

Società LOGO

Instructions

MULTI COOKER

Questo manuale fa riferimento al prodotto riportato nell' immagine sottostante



MODEL: 8433325504007

Leggere le istruzioni, tenerle al sicuro, passarle insieme all'apparecchio se venduto o prestato. Rimuovere tutti gli imballaggi prima dell'uso.

AVVERTENZE

Seguire le istruzioni di sicurezza di base, che includono:

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche ridotte, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza solo se supervisionate o istruite all'utilizzo e ai rischi connessi.

- I bambini non devono usare o giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.

2. Utilizzare l'apparecchio solo con il connettore e il cavo in dotazione, e viceversa.

3. Se il connettore o il cavo sono danneggiati, devono essere sostituiti da un assemblaggio speciale disponibile presso il produttore o da un agente di assistenza autorizzato.

4. Non collegare l'apparecchio a un timer o un sistema di controllo remoto.

5. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

6. Questo apparecchio è solo per uso domestico, non utilizzare all'aperto.



Non immergere l'apparecchio in acqua.



Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano, il calore residuo manterrà l'apparecchio caldo dopo il suo utilizzo.

7. Non mettere carne o pollame congelato all'interno dell'apparecchio – scongelare completamente prima dell'uso.

8. Cuocere carne, pollame e derivati, (carne trita, hamburger, ecc.) finché i succhi non fuoriescono. Cuocere il pesce finché la carne non diventa bianca.

9. Non cercare di cuocere nulla nel corpo dell'apparecchio – cuocere solo nella ciotola removibile.

10. Non riempire la ciotola oltre il massimo consentito.

11. Non avvicinare mani, faccia, braccia ecc. Mentre l'apparecchio è in funzione per evitare la fuoriuscita di vapore.

12. Non coprire l'apparecchio o mettere qualsiasi cosa sopra di esso.

13. Non cuocere cibi che emettono schiuma quando surriscaldati (come alga rossa, cavoli cinesi, alghe, granella di mais, pasta), poichè potrebbero bloccare il filtro e sopraffare l'apparecchio.

14. Collegare il connettore all'apparecchio prima di collegare il cavo alla presa di corrente.

15. Scollegare l'apparecchio quando non è in uso.

16. Non utilizzare accessori o ricambi diversi da quelli da noi forniti.

17. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.

18. Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni o di malfunzionamenti.



PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

Lavare a mano le parti rimovibili.



COME FUNZIONA

1. Misurare gli ingredienti nella ciotola.
2. Dare alla scodella un quarto di giro in ogni direzione, per assicurarsi che la ciotola faccia un buon contatto con i cibi.
3. Chiudere il coperchio.



Menu

4. Premere il pulsante menu per selezionare il programma che si desidera utilizzare.



Rice



Slow Cook

5. I tre gradi pulsanti in basso, cottura del riso, cottura lenta, e



Stew

stufatura, prevalgono sul pulsante menu e quello di avvio.



TIMER

6. Imposta il timer se è appropriato.



Start

7. Premere il tasto di avvio



Stop

8. Per fermare l'apparecchio, premere il tasto stop una volta se il display non esegue il conto alla rovescia o due volte se esegue il conto alla rovescia.
9. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, lasciarlo riposare per 15 minuti prima di rimetterlo in funzione.




PREPARAZIONE

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Non utilizzare l'apparecchio sotto o vicino a tende, scaffali, armadi o altri oggetti che potrebbero essere danneggiati dal vapore in uscita.
3. Avere a portata di mano guanti da forno (o un panno) e un tappetino resistente al calore o un piatto da portata per mettere la ciotola dopo la cottura.
4. Inserire la scodella dentro il fornello.
5. Dare alla scodella un quarto di giro in ogni direzione.







ACCENSIONE

1. Mettere il coperchio sulla scodella.
2. Inserire il connettore nella spina della presa di corrente.
3. Il display si illuminerà per un breve momento.
4. La spia  Meat lampeggerà.



Rice

COOKING RICE (COTTURA DEL RISO)

1. Utilizzare la tazza per mettere il riso nel recipiente.
2. Non utilizzare più di 10 tazze di riso.
3. La scala a sinistra all'interno della ciotola è contrassegnata dalla figura 2 alla 10.
4. Riempire la ciotola con acqua fino al numero corrispondente di tazze di riso utilizzate.
5. Chiudere il coperchio.
6. Premere il pulsante  Rice.
7. La spia  Rice si illuminerà.
8. Il segmento esterno del display lampeggerà mentre il cibo si riscalda.
9. Il display mostrerà il tempo di cottura rimanente (13 minuti), e inizierà il conto alla rovescia.
10. Al termine della cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).
11. La spia  Warm si illuminerà.
12. Premere il tasto stop  Stop .

13. Aprire il coperchio.
14. Sollevare la ciotola e appoggiarla su un tappetino resistente al calore o un piatto da portata.
15. Usare la spatola per girare e mescolare il riso, per far uscire tutto il vapore.
16. A volte lo strato di riso che è stato a contatto diretto con la ciotola formerà una crosta.
17. Se non lo si vuole si può rimuovere con la spatola, dopo aver servito il riso.




Slow Cook

SLOW COOK (COTTURA LENTA)

1. Carni scure e verdure (guarda "BROWN/ SAUTE/ SOFTEN/ BOIL" sulla pagina 9).
2. Bollire il liquido di cottura (guarda "BROWN/ SAUTE/ SOFTEN/ BOIL" sulla pagina 9).
3. Mettere gli ingredienti solidi nella ciotola, quindi aggiungere il liquido di cottura.

4. Chiudere il coperchio.


5. Premere il pulsante  Slow Cook .

6. La spia  Slow Cook si illuminerà.

7. Il display mostrerà 8 ore e inizierà il conto alla rovescia.

8. Al termine del tempo di cottura l'apparecchio andrà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).

9. La spia  Warm si illuminerà.

10. Premere il pulsante  Stop , aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.




Stew STEW (STUFATURA)


1. Carni scure e verdure (guarda "BROWN/ SAUTE/ SOFTEN/ BOIL" alla pagina 9).

2. Bollire i liquidi di cottura (guarda "BROWN/ SAUTE/ SOFTEN/ BOIL" alla pagina 9).

3. Mettere gli ingredienti solidi nella ciotola, quindi aggiungere il liquido di cottura.

4. Chiudere il coperchio.


5. Premere il pulsante  Stew .

6. La spia  Stew si illuminerà.

7. Il display mostrerà 1 ora e inizierà il conto alla rovescia.

8. Al termine del tempo di cottura l'apparecchio andrà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).



9. la spia  Warm si illuminerà.

