pimentón
- Colorante
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos las mejillones en la cubeta y programamos el menú turbo durante 3 minutos, cerramos la tapa y la válvula. Reservamos. **2.** Vertemos el aceite en la cubeta limpia, programamos el menú sofreír a 180 °C durante 10 minutos, cuando alcance la temperatura añadimos las gambas y las cigalas y una pizca de sal, sofreímos por cada lado 2 minutos. Reservamos. **3.** Agregamos la sepia y marcamos 2 minutos. **4.** Echamos la cebolla, el ajo y el pimiento picado junto con el tomate para hacer el sofrito. Finalizado el menú, incorporamos el arroz con el pimentón y el colorante y removemos bien. Añadimos las gambas, las cigalas, la sepia y el caldo y programamos el menú arroz a 130 °C durante 7 minutos. **5.** Despresurizamos para poder abrir la tapa, agregamos las mejillones con su caldo y dejamos reposar 5 minutos antes de servir.



EN

INGREDIENTS:

- 300 g rice
- 250 g cuttlefish
- 300 g mussels
- 100 g tomatoes
- 50 g onion
- 50 g green pepper
- 1.2l fish broth
- 15 ml olive oil
- 8 shrimps
- 4 norway lobsters
- 1 garlic
- Paprika
- Food colouring
- Salt

PREPARATION:

1. Introduce mussels in the inner pot, close the lid and valve and set turbo menu for 3 minutes. Leave them aside. **2.** Pour oil into the clean inner pot, set stir-fry menu at 180 °C for 10 minutes, and when temperature is ready, introduce shrimps and lobsters. Sprinkle salt and stir-fry 2 minutes on each side. Leave them aside. **3.** Introduce cuttlefish and cook it 2 minutes on each side. **4.** Introduce minced onion, garlic, pepper and tomato. Stir-fry. Then, add rice with paprika and food colouring. Mix well. Introduce shrimps, lobsters, cuttlefish and broth, and set rice menu at 130 °C for 7 minutes. **5.** Release pressure before opening the cooker, introduce mussels with its own sauce and allow it to sit for 5 minutes before serving it.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de riz
- 250 g de seiche
- 300 g de moules
- 100 g de tomates
- 50 g d'oignons
- 50 g de poivrons verts
- 1,2 l de bouillon de poisson
- 15 ml d'huile d'olive
- 8 gambas
- 4 langoustines
- 1 ail
- Paprika
- Colorant
- Sel

ÉLABORATION :

1. Introduisez les moules dans la cuve, programmez le menu Turbo pendant 3 minutes et fermez le couvercle et la valve. Réservez. **2.** Versez l'huile dans la cuve propre, programmez le menu Faire revenir à 180 °C pendant 10 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les gambas et les langoustines puis une pincée de sel. Faites revenir 2 minutes de chaque côté. Réservez. **3.** Ajoutez la seiche et marquez-la 2 minutes. **4.** Mettez les oignons, l'ail, les poivrons et les tomates pour faire revenir le tout. À la fin du menu, incorporez le riz avec le paprika et le colorant puis remuez bien. Ajoutez les gambas, les langoustines, la seiche et le bouillon puis programmez le menu Riz à 130 °C pendant 7 minutes. **5.** Dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle. Ajoutez les moules avec leur bouillon puis laissez reposer 5 minutes avant de servir.

DE

ZUTATEN:

- 300 g Reis
- 250 g Sepia
- 300 g Miesmuscheln
- 100 g Tomate
- 50 g Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 1,2 l Fischbrühe
- 15 ml Olivenöl
- 8 Garnelen
- 4 Kreisergranat
- 1 Knoblauch
- Paprika
- Lebensmittelfarbe
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Miesmuscheln in den Topf geben, Turbo-Funktion 3 Minuten einstellen und Deckel und Ventil schließen. Beiseitestellen. **2.** Öl in den sauberen Innentopf gießen, Anbraten-Funktion auf 180 °C 10 Minuten lang einstellen. Sobald der Kochtopf die Temperatur erreicht, Garnelen Kaisergranate und eine Prise Salz geben, beidseitig während 2 Minuten leicht anbraten lassen. Beiseitestellen. **3.** Sepia geben und 2 Minuten lang leicht anbraten. **4.** Zwiebel, Knoblauch, gehackte Paprika und Tomaten geben, um das Soffritto zu zubereiten. Nach dem Kochvorgang Reis, Paprika und Farbmittel geben und richtig rühren. Garnelen, Kaisergranate, Sepia, Brühe geben und Reis-Funktion auf 130 °C während 7 Minuten einstellen. **5.** Kochtopf entlüften, um den Deckel öffnen zu können, Miesmuschel mit der Brühe geben und 5 Minuten lang ruhen lassen vor Servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di riso
- 250 g di seppia
- 300 g di cozze
- 100 g di pomodori
- 50 g di cipolle
- 50 g peperone verde
- 1,2 l di brodo di pesce
- 15 ml di olio di oliva
- 8 gamberi
- 4 scampi
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino dolce
- Colorante
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo le cozze nella vaschetta e programiamo il menù turbo per 3 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. Conserviamo. **2.** Versiamo l'olio nella vaschetta pulita, programiamo il menù soffriggere a 180 °C per 10 minuti, quando raggiunge la temperatura aggiungiamo i gamberi e gli scampi e un pizzico di sale, soffriggiamo su ogni lato per 2 minuti. Conserviamo. **3.** Aggiungiamo la seppia e la passiamo per 2 minuti. **4.** Aggiungiamo la cipolla, lo spicchio d'aglio e il peperone tritato assieme al pomodoro per preparare il soffritto. Terminato il menù, aggiungiamo il riso con il peperone, il colorante e giriamo bene. Aggiungiamo i gamberi, gli scampi, la seppia, il brodo e programiamo il menù riso a 130 °C per 7 minuti. **5.** Depressurizziamo per poter aprire il coperchio, aggiungiamo le cozze con il suo brodo e lasciamo riposare per 5 minuti prima di servire.

PT

INGREDIENTES:

- 300 g de arroz
- 250 g de choco
- 300 g de mexilhões
- 100 g de tomate
- 50 g de cebola
- 50 g de pimento verde
- 1,2 l de caldo de peixe
- 15 ml de azeite de oliva
- 8 gambas
- 4 cigalas
- 1 alho
- Pimentão doce
- Corante
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos os mexilhões na tigela e programamos o menu turbo durante 3 minutos e fechamos a tampa e a válvula. Reservamos. **2.** Pomos o azeite na tigela limpa, programamos o menu refogar a 180 °C durante 10 minutos, quando alcance a temperatura desejada adicionamos as gambas e as cigalas e uma pitada de sal, refogamos de cada lado 2 min Reservamos. **3.** Adicionamos o choco e marcamos por 2 minutos. **4.** Pomos a cebola, o alho e o pimento picado junto com o tomate para fazer o refogado. Finalizado o menu, refogamos o arroz com o pimentão e o colorante e revolvemos bem. Adicionamos as gambas, as cigalas, o choco e programamos o menu arroz a 130 °C durante 7 minutos. **5.** Despressurizamos para poder abrir a tampa, adicionamos os mexilhões com o seu caldo e deixamos repousar 5 minutos antes de servir.

Pasta

Pâtes · Nudeln · Massa



Pasta con crema de queso / 242

Pasta with cream cheese · Pâtes au fromage à la crème ·
Nudeln mit Käsecreme · Pasta ai formaggi · Massa com creme de queijo

Pasta al pesto / 244

Pasta with pesto sauce · Pâtes au pesto · Nudeln mit Pesto ·
Pasta al pesto · Massa com pesto

Macarrones con chistorra / 246

Macaroni with chistorra · Pâtes à la txistorra (charcuterie espagnole) · Makkaroni mit Chistorra ·
Tortiglioni con chistorra (salame tipico spagnolo) · Macarrão com chistorra

Fideuá / 248

(typical spanish recipe) · (plat typique espagnol) · (piatto tipico spagnolo) · (prato típico espanhol)

Pasta a la carbonara / 250

Pasta with carbonara sauce · Pâtes à la carbonara · Pasta alla carbonara ·
Pasta alla carbonara · Massa à carbonara

— Pasta con crema de queso —

Pasta with cream cheese · Pâtes au fromage à la crème ·
Nudeln mit Käsecreme · Pasta ai formaggi · Massa com creme de queijo

👤 2 | ⌚ 15 min | 🍴



ES

INGREDIENTES:

- 300 g de pasta tortiglioni
- 80 g de queso crema
- 60 g de parmesano
- 40 g de cheddar
- 200 ml de leche
- 40 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 600 ml de agua
- Nuez moscada
- Pimienta
- Orégano
- Tomillo
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la mantequilla en la cubeta y programamos el menú plancha a 110 °C durante 5 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura agregamos la harina y removemos para tostarla. **3.** Pasados dos minutos vertemos la leche y removemos con unas varillas para que no queden grumos. **4.** En el último minuto añadimos los quesos, la nuez moscada, el tomillo, el orégano y salpimentamos. **5.** Incorporamos la pasta, el agua, mezclamos y programamos el menú pasta 7 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **6.** Finalizado el menú, despresurizamos y removemos. Dejamos reposar 1 minuto y servimos.



EN

INGREDIENTS:

- 300 g tortiglioni pasta
- 80 g cream cheese
- 60 g parmesan cheese
- 40 g of cheddar
- 200 ml milk
- 40 g butter
- 40 g flour
- 600 ml water
- Nutmeg
- Pepper
- Oregano
- Thyme
- Salt

PREPARATION:

1. Introduce butter in the inner pot and set griddle menu at 110 °C for 5 minutes. **2.** When temperature is ready, add flour and stir it until toasted. **3.** After 2 minutes, pour milk and beat with a whisk to remove lumps. **4.** The last minute, add cheese, nutmeg, thyme, oregano, salt and pepper. **5.** Introduce pasta, water and mix well. Set pasta menu for 7 minutes, close the cover and the valve. **6.** Once the menu is over, release pressure and let it sit. Allow it to sit for 1 minute and serve.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de pâtes tortiglioni
- 80 g de fromage à la crème
- 60 g de parmesan
- 40 g de cheddar
- 200 ml de lait
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 600 ml d'eau
- Noix de muscade
- Poivre
- Oregano
- Thym
- Sel

ÉLABORATION :

1. Introduisez le beurre dans la cuve puis programmez le menu Plancha à 110 °C pendant 5 minutes. **2.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez la farine et remuez pour la toaster. **3.** Après 2 minutes, versez le lait et remuez avec un fouet pour éliminer les grumeaux. **4.** Lors de la dernière minute, ajoutez les fromages, la noix de muscade, le thym et l'origan puis salez et poivrez. **5.** Incorporez les pâtes et l'eau puis mélangez. Programmez le menu Pâtes pendant 7 minutes. Fermez le couvercle et la valve. **6.** À la fin du menu, dépressurisez et remuez. Laissez reposer 1 minute avant de servir.

DE

ZUTATEN:

- 300 g Tortiglioni Nudeln
- 80 g Käsecreme
- 60 g Parmesan
- 40 g Cheddar
- 200 ml Milch
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 600 ml Wasser
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Oregano
- Thymian
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Innentopf geben und Pfanne-Funktion auf 100 °C 5 Minuten lang einstellen. **2.** Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat, Mehl zum Toasten geben und rühren. **3.** Nach 2 Minuten Milch geben und mit Schneebesen rühren, um Klumpen zu vermeiden. **4.** In der letzten Minuten Käsen, Muskatnuss, Thymian, Oregano geben und mit Salz und Pfeffer würzen. **5.** Nudeln und Wasser geben und vermengen, Nudeln-Funktion 7 Minuten lang einstellen, Ventil und Deckel schließen. **6.** Nach dem Kochvorgang, entlüften und vermengen. 1 Minute lang ruhen lassen und servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di tortiglioni
- 80 g di formaggio fresco spalmabile
- 60 g di parmigiano
- 40 g di cheddar
- 200 ml di latte
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 600 ml d'acqua
- Noce moscata
- Pepe
- Oregano
- Timo
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo il burro nella vaschetta e programiamo il menù piastra a 110 °C per 5 minuti. **2.** Una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo la farina e mescoliamo per tostarla. **3.** Trascorsi due minuti versiamo il latte e giriamo con le fruste per non lasciare grumi. **4.** All'ultimo minuto aggiungiamo i formaggi, la noce moscata, il timo, l'origano, saliamo e pepiamo. **5.** Aggiungiamo la pasta, l'acqua, mescoliamo e programiamo il menù pasta per 7 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **6.** Terminato il menù, depressurizziamo e giriamo. Lasciamo riposare per 1 minuto e serviamo.

PT

INGREDIENTES:

- 300 g de massa tortiglioni
- 80 g de queijo creme
- 60 g de parmesão
- 40 g de cheddar
- 200 ml de leite
- 40 g de manteiga
- 40 g de farinha
- 600 ml de água
- Noz moscada
- Pimenta
- Orégãos
- Tomilho
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos a manteiga na tigela e programamos o menu plancha a 110 °C durante 5 minutos. **2.** Quando alcance a temperatura adicionamos a farinha para a tostar e revolvemos. **3.** Passados os primeiros minutos, vertemos o leite e revolvemos com umas varas para não criar grumos. **4.** No último minuto, adicionamos os queijos, a noz moscada, o tomilho, os orégãos, sal e pimenta. **5.** Introduzimos a massa, a água, misturamos e programamos o menu massa 7 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **6.** Ao finalizar o menu, depressurizamos e revolvemos. Deixamos repousar 1 minutos e servimos.



Pasta al pesto



Pasta with pesto sauce · Pâtes au pesto · Nudeln mit Pesto ·
Pasta al pesto · Massa com pesto

👤 2 | ⌚ 15 min | 🍳

ES INGREDIENTES:

- 200 g de pasta fettuccine
- 80 g de pesto
- 20 g de piñones
- 50 ml de leche
- 350 ml de agua
- 2 ajos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Vertemos un chorrito de aceite en la cubeta y programamos el menú plancha a 130 °C durante 3 minutos. 2. Cuando alcance la temperatura añadimos los ajos laminados. 3. Finalizado el menú, añadimos los piñones y los tostamos con el calor residual. 4. Agregamos el resto de los ingredientes, removemos bien y programamos el menú pasta durante 7 minutos, cerramos la tapa y la válvula. 5. Finalizado el menú, despresurizamos y removemos. Dejamos reposar la pasta 1 minuto y servimos.

**EN****INGREDIENTS:**

- 200 g fettuccine pasta
- 80 g pesto
- 20 g pine nuts
- 50 ml milk
- 350 ml water
- 2 garlic cloves
- Olive oil
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Pour oil into the inner pot and set griddle menu and 130 °C for 3 minutes. 2. When temperature is reached, add garlic slices. 3. When the menu ends, add pine nuts and toast them with waste heat. 4. Add the rest of the ingredients and mix well. Close the lid and valve, and set pasta menu for 7 minutes. 5. Once the menu is over, release pressure and let it sit. Allow pasta to sit for 1 minute and serve.

FR**INGRÉDIENTS :**

- 200 g de pâtes fettuccine
- 80 g de pesto
- 20 g de pignons
- 50 ml de lait
- 350 ml d'eau
- 2 ails
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Versez un filet d'huile dans la cuve puis programmez le menu plancha à 130 °C pendant 3 minutes. 2. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les ails laminés. 3. A la fin du menu, ajoutez les pignons et faites-les toaster avec la chaleur résiduelle. 4. Ajoutez le reste des ingrédients, remuez bien puis programmez le menu pâtes pendant 7 minutes, fermez le couvercle et la valve. 5. A la fin du menu, dépressurisez et remuez. Laissez reposer 1 minute avant de servir.

DE**ZUTATEN:**

- 200 g Fettuccine Nudeln
- 80 g Basilikum
- 20 g Pinienkerne
- 50 ml Milch
- 350 ml Wasser
- 2 Knoblauch
- Olivenöl
- Sal
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Einen Schuss Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 3 Minuten lang bei 130 °C einstellen. 2. Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, laminierte Knoblauch geben. 3. Nach dem Kochvorgang Pinienkerne geben und mit Restwärme toasten. 4. Zutaten geben, Deckel und Ventil schließen und Turbo-Funktion während 30 Minuten einstellen. 5. Nach dem Kochvorgang entlüften und vermengen. Nudeln 1 Minuten lang ruhen lassen und servieren.

IT**INGREDIENTI:**

- 200 g di fettuccine
- 80 g di pesto
- 20 g di pinoli
- 50 ml di latte
- 350 ml di acqua
- 2 spicchi d'aglio
- Olio d'oliva
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Versiamo un filo d'olio nella vaschetta e programiamo il menu piastra a 130 °C per 3 minuti. 2. Una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo gli spicchi d'aglio. 3. Terminato il menù, aggiungere i pinoli e li tostiamo con il calore residuale. 4. Aggiungiamo il resto degli ingredienti, giriamo bene e programiamo il menù pasta per 7 secondi, chiudiamo il coperchio e la valvola. 5. Terminato il menù, depressurizziamo e giriamo. Lasciamo riposare la pasta per 1 minuto e serviamo.