10. premere il pulsante  Stop , aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.



Menu

UTILIZZO DEL MENU

MENU		INTERVALLO DI TEMPO	DEFAULT (PREESTABILITO)
 Meat	Meat (Carne)	10 min-1h	20min
 Soup	Soup (Zuppa)	1-5h	1h
 Yoghurt	Yoghurt	6-10h	8h
 Bread	Bread (Pane)	1-3h	3h
 Fish	Fish (Pesce)	10min-1h	20min
 Steam	Steam (Vapore)	30min-2h	30min
 Porridge/Risotto	Porridge/risotto	1-4h	1h
 Cake	Cake (Torta)	30min-2h	40min



Meat

MEAT (CARNE)

1. Cospargere la carne con olio da cucina
2. Mettere eventuali condimenti sulla superficie della carne.
3. Mettere un cucchiaio di olio da cucina nella ciotola.
4. Adagiare la carne all'interno della ciotola.
5. Chiudere il coperchio.

TEMPO DI COTTURA

6. Il tempo di cottura dipenderà dal tipo di cibo e dal suo peso.
7. Non cuocere più di circa 500g alla volta.
8. Sugeriamo tempi di cottura di 10 minuti più 10 minuti per ogni 100g di peso della carne utilizzata.
9. Non cuocere carne di maiale o pollame per meno di 30 minuti.
10. Cuocere carne, pollame e derivati (come carne trita, hamburger, ecc) fino a che i succhi non fuoriescono.
11. Cuocere il pesce finché la carne non diventa opaca da per tutto.



12. Premere il pulsante **Menu** per selezionare  Meat .

13. Il tempo preimpostato è di 20 minuti.

14. È possibile utilizzare i pulsanti "h" e "min" mentre il tempo di visualizzazione lampeggia.

15. Utilizzare il pulsante "min" per spostare il display attraverso le opzioni,

10,15,20,25,30,35,40,45,50 e 55.

16. Se volete cucinare per 1 ora, premere il pulsante "h".

17. Per annullare l'impostazione di 1 ora, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.



Se non si esegue alcuna operazione per 2 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità standby.

18. Una volta scelto il tempo di cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).

19. Il display mostrerà il conto alla rovescia.

20. Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).








21. La spia **Warm** si illuminerà.



22. Premere il pulsante stop **Stop**, aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.



TIMER

1. È possibile utilizzare il timer di ritardo con i programmi zuppa  **Soup**, yoghurt , pane  **Bread**, vapore  **Steam**, and porridge  **Porridge/Risotto**.



2. Fatelo subito dopo aver impostato il tempo di cottura e prima di premere start **Start**.



a) Premere il tasto **TIMER**.



b) La spia **Warm** si illuminerà, per ricordarti che stai usando il timer di ritardo.

c) Decidere quando vuoi che il tuo cibo sia pronto.

d) Ad esempio, se sono le 2:00 ora e vuoi che sia pronto alle 9:00, devi impostare il tempo di attesa su 7 ore.



e) Utilizzare i pulsanti "h" e "min" per impostare il tempo di preparazione.




f) Premere il tasto **Start**.


 Soup
SOUP (ZUPPA)

1. Carne scura e verdure (guarda "BROWN/ SAUTE/ SOFTEN/ BOIL" sulla pagina 9).
2. Mettere gli ingredienti solidi nella ciotola, quindi aggiungere il liquido di cottura.
3. Chiudere il coperchio.


4. Utilizzare il tasto menu  Menu per selezionare  Soup
5. Scegliere il tempo di cottura
6. Il tempo di cottura preimpostato è di 1 ora.
7. È possibile utilizzare i pulsanti "h" e "min" mentre il tempo di visualizzazione lampeggia.
8. Utilizzare il pulsante "min" per spostare il display attraverso le opzioni, 10,15,20,25,30,35,40,45,50 e 55.
9. Utilizzare il pulsante "h" per spostare il display attraverso le opzioni, 1,2,3,4 e 5.
10. Per annullare l'impostazione di 5 ore, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.

 Se non si esegue alcuna operazione per 2 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità standby.

11. Hai la possibilità di usare il timer con questo programma (vedi TIMER).

12. Premere il tasto  Start .
13. Il display mostrerà il conto alla rovescia.
14. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).

15. La spia  Warm si illuminerà.

16. Premere il tasto stop  Stop , aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.

 Yoghurt
YOGURT

Cultura dello Yogurt

1. Si possono usare 30ml (2 cucchiaini) di:
 - a) Yogurt non aromatizzato, deve essere fresco (cercare una data di scadenza a lunga durata).
 - Marche diverse potranno dare risultati diversi.
 - b) Yogurt che hai fatto in precedenza.



I batteri si indeboliscono nel tempo, quindi puoi farlo solo 10 volte prima di usare una nuova cultura.


- c) Cultura di yogurt liofilizzato acquistato in un negozio di alimenti naturali.

Se le informazioni sulla confezione differiscono da questa guida, seguire quelle sulla confezione.


Milk (Latte)


2. Avrai bisogno di 1 litro di latte.
 3. Il latte intero darà yogurt più denso rispetto al latte magro.
 4. Per renderlo ancora più denso, puoi aggiungere fino a 8 cucchiaini di latte in polvere.
 5. È possibile inoltre utilizzare latte in polvere o latte in scatola.
- Fare lo yogurt
6. Hai bisogno di uccidere i batteri nel latte, per impedire loro di competere con i batteri nella cultura dello yogurt.
 7. Mentre si riscalda il latte, lasciare che la cultura dello yogurt raggiunga la temperatura ambiente.
 8. Aprire il coperchio.
 9. Usare il programma STEAM (VAPORE) (BROWN/SAUTE/SOFTEN/BOIL) per scaldare il latte appena sotto l'ebollizione.
 10. Spegnerlo quando si formano piccole bolle intorno ai bordi della ciotola.
 11. Lasciare raffreddarsi il latte tra 37 °C e 45 °C.
 12. Mescola lo yogurt nel latte.
 13. Devono essere accuratamente miscelati, o lo yogurt sarà grumoso.
 14. Chiudere il coperchio.

15. Premere il tasto Menu  Menu per selezionare  Yoghurt
16. Scegliere il tempo di cottura.
17. Il tempo preimpostato è di 1 ora.
18. È possibile utilizzare i pulsanti "h" e "min" mentre il tempo di visualizzazione lampeggia.
19. Utilizzare il pulsante "min" per spostare il display attraverso le opzioni, 10,15,20,25,30,35,40,45,50 e 55.
20. Utilizzare il pulsante "h" per spostare il display attraverso le opzioni, 6,7,8,9 e 10.
21. Per annullare l'impostazione di 10 ore, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.

 Se non si esegue alcuna operazione per 2 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità standby.

22. Hai la possibilità di usare il timer con questo programma (vedi TIMER).




23. Premere il tasto Start  Start .
24. Il display mostrerà il conto alla rovescia.
25. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità standby.
26. Non manterrà lo yogurt caldo.

27. Premere il tasto stop  Stop , aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.



Bread

BREAD (PANE)

1. Scongellare accuratamente l'impasto prima dell'uso.
 2. Non utilizzare più di 500 g, altrimenti l'impasto potrebbe sovrastare l'apparecchio.
 3. Strofinare la ciotola con olio da cucina.
 4. Mettere l'impasto nella ciotola.
 5. Chiudere il coperchio.
 6. Premere il tasto Menu  per selezionare  Bread
 7. Scegliere il tempo di cottura.
 8. Il tempo preimpostato è di 3 ore.
 9. È possibile utilizzare i pulsanti "h" e "min" mentre il tempo di visualizzazione lampeggia.
 10. Utilizzare il pulsante "min" per spostare il display attraverso le opzioni, 10,15,20,25,30,35,40,45,50 e 55.
 11. Utilizzare il pulsante "h" per spostare il display attraverso le opzioni, 2,3,4, 5 and 6.
 12. Per annullare l'impostazione di 6 ore, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.
-  Se non si esegue alcuna operazione per 2 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità standby.
13. Hai la possibilità di usare il timer con questo programma (vedi TIMER).



Start

14. Premere il tasto Start
15. Il display mostrerà il conto alla rovescia.
16. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).



Warm

17. La spia si illuminerà.



Stop

18. Premere il tasto stop, aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.



Fish

FISH (PESCE)

1. Cospargere il pesce con olio da cucina.
 2. Mettere eventuali condimenti sulla superficie del pesce.
 3. Mettere un cucchiaino di olio da cucina nella ciotola.
 4. Disporre il pesce al centro della ciotola.
 5. Chiudere il coperchio
- TEMPO DI COTTURA
6. Il tempo di cottura dipenderà dal tipo e dal peso del cibo.

7. Non cuocere più di 500 g circa alla volta.
8. Sugeriamo tempi di cottura di 10 minuti per 100 g di peso utilizzato.
9. Cuocere il pesce fino a quando la carne è opaca in tutto.




10. Premere il tasto Menu  per selezionare  Fish .

11. Il tempo di cottura prestabilito è di 20 minuti.
12. È possibile utilizzare i pulsanti "h" e "min" mentre il tempo di visualizzazione lampeggia.
13. Utilizzare il pulsante "min" per spostare il display attraverso le opzioni, 10,15,20,25,30,35,40,45,50 e 55.
14. Se si vuole cucinare per 1 ora, premere il pulsante "h".
15. Per annullare l'impostazione di 1 ora, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.




Se non si esegue alcuna operazione per 2 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità standby.




16. Quando avete scelto il tempo di cottura, premere il tasto Start  .
17. Il display mostrerà il conto alla rovescia.
18. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).



19. La spia  si illuminerà.
20. È meglio rimuovere il cibo appena cotto, per evitare che si secchi.



21. Premere il tasto stop  , aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.



Steam

STEAMING (COTTURA A VAPORE)

1. Riempire la ciotola con acqua fredda fino al segno 6.
2. Appoggiare il cestello nella parte superiore della ciotola.
3. Mettere il cibo nel cestello
4. Per una cottura uniforme, tagliare tutti i pezzi di cibo a circa le stesse dimensioni.
5. Per i piselli, o qualsiasi cosa che si rompa o cada nell'acqua, creare un pacco con un foglio di alluminio.
6. Fare attenzione quando si rimuove l'impaccatura di alluminio, utilizzare guanti da forno, pinze / cucchiari di plastica.
7. Chiudere il coperchio.



8. Premere il tasto Menu  per selezionare  Steam .

9. Scegli il tempo di cottura, che dovrebbe essere cucinato entro i 30 minuti predefiniti:

Cibo (fresco)	Quantità
Fagioli verdi	200g
Broccoli	200g
Cavoletti di Bruxelles	200g
Cavoli	un quarto
Carote (tagliate)	200g
Pannocchie di mais	2
Patate (Tagliate)	400g

Tempi di cottura e sicurezza alimentare

10. Cuocere carne, pollame e derivati (carne trita, hamburger, ecc.) Fino a quando i succhi non si schiariscono. Cuocere i pesci fino a quando la carne diventa opaca da per tutto.

11. Bisognerebbe cucinare le verdure a foglia il meno possibile, per mantenerle verdi e croccanti. Immergendoli in acqua ghiacciata si fermerà il processo di cottura.

12. Il tempo di cottura preimpostato è di 30 minuti.

13. Per annullare l'impostazione di 1 ora, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.

14. Utilizzare il pulsante "min" per spostare il display attraverso le opzioni, 30, 35, 40, 45, 50 e 55.

15. Utilizzare il pulsante "h" per spostare il display attraverso le opzioni 1 e 2.

16. Per annullare l'impostazione di 2 ore, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.



Se non si esegue alcuna operazione per 2 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità standby.

17. Hai la possibilità di usare il timer con questo programma (vedi TIMER).



18. Premere il tasto Start  .

19. Il display mostrerà il conto alla rovescia.


20. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).