PT**INGREDIENTES:**

- 200 g de massa fettuccine
- 80 g de pesto
- 20 g de pinhões
- 50 ml de leite
- 350 ml de água
- 2 alhos
- Azeite
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos um fio de azeite na tigela e programamos o menu prancha a 130 °C durante 3 minutos. 2. Ao alcançar a temperatura adicionamos o alho laminado. 3. Finalizando o menu, adicionamos os pinhões e tostamos com o calor. 4. Adicionamos o resto dos ingredientes, revolvemos bem e programamos o menu massa durante 7 minutos, fechamos a tampa e a válvula. 5. Ao finalizar o menu, depressurizamos e revolvemos. Deixamos repousar 1 minutos e servimos



❧ Macarrones con chistorra ❧

Macaroni with chistorra · Pâtes à la txistorra (charcuterie espagnole) · Makkaroni mit Chistorra · Tortiglioni con chistorra (salame tipico spagnolo) · Macarrão com chistorra

👤 2 | 🕒 15 min | 🍳

ES **INGREDIENTES:**

- 200 g de macarrones
- 150 g de chistorra
- 100 g de tomate frito casero
- 75 g de cebolla
- 15 ml de aceite de oliva
- 400 ml de agua o caldo
- 1 ajo
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Parmesano

ELABORACIÓN:

1. Vertemos un chorrito de aceite en la cubeta y programamos el menú plancha a 130 °C durante 3 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura añadimos los ajos laminados. **3.** Finalizado el menú, añadimos los piñones y los tostamos con el calor residual. **4.** Agregamos el resto de los ingredientes, removemos bien y programamos el menú pasta durante 7 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **5.** Finalizado el menú, despresurizamos y removemos. Dejamos reposar la pasta 1 minuto y servimos.



EN

INGREDIENTS:

- 200 g macaroni
- 150 g chistorra
- 100 g of fried tomato purée
- 75 g onion
- 15 ml olive oil
- 400 ml water or stock
- 1 garlic
- 1 bay leaf
- Salt
- Pepper
- Oregano
- Parmesan cheese

PREPARATION:

1. Mince garlic, onion and slice chistorra. **2.** Pour oil into the inner pot, set stir-fry menu for 5 minutes and when temperature is ready, add the other ingredients with a pinch of salt. **3.** Then, add the rest of the ingredients and mix well. Set pasta menu for 6 minutes, close the lid and valve. **4.** When the menu is finished, release pressure in the cooker, open it and allow it to sit for 1 minute. **5.** Serve macaroni with oregano and grated parmesan cheese.

INGRÉDIENTS :

- 200 g de macaronis
- 150 g de txistorra (ou similaire)
- 100 g de sauce tomate maison
- 75 g d'oignons
- 15 ml d'huile d'olive
- 400 ml d'eau ou de bouillon
- 1 ail
- 1 feuille de laurier
- Sel
- Poivre
- Origan
- Parmesan

ÉLABORATION :

1. Hachez l'ail et les oignons et coupez la txistorra. **2.** Versez l'huile dans la cuve, programmez le menu Faire revenir pendant 5 minutes et lorsque l'huile est chaude, ajoutez les ingrédients antérieurs et une pincée de sel. **3.** Ajoutez ensuite le reste des ingrédients, mélangez bien puis programmez le menu Pâtes pendant 6 minutes, fermez le couvercle et la valve. **4.** À la fin du menu, dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle, remuez et laissez reposer 1 minute. **5.** Servez les pâtes accompagnées d'origan et de parmesan râpé.

ZUTATEN:

- 200 g Makkaroni
- 150 g Chistorra Wurst
- 100 g frittierte Tomaten
- 75 g Zwiebel
- 15 ml Olivenöl
- 400 ml Brühe oder Wasser
- 1 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Parmesan

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauch und Zwiebel hacken und Chistorra zerkleinern. **2.** Olivenöl in den Innentopf geben, Anbraten-Funktion 5 Minuten einstellen und sobald der Kochtopf die Temperatur erreicht Zubereiten mit einer Prise Salz geben. **3.** Zutaten geben und gut vermengen, Nudeln-Funktion 6 Minuten lang einstellen. Deckel und Ventil schließen. **4.** Schnellkochtopf nach dem Kochvorgang entlüften, um den Deckel öffnen zu können. Zubereitung vermengen und 1 Minute ruhen lassen. **5.** Makkaroni mit Oregano und geriebener Parmesan servieren.

INGREDIENTI:

- 200 g di penne
- 150 g di salame
- 100 g di salsa di pomodoro
- 75 g di cipolla
- 15 ml di olio di oliva
- 400 ml d'acqua o brodo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia di alloro
- Sale
- Pepe
- Origano
- Parmigiano

ELABORAZIONE:

1. Tritiamo l'aglio e la cipolla e tagliamo il salame. **2.** Versiamo l'olio nella vaschetta, programiamo il menu soffriggere per 5 minuti e una volta caldo aggiungiamo gli ingredienti precedenti e un pizzico di sale. **3.** In seguito, aggiungiamo il resto degli ingredienti, giriamo bene e programiamo il menù pasta per 6 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **4.** Terminato il menù, depressurizziamo per poter aprire il coperchio e lasciamo riposare per 1 minuto. **5.** Serviamo i tortiglioni con origano e parmigiano grattugiato.

INGREDIENTES:

- 200 g de massa
- 150 g de chistorra
- 100 g de polpa de tomate
- 75 g de cebola
- 15 ml de azeite de oliva
- 400 ml de água ou caldo de aves
- 1 alho
- 1 folha de louro
- Sal
- Pimenta
- Orégãos
- Parmesão

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos um fio de azeite na tigela da panela e programamos o menu prancha a 130 °C durante 3 minutos. **2.** Quando alcance a temperatura adicionamos os alhos laminados. **3.** Finalizado o menu, adicionamos os pinhões e tostamos com el calor residual. **4.** Adicionamos o resto dos ingredientes, revolvemos bem e programamos o menu massa durante 7 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **5.** Finalizado el menu, despressurizamos e revolvemos. Dejamós a massa repousar 1 minuto e servimos.



Fideuá



(typical spanish recipe) · (plat typique espagnol) · (piatto tipico spagnolo)

👤 2 | ⌚ 25 min | 👨🍳

ES

INGREDIENTES:

- 200 g de fideo para fideuá
- 400 ml de caldo de pescado
- 250 g de anillas de calamar
- 75 g de cebolla
- 175 g de tomate
- rallado
- 15 ml de aceite de oliva
- 4 cigalas
- 6 langostinos
- 1 ajo
- Colorante
- Pimentón

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el aceite en la cubeta y programamos el menú sofreír durante 12 minutos. **2.** Alcanzada la temperatura, añadimos la cebolla, el ajo picado y una pizca de sal. **3.** Pasados dos minutos agregamos el calamar, las cigalas y los langostinos. **4.** Cuando queden dos minutos para acabar, añadimos el tomate y el pimentón y removemos bien. **5.** Por último, incorporamos la pasta, el caldo y el colorante y programamos el menú pasta durante 6 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **6.** Finalizado el menú, despresurizamos y servimos caliente.



EN

INGREDIENTS:

- 200 g fideuà noodles
- 400 ml fish broth
- 250 g of calamari rings
- 75 g onion
- 175 g grated tomato
- 15 ml olive oil
- 4 norway lobsters
- 6 prawns
- 1 garlic
- Food colouring
- Paprika

PREPARATION:

1. Pour oil into the inner pot and set stir-fry menu for 12 minutes. 2. When temperature is reached, add onion, minced garlic and a pinch of salt. 3. After 2 minutes, introduce calamari, lobsters and prawns. 4. 2 minutes before the menu ends, add tomato and paprika. Stir. 5. Finally, incorporate pasta, stock and food colouring. Set pasta menu for 6 minutes, close the cooker and the valve. 6. Once the menu is over, release pressure and serve hot.

FR

INGRÉDIENTS :

- 200 g de vermicelles pour fideuà
- 400 ml de bouillon de poisson
- 250 g d'anneaux de calamars
- 75 g d'oignons
- 175 g de tomates râpées
- 15 ml d'huile d'olive
- 4 langoustines
- 6 bouquets
- 1 ail
- Colorant
- Paprika

ÉLABORATION :

1. Versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu faire revenir pendant 12 minutes. 2. Une fois la température atteinte, ajoutez les oignons, l'ail haché et une pincée de sel. 3. 2 minutes après, ajoutez les calamars, les langoustines et les bouquets. 4. A deux minutes de la fin, ajoutez les tomates et le paprika puis remuez bien. 5. Enfin, incorporez les pâtes, le bouillon et le colorant. Programmez le menu pâtes pendant 6 minutes, fermez le couvercle et la valve. 6. A la fin du menu, dépressurisez et servez bien chaud.

DE

ZUTATEN:

- 200 g Suppennudeln für Fideuà
- 400 ml Fischbrühe
- 250 g Tintenfischringe
- 75 g Zwiebel
- 175 g passierte Tomaten
- 15 ml Olivenöl
- 4 Kaisergranate
- 6 Garnelen
- 1 Knoblauch
- Lebensmittelfarbe
- Paprika

ZUBEREITUNG:

1. Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 12 Minuten lang einstellen. 2. Sobald der Kochtopf die Temperatur erreicht, Zwiebel, gehackten Knoblauch und eine Prise Salz geben. 3. Nach 2 Minuten Tintenfisch, Kaisergranate und Garnelen dazugeben. 4. 2 Minuten vor Ende des Kochvorgangs Tomate und Paprika geben und gut umrühren. 5. Nudeln, Brühe und Farbmittel geben, Nudeln-Funktion 6 Minuten lang einstellen. Deckel und Ventil schließen. 6. Nach dem Kochvorgang entlüften und warmservieren.

IT

INGREDIENTI:

- 200 g di fideo per fideuà
- 400 ml di brodo di pesce
- 250 g di anelli di calamari
- 75 g di cipolla
- 175 g di pomodoro grattugiato
- 15 ml di olio di oliva
- 4 scampi
- 6 gamberi
- 1 spicchio d'aglio
- Colorante
- Peperoncino dolce

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menù soffriggere per 12 minuti. 2. Raggiunta la temperatura, aggiungiamo la cipolla, l'aglio tritato e un pizzico di sale. 3. Trascorsi due minuti aggiungiamo i calamari, gli scampi e i gamberi. 4. Quando mancano due minuti al termine, aggiungiamo il pomodoro, il peperoncino dolce e mescoliamo bene. 5. Infine, aggiungiamo la pasta, il brodo, il colorante e programiamo il menu pasta per 6 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. 6. Terminato il menu, depressurizziamo e serviamo caldo.

PT

INGREDIENTES:

- 400 g de fideo para fideuà
- 800 ml de caldo de peixe
- 500 g de anilhas de lulas
- 150 g de cebola
- 250 g de tomate ralado
- 25 ml de azeite de oliva
- 6 cigalas
- 8 camarões
- 1 alho
- Corante
- Pimentão doce

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu refogar durante 12 minutos. 2. Alcançada a temperatura, adicionamos a cebola, o alho picado e uma pitada de sal. 3. Passados os dois minutos, adicionamos as gambas, as cigalas e os lagostins. 4. Quando faltem dois minutos para acabar, adicionamos o tomate e o pimentão e revolvemos bem. 5. Por último, incorporamos a massa, o caldo e o corante e programamos o menu massa durante 6 minutos, fechamos a tampa e a válvula. 6. Ao finalizar o menu, depressurizamos e servimos quente.



Pasta a la carbonara



Pasta with carbonara sauce · Pâtes à la carbonara · Pasta alla carbonara ·
Pasta alla carbonara · Massa à carbonara

👤 2 | ⌚ 25 min | 🍳



**ES****INGREDIENTES:**

- 200 g de pasta
- 300 ml de agua
- 100 ml de leche
- 150 g de beicon
- 100 g de cebolla
- 15 ml de aceite de oliva
- 1 ajo
- 1 yema de huevo
- Orégano
- Sal
- Pimienta
- Parmesano

ELABORACIÓN:

1. Vertemos en la cubeta el aceite y programamos el menú plancha durante 5 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura introducimos el beicon, la cebolla y el ajo picado, salpimentamos y removemos. **3.** Finalizado el menú, añadimos la pasta, la leche y el agua, programamos el menú pasta durante 6 minutos. **4.** Despresurizamos para poder abrir la tapa, agregamos el huevo removemos y dejamos reposar 1 minuto. **5.** Servimos con un poco de orégano y parmesano.

EN**INGREDIENTS:**

- 200 g pasta
- 300 ml water
- 100 ml of milk
- 150 g bacon
- 100 g onion
- 15 ml olive oil
- 1 garlic
- 1 egg yolk
- Oregano
- Salt
- Pepper
- Parmesan cheese

PREPARATION:

1. Pour oil into the inner pot and set griddle menu for 5 minutes. **2.** When the cooking pot's temperature is ready, introduce bacon, onion and minced garlic, sprinkle salt and pepper and stir. **3.** Then, add pasta, milk and water. Set pasta menu for 6 minutes. **4.** Release pressure in the cooker, open it, introduce egg, stir and allow it to sit for 1 minute. **5.** Serve with some oregano and parmesan cheese.

FR**INGRÉDIENTS :**

- 200 g de pâtes
- 300 ml d'eau
- 100 ml de lait
- 150 g de bacon
- 100 g d'oignons
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 ail
- 1 jaune d'œuf
- Origan
- Sel
- Poivre
- Parmesan

ÉLABORATION :

1. Versez l'huile dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 5 minutes. **2.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez le bacon, les oignons et l'ail haché puis salez et poivrez. Remuez. **3.** la fin du menu, ajoutez les pâtes, le lait et l'eau. Programmez le menu Pâtes pendant 6 minutes. **4.** Dépressurisez pour pouvoir ouvrir le couvercle, ajoutez l'œuf, remuez et laissez reposer 1 minute. **5.** Servez les pâtes avec un peu d'origan et de parmesan.

DE**ZUTATEN:**

- 200 g Nudeln
- 300 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 150 g Bacon
- 100 g Zwiebel
- 15 ml Olivenöl
- 1 Knoblauch
- 1 Eigelb
- Oregano
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

ZUBEREITUNG:

1. Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 5 Minuten lang einstellen. **2.** Sobald der Kochtopf die Temperatur erreicht, Zwiebel und gehackten Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren. **3.** Nach dem Kochvorgang Nudeln, Milch und Wasser geben, Nudeln-Funktion 6 Minuten lang einstellen. **4.** Kochtopf entlüften, um den Deckel öffnen zu können. Ei geben, umrühren und 1 Minute ruhen lassen. **5.** Mit Oregano und Parmesan servieren.

IT**INGREDIENTI:**

- 200 g di pasta
- 300 ml d'acqua
- 100 ml di latte
- 150 g di bacon
- 100 g di una cipolla
- 15 ml di olio di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 tuorlo d'uovo
- Origano
- Sale
- Pepe
- Parmigiano

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu piastra per 5 minuti. **2.** Raggiunta la temperatura introduciamo il bacon, la cipolla e l'aglio tritato, saliamo, pepiamo e mescoliamo. **3.** Terminato il menu, aggiungiamo la pasta, il latte, l'acqua, programiamo il menu pasta per 6 minuti. **4.** Depressurizziamo per poter aprire il coperchio, aggiungiamo l'uovo, mescoliamo e lasciamo riposare per 1 minuto. **5.** Serviamo un po' di origano e parmigiano.

PT**INGREDIENTES:**

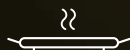
- 400 g de massa
- 600 ml de água
- 200 ml de leite
- 250 de bacon
- 150 g de cebola
- 25 ml de azeite de oliva
- 1 alho
- 2 gema
- Orégãos
- Sal
- Pimenta
- Parmesão

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu prancha durante 5 minutos. **2.** Quando alcance a temperatura introduzimos o bacon, a cebola e o alho picado, sal e pimenta e revolvemos. **3.** Finalizado o menu, adicionamos a massa, o leite e a água, programamos o menu massa durante 6 minutos. **4.** Despressurizamos para poder abrir a tampa, adicionamos o, revolvemos e deixamos repousar 1 minuto. **5.** Servimos um pouco de orégãos e parmesão.

Plancha

Griddle · Pfanne · Piastra



Verduras a la plancha / 254

Grilled vegetables · Légumes à la plancha ·
Gegrillte Gemüse · Verdure alla piastra · Legumes na prancha

Tortitas americanas / 256

American pancakes · Pancakes · American Pfannkuchen · Panquecas

Pollo al curry / 258

Chicken with curry · Poulet au curry · Hähnchen mit Curry · Pollo al curry · Caril de frango

Tortilla de morcilla y manzana / 260

Black pudding and apple omelette · Omelette aux pommes de terre, boudins et pommes
Bierwurst · Frittata di sanguinaccio e mela · Tortilha de morcela e maçã

Longanizas a la cerveza / 262

Sausages in beer sauce · Saucisses à la bière · Pilsen-Creme
Salsiccia alla birra · Salsichas frescas com cerveja





Verduras a la plancha



Grilled vegetables · Légumes à la plancha · Gegrillte Gemüse
Verdure alla piastra · Legumes na prancha

🕒 20 min | 👤

ES

INGREDIENTES:

- Verduras al gusto
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el aceite de oliva en la cubeta y programamos el menú plancha 8 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura añadimos una tanda de verdura, salpimentamos y cocinamos 4 minutos por cada lado. **3.** Repetimos sucesivamente con el resto de verdura.

EN

INGREDIENTS:

- Vegetables (to taste)
- Olive oil
- Pepper
- Salt

PREPARATION:

1. Pour oil into the inner pot and set griddle menu for 8 minutes. **2.** When temperature is reached, introduce the first batch of vegetables, add salt and pepper and cook for 4 minutes on each side. **3.** Repeat with the rest of vegetables.

FR

INGRÉDIENTS :

- Légumes au choix
- Huile d'olive
- Poivre
- Sel

ÉLABORATION :

1. Versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 8 minutes. **2.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez quelques légumes, salez, poivrez et faites cuire 4 minutes de chaque côté. **3.** Refaites la même chose avec le reste des légumes.

DE

ZUTATEN:

- Gemüse nach Belieben
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 8 Minuten lang einstellen. **2.** Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, Gemüse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 4 Minuten beidseitig kochen lassen. **4.** Wiederholen.

IT

INGREDIENTI:

- Verdure a piacere
- Olio d'oliva
- Pepe
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu piastra per 8 minuti. **2.** Raggiunta la temperatura aggiungiamo le verdure, saliamo e pepiamo e cuciniamo per 4 minuti per ogni lato. **3.** Ripetiamo successivamente con il resto delle verdure.

PT

INGREDIENTES:

- Legumes ao gosto
- Azeite
- Pimenta
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu prancha durante 8 minutos. **2.** Quando alcançar a temperatura desejada, adicionamos uma parte dos legumes, sal e pimenta e cozinhamos 4 minutos de cada lado. **3.** Repetimos sucessivamente com o resto dos legumes.



Tortitas americanas



American pancakes · Pancakes · American Pfannkuchen
Pancakes · Panquecas

👤 2 | ⌚ 30 min. | 👨‍🍳



ES

INGREDIENTES:

- 120 g de harina
- 30 g de azúcar
- 15 g de levadura química
- 200 ml de leche
- 30 ml de aceite de girasol
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

ELABORACIÓN:

1. Batimos el huevo, el aceite, la leche, el extracto de vainilla y el azúcar. **2.** Incorporamos la harina y mezclamos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. **3.** Engrasamos la cubeta, programamos el menú plancha durante 15 minutos y cuando alcance la temperatura añadimos en el centro la cantidad justa para el tamaño de una tortita y cuando comience hacer burbujas le damos la vuelta para hacerla por los dos lados. **4.** Acompañamos con miel, frambuesas y nueces.



- EN INGREDIENTS:**
- 120 g flour
 - 30 g sugar
 - 15 g baking powder
 - 200 ml milk
 - 30 ml sunflower seeds oil
 - 1 egg
 - 1 vanilla extract teaspoon

PREPARATION:

1. Beat egg, oil, milk, vanilla extract and sugar. **2.** Add flour and mix all the ingredients well. **3.** Grease the inner pot, set the griddle menu for 15 minutes and when temperature is ready, pour in the middle the exact amount of batter for 1 pancake. When it starts bubbling, flip it to cook it on the other side. **4.** Serve with honey, raspberries and nuts.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 120 g de farine
 - 30 g de sucre
 - 15 g de levure chimique
 - 200 ml de lait
 - 30 ml d'huile de tournesol
 - 1 œuf
 - 1 cuillère d'extrait de vanille

ÉLABORATION :

1. Battez l'œuf, l'huile, le lait, l'extrait de vanille et le sucre. **2.** Incorporez la farine et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés. **3.** Engraissez la cuve, programmez le menu Plancha pendant 15 minutes et lorsque la température est atteinte, ajoutez au centre la juste quantité de pâte pour un pancake. **4.** Lorsque des bulles apparaissent, retournez le pancake pour le faire cuire de l'autre côté. **5.** Accompagnez vos pancakes avec du miel, des framboises, des noix ou ce que vous aimez le plus !

- DE ZUTATEN:**
- 120 g Mehl
 - 30 g Zucker
 - 15 g Backpulver
 - 200 ml Milch
 - 30 g Sonnenblumenöl
 - 1 Eier
 - 1 EL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Ei, öl, Milch, Vanilleextrakt und Zucker schlagen. **2.** Mehl dazugeben und alles richtig vermengen. **3.** Innentopf einfetten, Pfanne-Funktion 15 Minuten einstellen mit einer Schöpfkelle einen Klecks Teig in den gefetteten und erhitzten Innentopf geben. **4.** Erst wende, wenn sie sich Bläschen bilden. **5.** Mit Honig, Himbeere und Walnüsse als Beilage servieren.

- IT INGREDIENTI:**
- 120 g di farina
 - 30 g di zucchero
 - 15 g di lievito industriale
 - 200 ml di latte
 - 30 ml di olio di semi di girasole
 - 1 uovo
 - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

ELABORAZIONE:

1. Sbattiamo l'uovo, l'olio, il latte, l'estratto di vaniglia e lo zucchero. **2.** Aggiungiamo la farina e mescoliamo fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati. **3.** Imburriamo la vaschetta, programiamo il menu piastra per 15 minuti e una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo al centro la quantità giusta adatta alla dimensione dei pancakes e quando comincia a bollire giriamo per cuocerla su entrambi i lati. **4.** Accompiamo con miele, lamponi e noci.

- PT INGREDIENTES:**
- 120 g de farinha
 - 30 g de açúcar
 - 15 g de fermento
 - 200 ml de leite
 - 30 ml de óleo
 - 1 ovo
 - 1 colherada de extrato de baunilha

PREPARAÇÃO:

1. Batemos o ovo, o azeite, o leite, o extrato de baunilha e o açúcar. **2.** Adicionamos a farinha e misturamos até que todos os ingredientes estejam todos bem integrados. **3.** Untamos a tigela, programamos o menu prancha durante 15 minutos e quando alcance a temperatura adicionamos no centro a quantidade necessária para o tamanho de uma panqueca e quando começar a fazer borbulhas damos a volta para cozinhar do outro lado. **4.** Acompanhamos com mel, framboesa e nozes.



Pollo al curry



Chicken with curry · Poulet au curry · Hähnchen mit Curry ·
Pollo al curry · Caril de frango

👤 2 | ⌚ 30 min. | 🍳

ES

INGREDIENTES:

- 300 g de cuarto trasero de pollo deshuesado
- 100 g de cebolla
- 125 ml de nata para cocinar
- 100 ml de vino blanco
- 15 ml de aceite de oliva
- 1 ajo
- 1 cucharadita de curry
- ½ cucharadita de cúrcuma
- ½ cucharadita de comino
- 1 guindilla (opcional)
- Citronela
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Troceamos el pollo y cortamos el ajo y la cebolla en juliana fina. **2.** Vertemos el aceite de oliva en la cubeta y programamos el menú plancha 8 minutos. **3.** Cuando alcance la temperatura añadimos el pollo, el ajo, la cebolla y salpimentamos. **4.** Pasados los 6 minutos, vertemos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol. **5.** A continuación, agregamos el resto de los ingredientes y programamos el menú fuego lento a 110 °C durante 10 minutos. **6.** Servimos el pollo acompañado de arroz basmati.



EN

INGREDIENTS:

- 300 g boneless chicken leg
- 100 g onion
- 125 ml cooking cream
- 100 ml white wine
- 15 ml olive oil
- 1 garlic
- 1 curry teaspoon
- ½ turmeric teaspoon
- ½ cumin teaspoon
- 1 spicy pepper (optional)
- Citronella
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Slice chicken and shred garlic and onion. **2.** Pour oil into the inner pot and set griddle menu for 8 minutes. **3.** When temperature is reached, add chicken, garlic, onion, salt and pepper. **4.** After 6 minutes, pour white wine and allow alcohol to evaporate. **5.** Then, add the rest of the ingredients, set low heat menu and 110 °C for 10 minutes. **6.** Serve chicken hot with basmati rice as a side dish.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de quartier arrière de poulet désossé
- 100 g d'oignons
- 125 ml de crème
- 100 ml de vin blanc
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 ail
- 1 cuillère de curry
- ½ cuillère de curcuma
- ½ cuillère de cumin
- 1 piment rouge (facultatif)
- Citronnelle
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Coupez le poulet en morceaux et coupez l'ail et les oignons en fine julienne. **2.** Versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Plancha pendant 8 minutes. **3.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez le poulet, l'ail et les oignons. Salez et poivrez. **4.** Après 6 minutes, versez le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. **5.** Ajoutez le reste des ingrédients et programmez le menu Feu lent à 100 °C pendant 10 minutes. **6.** Servez le poulet accompagné de riz basmati.

DE

ZUTATEN:

- 300 g Huhn hinteres Viertel frei von Knochen
- 100 g Zwiebel
- 125 ml Kochsahne
- 100 ml Weißwein
- 15 ml Olivenöl
- 1 Knoblauch
- 1 TL Curry
- ½ TL Gelbwurzel
- ½ Löffel Kümmel
- 1 Paprikaschote
- Zitronengräser
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen zerkleinern und Knoblauch und Zwiebel in Julienne schneiden. **2.** Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 8 Minuten lang einstellen. **3.** Mit geheiztem Kochtopf Hähnchen, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. **4.** Nach 6 Minuten Weißwein gießen und Alkohol verdampfen lassen. **5.** Zutaten dazugeben und Schmoren-Funktion auf 110°C, 10 Minuten lang einstellen. **6.** Huhn mit Basmati Reis als Beilage servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di quarto di pollo dissossato
- 100 g di una cipolla
- 125 ml di panna da cucina
- 100 ml di vino bianco
- 15 ml di olio di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Cucchiaino di curry
- ½ cucchiaino di curcuma
- ½ cucchiaino di cumino
- 1 peperoncino
- Citronella
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Tagliamo a pezzi il pollo e l'aglio, la cipolla a julienne finemente. **2.** Versiamo l'olio d'olio nella vaschetta e programmiamo il menu piastra per 8 minuti. **3.** Raggiunta la temperatura aggiungiamo il pollo, l'aglio, la cipolla, saliamo e pepiamo. **4.** Trascorsi 6 minuti, versiamo il vino bianco e lasciamo che evapori l'alcool. **5.** Di seguito, aggiungiamo il resto degli ingredienti e programmiamo il menu fuoco lento a 110 °C per 10 minuti. **6.** Serviamo il pollo accompagnato dal riso basmati.

PT

INGREDIENTES:

- 300 g de pernas e coxas de frango sem ossos
- 100 g de cebola
- 125 ml de natas para cozinhar
- 100 ml de vinho branco
- 15 ml de azeite
- 2 alho
- 1 colherada de caril
- ½ colherada de curcuma
- ½ colherada de cominho
- 1 malagueta (opcional)
- Citronela
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos o frango e cortamos o alho e a cebola em juliana fina. **2.** Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu prancha durante 8 minutos. **3.** Quando alcance a temperatura, adicionamos o frango, o alho, a cebola e sal e pimenta. **4.** Passados os 6 minutos, vertemos o vinho branco e deixamos que se evapore o álcool. **5.** A seguir, adicionamos o resto dos ingredientes e programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 10 minutos. **6.** Servimos o frango acompanhado de arroz branco.



Tortilla de morcilla y manzana

Black pudding and apple omelette · Omelette aux pommes de terre, boudins et pommes · Omelett mit Blutwurst und Apfel · Frittata di sanguinaccio e mela · Tortilha de morcela e maçã

4 | 30 min. |

ES INGREDIENTES:

- 10 huevos
- 6 morcillas
- 1 manzana golden
- 15 ml de aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Pelamos la manzana y la cortamos finamente. **2.** Añadimos el aceite a la cubeta de la olla y programamos el menú sofreír a 140 °C durante 8 minutos. **3.** Cuando alcance la temperatura agregamos la manzana y la morcilla sin la piel. **4.** Seguidamente, mezclamos en un bol la morcilla y la manzana con el huevo batido. **5.** Programamos el menú plancha durante 8 minutos, cuando comience a descontar vertemos la mezcla. **6.** Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 200 °C.

EN INGREDIENTS:

- 10 eggs
- 6 blood sausage
- 1 golden apple
- 15 ml olive oil
- Salt

PREPARATION:

1. Peel apple and slice it. **2.** Pour oil into the inner pot and set stir-fry menu at 140 °C for 8 minutes. **3.** When temperature is reached, add apple and blood sausages without skin. **4.** Then, mix blood sausages, apple and beaten egg in a bowl. **5.** Set griddle menu for 8 minutes, and when it starts counting down, pour the mixture into the cooking pot. **6.** Once the menu has finished, place the oven lid in its position and set 200 °C for 10 minutes.

FR INGRÉDIENTS :

- 10 œufs
- 6 boudins noirs
- 1 pomme golden
- 15 ml d'huile d'olive
- Sel

ÉLABORATION :

1. Epluchez la pomme et coupez-la finement. **2.** Versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Faire revenir à 140 °C pendant 8 minutes. **3.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez la pomme et les boudins noirs sans la peau. **4.** Mélangez-les ensuite avec les œufs battus dans un bol à part. **5.** Programmez le menu Plancha pendant 8 minutes, lorsque le compte à rebours commence, versez le mélange dans la cuve. **6.** À la fin du menu, placez la tête de four pendant 10 minutes à 200 °C.

DE ZUTATEN:

- 10 Eier
- 6 Blutwürste
- 1 Golden Apfel
- 15 ml Olivenöl
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Apfel schälen und in feinen Streifen schneiden. **2.** Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 8 Minuten bei 140°C einstellen. **3.** Sobald das Gerät die Temperatur erreicht, Apfel und Blutwurst ohne Schale dazugeben. **4.** Dann Blutwurst und Apfel in einer Schüssel mit geschlagenem Ei vermengen. **5.** Pfanne-Funktion 8 Minuten lang einstellen, beim Starten des Countdowns Mischung gießen. **6.** Nach Ablauf der Zeit Heißluftofen 10 min auf 200 °C einstellen.

IT INGREDIENTI:

- 10 uova
- 6 sanguinacci
- 1 mela golden
- 15 ml di olio di oliva
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Sbucciamo la mela e la tagliamo finemente. **2.** Aggiungiamo l'olio nella vaschetta della olla e programiamo il menù soffriggere a 140 °C per 8 minuti. **3.** Una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo la mela e il sanguinaccio senza la pelle. **4.** Successivamente, mescoliamo in una ciotola il sanguinaccio e la mela con l'uovo sbattuto. **5.** Programmiamo il menu piastra per 8 minuti, quando sta per terminare versiamo il composto. **6.** Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 200 °C.

PT INGREDIENTES:

- 10 ovos
- 6 morcelas
- 1 maçã golden
- 15 ml de azeite
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Descasque a maçã e corte a tiras finas. **2.** Adicione o óleo à tigela da panela e defina o menu para fritar a 140 °C durante 8 minutos. **3.** Quando atingir a temperatura, adicionamos a maçã e a morcela preta sem a pele. **4.** A seguir, misture numa tigela a morcela e a maçã com o ovo batido. **5.** Programamos o Menu Prancha por 8 minutos, quando começar a descontar o tempo, adicione a mistura. **6.** Após o menu, coloque a cabeça do forno 10 minutos a 200 °C.



Longanizas a la cerveza



Sausages in beer sauce · Saucisses à la bière · Bierwurst
Salsiccia alla birra · Salsichas frescas com cerveja



2



30 min.





ES

INGREDIENTES:

- 100 g de cebolla
- 100 g de pimienta verde
- 8 longanizas
- 1 lata de cerveza
- 2 ajos
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de mostaza dijon
- Sal
- Pimentón
- Tomillo
- Canela

ELABORACIÓN:

1. Cortamos la cebolla y el ajo finamente y el pimiento a dados. **2.** Echamos un chorrito de aceite a la cubeta y programamos el menú plancha 8 minutos a 160 °C, cuando alcance la temperatura añadimos las longanizas y la verdura. **3.** Finalizado el menú, agregamos la cerveza y las especias y programamos el menú plancha 15 minutos a 140 °C. **4.** Servimos acompañado de pan, arroz o como más nos guste.

EN

INGREDIENTS:

- 100 g onion
- 100 g green pepper
- 8 sausages
- 1 can of beer
- 2 garlic cloves
- 1 bay leaf
- 1 dijon-mustard teaspoon
- Salt
- Pepper
- Thyme
- Cinnamon

PREPARATION:

1. Slice garlic and onion, and dice pepper. **2.** Pour a dash of oil into the inner pot and set griddle menu and 160 °C for 8 minutes. When the cooker reaches the right temperature, introduce sausages and vegetables. **3.** Once the menu is finished, add beer and spices, and set griddle menu and 140 °C for 115 minutes. **4.** Serve with bread, rice or as preferred.

FR

INGRÉDIENTS :

- 100 g d'oignons
- 100 g de poivrons verts
- 8 saucisses
- 1 canette de bière
- 2 ails
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère de moutarde de Dijon
- Sel
- Poivre
- Thym
- Cannelle

ÉLABORATION :

1. Coupez les oignons et les ails finement et les poivrons verts en dés. **2.** Versez un filet d'huile dans la cuve. Programmez le menu plancha pendant 8 minutes à 160 °C. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les saucisses et les légumes. **3.** À la fin du menu, versez la bière et les épices puis programmez le menu Plancha pendant 15 minutes à 140 °C. **4.** Servez les saucisses accompagnées de pain, de riz ou de ce que vous préférez.

DE

ZUTATEN:

- 100 g Zwiebel
- 100 g grüne Paprika
- 8 Bratwürste
- 1 Bierdose
- 2 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Löffel Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Knoblauch fein und Paprika in Würfel schneiden. **2.** Einen Schuss Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 8 Minuten bei 160 °C programmieren. Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, Bratwurst und Gemüse in den Topf geben. **3.** Nach dem Kochvorgang Bier und Gewürze geben und Pfanne-Funktion 15 Minuten auf 140 °C einstellen. **4.** Mit Reis, Brot oder nach Belieben als Beilage servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 100 g di una cipolla
- 100 g di peperone verde
- 8 salsicce
- 1 lattina di birra
- 2 spicchi d'aglio
- 1 foglia di alloro
- Cucchiaino di mostarda
- Sale
- Pepe
- Timo
- Cannella

ELABORAZIONE:

1. Tagliamo la cipolla e l'aglio finemente e il peperone a dadini. **2.** Aggiungiamo un filo d'olio nella vaschetta e programiamo il menu piastra per 8 minuti a 160 °C, quando raggiunge la temperatura aggiungiamo la salsiccia e le verdure. **3.** Terminato il menu, aggiungiamo la birra e le spezie, programiamo il menu piastra per 15 minuti a 140 °C. **4.** Serviamo accompagnando con pane, riso o a piacere.