21. La spia  si illuminerà.

22. È meglio rimuovere il cibo appena ha cotto, per evitare che diventi fradicio.



23. Premere il tasto stop  , aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.



(VAPORE) BROWN(SOFFRITTO)/SAUTE (A MOLLO) / SOFTEN

(AMMORBIDIRE)/BOIL(BOLLIRE)



1. Si può utilizzare il programma STEAMING alle impostazioni predefinite, con il coperchio aperto, come se fosse una pentola ad alta temperatura per 30 minuti, prima di cucinare con un altro programma.
2. Utilizzare un po' di olio per rosolare carne e verdure, per saltare, per ammorbidire cipolle, sedano, porri, ecc.
3. Utilizzare con acqua o brodo per preriscaldare i liquidi di cottura.
4. Quando si passa al programma principale, l'apparecchio si scalda e alcuni o tutti gli ingredienti sono già nella ciotola.
5. Non devi quindi lavare la padella che avresti usato durante la preparazione.



PORRIDGE/ RISOTTO

1. Utilizzare la tazza per mettere il grano (riso, farina d'avena, ecc.) nella ciotola.
Porridge


a) Usa la scala sulla destra, all'interno della ciotola, che è contrassegnata da $1\frac{1}{2}$ a $1\frac{1}{2}$.

b) Non utilizzare più di $1\frac{1}{2}$ tazze.

Congee

- a) Utilizzare il dosatore al centro, all'interno della ciotola, che è contrassegnata da 1 a 3.
- b) Non usare più di 3 tazze.
2. Riempi la ciotola con acqua fino al numero corrispondente al numero di tazze utilizzate di grano.
3. Chiudere il coperchio



4. Premere il tasto Menu Per selezionare 

5. Scegliere il tempo di cottura.
6. Il tempo di cottura preimpostato è di 1 ora.
7. È possibile utilizzare i pulsanti "h" e "min" mentre il tempo di visualizzazione lampeggia.
8. Utilizzare il pulsante "min" per spostare il display attraverso le opzioni, 5,10,15,20,25,30,35,40,45,50 and 55.
9. Utilizzare il pulsante "h" per spostare il display attraverso le opzioni, 1, 2, 3, e 4.
10. Per annullare l'impostazione di 4 ore, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.



Se non si esegue alcuna operazione per 2 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità standby.

11. Hai la possibilità di usare il timer con questo programma (vedi TIMER).



12. Premere il tasto Start

Start

13. Il display mostrerà il conto alla rovescia.

14. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).



15. La spia **Warm** si illuminerà.



16. Premere il tasto stop , aprire il coperchio, dopo di che rimuovere il cibo.

Risotto-Seguire la ricetta a pagina 17



Cake

CAKE

1. Scongelare accuratamente l'impasto prima dell'uso.
2. Non riempire la ciotola sopra il segno 6 sulla scala di sinistra, altrimenti l'impasto potrebbe sovrastare l'apparecchio.
3. Cospargere la ciotola con olio da cucina.
4. Mettere l'impasto nella ciotola.
5. Chiudere il coperchio.



Menu

6. Premere il tasto Menu per selezionare



Cake

7. Scegliere il tempo di cottura
8. Il tempo di cottura preimpostato è di 40 minuti
9. È possibile utilizzare i pulsanti "h" e "min" mentre il tempo di visualizzazione lampeggia.
10. Utilizzare il pulsante "min" per spostare il display attraverso le opzioni, 30,35,40,45,50 and 55.
11. Utilizzare il pulsante "h" per spostare il display attraverso le opzioni, 1 and 2.
12. Per annullare l'impostazione di 2 ore, premere nuovamente il pulsante "h", mentre il tempo lampeggia sul display.



Se non si esegue alcuna operazione per 2 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità standby.



13. Quando avete scelto il tempo di cottura, premere il tasto start

Start

14. Il display mostrerà il conto alla rovescia.

15. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio passerà in modalità "keep warm" (mantieni caldo).



16. La Spia **Warm** si illuminerà.

17. È meglio rimuovere il cibo appena ha cotto, per evitare che diventi fradicio.

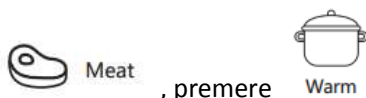


18. Premere il tasto stop **Stop**, aprire il coperchio, dopodiché rimuovere il cibo.



Warm KEEP WARM (MANTIENI CALDO)

- Se si desidera utilizzare la funzione "Keep Warm" (mantieni caldo) dopo un programma che non la supporta, quando l'unica cosa che mostrata sul display la spia lampeggiante



, premere



- Premere il tasto Stop **Stop** per uscire dalla funzione.



CURA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.




Rimuovere la spina dalla presa di corrente, quindi rimuovere il connettore dalla presa di alimentazione sull'apparecchio.

2. Con il coperchio chiuso, afferrare la parte superiore del filtro e sollevarlo dal coperchio.

3. Giralo, per esporre i segni sul bordo anteriore.

4. Tenere il coperchio del filtro e ruotare il resto del filtro verso il lucchetto aperto .

5. Premere sulle linguette nella parte inferiore del coperchio interno , e rimuoverlo dall'apparecchio.

6. Lavare a mano tutte le parti rimovibili.

7. Pulire tutte le superfici con un panno umido pulito.

8. Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in una lavastoviglie.

9. Rimontare il filtro e sostituirlo nel coperchio.

10. Sostituire il coperchio interno nel coperchio.

Ricette

Tazza" indica il misurino del riso da 180 ml fornito insieme all'apparecchio

Verdure e chili cous cous

1 cucchiaio di olio

1 cipolla grande

2 spicchi d'aglio

1 di peperoni rossi, gialli e arancioni

1 vasetto jalapenos verde

1 vasetto fave di cannellini

1 vasetto di burro

1 vasetto di pomodorini freschi tagliati in pezzi

2 cucchiari di peperoncino in polvere

2 cucchiari di origano

1 cucchiaino di coriandolo macinato

2 cucchiaini di cumino

1 cucchiaino di passata di pomodoro

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiari di salsa di pomodoro piccante (salsa di pomodoro Heinz o simile)

Brodo vegetale da 850 ml

120-240 ml di cous cous

Per servire

Formaggio grattugiato

1 piccola panna acida

Piccolo mazzetto di coriandolo tritato finemente

Accendi prima il tuo fornello multiplo, seleziona il programma del vapore e aggiungi l'olio.

Aggiungere la cipolla tritata e l'aglio e lasciarli ammorbidire, questo dovrebbe richiedere un paio di minuti. Quindi aggiungere il resto degli ingredienti tranne il cous cous. Nota: con i fagioli risciacquare e scolare prima di aggiungere al fornello. Seleziona il pulsante di cottura lenta.

Questo programma ha un ciclo di 8 ore, perfetto se stai andando al lavoro. Circa 30 minuti dopo aggiungere il cous cous. Se il ciclo ha già raggiunto la fine, seleziona nuovamente l'impostazione Steam e parti per circa 20 minuti. Servire in una ciotola con una manciata di formaggio un filo di panna acida e una spolverata di coriandolo fresco.

Suggerimento: se vuoi solo un classico peperoncino vegetariano, non mettere il cous cous.

Yoghurt fatto in casa nel multi fornello 1200ml whole milk

Yogurt bianco 100ml (pieno di grassi)

Sapore a scelta

50 g di frutti di bosco congelati

1 cucchiaio di miele chiaro

Versare il latte nel Multi Cooker e selezionare il programma a vapore. Lasciare che il latte si scaldi fino a quando comincia a bolle sui bordi. Spegnerne il Multi Cooker e lasciare che il latte si raffreddi a circa 37 gradi. Una volta che il latte si è raffreddato aggiungere lo yogurt e mescolare bene, eliminando tutti i grumi. Seleziona il programma yoghurt. Quando il programma è

completo, estrarre e riporre in frigorifero a raffreddare completamente. Nel frattempo, mettere le bacche miste in una padella e scaldare leggermente, aggiungere il miele e cuocere fino a quando il frutto inizia a cadere. Togliti dal fuoco e fai raffreddare. Mescola la frutta e lo yoghurt insieme.

Se vuoi conservare il tuo yoghurt devi sterilizzare i vasi che intendi usare. Metterli in forno a circa 100 gradi per 10 minuti circa. Non li vuoi dentro troppo a lungo in quanto potrebbero rompersi. Lo yoghurt durerà fino a un paio di settimane.

Chili di manzo NY

450g di manzo brasato

1 cucchiaio di olio d'oliva

2 cipolle

3 spicchi d'aglio

2 cucchiaini di peperoncino in polvere

1 cucchiaio di pepe di Caienna

1 cucchiaio di paprika affumicata o polvere di chipotle

2 cucchiaini di salsa di pomodoro

2 pomodori in scatola

1 peperone verde

1 foglia di alloro

1 cucchiaio di sale

1 cucchiaino di pepe

1 fagioli in latta - aggiungere alla fine

Grande manciata di basilico fresco

Sbucciare e tritare le cipolle e l'aglio. Tritare la carne, i pomodori e il peperone in pezzi di dimensioni uguali. Collocare l'olio nel Multi Cooker e selezionare il programma a vapore. Dopo 1 minuto aggiungere i pezzi di carne a rosolare, girando di tanto in tanto, lasciare aperto il coperchio in modo da poter controllare la carne. Una volta rosolato leggermente, estrarre la carne dal Multi Cooker e lasciarla in una ciotola. Aggiungere le cipolle, l'aglio e tutte le erbe all'olio nel Multi Cooker e mescolare bene. Quando le cipolle si sono ammorbidite, rimettere la carne nella ciotola. Quindi mettete tutto nella ciotola, tranne i fagioli, mescolando bene. Chiudere il coperchio e selezionare l'opzione stufato. Dopo un'ora controlla la carne, se è ancora un po' dura, aggiungi un po' d'acqua in modo che non si asciughi e avvia il programma a base di carne per altri 30 minuti.

Stufato marocchino di pesce

1 cipolla, tritata grossolanamente

2 spicchi d'aglio tritati finemente

1 peperone rosso tritato o affettato a strisce

2 bastoncini di sedano affettati

2 pomodori, tritati

1 cucchiaino di semi di cumino interi o macinati

1 zenzero a terra

Curcuma 1 cucchiaino

1 bastoncino di cannella

1 cucchiaio di pasta di harissa

120 ml di vino bianco

Brodo di pesce da 120 ml

Pizzico di zafferano (o una purea di pomodoro)

675 g di pesce, come merluzzo, salmone, asinello

Sale e pepe a piacere

1 limone

Manciata di olive verdi

Piccolo mazzo di coriandolo

Aggiungi tutti gli ingredienti tranne il coriandolo al tuo Multi Cooker e seleziona l'impostazione del programma pesce. A seconda delle dimensioni dei pezzi di pesce cuocere per tra 40-60 minuti, fino a quando il pesce diventa squamoso. Mescolare il coriandolo tritato, controllare il condimento e servire immediatamente. Sarebbe fantastico con il cous cous.

Minestra con piselli e prosciutto

Brodo di pollo da 1150ml

225 g di piselli spezzettati

1 cipolla, tagliata a dadini

2 carote a cubetti piccoli

1 bastoncino di sedano, a dadini piccoli

2 spicchi d'aglio tritati

1 cucchiaino di timo fresco, tritato finemente

1 foglia di alloro

1 cosciotto di prosciutto

Pepe

Seleziona il programma di cottura lento sul Multi Cooker e posiziona i cosciotti di prosciutto nel piatto. Aggiungere i piselli spezzati, la cipolla, le carote, il sedano, l'aglio, il timo, l'alloro e versare il brodo caldo di pollo; condire con pepe

Quando il programma ha finito, rimuovi il cosciotto dal piatto. Togliere la pelle e le ossa; taglia la carne

Scartare l'alloro. Legare leggermente i piselli con la parte posteriore di un cucchiaino di legno.

Restituire il prosciutto alla zuppa e condire a piacere con sale e pepe. Il Paradiso in una ciotola!

Suggerimento: se si tratta di un grosso cosciotto, è possibile conservare parte del prosciutto per farci dei panini.