PT

INGREDIENTES:

- 150 g de cebola
- 200 g de pimento verde
- 12 salsichas frescas
- 1 lata de cerveja
- 2 alhos
- 1 folha de louro
- 1 colheradas de mostarda de dijon
- Sal
- Pimenta
- Tomilho
- Canela

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos a cebola e o alho finamente e o pimento a dados. **2.** Pomos um fio de azeite na tigela e programamos o menu prancha 8 minutos a 160 °C, quando alcance a temperatura adicionamos as salsichas e os legumes. **3.** Ao finalizar o menu, adicionamos a cerveja e as especiarias e programamos o menu prancha 25 minutos a 140 °C. **4.** Servimos acompanhado de pão, arroz ou como preferir.

☼ Sofreír ☼

Stir-fry · Faire revenir · Anbraten · Soffriggere · Refogar



Pisto manchego / 266

Pisto manchego (typical ratatouille from La Mancha) · Pisto manchego (plat typique espagnol)
Pisto Manchego (spanisches Rezept) · Pisto manchego (specialità spagnola) · Pisto manchego

Chipirones en su tinta / 268

Small squid in their own ink · Calamars dans leur encre · Kleine Tintenfische in
Ihrer Tinte Calamaretti al nero · Lulas com tinta

Fajitas / 270

Pastel de carne / 272

Meat pie · Pain de viande · Fleischkuchen · Sformato di carne · Tortilha de morcela e maça

Crema de champiñones / 274

Mushroom cream · Crème de champignons · Pilsen-Creme · Crema ai funghi · Bola de carne



Pisto manchego



Pisto manchego (typical ratatouille from La Mancha) · Pisto manchego (plat typique espagnol) · Pisto Manchego (spanisches Rezept) · Pisto manchego (specialità spagnola) · Pisto Manchego (receita típica espanhola)

👤 4 | ⌚ 30 min. | 🍳



ES

INGREDIENTES:

- 300 g de tomate (lata)
- 125 g de berenjena
- 125 g de calabacín
- 125 g de cebolla
- 125 g de pimiento rojo
- 125 g de pimiento verde
- 25 ml de aceite de oliva
- 2 ajos
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Limpiamos las verduras y las cortamos en dados. **2.** Echamos el aceite en la cubeta y programamos el menú sofreír a 180 °C durante 8 minutos, cuando alcance la temperatura añadimos las verduras cortadas y una pizca de sal, removemos de vez en cuando. **3.** Agregamos el tomate, la pimienta y el azúcar y programamos el menú fuego lento a 110 °C durante 20 minutos. **4.** Rectificamos el punto de sal si fuese necesario y listo.



EN

INGREDIENTS:

- 300 g tomato (tin)
- 125 g aubergine
- 125 g courgette
- 125 g onion
- 125 g red pepper
- 125 g green pepper
- 25 ml olive oil
- 2 garlic cloves
- 1 sugar teaspoon
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Wash vegetables and dice them. **2.** Pour oil into the inner pot and set stir-fry menu at 180 °C for 8 minutes. When it reaches the set temperature, add diced vegetables and a pinch of salt. Stir. **3.** Add tomato, pepper and sugar. Set low heat menu and 110 °C for 20 minutes. **4.** Add salt if required.

FR

INGRÉDIENTS :

- 300 g de tomates (en conserve)
- 125 g d'aubergines
- 125 g de courgettes
- 125 g d'oignons
- 125 g de poivrons rouges
- 125 g de poivrons verts
- 25 ml d'huile d'olive
- 2 ails
- 1 cuillère de sucre
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Nettoyez les légumes et coupez-les en dés. **2.** Versez un filet d'huile dans la cuve et programmez le menu Faire revenir à 180 °C pendant 8 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les légumes coupés et une pincée de sel. Remuez de temps en temps. **3.** Ajoutez les tomates, le poivre et le sucre puis programmez le menu Feu lent à 110 °C pendant 20 minutes. **4.** Rectifiez le sel si nécessaire.

DE

ZUTATEN:

- 300 g Tomate (Dose)
- 125 g Aubergine
- 125 g Zucchini
- 125 g Zwiebel
- 125 g rote Paprika
- 125 g grüne Paprika
- 25 ml Olivenöl
- 2 Knoblauch
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse waschen und in Würfel schneiden. **2.** Öl in den Innentopf gießen Anbraten-Funktion bei 180 °C, 8 Minuten lang einstellen. **3.** Sobald der Kochtopf die Temperatur erreicht hat, geschnittene Gemüse und eine Prise Salz geben und ab und zu verrühren. **4.** Tomate, Pfeffer und Zucker geben, Schmoren-Funktion bei 110°C 20 Minuten lang einstellen. **5.** Salz würzen, wenn nötig und fertig!

IT

INGREDIENTI:

- 300 g di pomodoro (barattolo)
- 125 g di melanzane
- 125 g di zucchine
- 125 g di cipolla
- 125 g di peperone rosso
- 125 g di peperone verde
- 25 ml d'olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Puliamo le verdure e le tagliamo a dadi. **2.** Aggiungiamo l'olio nella vaschetta e programmiamo il menu soffriggere a 180 °C per 8 minuti, una volta raggiunta la temperatura aggiungiamo le verdure tagliate e un pizzico di sale, giriamo di tanto in tanto. **3.** Aggiungiamo il pomodoro, il pepe, lo zucchero e programmiamo il menu fuoco lento a 110 °C per 20 minuti. **4.** Aggiustiamo il punto di sale qualora necessario e pronto.

PT

INGREDIENTES:

- 300 g de tomate (lata)
- 125 g de beringela
- 125 g de abóbora
- 125 g de cebola
- 125 g de pimento vermelho
- 125 g de pimento verde
- 25 ml de azeite
- 2 alhos
- 1 colherada de açúcar
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Limpamos as verduras e cortamos às rodelas. **2.** Pomos o azeite na tigela e programamos o menu refogar a 180 °C durante 8 minutos, quando alcançar a temperatura adicionamos os legumes cortados e uma pitada de sal, revolvemos de vez em quando. **3.** Adicionamos o tomate, a pimenta e o açúcar e programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 20 minutos. **4.** Retificamos o ponto de sal se for necessário e está pronto para comer!





Chipirones en su tinta



Small squid in their own ink · Calamars dans leur encre · Kleine Tintenfische in Ihrer Tinte
Calamaretti al nero · Lulas com tinta

4 | 45 min. |



ES

INGREDIENTES:

- 600 g de chipirones
- 100 g de pimiento verde
- 100 g de cebolla
- 50 ml vino blanco
- 300 ml de caldo de pescado
- 20 ml de aceite de oliva
- 2 ajos
- 1 bolsita de tinta de calamar

ELABORACIÓN:

1. Limpiamos los chipirones y los cortamos en tres. Reservamos. **2.** Picamos la cebolla, el ajo y el pimiento finamente, echamos el aceite a la cubeta y programamos el menú sofreír 8 minutos. **3.** Alcanzada la temperatura, añadimos las verduras. **4.** Cuando falten 4 minutos agregamos el calamar. **5.** Finalizado el menú, agregamos el vino, el caldo y la tinta y programamos el menú fuego lento a 110 °C durante 30 minutos para terminar.

EN

INGREDIENTS:

- 600 g small squid
- 100 g green pepper
- 100 g onion
- 50 ml white wine
- 300 ml fish broth
- 20 ml olive oil
- 2 garlic cloves
- 1 squid ink packet

PREPARATION:

1. Clean squid and cut them in 3 pieces. Leave them aside. **2.** Mince onion, garlic and pepper, pour oil into the inner pot and set stir-fry menu for 8 minutes. **3.** Add vegetables when temperature is ready. **4.** 4 minutes before the program ends, add squid. **5.** Then, add wine, broth and ink, and set low heat menu and 110 °C for 30 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 600 g de petits calamars
- 100 g de poivrons verts
- 100 g d'oignons
- 50 ml de vin blanc
- 300 ml de bouillon
- de poisson
- 20 ml d'huile d'olive
- 2 ails
- 1 sachet d'encre de calamar

ÉLABORATION :

1. Nettoyez les petits calamars et coupez-les en trois. Réservez. **2.** Hachez finement les ails, les oignons et les poivrons puis versez l'huile dans la cuve. Programmez le menu Faire revenir pendant 8 minutes. **3.** Une fois la température atteinte, ajoutez les légumes. **4.** À 4 minutes de la fin, ajoutez les calamars. **5.** À la fin du menu, ajoutez le vin, le bouillon et l'encre puis programmez le menu Feu lent à 110 °C pendant 30 minutes pour terminer.

DE

ZUTATEN:

- 600 g Kleine Tintenfische
- 100 g grüne Paprika
- 100 g Zwiebel
- 50 ml Weißwein
- 300 ml Fischbrühe
- 20 ml Olivenöl
- 2 Knoblauch
- 1 kleine Fischtintenbeutel

ZUBEREITUNG:

1. Kleine Tintenfische waschen und in drei schneiden. Beiseitestellen. **2.** Zwiebel, Knoblauch und Paprika hacken, Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 8 Minuten lang einstellen. **3.** Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat, Gemüse geben. **4.** 4 Minuten vor Ende des Kochvorgangs Tintenfisch dazugeben. **5.** Nach dem Kochvorgang Wein, Brühe und Tintenfisch einstellen, Schmoren-Funktion auf 110 °C 30 Minuten lang einstellen und fertig.

IT

INGREDIENTI:

- 600 g di calamaretti
- 100 g di peperone verde
- 100 g di una cipolla
- 50 ml di vino bianco
- 300 ml di brodo di pesce
- 20 ml d'olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bustina di nero di calamari

ELABORAZIONE:

1. Puliamo i calamaretti e li tagliamo in tre parti. Conserviamo. **2.** Tritiamo la cipolla e gli spicchi d'aglio, aggiungiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menú soffriggere per 8 minuti. **3.** Raggiunta la temperatura aggiungiamo le verdure. **4.** Quando mancano 4 minuti aggiungiamo i calamari. **5.** Terminato il menu, aggiungiamo il vino, il brodo e il nero e programiamo il menu fuoco lento a 110 °C per 30 minuti per terminare.

PT

INGREDIENTES:

- 600 g de lulas
- 100 g de pimento verde
- 100 g de cebola
- 50 ml de vinho branco
- 300 ml de caldo de peixe
- 20 ml de azeite
- 2 alhos
- 1 bolsa de tinta de lulas

PREPARAÇÃO:

1. Limpamos as lulas e cortamos em três. Reservamos. **2.** Picamos a cebola, o alho e o pimento muito finos, pomos o azeite na tigela e programamos o menu refogar 8 minutos. **3.** Alcançada a temperatura, adicionamos os legumes. **4.** Quando faltarem 4 minutos adicionamos as lulas. **5.** Finalizado o menu, adicionamos o vinho, o caldo e a tinta e programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 30 minutos para terminar.



Fajitas



👤 4 | ⌚ 30 min. | 🍳





ES

INGREDIENTES:

- 250 g de pollo
- 100 g de pimienta verde
- 100 g de pimienta roja
- 100 g de cebolla
- 250 g de tomate triturado
- 15 ml de aceite de oliva
- 1 ajo
- 1 sobre de especias de fajitas
- Queso rallado
- Tortillas
- Sal
- Cilantro

ELABORACIÓN:

1. Cortamos la pechuga a tiras y las verduras en juliana. **2.** Vertemos el aceite en la cubeta y programamos el menú sofreír durante 12 minutos, alcanzada la temperatura introducimos las verduras y la carne. **3.** Cuando falten 6 minutos, añadimos el tomate y las especias. Reservamos. **4.** Limpiamos la cubeta y tostamos las tortitas con el menú plancha. **5.** Rellenamos las tortitas con la carne y servimos con queso rallado, cilantro picado y guacamole.

EN

INGREDIENTS:

- 250 g chicken
- 100 g green pepper
- 100 g red pepper
- 100 g onion
- 250 g puréed tomato
- 15 ml olive oil
- 1 garlic
- 1 packet of fajita spices
- Grated cheese
- Tortillas
- Salt
- Coriander

PREPARATION:

1. Slice chicken and shred vegetables. **2.** Pour oil into the inner pot and set stir-fry menu for 12 minutes. When temperature is ready, introduce vegetables and meat. **3.** 6 minutes before the program ends, add tomato and spices. Leave aside. **4.** Clean the inner pot and set the griddle menu to toast tortitas. **5.** Fill tortitas with meat and serve with grated cheese, minced coriander and guacamole.

FR

INGRÉDIENTS :

- 250 g de poulet
- 100 g de poivrons verts
- 100 g de poivrons rouges
- 100 g d'oignons
- 250 g de sauce tomate
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 ail
- 1 sachet d'épices pour fajitas
- Fromage râpé
- Fajitas
- Sel
- Coriandre

ÉLABORATION :

1. Coupez le poulet en tranches puis les légumes en julienne. **2.** Versez l'huile dans la cuve puis programmez le menu Faire revenir pendant 12 minutes. Une fois la température atteinte, ajoutez les légumes et les morceaux de poulet. **3.** À 6 minutes de la fin, ajoutez la sauce tomate et les épices. Réservez. **4.** Nettoyez la cuve et faites cuire les fajitas avec le menu Plancha. **5.** Remplissez les fajitas avec les morceaux de poulet et servez-les avec du fromage râpé, de la coriandre hachée et du guacamole.

DE

ZUTATEN:

- 250 g Hähnchen
- 100 g grüne Paprika
- 100 g rote Paprika
- 100 g Zwiebel
- 250 g Tomaten zerkleinert
- 15 ml Olivenöl
- 1 Knoblauch
- 1 Päckchen Gewürze für Fajitas
- Reibkäse
- Weizentortillas
- Salz
- Koriander

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen Brüste in Scheiben und Gemüse in Julienne schneiden. **2.** Öl in den Innentopf gießen, Anbraten-Funktion 12 Minuten lang einstellen. **3.** Vor 6 Minuten, Tomaten und Gewürze dazugeben. Beiseitestellen. **4.** Innentopf sauber machen und Tortillas mit Pfanne-Funktion tosten lassen. **5.** Tortillas mit Fleisch füllen und mit geriebenem Käse, gehacktem Koriander und Avocado servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 250 g di pollo
- 100 g di peperone verde
- 100 g di peperone rosso
- 100 g di una cipolla
- 250 g di pomodoro tritato (barattolo)
- 15 ml di olio di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bustina di spezie per fajitas
- Formaggio grattugiato
- Piadine per fajitas
- Sale
- Coriandolo

ELABORAZIONE:

1. Tagliamo il petto di pollo a strisciole e le verdure a julienne. **2.** Aggiungiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu soffriggere per 12 minuti, raggiunta la temperatura introduciamo le verdure e la carne. **3.** Quando mancano 6 minuti, aggiungiamo il pomodoro e le spezie. Conserviamo. **4.** Puliamo la vaschetta e diamo le piadine per fajitas con il menu piastra. **5.** Riempiamo le piadine per fajitas con la carne e serviamo con formaggio grattugiato, coriandolo tritato e guacamole.

PT

INGREDIENTES:

- 250 g de frango
- 100 g de pimento verde
- 100 g de pimento vermelho
- 100 g de cebola
- 250 g de tomate triturado
- 15 ml de azeite
- 1 alho
- 1 pacote de especiarias para fajitas
- Queijo ralado
- Tortilhas
- Sal
- Coentros

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos o peito a tiras e os legumes em juliana. **2.** Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu refogar durante 12 minutos, alcançada a temperatura, introduzimos os legumes e a carne. **3.** Quando faltarem 6 minutos, adicionamos o tomate e as especiarias. Reservamos. **4.** Limpamos a tigela e tostamos as tortilhas com o menu plancha. **5.** Recheamos as tortitas com a carne e servimos com queijo ralado, coentros picados e guacamole.



Pastel de carne



Meat pie · Pain de viande · Fleischkuchen ·
Sformato di carne · Empadão de carne

👤 2-4 | ⌚ 1h | 👨🍳👩🍳

ES

INGREDIENTES:

- 600 g de patata
- 400 g de carne picada de ternera
- 100 g de zanahoria
- 75 g de puerro
- 100 g de tomate frito
- 40 g de mantequilla
- 15 ml de vino blanco
- 2 ajos
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Tomillo
- Queso (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Introducimos las patatas en la cubeta y vertemos medio litro de agua, programamos el menú vapor 15 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **2.** Finalizado el menú, retiramos las patatas y dejamos que se enfríen. **3.** Vertemos el aceite de oliva en la cubeta y programamos el menú sofreír durante 12 minutos. **4.** Alcanzada la temperatura agregamos la zanahoria, el puerro y el ajo picado, salpimentamos y removemos. **5.** Pasados 2 minutos agregamos la carne y sofreímos con la verdura. **6.** Cuando falten 5 minutos, añadimos el tomate, el tomillo y el vino, mezclamos todo bien. **7.** Retiramos la piel de las patatas cocidas y la machacamos con la mantequilla, condimentamos con la sal, la pimienta y la nuez moscada. **8.** Colocamos en la base de nuestra fuente la carne, cubrimos con la patata y añadimos por encima unos trozos de queso. **9.** Gratinamos en el horno hasta dorar la superficie, servimos caliente.