Salmone con un tocco piccante

2 filetti di salmone-con la pelle

1 cucchiaino di olio d'oliva

1 cucchiaino di paprika

1 cucchiaino di peperoncino in polvere

1/2 cucchiaino di cumino

Pizzico sale e pepe

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 limone

Mescolare la paprika, il peperoncino in polvere, lo zucchero, il cumino e il sale e il pepe in una ciotola. Prendi i filetti di salmone e cospargi sopra il tutto. Accendi il tuo Multi Cooker e seleziona il programma di pesce. Aggiungere l'olio alla ciotola e dopo un paio di minuti quando l'olio si è

riscaldato aggiungere la pelle dei filetti e chiudere il coperchio. Questa è una grande combinazione di cottura a vapore e pezzi di pesce ma si ottiene una pelle croccante. Servire con una fetta di limone, un ottimo pasto leggero.

Torta brownie al cioccolato

170 g di burro non salato, sciolto

340 g di zucchero

170 g di cacao in polvere

75g di farina semplice

3 uova grandi, leggermente sbattute

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Un buon pizzico di sale

110 g gocce di cioccolato al latte

Gelato alla vaniglia opzionale

Rivestire la ciotola del Multi Cooker con un grande pezzo di pellicola e quindi imburrare generosamente il foglio. Sbattere insieme il burro fuso, lo zucchero, la polvere di cacao, la farina, le uova, la vaniglia e il sale in una ciotola media. Spezzare i pezzi di cioccolato. Raschiare la pastella nell'inserito preparato in uno strato uniforme. Chiudere il coperchio e cuocere sul programma della torta. È necessario modificare il tempo predefinito in 1 ora e 30 minuti; la torta dovrebbe essere dorata sui bordi e un po' più umida al centro.

Servire la torta a temperatura ambiente, metterla in una ciotola e condire con il gelato.

Stufato irlandese con gnocchi di formaggio di capra

Per lo spezzatino:

1kg di spalla di agnello

Olio d'oliva

5 fette di bacon, tagliate a pezzetti

3 spicchi d'aglio

Sale e pepe a piacere

950ml di brodo di agnello

1 cipolla grande a dadini

2 carote, a dadini

2 bastoncini di sedano, a dadini

2 rametti di rosmarino fresco

2 cucchiari di passata di pomodoro

Per gli gnocchi:

Farina con aggiunta di lievito da 100 g

50 g di grasso

1 cucchiaino di lievito per dolci

1 cucchiaino di sale

5 cucchiari d'acqua

40 g di formaggio di capra morbido

1 cucchiaino di prezzemolo, maggiorana e timo

1 cucchiaino di pepe

Prendi tutta la carne dall'osso e taglia a pezzetti. Taglia la pancetta e trita cipolla, carote e sedano. Accendi il tuo Multi Cooker e seleziona il programma a vapore. Mettere le cipolle con l'olio nella ciotola e cuocere per alcuni minuti fino a quando non si ammorbidiscono. Aggiungere la carne, l'aglio, il rosmarino e le altre verdure e cuocere per circa 5 minuti. Aggiungere il brodo e la passata di pomodoro e selezionare l'opzione stufato.

Gli gnocchi: mettete la farina, le erbe e il grasso in una ciotola, aggiungete l'acqua e mescolate il formaggio di capra. Porzione di 6 gnocchi e lasciare riposare per 20 minuti.

In una tazza aggiungere il fiordaliso e un po' di acqua fredda e mescolare fino a che liscio.

Quando lo spezzatino ha 30 minuti rimasti sul timer aggiungere il mix di fiordaliso e mescolare e mescolare bene. Quindi posizionare gli gnocchi nello stufato. Chiudere il coperchio e lasciare fino alla fine del programma. Una favolosa ciotola di cibo confortevole! se non hai l'agnello cotto, prendi una spalla e prendi la carne dall'osso, tagliatela a pezzi. Fai come faresti con l'agnello cotto, ma seleziona l'opzione di cottura lenta. Al termine, tornare alla ricetta menzionata sopra dal momento gnocchi.

Carciofo al vapore

2 carciofi

1 limone

Rametti di erbe fresche come dragoncello, menta, prezzemolo e / o timo

1 spicchio d'aglio, sbucciato e affettato

Tagliare il quarto superiore dai carciofi, staccare e scartare eventuali foglie esterne rovinare.

Strofinare le superfici tagliate con una fetta di limone. Tagliare il gambo a filo con il corpo di carciofo. Taglia il limone rimanente e mettilo nel cestello per la cottura a vapore e nel tuo Multi Cooker. Aggiungere i rametti di erbe fresche e l'aglio al cestello e posizionare sopra il carciofo.

Riempire con acqua fino al livello 2 sulla scala di riso all'interno della ciotola. Posizionare il cestello per la cottura a vapore nella ciotola e chiudere il coperchio.

Seleziona il programma di cottura a vapore. Il carciofo è cotto quando le foglie esterne possono essere facilmente rimosse. Servire il carciofo caldo o freddo con un condimento. Stupefacente!

Pentola di orzo perlato e fagioli borlotti

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 fagioli borlotti in latta, scolati e sciacquati

1 cipolla, tritata finemente

175 g di orzo perlato

1 pomodori in latta tritati

1 cucchiaio di passata di pomodoro

Sale e pepe a piacere

1 litro di brodo vegetale

125 ml di vino rosso secco

Manciata di prezzemolo tritata

Olio di peperoncino piccante (facoltativo)

Mettere l'olio nel Multi Cooker e aggiungere la cipolla e un pizzico di sale; selezionare il programma del vapore e cuocere le cipolle fino a renderle morbide. Aggiungere il vino e cuocere per qualche minuto. Aggiungere l'orzo perlato e mescolare bene fino a quando non inizia ad assumere il colore del vino. Mescolare i fagioli, i pomodori e il brodo caldo. Seleziona il programma stufato. Controllare dopo 30 minuti che ci sia abbastanza liquido nel piatto. Servire

con una spruzzata di olio al peperoncino e servire caldo, da solo o con un po' di pane fresco e croccante.