EN

INGREDIENTS:

- 600 g potatoes
- 400 g minced beef meat
- 100 g carrot
- 75 g leek
- 100 g fried tomato sauce
- 40 g butter
- 15 ml white wine
- 2 garlic cloves
- Salt
- Pepper
- Nutmeg
- Thyme
- Cheese (optional)

PREPARATION:

1. Introduce potatoes in the inner pot and pour half a litre of water, set steaming menu for 15 minutes. Place the cover and close the valve. **2.** Once the menu finishes, take potatoes out and allow them to cool down. **3.** Pour oil into the inner pot and set stir-fry menu for 12 minutes. **4.** When the set temperature is reached, add carrot, leek, minced garlic, salt and pepper. Stir. **5.** After 2 minutes, add meat and stir-fry vegetables. **6.** 5 minutes to the end, add tomato, thyme, wine and mix well. **7.** Peel off cooked potatoes and mash them with butter. Add salt, pepper and nutmeg. **8.** Spread meat to form the base, cover with a later of mashed potato and place cheese on top. **9.** Grill in the oven until brown and serve hot.

FR

INGRÉDIENTS :

- 600 g de pommes de terre
- 400 g de viande de veau hachée
- 100 g de carottes
- 75 g de poireaux
- 100 g de sauce tomate
- 40 g de beurre
- 15 ml de vin blanc
- 2 ails
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- Thym
- Fromage (facultatif)

ÉLABORATION :

1. Introduisez les pommes de terre dans la cuve puis versez un demi litre d'eau. Programmez le menu Vapeur pendant 15 minutes, fermez le couvercle et la valve. **2.** À la fin du menu, retirez les pommes de terre et laissez-les refroidir. **3.** Versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu faire revenir pendant 12 minutes. **4.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez les carottes, les poireaux et les ails hachés. Salez, poivrez et remuez. **5.** Après 2 minutes, ajoutez la viande et faites revenir les légumes. **6.** À 5 minutes de la fin, ajoutez les tomates, le thym et le vin. Mélangez bien. **7.** Épluchez les pommes de terre cuites et écrasez-les avec le beurre. **8.** Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. **9.** Placez la viande à la base d'un plat, recouvrez de pommes de terres et ajoutez des morceaux de fromage par-dessus. **10.** Faites gratiner dans un four jusqu'à ce que la surface soit dorée. Servez bien chaud.

DE

ZUTATEN:

- 600 g von Kartoffel
- 400 g gehacktes Kalbfleisch
- 100 g Möhren
- 75 g Lauch
- 100 g frittierte Tomaten
- 40 g Butter
- 15 ml Weißwein
- 2 Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Thymian
- Käse (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffel in den Innentopf geben und halbes Liter Wasser gießen, Eier geben und Dampf-Funktion 15 Min. lang einstellen, Deckel und Ventil schließen. **2.** Nach dem Kochvorgang, Kartoffeln entnehmen und abkühlen lassen. **3.** Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 12 Minuten lang einstellen. **4.** Sobald das Gerät die Temperatur erreicht, Möhren, Lauch, gehackter Knoblauch geben und mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren. **5.** Nach 2 Minuten Fleisch geben und mit dem Gemüse anbraten. **6.** 5 Minuten vor Ende des Kochvorgangs, Tomate, Thymian und Weißwein geben und alles vermengen. **7.** Schale der gekochten Kartoffel entfernen und mit Butter zerdrücken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. **8.** Fleisch im Backform legen, mit Kartoffeln bedecken und darauf Käse verteilen. **9.** Im Backofen überbacken und warm servieren.

IT

INGREDIENTI:

- 600 g di patate
- 400 g di carne tritata di vitello
- 100 g di carote
- 75 g di porro
- 100 g di salsa di pomodoro
- 40 g di burro
- 15 ml di vino bianco
- 2 spicchi d'aglio
- Sale
- Pepe
- Noce moscata
- Timo
- Formaggio (a scelta)

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo le patate nella vaschetta e versiamo mezzo litro d'acqua, programiamo il menu vapore per 15 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Terminato il menu, ritiriamo le patate e lasciamo raffreddare. **3.** Versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu soffriggere per 12 minuti. **4.** Raggiunta la temperatura aggiungiamo le carote, il porro e l'aglio tritato, saliamo e pepiamo e mescoliamo. **5.** Trascorsi 2 minuti aggiungiamo la carne e soffriggiamo con le verdure. **6.** Quando mancano 5 minuti, aggiungiamo il pomodoro, il timo e il vino, mescoliamo bene il tutto. **7.** Peliamo le patate cotte e le schiacciamo con il burro, condiamo con sale, pepe e noce moscata. **8.** Collochiamo sulla base la carne, copiamo con le patate e aggiungiamo al di sopra dei pezzi di formaggio. **9.** Gratiniamo in forno fino a dorare la superficie, serviamo caldo.

PT

INGREDIENTES:

- 600 g de batata
- 400 g de carne picada de vaca
- 100 g de cenoura
- 75 g de alho francês
- 100 g de polpa de tomate
- 40 g de manteiga
- 15 ml de vinho branco
- 2 alhos
- Sal
- Pimenta
- Noz moscada
- Tomilho
- Queijo (opcional)

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos as batatas na tigela e vertemos meio litro de água, programando o menu vapor 15 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **2.** Finalizando o menu, retiramos as batatas e deixamos que arrefeçam. **3.** Vertemos o azeite na tigela e programamos o menu refogar durante 12 minutos. **4.** Alcançada a temperatura, adicionamos a cenoura, o alho francês e o alho picado e revolvemos. **5.** Passados 2 minutos adicionamos a carne e refogamos com os legumes. **6.** Quando faltarem 5 minutos, adicionamos o tomate, o tomilho e o vinho, misturamos tudo bem. **7.** Retiramos a casca das batatas e esmagamos com manteiga, condimentamos com sal, pimenta e noz moscada. **8.** Colocamos na base da tigela a carne, cobrimos com batata e adicionamos por cima queijo. **9.** Gratinamos no forno até dourar a superfície, servimos quente.





Crema de champiñones



Mushroom cream · Crème de champignons · Pilsen-Creme
Crema ai funghi · Creme de cogumelos

4 | 30 min |

ES

INGREDIENTES:

- 320 g de champiñones
- 100 g de puerro
- 120 g de queso crema
- 600 ml de caldo de pollo o verduras
- 100 ml de nata
- 1 cucharadita de maicena
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Troceamos los champiñones y el puerro, echamos un chorrito de aceite a la cubeta y programamos el menú sofreír 5 minutos. **2.** Cuando alcance la temperatura, añadimos los champiñones, el puerro y una pizca de sal. **3.** A continuación, vertemos el caldo y programamos el menú fuego lento a 110 °C durante 15 minutos. **4.** Cuando falte un minuto, añadimos una cucharadita de maicena y removemos bien. **5.** Mezclamos con la nata, el queso y la pimienta y trituramos todo hasta obtener una crema fina. Rectificamos el punto de sal si fuese necesario.

EN

INGREDIENTS:

- 320 g mushrooms
- 100 g leek
- 120 g cream cheese
- 600 ml vegetable or chicken stock
- 100 ml cream
- 1 cornflour spoon
- Salt
- Pepper
- Olive oil

PREPARATION:

1. Chop mushrooms and leek, pour a dash of oil into the inner pot and set stir-fry menu for 5 minutes. **2.** When temperature is ready, add mushrooms, leek and a pinch of salt. **3.** Then, pour stock and set low heat menu and 110 °C for 15 minutes. **4.** One minute before the menu ends, add a teaspoon of cornflour and mix well. **5.** Mix with cream, cheese and pepper. Blend all the ingredients until they become a fine cream. Add salt if required.

FR

INGRÉDIENTS :

- 320 g de champignons
- 100 g de poireaux
- 120 g de fromage à la crème
- 600 ml de bouillon de poulet ou de légumes
- 100 ml de crème
- 1 cuillère de Maïzena
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

ÉLABORATION :

1. Coupez les champignons et les poireaux, versez un filet d'huile dans la cuve puis programmez le menu Faire revenir pendant 5 minutes. **2.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez les champignons, les poireaux et une pincée de sel. **3.** Ensuite, versez le bouillon et programmez le menu Feu lent à 110 °C pendant 15 minutes. **4.** À 1 minute de la fin, ajoutez une cuillère de Maïzena et remuez bien. **5.** Mélangez avec la crème, le fromage et le poivre puis triturez jusqu'à obtenir une fine crème. Rectifiez le sel si nécessaire.

DE

ZUTATEN:

- 320 g Champignon
- 100 g Lauch
- 120 g Frischkäse
- 600 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- 100 ml Sahne
- 1 TL Maismehl
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Pilsen und Lachs zerkleinern, öl in den Innentopf geben und Anbraten-Funktion 5 Minuten lang einstellen. **2.** Sobald das Gerät die Temperatur erreicht, Pilsen, Lachs und eine Prise Salz geben. **3.** Dann Brühe dazugeben und Schmoren-Funktion auf 110 °C, 15 Minuten lang einstellen. **4.** 1 Minute vor Ende des Kochvorgangs ein TL Maismehl geben und umrühren. **5.** Sahne, Käse und Pfeffer vermengen und alles zerkleinern, um eine feine Creme zu erhalten. Salz würzen, wenn nötig und fertig!

IT

INGREDIENTI:

- 320 di funghi
- 100 g di porro
- 120 g di formaggio fresco spalmabile
- 250 ml di brodo di pollo o verdure
- 100 ml di panna
- 1 cucchiaino di maizena
- Sale
- Pepe
- Olio d'oliva

ELABORAZIONE:

1. Tagliamo i funghi e il porro, aggiungiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu soffriggere per 5 minuti. **2.** Una volta raggiunta la temperatura, aggiungiamo i funghi, il porro e un pizzico di sale. **3.** In seguito, versiamo il brodo e programiamo il menu fuoco lento a 110 °C per 15 minuti. **4.** Quando mancano un minuto, aggiungiamo un cucchiaino di maizena e mescoliamo bene. **5.** Mescoliamo con la panna, il formaggio e il pepe, tritiamo il tutto fino ad ottenere una crema sottile. Aggiustiamo il punto di sale qualora necessario.

PT

INGREDIENTES:

- 320 g de cogumelos
- 100 g de alho francês
- 120 g de queijo creme
- 250 ml de caldo de frango ou legumes
- 100 ml de natas
- 1 colheradas de maizena
- Sal
- Pimenta
- Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos os cogumelos e o alho francês, pomos um fio de azeite na tigela e programamos o menu refogar 5 minutos. **2.** Quando alcançar a temperatura, adicionamos os cogumelos, o alho francês e uma pitada de sal. **3.** A seguir, vertemos o caldo e programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 15 minutos. **4.** Quando faltar um minuto, adicionamos uma colherada de maizena e revolvemos bem. **5.** Misturamos com as natas, o queijo e a pimenta e trituramos tudo até obter um creme fino. Retificamos o ponto de sal se for necessário e está pronto para comer!

Freír

Fry · Frire · Frittieren · Friggere · Fritar



Patatas bravas / 278

Patatas bravas (fried potato wedges) · Patatas bravas (plat typique espagnol) · Patatas Bravas · Patatas bravas · Batatas bravas

Chimichangas / 280

Chimichangas · Chimichangas (plat typique mexicain) · Chimichangas
Chimichangas · Chimichangas

Fingers de queso / 282

Cheese sticks · Fingers au fromage · Käsefinger · Fingers al formaggio · Palitos de queijo

Conejo al salmorejo / 284

Rabbit in salmorejo sauce · Lapin au salmorejo · Kaninchen in Salmorejo-Marinade
Coniglio al salmorejo · Coelho ao salmorejo

Tarrina de churro con helado / 286

Fritter and ice cream · Terrines de churros et glace · Churro Eisbecher mit eis
Churro con gelato (specialità spagnola) · Churros com gelado



Patatas bravas



Patatas bravas (fried potato wedges) · Patatas bravas (plat typique espagnol)
Patatas Bravas · Patatas bravas · Batatas bravas

👤 4 | ⌚ 30 min. | 👨🍳





- ES INGREDIENTES:**
- 400 g de patatas
 - 50 g de tomate frito
 - 1 cucharada de alioli
 - Pimentón
 - Perejil
 - Aceite de girasol

ELABORACIÓN:

1. Lavamos bien las patatas y las cortamos a gajos. **2.** Echamos el aceite de girasol a la cubeta y el menú freír a 120 °C durante 10 minutos. Cuando alcance la temperatura añadimos las patatas para ablandarlas. **3.** Retiramos las patatas y programamos el menú freír a 200 °C durante 10 minutos. Cuando alcance la temperatura añadimos las patatas para terminar de cocinarlas, de esta forma se quedarán blandas por dentro y crujientes por fuera. **4.** Dejamos las patatas sobre papel absorbente para eliminar el aceite sobrante. **5.** Servimos con el tomate frito y el alioli mezclado y espolvoreamos perejil y pimentón.

- EN INGREDIENTS:**
- 400 g potatoes
 - 50 g fried tomato sauce
 - 1 alioli spoon
 - Paprika
 - Parsley
 - Sunflower seeds oil

PREPARATION:

1. Wash potatoes and cut in wedges. **2.** Pour sunflower seed oil into the inner pot and set stir-fry menu and 120 °C for 10 minutes. When temperature is reached, add potatoes and wait until they soften. **3.** Remove potatoes and set frying menu at 200 °C for 10 minutes. When the cooker reaches the right temperature, add potatoes until completely cooked. **4.** The result must be soft on the inside and crunchy on the outside. **5.** Leave potatoes on paper towel to remove excess oil. **6.** Serve with fried tomato and alioli. Sprinkle parsley and paprika.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 400 g de pommes de terre
 - 50 g de sauce tomate
 - 1 cuillère d'alioli
 - Paprika
 - Persil
 - Huile de tournesol

ÉLABORATION :

1. Lavez bien les pommes de terre et coupez-les en quartiers. **2.** Versez l'huile de tournesol dans la cuve puis programmez le menu Frir à 120 °C pendant 10 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les pommes de terre pour qu'elles ramollissent. **3.** Retirez les pommes de terre et programmez le menu faire revenir à 200 °C pendant 10 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les pommes de terre pour terminer de les faire cuire, ainsi, elles seront tendres à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. **4.** Laissez les pommes de terre sur du papier essuie-tout pour éliminer l'huile restante. **5.** Servez les pommes de terre avec de la sauce tomate et saupoudrez de persil et de paprika.

- DE ZUTATEN:**
- 400 g Kartoffel
 - 50 g frittierte Tomaten
 - 1 EL Knoblauchölsoße
 - Paprika
 - Petersilie
 - Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffel waschen und in Scheiben schneiden. **2.** Blumenöl in den Innentopf gießen und Frittieren-Funktion auf 120 °C 10 Minuten lang einstellen. Sobald die Temperatur erreicht wird Kartoffeln geben. **3.** Kartoffel entnehmen und Frittieren-Funktion auf 200 °C 10 Minuten lang einstellen. Sobald die Temperatur erreicht wird Kartoffeln geben. Auf dieser Weise werden die Kartoffeln knusprig und goldbraun außen und weich innen werden. **4.** Kartoffeln auf saugfähigem Papier abtropfen lassen, um überschüssigen Öl entfernen. **5.** Mit frittierter Tomate und Knoblauchölsoße und Petersilie und Pfeffer bestäuben.

- IT INGREDIENTI:**
- 400 g di patate
 - 50 g di salsa di pomodoro
 - 1 cucchiaio di alioli
 - Peperoncino dolce
 - Prezzemolo
 - Olio di semi di girasole

ELABORAZIONE:

1. Laviamo bene le patate e tagliamo a spicchi. **2.** Aggiungiamo l'olio di girasole nella vaschetta e il menu friggere a 120 °C per 10 minuti. Raggiunta la temperatura aggiungiamo le patate per ammorbidirle. **3.** Ritiriamo le patate e programiamo il menu friggere a 200 °C per 10 minuti. **4.** Raggiunta la temperatura aggiungiamo le patate per terminare di cuocerle, in questo modo rimarranno morbide dentro e croccanti fuori. **5.** Lasciamo le patate sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. **6.** Serviamo con la salsa di pomodoro, l'alioli mescolato e spolveriamo prezzemolo e peperoncino dolce.

- PT INGREDIENTES:**
- 400 g de batatas
 - 50 g de polpa de tomate
 - 1 colherada de alioli
 - Pimentão doce
 - Salsa
 - Óleo

PREPARAÇÃO:

1. Lavamos bem as batatas e cortamos aos cubos. **2.** Pomos o óleo na tigela e o menu fritar a 120 °C durante 10 minutos. Quando alcançar a temperatura adicionamos as batatas para amolecerem. **3.** Retiramos as batatas e programamos o menu refogar a 200 °C durante 10 minutos. Quando alcançar a temperatura, adicionamos as batatas para terminarem de cozinhar, dessa forma ficarão suaves por dentro e crocantes por fora. **4.** Deixamos as batatas em papel absorvente para eliminar os restos de óleo. **5.** Servimos com a polpa de tomate e o alioli misturados e polvilhamos salsa e pimentão doce.