Budino allo sciroppo

115 g di burro

100 g di zucchero di canna

2 uova, sbattute

1/4 cucchiaino di essenza di vaniglia

175 g di farina lievitata

2 cucchiaini di latte

4 cucchiaini di sciroppo dorato

Ungere uno stampo da budino da forno

In una ciotola grande, unisci il burro e lo zucchero. Aggiungere, un po' alla volta, le uova sbattute, la vaniglia e la farina, finché non sono ben mescolate. Aggiungere il latte per ottenere una consistenza morbida.

Versare lo sciroppo sul fondo del preparato e sovrapporre il composto sopra. Coprire il bacino con carta da forno e poi con un foglio e legare con lo spago per assicurarlo. Collocare nel fornello multiuso (assicurarsi che ci sia spazio attorno alla ciotola.) Aggiungere acqua bollente al fornello multiuso, circa un pollice in meno rispetto al bordo della scodella. Selezionare il programma

Steam per 1 a $1\frac{1}{2}$ ora, o fino a quando il budino torna rimbalza quando viene toccato,

rovesciare sul piatto di portata e servire caldo. Questo è un ottimo budino per qualsiasi momento dell'anno!!

Pagnotta Bianca

1 cucchiaio di sciroppo dorato

1 cucchiaio di burro fuso

320 ml di latte caldo

1 bustina di lievito

500 g di farina bianca forte

1 cucchiaino di sale

In una ciotola, disponi la farina e il sale e mescola bene. Aggiungere la bustina di lievito e aggiungere il burro fuso e lo sciroppo dorato. Infine aggiungi il latte caldo e impasta. Aggiungi un po' di farina in più se il mix è molto appiccicoso. Coprire e lasciare in un luogo caldo per 10 minuti. Estrarre e impastare ancora bene. Riposizionare nella ciotola, coprire e lasciare di nuovo per 10 minuti. Quindi posizionare il pane nel Multi Cooker e selezionare il programma Pane. Controllare quando il display mostra 2.30. Capovolgere il pane e cuocere per gli ultimi 30 minuti: ciò contribuirà a dare un tocco di colore e di croccantezza alla parte superiore del pane. Servire con una noce di burro.

Pane al bicarbonato

1 mix di pane di bicarbonato

350ml di acqua

Imburrare la ciotola con il burro. In primo luogo ungere la base e i lati inferiori della ciotola della macchina con un po' di burro. Questo impedisce al pane di attaccarsi ai lati durante la cottura. Accendi il Multi Cooker e seleziona l'opzione Pane. Verrà mostrato il tempo predefinito di 3 ore. Selezionare il timer e ridurre il tempo a 2 ore e 15 minuti. In una grande teglia posizionare il pacchetto mescolare e l'acqua e mischiare a mano. Questo richiederà un minuto circa. Quindi posizionare il mix nella ciotola ora calda, dovrebbe quasi coprire l'intera base della ciotola. Con una spatola di plastica dividere l'impasto del pane in quarti. Chiudi il coperchio. Dopo 1 ora e 45 minuti controllare il pane - la base deve essere dorata e avere un suono vuoto quando viene spillata. Girare la pagnotta e lasciare per l'ultima mezz'ora - fino a che la parte superiore della pagnotta diventa leggermente croccante. Estrarre e riporre in un vassoio di raffreddamento per tutto il tempo in cui riesci a resistere all'odore del pane caldo. Gustalo con del burro salato da solo o come un pasto.

Suggerimento: non lasciare il pane all'interno, dopo aver finito di cucinare, in quanto finirà per diventare molle.

Porridge $1\frac{1}{2}$ tazza di avena

acqua

1 cucchiaino di sale grosso

2 cucchiaini di zucchero

Per servire

Zucchero muscovado scuro

Crema o latte

Un piccolo tot di whisky opzionale

Usando la tazza fornita inserire due misure nella ciotola del Multi Cooker. Aggiungi il sale e lo zucchero - questo significa che puoi iniziare a scegliere bene il tuo gusto finale fin dall'inizio del processo di cottura. Riempi con acqua al $1\frac{1}{2}$ sulla linea della ciotola contrassegnata porridge.

Chiudere il coperchio e selezionare l'opzione porridge / risotto. Ci vorrà 1 ora. Se stai facendo

meno riduci di 15 minuti per $\frac{1}{4}$ in meno di avena. Se senti l'impulso puoi agitarlo durante il

processo ma solo se lo desideri. Suggerimento: questa quantità servirà facilmente 6 persone. In questo modo può essere lasciato in frigorifero una volta raffreddato e usarlo per un paio di giorni successivi alla preparazione ... mmmm.

Potresti aggiungere albicocche secche tritate o prugne tagliate a metà (snocciolate) nel mix quando mancano circa 15 minuti per cucinare se hai voglia di un'alternativa al tuo porridge!

Nutty Porridge

$\frac{1}{2}$ tazza di fiocchi d'avena

acqua

Latte 120ml

3 cucchiaini di cocco essiccato

1 cucchiaino di cannella

Per servire

Sciropo dorato

Mandorle spellate

Metti l'avena, la cannella, il latte e la noce di cocco nel tuo Multi Cooker. Aggiungi abbastanza acqua per raggiungere il $1\frac{1}{2}$ sulla scala del porridge. Seleziona il programma porridge/ risotto. Al termine, irrorare con un po' di sciropo d'oro e cospargere le mandorle spellate. Servire immediatamente.