Chimichangas



Chimichangas · Chimichangas (plat typique mexicain) · Chimichangas · Chimichangas · Chimichangas (receita mexicana)

👤 2-4 | ⌚ 45 min. | 👨🍳 👩🍳

ES INGREDIENTES:

- 350 g de carne picada de ternera
- 75 g de pimiento verde
- 75 g de pimiento rojo
- 75 g de cebolla
- 150 g de tomate triturado
- 75 g de mozzarella rallada
- 75 g cheddar rallado
- 15 ml de aceite de oliva
- Tortillas mejicanas
- Unas gotas de tabasco (opcional)
- Comino
- Pimentón picante
- Pimienta
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Echamos un chorrito de aceite en la cubeta y programamos el menú sofreír durante 12 minutos. **2.** Mientras tanto cortamos los pimientos y la cebolla en juliana. **3.** Cuando alcance la temperatura añadimos las verduras, una pizca de sal y removemos. **4.** Pasados 5 minutos, agregamos la carne, el tomate, la pimienta y el comino, mezclamos todo bien. **5.** En el último minuto espolvoreamos con el pimentón. Calentamos las tortillas 1 minuto en el microondas. **6.** Colocamos en el centro de la tortilla un poco de carne y por encima el queso, cerramos por los lados y enrollamos. Ponemos un dedo de aceite en la cubeta y doramos las chimichangas con el menú freír por ambos lados. **7.** Dejamos sobre papel absorbente para eliminar el aceite sobrante y acompañamos con guacamole para dippear.



EN

INGREDIENTS:

- 350 g minced beef meat
- 75 g green pepper
- 75 g red pepper
- 75 g onion
- 150 g mashed tomato
- 75 g grated mozzarella cheese
- 75 g grated cheddar cheese
- 15 ml olive oil
- Mexican tortillas
- Some tabasco drops (optional)
- Cumin
- Spicy paprika
- Pepper
- Salt

FR

INGRÉDIENTS :

- 350 g de viande de veau hachée
- 75 g de poivrons verts
- 75 g de poivrons rouges
- 75 g d'oignons
- 150 g de sauce tomate
- 75 g de mozzarella râpée
- 75 g de cheddar râpé
- 150 g d'huile d'olive
- Tortillas de blé
- Quelques gouttes de tabasco (facultatif)
- Cumin
- Piment
- Poivre
- Sel

DE

ZUTATEN:

- 350 g gehacktes Kalbfleisch
- 75 g grüne Paprika
- 75 g rote Paprika
- 75 g Zwiebel
- 150 g Tomaten zerkleinert
- 75 g geriebene Mozzarella
- 75 g geriebene Cheddar Käse
- 15 ml Olivenöl
- Mexikanische Tortillas
- Einige Tabasco-Tropfen (optional)
- Kümmel
- Scharfe Paprika
- Pfeffer
- Salz

IT

INGREDIENTI:

- 350 g di carne tritata di vitello
- 75 g peperone verde
- 75 g di peperone rosso
- 75 g di cipolla
- 150 g di pomodoro tritato
- 75 g di mozzarella grattugiata
- 75 g di cheddar
- grattugiato
- 15 ml di olio di oliva
- Tortillas messicane
- Alcune gocce di tabasco (a scelta)
- Cumino
- Peperoncino piccante
- Pepe
- Sale

PT

INGREDIENTES:

- 350 g de carne picada de vaca
- 75 g de pimento verde
- 75 g de pimento vermelho
- 75 g de cebola
- 150 g de tomate triturado
- 75 g de mozzarella ralada
- 75 g cheddar ralado
- 15 ml de azeite
- Tortilhas mexicanas
- Umas gotas de tabasco
- Cominho
- Pimentão picante
- Pimenta
- Sal

PREPARATION:

1. Pour a dash of oil into the inner pot and set stir-fry menu for 12 minutes. 2. Meanwhile, shred pepper and onion. 3. When temperature is ready, add vegetables, a pinch of salt and stir. 4. After 5 minutes, add meat, tomato, pepper and cumin. Mix well. 5. Sprinkle paprika the last minute. Heat tortillas in the microwave for 1 minute. 6. Place some meat in the middle of the tortilla and sprinkle cheese on top. Close the tortillas' sides and roll. Pour 1.5 cm of oil into the inner pot and cook chimichangas until brown with the frying menu. 7. Leave them on paper towel to remove excess oil and serve with guacamole.

ÉLABORATION :

1. Versez un filet d'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Frir pendant 12 minutes. 2. Pendant ce temps, coupez les poivrons et les oignons en julienne. 3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les légumes et une pincée de sel puis remuez. 4. Après 5 minutes, ajoutez la viande, la sauce tomate, le poivre et le cumin puis mélangez bien le tout. 5. Lors de la dernière minute, saupoudrez de piment. Réchauffez les tortillas de blé pendant 1 minute au micro-ondes. 6. Placez un peu de viande au centre de chaque tortilla puis le fromage par-dessus. Fermez les côtés et enroulez. Versez un filet d'huile dans la cuve et faites dorer les chimichangas des deux côtés avec le menu Frir. 7. Laissez-les reposer sur du papier essuie-tout pour éliminer l'huile restante. Accompagnez-les de guacamole.

ZUBEREITUNG:

1. Einen Schuss Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 12 Minuten lang einstellen. 2. Währenddessen Paprika und Zwiebel in Julienne schneiden. 3. Wenn die Temperatur erreicht wird Gemüse, eine Prise Salz geben und umrühren. 4. Nach 5 Minuten Fleisch, Tomate, Pfeffer und Kümmel geben und alles vermischen. 5. Schließlich mit Pfeffer bestäuben. Tortillas 1 Minute in der Mikrowelle aufwärmen. 6. Mit Fleisch und darauf Käse befüllen, schließen und rollen. Einen 7. Schuss Öl in den Innentopf geben und Chimichangas mit Frittieren-Menü beidseitig anbräunen. 8. Auf saugfähigem Papier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen und mit Avocado als Beilage zum Dippen servieren.

ELABORAZIONE:

1. Aggiungiamo un filo d'olio nella vaschetta e programiamo il menù soffriggere per 12 minuti. 2. Nel frattempo tagliamo i peperoni e la cipolla a julienne. 3. Raggiunta la temperatura aggiungiamo le verdure, un pizzico di sale e mescoliamo. 4. Trascorsi 5 minuti, aggiungiamo la carne, il pomodoro, il pepe e il cumino, mescoliamo bene il tutto. 5. All'ultimo minuto spolveriamo con il parmigiano. Riscaldiamo le tortillas per 1 minuto nel microonde. 6. Collochiamo al centro della tortilla un po' di carne e al di sopra il formaggio, chiudiamo dai lati e arrotoliamo. Aggiungiamo un dito nella vaschetta e doriamo i chimichangas con il menù friggere su entrambi i lati. 7. Li adagiamo sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e accompagniamo con guacamole.

PREPARAÇÃO:

1. Pomos um fio de azeite na tigela e programamos o menu fritar durante 12 minutos. 2. Entretanto, cortamos a cebola e os pimentos em juliana. 3. Quando alcance a temperatura, adicionamos os legumes, uma pitada de sal e revolvemos. 4. Passados 5 minutos, adicionamos a carne, o tomate, a pimenta e o cominho, misturamos tudo muito bem. 5. No último minuto polvilhamos com pimentão. Aquecemos as tortilhas 1 minuto no microondas. 6. Colocamos no centro da tortilha um bocado de carne e por cima o queijo, fechamos dos lados e enrolamos. Pomos um dedo de azeite na tigela e douramos as chimichangas com o menu refogar de ambos os lados. 7. Deixamos sobre papel absorvente para eliminar o azeite e acompanhamos com guacamole.



Fingers de queso



Cheese sticks · Fingers au fromage · Käsefinger · Fingers al formaggio · Palitos de queijo

2 | 30 min. | 





ES

INGREDIENTES:

- 150 g de queso cheddar
- 1 cucharadita de orégano
- 2 huevos
- Harina
- Pan rallado

ELABORACIÓN:

1. Troceamos el queso en bastones. **2.** Preparamos en un bol el huevo batido con el orégano, en otro el pan rallado y en otro la harina. **3.** Rebozamos el queso primero por harina, luego por huevo y dos veces por pan rallado. **4.** Programamos el menú freír al menos 10 minutos y sumergimos los fingers cuando el aceite esté caliente.

EN

INGREDIENTS:

- 150 g cheddar cheese
- 1 oregano teaspoon
- 2 eggs
- Flour
- Breadcrumbs

PREPARATION:

1. Cut cheese into sticks **2.** Prepare a bowl with beaten egg and oregano, another one with breadcrumbs and another one with flour. **3.** Flour cheese sticks first, then dip them in beaten egg and then in breadcrumbs. **4.** Set frying menu for 10 minutes and dip fry cheese sticks when oil is very hot.

FR

INGRÉDIENTS :

- 150 g de cheddar
- 1 TL Oregano
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure

ÉLABORATION :

1. Coupez le fromage en bâtonnets. **2.** Mélangez les œufs battus et l'origan dans un bol à part et la chapelure et la farine dans un autre bol. **3.** Passez d'abord le fromage dans la farine puis dans l'œuf et enfin deux fois dans la chapelure. **4.** Programmez le menu Frire au moins 10 minutes puis plongez les fingers lorsque l'huile est chaude.

DE

ZUTATEN:

- 150 g Cheddar
- 1 TL Oregano
- 2 Eier
- Mehl
- Paniermehl

ZUBEREITUNG:

1. Käse in Käsestab zerkleinern. **2.** Oregano und geschlagenes Ei, Paniermehl und Mehl in separate Schüssel zubereiten. **3.** Käse in Mehl wenden, dann in Ei und zweimal in Paniermehl wenden. **4.** Frittieren-Menü mindestens 10 Minuten einstellen und Fingers mit heißem Öl eintauchen.

IT

INGREDIENTI:

- 150 g di formaggio cheddar
- 1 cucchiaino di origano
- 2 uova
- Farina
- Pane grattugiato

ELABORAZIONE:

1. Tagliamo il formaggio a bastoncini. **2.** Prepariamo in varie ciotole l'uovo sbattuto con l'origano, il pane grattugiato e la farina. **3.** Impaniamo il formaggio con la farina, con l'uovo e lo passiamo per due volte nel pane grattugiato. **4.** Programmiamo il menu friggere per almeno 10 minuti e sommogliamo i fingers quando l'olio è caldo.

PT

INGREDIENTES:

- 150 g de queijo cheddar
- 1 colherada de orégãos
- 2 ovos
- Farinha
- Pão ralado

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos o queijo em tiras. **2.** Preparamos numa tigela o ovo batido com os orégãos, no outro lado o pão ralado e noutro a farinha. **3.** Panamos o queijo primeiro por farinha, depois por ovo e duas vezes por pão ralado. **4.** Programamos o menu fritar pelo menos 10 minutos e submergimos os palitos quando o óleo estiver quente.



Conejo al salmorejo



Rabbit in salmorejo sauce · Lapin au salmorejo · Kaninchen in Salmorejo-Marinade ·
Coniglio al salmorejo · Coelho em molho salmorejo

👤 2-4 | ⌚ 45 min. | 🍴🍴



ES

INGREDIENTES:

- 750 g de conejo
- 300 ml de vino blanco
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vinagre de vino tinto
- 4 ajos
- 1 hoja de laurel
- 2 pimientos choriceros
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Tomillo
- Pimentón

ELABORACIÓN:

1. Ponemos el pimiento choricero en agua caliente para que se hidrate. Machacamos los ajos con la pulpa del pimiento. **2.** En un bol mezclamos la carne con los ajos, el vino, el vinagre y las especias, dejamos macerar durante 24 horas. **3.** Al día siguiente, vertemos el aceite en la cubeta y programamos el menú freír a 200 °C durante 10 minutos, cuando alcance la temperatura añadimos la carne escurrida. **4.** Una vez que tengamos el conejo frito, agregamos el adobo a la cubeta y programamos el menú fuego lento a 110 °C durante 30 minutos.



EN

INGREDIENTS:

- 750 g rabbit
- 300 ml white wine
- 100 ml olive oil
- 100 ml red wine vinegar
- 4 garlic cloves
- 1 bay leaf
- 2 pimientos choricerros (sweet red pepper)
- Salt
- Pepper
- Oregano
- Thyme
- Paprika

PREPARATION:

1. Soak the choricerro pepper in water until it hydrates. Mash garlic with the choricerro pepper pulp. 2. Mix meat with garlics, wine, vinegar and spices in a bowl. Let it marinade for 24 hours. 3. The next day, pour oil into the inner pot and set frying menu and 200 °C for 10 minutes. Strain meat and introduce it when temperature is ready. 4. When rabbit is fried, introduce marinade sauce in the inner pot and set low heat menu and 110 °C for 30 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

- 750 g de lapin
- 300 ml de vin blanc
- 100 ml d'huile d'olive
- 100 ml de vinaigre de vin rouge
- 4 ails
- 1 feuille de laurier
- 2 poivrons rouges séchés
- Sel
- Poivre
- Origan
- Thym
- Paprika

ÉLABORATION :

1. Mettez les piments rouges séchés dans de l'eau chaude pour qu'ils s'hydratent. Mélangez les ails avec la pulpe des piments. 2. Dans un bol à part, mélangez la viande avec les ails, le vinaigre et les épices. Laissez macérer pendant 24 heures. 3. Le lendemain, versez l'huile dans la cuve et programmez le menu Frire à 200 °C pendant 10 minutes. Lorsque la température est atteinte, ajoutez la viande égouttée. 4. Une fois le lapin frit, ajoutez la marinade dans la cuve et programmez le menu Feu lent à 110 °C pendant 30 minutes.

DE

ZUTATEN:

- 750 g Kaninchen
- 300 ml Weißwein
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Rotweinessig
- 4 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Choricero Paprikas
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Thymian
- Paprika

ZUBEREITUNG:

1. Paprika in heißem Wasser einweichen lassen. Knoblauch mit Fruchtfleisch der Paprika zerdrücken. 2. In einer Schüssel Fleisch, Knoblauch, Wein, Essig und Gewürze vermengen und während 24 Stunden einweichen lassen. 3. Nächster Tag Öl in den Innentopf gießen und Frittieren-Menü auf 200 °C, 10 Minuten lang einstellen. Wenn der Kochtopf die Temperatur erreicht hat, Fleisch geben. 4. Sobald der Kaninchen frittiert ist, Marinade in den Innentopf geben und Schmoren-Menü auf 110 °C während 30 Minuten einstellen.

IT

INGREDIENTI:

- 750 g di coniglio
- 300 ml di vino bianco
- 100 ml di olio d'oliva
- 100 ml di aceto di vino rosso
- 4 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 2 peperoncini rossi secchi
- Sale
- Pepe
- Origan
- Timo
- Peperoncino dolce

ELABORAZIONE:

1. Mettiamo i peperoncini rossi secchi in acqua calda per idratarli. Schiacciamo gli spicchi d'aglio con la polpa dei peperoncini. 2. In una ciotola mescoliamo la carne gli spicchi d'aglio, il vino, l'aceto e le spezie, lasciamo macerare per 24 ore. 3. Il giorno successivo, versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menu friggere a 200 °C per 10 minuti, raggiunta la temperatura aggiungiamo la carne scolata. 4. Una volta pronto il coniglio fritto, aggiungiamo la marinatura nella vaschetta e programiamo il menu fuoco lento a 110 °C per 30 minuti.

PT

INGREDIENTES:

- 750 g de coelho
- 300 ml de vinho branco
- 100 ml de azeite
- 100 ml de vinagre de vinho tinto
- 4 alhos
- 1 folha de louro
- 2 pimento chouriceiro
- Sal
- Pimenta
- Orégãos
- Tomilho
- Pimentão doce
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Pomos o pimento chouriceiro em água quente para que se hidrate. Esmagamos os alhos com a polpa do pimento. 2. Numa tigela misturamos a carne com o alho, o vinho, o vinagre e as especiarias, deixamos marinar durante 24 horas. 3. No dia seguinte, vertemos o azeite na tigela e programamos o menu fritar a 200 °C durante 10 minutos, quando alcance a temperatura, adicionamos a carne escorrida. 4. Uma vez que tenhamos o coelho frito, adicionamos à tigela e programamos o menu fogo lento a 110 °C durante 30 minutos.



❁ ————— Tarrina de churro con helado ————— ❁

Fritter and ice cream · Terrines de churros et glace · Churro Eisbech
Churro con gelato (specialità spagnola) · Ovos benedict

👤 4 | ⌚ 5 h | 👨🍳👩🍳👦

INGREDIENTES:

- 140 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 25 g de azúcar moreno
- 230 ml de agua
- 1 huevo
- Helado de nata
- Azúcar
- Sirope de chocolate
- Chips ahoy

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el agua, la mantequilla y el azúcar en la cubeta y programamos el menú plancha a 110 °C durante 3 minutos. **2.** Removemos bien para disolver el azúcar y la mantequilla, una vez esté disuelta añadimos la harina tamizada y removemos hasta que esté totalmente integrada. **3.** Retiramos la masa de la olla y dejamos que se enfríe para agregar el huevo. **4.** Metemos la masa en una manga pastelera con boquilla rizada, contorneamos la base y los lados de un molde (engrasado) de muffins, y congelamos al menos 4 horas. **5.** Pasado este tiempo, desmoldamos las tarrinas y añadimos un litro de aceite de girasol a la cubeta de la olla. **6.** Programamos el menú freír a 200 °C y sumergimos las tarrinas cuando alcance la temperatura. **7.** Cuando estén a vez fritas, las dejamos sobre papel absorbente y las pasamos por azúcar. **8.** Servimos con helado, sirope de chocolate y galleta machacada.