Multi-Cooker risotto alla barbabietola

2 cucchiaini di olio d'oliva

400 g di barbabietola rossa, fresca

1 cipolla

2 spicchi d'aglio

250 g di riso Arborio per risotti

250 ml di vino bianco

1 cucchiaino di timo fresco

900ml di brodo vegetale o di pollo

Per finire

100 g di yogurt a basso contenuto di grassi

1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente

1 cucchiaio di burro

In primo luogo, accendi il Multi Cooker e seleziona il programma porridge / risotto. Tritare finemente gli spicchi d'aglio, le cipolle e sbucciare e tritare la barbabietola in piccoli cubetti. Metterle nel Multi Cooker e saltare per circa 10 minuti fino a quando le cipolle si saranno ammorbidite. Aggiungere il riso e mescolare bene. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per altri 3-4 minuti. Aggiungere il vino, mescolare e lasciare cuocere ancora per 3-4 minuti. Aggiungere il timo tritato e il brodo caldo. Quando il programma ha finito, prova il riso per assicurarti che sia cotto, dovrebbe essere croccante ma non duro. Se non ha finito del tutto, aggiungere un po' d'acqua e prolungare il tempo di cottura per un paio di minuti. Mescolare il burro: questo dona risalto al risotto. Servire con una cucchiata di yogurt e cospargere di prezzemolo. Questo è davvero buono come antipasto o come opzione light lunch

Riso salato

2 tazze di riso

acqua

1 brodo vegetale disciolto

2 bastoncini di sedano, tritato

1 pepe, tritato

2 carote tritate

1 pizzico di zafferano (curcuma funzionerà)

Opzionale

Una manciata di piselli

Mettere il riso nella ciotola e riempire con acqua fino al segno 2 sulla misura di riso nella ciotola. Aggiungere gli altri ingredienti, mescolare accuratamente, quindi chiudere il coperchio e selezionare l'opzione di riso. Quando l'acqua è stata assorbita, la macchina emetterà un segnale

acustico. Se il riso non è ben fatto, lasciare qualche minuto con il coperchio chiuso per continuare con il vapore.

Zuppa di pomodoro grande

1 cipolla tritata

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 pomodoro a pezzi in latta

2 pomodori, tritati

1 peperone dolce e appuntito

1 brodo di pollo caldo

2 patate medie, pelate e tagliate a cubetti

1 cucchiaino di erbe miste

1 cucchiaio di passata di pomodoro

1 cucchiaino di pepe nero spezzato

Seleziona il programma zuppa sul tuo Multi Cooker. Aggiungere l'olio e la cipolla tritata e il pepe. Cuocere fino a quando le cipolle sono morbide, quindi aggiungere gli altri ingredienti, mescolare bene e chiudere il coperchio. Prima di servire controllare i sapori quindi servire con pane croccante.

Zuppa di chorizo, cavolo e mela

$\frac{1}{4}$ di una salsiccia di chorizo, tagliata piccola

1 cipolla, tritata finemente

2 bastoncini di sedano, tritato finemente

2 carote, tritate finemente

2 pomodori, tritati grossolanamente

$\frac{1}{4}$ di cavolo primaverile, tritato finemente

2 spicchi d'aglio. Tritato

1 cucchiaio di passata di pomodoro

1 cucchiaino di pepe di cayenna

Un buon pizzico di sale e pepe

Brodo vegetale da 850 ml

Metti il chorizo, la cipolla e l'aglio nel tuo Multi Cooker e seleziona il programma del vapore. Una volta che le cipolle si sono ammorbidite dopo un paio di minuti aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare bene. Chiudere il coperchio e selezionare il programma zuppa. Questa è un'ottima zuppa e se la lasci in una notte in frigo, il sapore si svilupperà ulteriormente.

Pollo con pomodori e funghi

2 petti di pollo

1 cucchiaino di olio d'oliva

450 g di funghi marroni, tritati

2 spicchi d'aglio tritati

1 pomodoro prugna

Una bella salsa Worcestershire

1 cucchiaio di salsa di pomodoro

1 cucchiaino di origano essiccato

Sale e pepe a piacere

Seleziona il programma carne sul Multi Cooker e aggiungi l'olio alla ciotola.

Condisci bene il pollo con sale e pepe e mettilo nella ciotola calda. Sigillare entrambi i lati per un minuto o giù di lì, quindi aggiungere l'aglio schiacciato e i funghi tritati, cuocere per altri 3-4 minuti, girare il pollo una volta. Aggiungere i pomodori in scatola tritati e la salsa Worcester, salsa di pomodoro e origano. Cucina, girando ancora una volta. Al termine controllare il sapore e che il pollo sia cotto, quindi servire con pasta, patate o riso. Una cena veloce e gustosa.

Costolette stufate con acero e soia

1 kg di costolette di maiale

1 cucchiaino di olio

1 cipolla, a cubetti

3 spicchi d'aglio tritati

350 ml Guinness (o altra birra)

240ml di brodo di carne o di maiale

Sciroppo d'acero 60ml (il miele funziona altrettanto bene)

2 cucchiaini di salsa di soia scura

Collocare l'olio nel Multi Cooker e selezionare il programma carne. Cambia il tempo in 1 ora e 45 minuti. Aggiungere le costolette e rosolare per circa 5 minuti, girando di tanto in tanto. Quando hai finito, togli le costole dalla pentola e aggiungi le cipolle e l'aglio e lasciale cuocere per un paio di minuti per ammorbidirle.

Rimetti le costolette nella pentola e mescola con la Guinness, brodo, sciroppo e soia. Una volta finito, controllare la salsa per il gusto e quindi servire immediatamente. Un grande antipasto o come parte di un pic-nic e mix di pranzo.

Petto di pollo

1 kg di petto

50g salsiccia di chorizo, affettata

2 spicchi d'aglio, pelati e finemente tritati

2 cipolle rosse, sbucciate e tritate

6-8 piccole patate tagliate a pezzi su pelli

2 carote, tritate grosso

600ml di brodo caldo di manzo

1 pomodoro a pezzi di latta

2 cucchiaini di passata di pomodoro

2 foglie di alloro

2 cucchiaini di erbe miste

2 buone cucchiainate di Salsa del Worcestershire

1 cucchiaio di rosmarino fresco

Sale e pepe a piacere

Seleziona il programma del vapore sul Multi Cooker e dopo 1 minuto aggiungi le fette di chorizo.

Quando iniziano a sprigionare un po' di olio, aggiungi il petto ben stagionato. Dopo un paio di minuti, girare il petto e sigillare dall'altra parte. Quando hai finito aggiungi le cipolle e la nota di verdure se hai altre verdure a radice. Quando le cipolle iniziano ad ammorbidirsi, aggiungi gli

ingredienti rimanenti e poi seleziona il programma di cottura lenta. Ci metterà 8 ore ma questo sarà probabilmente pronto da mangiare dopo 5 ore. Non farà male lasciarlo per le 8 ore. Divertitevi!



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare problemi ambientali e sanitari dovuti a sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con rifiuti urbani non differenziati, ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

Garanzia: 2 Anni