**EN INGREDIENTS:**

- 140 g flour
- 50 g butter
- 25 g brown sugar
- 230 ml water
- 1 egg
- Cream ice cream
- Sugar
- Chocolate syrup
- Chips ahoy

PREPARATION:

1. Introduce water, butter and sugar in the inner pot and set griddle menu at 110 °C for 3 minutes. **2.** Stir to dissolve sugar and butter. Once it is dissolved, add sifted flour and stir until completely mixed. **3.** Take dough out of the cooker and allow it to cool down before adding egg. **4.** Introduce the dough in a piping bag with a star piping nozzle, spread it over the edge and walls of a greased muffin mould and store in the freezer for at least 4 hours. **5.** After this time, unmould them and pour 1 litre of sunflower seed oil into the cooker's inner pot. **6.** Set frying menu and 200 °C, and immerse the moulds when temperature is reached. **7.** Once fried, place them on paper towel until excess oil is absorbed a cover them with sugar. **8.** Serve with ice cream, chocolate syrup and crushes cookies.

FR INGRÉDIENTS :

- 140 g de farine
- 50 g de beurre
- 25 g de sucre brun
- 230 ml d'eau
- 1 œuf
- Glace à la crème
- Sucre
- Sirop de chocolat
- Chips ahoy (ou similaire)

ÉLABORATION :

1. Introduisez l'eau, le beurre et le sucre dans la cuve puis programmez le menu Plancha à 110 °C pendant 3 minutes. **2.** Remuez bien pour dissoudre le sucre et le beurre. Une fois dissous, ajoutez la farine tamisée puis remuez jusqu'à intégration totale. **3.** Retirez la pâte de la cuve puis laissez refroidir pour ajouter l'œuf. **4.** Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelée/étoilée, contournez les côtés puis la base d'un moule à muffins (engraissé au préalable) et congelez pendant au moins 4 heures. **5.** Passé ce temps, démoulez et ajoutez un litre d'huile de tournesol dans la cuve. **6.** Programmez le menu Frir à 200 °C puis plongez les terrines lorsque la température est atteinte. **7.** Lorsqu'elles sont frites, laissez-les sur du papier essuie-tout puis passez-les dans du sucre. **8.** Servez avec une boule de glace, du sirop de chocolat et des biscuits écrasés.

DE ZUTATEN:

- 140 g Mehl
- 50 g Butter
- 25 g Braunzucker
- 230 ml Wasser
- 1 Eier
- Sahneeis
- Zucker
- Schokolade-Sirup
- Chips Ahoy

ZUBEREITUNG:

1. Butter, Wasser und Zucker in den Innentopf geben und Pfanne-Funktion auf 110 °C, 3 Minuten lang einstellen. **2.** Richtig vermengen, um Butter und Zucker aufzulösen. Dann durchgeseiebtes Mehl dazugeben und richtig umrühren. **3.** Teig herausnehmen und abkühlen lassen, um das Ei dazuzugeben. **4.** Teig in Spritzbeutel mit Sterntülle geben, Boden und beide Seite der eingefetteten Backform mit Muffins umreißen und mindestens 4 Stunden einfrieren lassen. **5.** Nach Ablauf der Zeit, Eisbecher aus der Backform lösen und 1 Liter Blumenöl in den Innentopf geben. **6.** Frittieren-Menü auf 200°C einstellen und Eisbecher eintauchen, sobald die Temperatur erreicht wird. **7.** Wenn Eisbecher frittiert sind, auf saugfähigem Papier abtropfen lassen und in Zucker wenden. **8.** Mit Eis, Schokolade-Sirup und zerdrückte Kekse servieren.

IT INGREDIENTI:

- 140 g di farina
- 50 g di burro
- 25 g di zucchero di canna
- 230 ml di acqua
- 1 uovo
- Gelato alla panna
- Zucchero
- Topping al cioccolato
- Biscotti chips ahoy

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo l'acqua, il burro e lo zucchero nella vaschetta, programmiamo il menù piastra a 110 °C per 3 minuti. **2.** Mescoliamo bene per sciogliere lo zucchero e il burro, una volta sciolto aggiungiamo la farina setacciata e giriamo fino ad amalgamare totalmente. **3.** Ritiriamo l'impasto nella olla e lasciamo raffreddare per aggiungere l'uovo. **4.** Collochiamo l'impasto nella sac à poche con il beccuccio a spirale, facciamo un contorno della base e dei lati di uno stampo (imburato) da muffins, congeliamo per almeno 4 ore. **5.** Trascorso il tempo, rimuoviamo dagli stampi e aggiungiamo un litro d'olio di semi di girasole nella vaschetta della olla. **6.** Programmiamo il menù friggere a 200 °C e immergiamo gli stampi una volta raggiunta la temperatura. **7.** Una volta fritti, lasciamo riposare sulla carta assorbente e aggiungiamo lo zucchero. **8.** Serviamo con gelato, topping al cioccolato e biscotti schiacciati.

PT INGREDIENTES:

- 140 g de farinha
- 50 g de manteiga
- 25 g de açúcar mascavo
- 230 ml de água
- 1 ovo
- Gelado de natas
- Açúcar
- Xarope de chocolate
- Chips ahoy

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos a água, a manteiga e o açúcar na tigela e programamos o menu prancha a 110 °C durante 3 minutos. **2.** Revolvemos bem para dissolver o açúcar e a manteiga, uma vez esteja dissolvida, adicionamos a farinha peneirada e revolvemos até que esteja totalmente integrada. **3.** Retiramos a massa da panela e deixamos que se arrefeça para adicionar o ovo. **4.** Pomos a massa numa manga de pasteiro com boca estrelada, fazemos o contorno da base e nos lados de uma forma (untada) de muffins, e congelamos pelo menos 4 horas. **5.** Passado este tempo, desenformamos as formas e adicionamos um litro de óleo de girassol à tigela da panela. **6.** Programamos o menu refogar a 200 °C e submergimos as terrinas quando alcance a temperatura. **7.** Quando estiverem fritas, deixamos sobre papel absorvente e passamos por açúcar. **8.** Servimos com gelado, xarope de chocolate e bolachas polvilhada por cima.



Oven · Four · Ofen · Forno



Jamoncitos de pollo asados con pasas y ciruelas pasas / 290

Roasted chicken drumsticks with raisins and prunes · Petites cuisses de poulet rôti aux raisins secs et pruneaux · Hühnerkeule mit Rosinen und Pflaumen · Coscette di pollo arrosto con uva passa e prugne secche · Pernas de frango assadas com passas e ameixas secas

Cheesecake de pollo y espinacas / 292

Chicken and spinach cheesecake · Cheesecake poulet et épinards · Cheesecake mit Hähnchen und Spinat · Cheesecake di pollo e spinaci · Cheesecake de frango e espinafres

Milhojas de patata y beicon / 294

Potato and bacon mille-feuille · Mille-feuilles pommes de terre et bacon · Mille-Feuille und Bacon · Millefoglie di patate e bacon · Milfolhas de batata e bacon

Ratatouille / 296

Fondue / 298



— Jamoncitos de pollo asados — con pasas y ciruelas pasas —

Roasted chicken drumsticks with raisins and prunes · Petites cuisses de poulet rôti aux raisins secs et pruneaux · Hühnerkeule mit Rosinen und Pflaumen · Coscette di pollo arrosto con uva passa e prugne secche · Pernas de frango assadas com passas e ameixas secas

👤 2-4 | ⌚ 40 min. | 👨‍🍳

ES **INGREDIENTES:**

- 50 g de ciruelas pasas
- 25 g de uvas pasas
- 50 ml de vino blanco
- 20 ml de aceite de oliva
- 100 ml de caldo de pollo
- 1 cebolla (100 g)
- 4 jamoncitos de pollo
- 5 ajos
- 1 hoja de laurel
- Tomillo
- Pimienta
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, la cebolla en cuartos, programamos el menú horno durante 20 minutos, cerramos la tapa y la válvula. **2.** Finalizado el menú, colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 220 °C para dorar el pollo. **3.** Servimos caliente acompañado de la salsa.

**EN****INGREDIENTS:**

- 50 g prunes
- 25 g prunes
- 50 ml white wine
- 20 ml olive oil
- 100 ml chicken stock
- 1 onion (100 g)
- 4 chicken drumsticks
- 5 garlic cloves
- 1 bay leaf
- Thyme
- Pepper
- Salt

PREPARATION:

1. Introduce the rest of the ingredients in the inner pot, onion into quarters, set oven menu for 20 minutes and close the lid and valve. **2.** Once the menu has finished, place the oven lid in place and set 220 °C for 10 minutes to brown chicken. **3.** Serve hot with sauce on the side.

FR**INGRÉDIENTS :**

- 50 g de pruneaux
- 25 g de raisins secs
- 50 ml de vin blanc
- 20 ml d'huile d'olive
- 100 ml de bouillon de poulet
- 1 oignon de 100 g
- 4 cuisses de poulet
- 5 ails
- 1 feuille de laurier
- Thym
- Poivre
- Sel

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans la cuve dont l'oignon coupé en quarts puis programmez le menu four pendant 20 minutes. **2.** Fermez le couvercle et la valve. **3.** À la fin du menu, placez la tête de four pendant 10 minutes à 220 °C pour faire dorer les cuisses de poulet. **4.** Servez les cuisses de poulet bien chaudes accompagnées de leur sauce.

DE**ZUTATEN:**

- 50 g Pflaumen
- 25 g Rosinen
- 50 ml Weißwein
- 20 ml Olivenöl
- 100 ml Hühner-Brühe
- 1 Zwiebel (100 g)
- 4 Hühnerkeulen
- 5 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in den Topf geben, Zwiebel in Viertel schneiden, Ofen-Funktion 20 Minuten lang einstellen, Deckel und Ventil schließen. **2.** Nach Ablauf der Zeit Heißluftofen 10 min auf 220 °C einstellen, um das Hähnchen anzubraten. **3.** Warm mit Soße servieren.

IT**INGREDIENTI:**

- 50 g di prugne secche
- 25 g di uva passa
- 50 ml di vino bianco
- 20 ml d'olio d'oliva
- 100 ml di brodo di pollo
- 1 cipolla (100 g)
- 4 coscette di pollo
- 5 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- Timo
- Pepe
- Sale

ELABORAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella vaschetta, la cipolla in quarti, programmiamo il menu forno per 20 minuti, chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Terminato il menù, collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 200 °C per dorare il pollo. **3.** Serviamo caldo accompagnando con la salsa.

PT**INGREDIENTES:**

- 50 g de ameixas secas
- 25 g de passas
- 50 ml de vinho branco
- 20 ml de azeite
- 100 ml de caldo de frango
- 1 cebola (100 g)
- 4 pernas de frango
- 5 alhos
- 1 folha de louro
- Tomilho
- Pimenta
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na tigela, a cebola aos cubos, programamos o menu forno durante 20 minutos, fechamos a tampa e a válvula. **2.** Finalizado o menu, colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 220 °C para dourar o frango. **3.** Servimos quente e acompanhado do molho.

❧ — Cheesecake de pollo y espinacas — ❧

Chicken and spinach cheesecake · Cheesecake poulet et épinards ·
 Cheesecake MIT hähnchen UND spinat · Cheesecake di pollo e spinaci ·
 Cheesecake de frango e espinafres

👤 4 | ⌚ 1h | 👨🍳 👩🍳



es **INGREDIENTES:**

La base:

- 200 g de galletitas saladas
- 100 g de mantequilla

El relleno:

- 400 g de queso crema
- 30 g de parmesano en

- polvo
- 100 g de cuarto trasero deshuesado
- 75 g taquitos de jamón
- 250 g de espinacas
- 100 ml de nata para cocinar
- 15 ml de aceite de oliva

- 3 huevos
- Pimienta
- Orégano
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Para la base, trituramos las galletas con la mantequilla atemperada.
2. Extendemos la galleta en la base del molde y la chafamos para que se quede compacta, guardamos en el frigorífico. **3.** Para el relleno, vertemos el aceite en la cubeta y programamos el menú sofreír durante 5 minutos.
4. Cuando alcance la temperatura agregamos el pollo troceado, el jamón y las espinacas, removemos. **5.** En un bol, batimos los huevos, la nata, los quesos y salpimentamos. **6.** Agregamos el pollo, el jamón y las espinacas, mezclamos todo bien y vertemos la mezcla sobre la galleta. **7.** Introducimos el molde en la cubeta con la rejilla, programamos el menú horno 40 minutos, cerramos la tapa y abrimos la válvula. **8.** Para finalizar, retiramos la cubeta y colocamos el cabezal de horno 15 minutos a 200°C



EN

INGREDIENTS:

- Ingredients for the base:**
- 200 g crackers
 - 100 g of butter
- Ingredients for the filling:**
- 400 g cream cheese
 - 30 g parmesan cheese powder
 - 100 g boneless chicken leg
 - 75 g ham dices
 - 250 g spinach
 - 100 ml cooking cream
 - 15 ml olive oil
 - 3 eggs
 - Pepper
 - Oregano
 - Salt

FR

INGRÉDIENTS :

- Ingrédients pour la base :**
- 200 g de biscuits salés
 - 100 g de beurre
- Ingrédients pour la garniture :**
- 400 g de fromage à la crème
 - 30 g de parmesan en poudre
 - 100 g de quartier arrière désossé
 - 75 g de dés de jambon
 - 250 g d'épinards
 - 100 ml de crème
 - 15 ml d'huile d'olive
 - 3 œufs
 - Poivre
 - Origan
 - Sel

DE

ZUTATEN:

- Zutaten für den Boden :**
- 200 g salzige Kekse
 - 100 g Butter
- Zutaten für die Füllung:**
- 400 g Käsecreme
 - 30 g Parmesan in Pulver
 - 100 g Hähnchenkeule ohne Knochen
 - 75 g Schinken in Würfeln
 - 250 g Spinat
 - 100 ml Kochsahne
 - 15 ml Olivenöl
 - 3 Eier
 - Pfeffer
 - Oregano
 - Salz

IT

INGREDIENTI:

- Ingredienti per la base:**
- 200 g di crackers
 - 100 g di burro
- Ingredienti per il ripieno:**
- 400 g di formaggio fresco spalmabile
 - 30 g di parmigiano grattugiato
 - 100 g di quarto di pollo disossato
 - 75 g di dadini di prosciutto
 - 250 g di spinaci
 - 100 ml di panna da cucina
 - 15 ml di olio di oliva
 - 3 uova
 - Pepe
 - Origano
 - Sale

PT

INGREDIENTES:

- Para a base:**
- 200 g de bolachas salgadas
 - 100 g de manteiga
- Para o recheio:**
- 400 g de queijo creme
 - 30 g de parmesão em pó
 - 100 g de cochas de frango sem ossos
 - 75 g de cubos de presunto
 - 250 g de espinafres
 - 100 ml de natas para cozinhar
 - 15 ml de azeite
 - 3 ovos
 - Pimenta
 - Orégãos
 - Sal

PREPARATION:

1. To form the base, crush biscuits with butter. **2.** Spread mashed biscuits along the mould's base and store in the fridge. **3.** For the filling, pour oil into the inner pot and set stir-fry menu for 5 minutes. **4.** When temperature is ready, introduce diced chicken, ham and spinach. Stir. **5.** Beat eggs, cream, cheese, salt and pepper in a bowl. **6.** Add chicken, ham and spinach and mix well. Pour the mixture over the biscuit base. **7.** With the grid in place, introduce the mould in the inner pot, set oven menu for 40 minutes, close the cover and the valve. **8.** To finish off, remove the oven lid and set 200 °C for 15 minutes.

ÉLABORATION :

1. Pour la base, triturez les biscuits avec le beurre tempéré. **2.** Étalez les biscuits triturés à la base d'un moule et écrasez-les bien pour que la base soit compacte. Conservez-la dans le réfrigérateur. **3.** Pour la garniture, versez l'huile d'olive dans la cuve puis programmez le menu Faire revenir pendant 5 minutes. **4.** Lorsque la température est atteinte, ajoutez les morceaux de poulet, les dés de jambon et les épinards puis remuez. **5.** Dans un bol à part, battez les œufs, la crème et les fromages puis salez et poivrez. **6.** Ajoutez les morceaux de poulet, les dés de jambon et les épinards dans le bol puis mélangez bien le tout. Versez le mélange sur la base de biscuits. **7.** Introduisez le moule dans la cuve sur la grille puis programmez le menu Four pendant 40 minutes. Fermez le couvercle et la valve. **8.** À la fin, placez la tête de four pendant 15 minutes à 200 °C.

ZUBEREITUNG:

1. Für den Boden, Kekse und Butter zerkleinern. **2.** Zerkleinerte Kekse im Backform verteilen und im Kühlschrank aufbewahren. **3.** Für die Füllung Öl in den Innentopf gießen und Anbraten-Funktion 5 Minuten lang einstellen. **4.** Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat, gehacktes Hähnchen, Schinken und Spinat geben und rühren. **5.** In einer Schüssel Eier, Sahne, Käse schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. **6.** Hähnchen, Schinken, Spinat geben, alles richtig vermengen und Mischung auf die Kekse gießen. **7.** Backform in den Innentopf mit dem Gitter legen, Ofen-Menü 40 Minuten lang einstellen, Deckel schließen und Ventil öffnen. **8.** Schließlich Innentopf abnehmen und Heißluftofen auf 200 °C 15 Minuten lang einstellen.

ELABORAZIONE:

1. Per la base, tritiamo i crackers con il burro a temperatura ambiente. **2.** Stendiamo sulla base i crackers trituriati, schiacciamo per renderla compatta e conserviamo in frigorifero. **3.** Per il ripieno, versiamo l'olio nella vaschetta e programiamo il menù soffriggere per 5 minuti. **4.** Raggiunta la temperatura aggiungiamo il pollo a pezzi, il prosciutto, gli spinaci e mescoliamo. **5.** In una ciotola, sbattiamo le uova, la panna, i formaggi, saliamo e pepiamo. **6.** Aggiungiamo il pollo, il prosciutto e gli spinaci, mescoliamo bene il tutto e versiamo il composto sulla base dei crackers. **7.** Introduciamo lo stampo nella vaschetta con la griglia, programiamo il menu forno per 40 minuti, chiudiamo il coperchio e apriamo la valvola. **8.** Per terminare, ritiriamo la vaschetta e collochiamo il coperchio-forno per 15 minuti a 200 °C.

PREPARAÇÃO:

1. Para a base, trituramos as bolachas com a manteiga amolecida. **2.** Estendemos as bolachas trituradas na base da forma, esmagamos para que fique compacta e guardamos no frigorífico. **3.** Para o recheio, vertemos o azeite na tigela e programamos o menu refogar durante 5 minutos. **4.** Quando alcançar a temperatura adicionamos o frango cortado, o presunto e os espinafres, revolvemos. **5.** Numa tigela à parte, batemos os ovos, as natas, os queijos e sal e pimenta. **6.** adicionamos o frango, o presunto e os espinafres, misturamos tudo bem e vertemos esta mistura sobre as bolachas na forma. **7.** Introduzimos a forma na tigela com a grelha posta, programamos o menu forno a 40 minutos, fechamos a tampa e abrimos a válvula. **8.** Finalmente, retiramos a tigela e colocamos o cabeçal de forno 15 minutos a 200 °C.



Milhojas de patata y beicon



Potato and bacon mille-feuille · Mille-feuilles pommes de terre et bacon · Mille-Feuille
UND bacon · Millefoglie di patate e bacon · Milfolhas de batata e bacon

👤 4 | ⌚ 1h | 👨🍳 👩🍳



**ES INGREDIENTES:**

- 400 g patatas
- 225 g beicon
- 180 g de mozzarella
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Cortamos las patatas en rodajas muy finas. Las condimentamos con sal y pimienta. **2.** Colocamos en un molde las cortadas de beicon formando la base. **3.** Ponemos la patata a rodajas intercalada con la mozzarella sobre la base de beicon. **4.** Cerramos con las tiras de beicon e introducimos el molde en la cubeta con la rejilla, programamos el menú horno a 180 °C durante 40 minutos. **5.** Para finalizar, colocamos el cabezal de horno durante 10 minutos a 200 °C.

EN INGREDIENTS:

- 400 g potatoes
- 225 g bacon
- 180 g grated mozzarella cheese
- Salt
- Pepper

PREPARATION:

1. Cut potatoes into thin slices. Add salt and pepper. **2.** Use bacon slices to form the base of the mould. **3.** Prepare potato slices and mozzarella, and alternate layers on top of the bacon base. **4.** Use bacon slices to close it and introduce the mould in the inner pot with the grid in place. Set oven menu and 180 °C for 40 minutes. **5.** To finish off, assemble the oven lid and set 200 °C for 10 minutes.

FR INGRÉDIENTS :

- 400 g de pommes de terre
- 225 g de bacon
- 180 g de mozzarella râpée
- Sel
- Poivre

ÉLABORATION :

1. Coupez les pommes de terre en fines rondelles. Salez et poivrez. **2.** Placez les tranches de bacon dans un moule afin de former la base. **3.** Placez les pommes de terre en rondelles intercalées avec la mozzarella sur la base de bacon. **4.** Fermez avec les tranches de bacon et introduisez le moule dans la cuve sur la grille. **5.** Programmez le menu Four à 180 °C pendant 40 minutes. **6.** À la fin, placez la tête de four pendant 10 minutes à 200 °C.

DE ZUTATEN:

- 400 g Kartoffeln
- 225 g Bacon
- 180 g geriebene Mozzarella
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffel in feine Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. **2.** Scheiben Bacon in eine Backform legen, um den Boden zu formen. **3.** Kartoffel in Scheiben und Mozzarella auf Bacon legen. **4.** Mit Bacon Scheiben schließen und Backform in den Innentopf mit dem Gitter legen, Ofen-Menü auf 180 °C, 40 Minuten lang einstellen. **5.** Schließlich Heißluftofen auf 200 °C während 10 Minuten stellen.

IT INGREDIENTI:

- 400 g di patate
- 225 g di bacon
- 180 g di mozzarella grattugiata
- Sale
- Pepe

ELABORAZIONE:

1. Tagliamo le patate a fettine sottili. **2.** Condiamo con sale e pepe. **3.** Collochiamo in uno stampo le fette di bacon creando una base. **4.** Aggiungiamo le patate a fette con la mozzarella sulla base di bacon. **5.** Chiudiamo con le striscioline di bacon e introduciamo lo stampo nella vaschetta con la griglia, programmiamo il menu forno a 180 °C per 40 minuti. **6.** Infine, collochiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 200 °C.

PT INGREDIENTES:

- 400 g de batata
- 225 g de bacon
- 180 g de mozzarella ralada
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos as batatas às rodelaas muito finas. Temperamos com sal e pimenta. **2.** Colocamos numa forma as tiras de bacon formando a base. **3.** Pomos a batata às rodelaas intercalada com a mozzarella sobre a base de bacon. **4.** Fechamos com as tiras de bacon e introduzimos a forma na tigela com a grelha, programamos o menu forno a 180 °C durante 40 minutos. **5.** Para finalizar, colocamos o cabeçal de forno durante 10 minutos a 200 °C.



Ratatouille



👤 2-4 | ⌚ 1h | 👨 👩

ES

INGREDIENTES:

La piperrada:

- 250 g de tomate
- 100 g de pimiento rojo
- 15 ml de aceite de oliva
- ½ cebolla
- 1 ajo
- 1 hoja de laurel
- Tomillo

- Pimienta
- Sal

Verduras:

- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 3 tomates

ELABORACIÓN:

1. Troceamos la cebolla, el ajo y la cebolla finamente, vertemos el aceite en la cubeta y programamos el menú plancha durante 8 minutos. **2.** Alcanzada la temperatura agregamos las verduras troceadas. **3.** Mientras tanto, rallamos el tomate y cuando queden 4 minutos para acabar el programa lo añadimos y salpimentamos. Reservamos la mitad y el resto lo utilizamos de base en nuestro molde desmoldable. **4.** Cortamos en rodajas finas el calabacín, la berenjena y el tomate, ponemos las rodajas en el molde en forma de espiral alternando las hortalizas. **5.** Ponemos por encima de las verduras la piperrada restante. Tapamos el molde con papel de aluminio y horneamos a 140 °C durante 40 min. **6.** Quitamos el papel de plata y colocamos el cabezal de horno 10 minutos a 200 °C.



EN

INGREDIENTS:**Ingredients for ratatouille:**

- 250 g tomatoes
- 100 g red pepper
- 15 ml olive oil
- ½ onion
- 1 garlic
- 1 bay leaf
- Thyme

- Pepper
- Salt

Vegetables:

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 3 tomatoes

PREPARATION:

1. Mince onion and garlic, pour oil into the inner pot and set griddle menu for 8 minutes. **2.** Once the temperature is reached, introduce chopped vegetables. **3.** Meanwhile, grate tomato and add it 4 minutes before the menu ends together with salt and pepper. Leave half aside and use the rest to form the mould's base. **4.** Slice courgette, aubergine and tomato. Form a spiral with slices, alternating vegetables. **5.** Cover the vegetable spiral with the rest of the tomato sauce. Cover the mould with aluminium foil and bake it at 140 °C for 40 minutes. **6.** Remove aluminium foil and place the oven lid for 10 minutes at 200 °C.

FR

INGRÉDIENTS :**Ingrédients pour la piperade :**

- 250 g de tomates
- 100 g de poivrons rouges
- 15 ml d'huile d'olive
- 1/2 oignon
- 1 ail
- 1 feuille de laurier
- Thym
- Poivre

- Sel

Légumes :

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 3 tomates

ÉLABORATION :

1. Coupez l'oignon et l'ail finement puis versez l'huile dans la cuve. Programmez le menu plancha pendant 8 minutes. **2.** Une fois la température atteinte, ajoutez les légumes coupés en morceaux. **3.** Pendant ce temps, râpez les tomates. À 4 minutes de la fin, ajoutez les tomates puis salez et poivrez. Réservez la moitié puis utilisez l'autre moitié comme base dans un moule. **4.** Coupez la courgette, l'aubergine et les tomates en fines rondelles. Mettez les rondelles dans le moule, en forme de spirale, en alternant les légumes. **5.** Placez par-dessus les légumes et la piperade restante. Couvrez le moule avec du papier aluminium puis enfournez à 140 °C pendant 40 minutes. Enlevez le papier aluminium puis placez la tête de four pendant 10 minutes à 200 °C.

DE

ZUTATEN:**Zutaten für Piperade:**

- 250 g Tomate
- 100 g rote Paprika
- 15 ml Olivenöl
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian
- Pfeffer
- Salz

Gemüse:

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 3 Tomaten

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 8 Minuten lang einstellen. **2.** Sobald das Gerät die Temperatur erreicht gehackte Gemüse dazugeben. **3.** Währenddessen Tomate reiben und 4 Minuten vor Ende des Kochvorgangs Tomate dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 1/2 beiseitestellen und 1/2 für den Boden unserer Backform verwenden. **4.** Zucchini in feinen Scheiben Aubergine und Tomate schneiden, Scheiben in Backform legen und mit Gemüse einfügen. **5.** Piperrada auf Gemüse verteilen. Backform mit Alufolie abdecken und auf 140°C, 40 Minuten lang backen lassen. **6.** Alufolie entfernen und Heißluftofen 10 Minuten auf 200 °C einstellen.

IT

INGREDIENTI:**Ingredienti per la peperonata:**

- 250 g di pomodori
- 100 g di peperone rosso
- 15 ml di olio di oliva
- ½ cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia di alloro
- Timo
- Pepe
- Sale

Verdure:

- 1 zucchini
- 1 melanzana
- 3 pomodori

ELABORAZIONE:

1. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, Öl in den Innentopf gießen und Pfanne-Funktion 8 Minuten lang einstellen. **2.** Sobald das Gerät die Temperatur erreicht gehackte Gemüse dazugeben. **3.** Währenddessen Tomate reiben und 4 Minuten vor Ende des Kochvorgangs Tomate dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 1/2 beiseitestellen und 1/2 für den Boden unserer Backform verwenden. **4.** Zucchini in feinen Scheiben Aubergine und Tomate schneiden, Scheiben in Backform legen und mit Gemüse einfügen. **5.** Piperrada auf Gemüse verteilen. Backform mit Alufolie abdecken und auf 140°C, 40 Minuten lang backen lassen. **6.** Alufolie entfernen und Heißluftofen 10 Minuten auf 200 °C einstellen.

PT

INGREDIENTES:**Para o molho:**

- 250 g de tomate
- 100 g de pimento vermelho
- 15 ml de azeite
- ½ cebola
- 1 alho
- 1 folha de louro
- Tomilho
- Pimenta
- Sal

Legumes:

- 1 curgete
- 1 beringela
- 3 tomates

PREPARAO:

1. Picamos a cebola e o alho, vertemos o azeite na tigela e programamos o menu prancha durante 8 minutos. **2.** Alcançada a temperatura adicionamos os legumes cortados. **3.** Entretanto, ralamos o tomate e adicionamos quando faltarem 4 minutos para acabar o programa e pomos sal e pimenta. Reservamos metade do molho e o resto utilizamos de base na nossa forma desmontável. **4.** Cortamos às rodelas finas a crocante, a beringela e o tomate, pomos as rodelas na forma em forma de espiral alternando os legumes. **5.** Pomos por cima das verduras o molho restante. Tapamos a forma com uma folha de alumínio e programamos menu forno a 140 °C durante 40 min. **6.** Tiramos a folha de alumínio e colocamos o cabeçal de forno 10 minutos a 200 °C.



Fondue



👤 2-4 | ⌚ 45 min. | 🍴👨🍳



INGREDIENTES:

- 250 g de queso emmental
- 120 g de queso manchego
- 60 g de mayonesa
- 50 g de cebolleta
- 1 hogaza de pan
- Pimienta
- Cebollino

ELABORACIÓN:

1. Cortamos el pan por la parte superior a modo de tapa y vaciamos la miga, ponemos la tapa de nuevo y reservamos. **2.** Rallamos el queso emmental y el manchego y lo vertemos en un bol. **3.** En el mismo bol echamos la mayonesa, la pimienta y la cebolleta picada finamente. Mezclamos con una espátula. **4.** Con esta mezcla rellenamos el pan. Colocamos la tapa y lo envolvemos con papel de aluminio. **5.** Colocamos la rejilla en la cubeta, sobre ella ponemos el pan y programamos el menú horno durante 50 minutos. **6.** Pasado este tiempo retiramos el pan de la olla y lo servimos enseguida. Para comernos la fondue podemos usar la tapa del pan cortada en trozos.



- EN INGREDIENTS:**
- 250 g emmental cheese
 - 120 g manchego cheese
 - 60 g mayonnaise
 - 50 g spring onion
 - 1 bread
 - Pepper
 - Chive

PREPARATION:

1. Cut a square off the bread's surface simulating a cover, remove breadcrumbs, place the "cover" again and leave aside. **2.** Grate emmental and manchego cheese and store it in a bowl. **3.** Pour mayonnaise into the same bowl, and mix it with pepper and finely-minced spring onion. Mix with a spatula. **4.** Stuff bread with the mixture. Place the cover and wrap it up with aluminium foil. **5.** Assemble the grid in the inner pot, place bread on it and set oven menu for 50 minutes. **6.** After 50 minutes, take bread out of the cooker and serve immediately. Use bread's top part to eat fondue.

- FR INGRÉDIENTS :**
- 250 g d'emmental
 - 120 g de fromage manchego
 - 60 g de mayonnaise
 - 50 g de ciboulette
 - 1 mie de pain
 - Poivre
 - Ciboule

ÉLABORATION :

1. Coupez le pain au niveau de la partie supérieure comme un couvercle puis enlevez la mie. Remplacez le « couvercle » du pain et réservez. **2.** Râpez l'emmental et le fromage manchego puis versez-les dans un bol à part. **3.** Dans le même bol, ajoutez la mayonnaise, le poivre et la ciboulette finement hachée. Mélangez à l'aide d'une spatule. **4.** Remplissez le pain avec ce mélange. Remplacez le « couvercle » du pain puis enveloppez-le dans du papier aluminium. **5.** Placez la grille dans la cuve puis le pain par-dessus. Programmez le menu Four pendant 50 minutes. **6.** Passé ce temps, retirez le pain de la cuve et servez immédiatement. Pour manger la fondue, vous pouvez utiliser le « couvercle » du pain coupé en morceaux.

- DE ZUTATEN:**
- 250 g Emmental Käse
 - 120 g Manchego Käse
 - 60 g Mayonnaise
 - 50 g Lauchzwiebel
 - 1 Rundbrot
 - Pfeffer
 - Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

1. Obere Seite des Rundbrots als Deckel schneiden und Brösel leeren, Deckel wiedersetzen und beiseitestellen. **2.** Emmental und Manchego Käse reiben und in eine Schüssel geben. **3.** In dieser Schüssel Mayonnaise, Pfeffer und gehackte Lauchzwiebel geben. **4.** Mit Spatel vermengen. **5.** Rundbrot mit dieser Mischung befüllen. **6.** Deckel setzen und mit Alufolie einpacken. **7.** Gitter in den Innentopf einsetzen, darauf Rundbrot legen und Ofen-Menü 50 Minuten lang einstellen. **8.** Nach Ablauf der Zeit Brot herausnehmen und sofort servieren. **9.** Brot-Deckel in kleinen Stückchen schneiden, um Fondue zu verzehren.

- IT INGREDIENTI:**
- 250 g di emmental
 - 120 g di formaggio stagionato
 - 60 g di maionese
 - 50 g di erba cipollina
 - 1 pagnotta di pane
 - Pepe

ELABORAZIONE:

1. Tagliamo il pane dalla parte superiore come un coperchio e svuotiamo la mollica, chiudiamo di nuovo e conserviamo. **2.** Grattugiamo l'emmental e il formaggio stagionato e collochiamo in una ciotola. **3.** Nella stessa ciotola aggiungiamo la maionese, il pepe e l'erba cipollina tritata finemente. **4.** Mescoliamo con una spatola. **5.** Riempiamo il pane con questo composto. **6.** Collochiamo il coperchio e avvolgiamo con carta alluminio. **7.** Collochiamo la griglia nella vaschetta, mettiamo il pane su di essa e programmiamo il menu forno per 50 minuti. **8.** Trascorso questo tempo ritiriamo il pane dalla olla e serviamo immediatamente. **9.** Per gustare la fondue possiamo utilizzare il coperchio del pane tagliato a pezzi.

- PT INGREDIENTES:**
- 250 g de queijo emmental
 - 120 g de queijo manchego
 - 60 g de maionese (caseira ou não)
 - 50 g de cebola verde
 - 1 pão redondo grande
 - Pimenta
 - Cebolinho

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos o pão pela parte superior a podo de tampa e esvaziamos o miolo, pomos a tampa e reservamos. **2.** Ralamos o queijo emmental e o manchego e vertemos numa tigela. **3.** Na mesma tigela pomos a maionese, a pimenta e a cebola picada muito fina. **4.** Misturamos com uma espátula. **5.** Com esta mistura recheamos o pão. Colocamos a tampa e envolvemos com uma folha de alumínio. **6.** Colocamos a grelha na tigela da panela, pomos o pão por cima e programamos o menu forno durante 50 minutos. **7.** Passado este tempo retiramos o pão da panela e servimos a seguir. Para comer o fondue, podemos usar a tampa do pão cortada aos pedaços.



cecotec

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

www.cecotec.es
www.storeollasgm.com

GE01191015