

MODELO G 10 L

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Manuale di istruzioni
Manual de instruções



ESTE MANUAL CONTIENE CÓDIGOS QR CON VÍDEOS Y VÍDEO-RECETAS EXTRA
www.ollasgm.com





ÍNDICE

1. Garantía y Sat	/ 04
2. Consejos y advertencias	/ 05
3. Antes de usar su olla programable con alimentos	/ 06
4. Panel de control	/ 07
5. Información importante sobre la cocina a presión	/ 10
6. Cómo cocinar	/ 11
7. Cómo programar la comida para una hora determinada	/ 13
8. Limpieza	/ 13
9. Seguridad	/ 14
10. Complementos	/ 14
11. Comunidad de Ollas GM	/ 15
12. Anomalías y soluciones	/ 15
13. Recetario	/ 83

INDEX

1. Warranty and Technical Support	/ 17
2. Tips and warnings	/ 18
3. Before using your electric high-pressure cooker with food	/ 19
4. Control panel	/ 20
5. Important information about pressure cooking	/ 23
6. How to cook	/ 24
7. How to set a meal for a specific time	/ 25
8. Cleaning	/ 26
9. Safety	/ 27
10. Accessories	/ 27
11. Ollas GM community	/ 27
12. Troubleshooting	/ 28
13. Recipe book	/ 83

SOMMAIRE

1. Garantie et Sat	/ 30
2. Conseils et avertissements	/ 31
3. Avant d'utiliser l'autocuiseur programmable avec aliments	/ 32
4. Panneau de contrôle	/ 33
5. Information importante sur la cuisine à pression	/ 36
6. Comment cuisiner	/ 37
7. Comment programmer le repas pour une heure déterminée	/ 39
8. Nettoyage	/ 39
9. Sécurité	/ 40
10. Compléments	/ 40
11. Communauté ollas GM	/ 41
12. Anomalies et solutions	/ 41
13. Livre de recettes	/ 83

INDEX

1. Garantie und Sat	/ 43
2. Tipps und warnhinweise	/ 44
3. Bevor sie ihren programmierbaren topf mit lebensmittel	/ 45
4. Schalttafel	/ 46
5. Wichtige informationen über die küche auf druck	/ 49
6. Wie sie kochen	/ 50
7. Programmierung der Essenszeit	/ 52
8. Reinigung	/ 52
9. Sicherheit	/ 53
10. Ergänzungen	/ 53
11. GM Töpfe gemeinschaft	/ 54
12. Anomalie und lösungen	/ 54
13. Rezeptbuch	/ 83

INDICE

1. Garanzia e Sat	/ 56
2. Consigli e avvertenze	/ 57
3. Prima di utilizzare la pentola programmabile con alimenti	/ 58
4. Pannello di controllo	/ 59
5. Informazioni importanti sulla cottura a pressione	/ 62
6. Come cucinare	/ 63
7. Come programmare il pasto ad un'ora predeterminata	/ 65
8. Pulizia	/ 65
9. Sicurezza	/ 66
10. Complementi	/ 67
11. Comunità della pentola GM	/ 67
12. Anomalie e soluzioni	/ 67
13. Ricettario	/ 83

ÍNDICE

1. Garantia e Sat	/ 69
2. Conselhos e advertências	/ 70
3. Antes de usar sua panela programável com alimentos	/ 71
4. Painel de controle	/ 72
5. Informação importante sobre cozer à pressão	/ 75
6. Como cozinhar	/ 76
7. Como programar comida para uma determinada hora	/ 77
8. Limpeza	/ 78
9. Segurança	/ 78
10. Complementos	/ 79
11. Comunidad de ollas	/ 79
12. Anormalidades e soluções	/ 80
13. Receitário	/ 83



ESPAÑOL

1. GARANTÍA Y SAT

El robot de cocina Modelo G dispone de un servicio de atención al cliente en el que recibir ayuda para cocinar o programarlo. Puede contactar con nosotros en www.ollasgm.com.

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 dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones. Además, a través del servicio de atención al cliente podrá gestionar las reclamaciones oportunas al servicio técnico en el caso de que fuera necesario. La garantía no cubrirá:

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

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su robot de cocina GM Modelo G durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles como cubetas interiores o aros de silicona. En caso de un 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, debe contactar con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cocinas Programables GM y hacer llegar la factura de compra del producto vía e-mail a la siguiente dirección de correo:

sat@cocinasprogramablesgm.com



2. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS

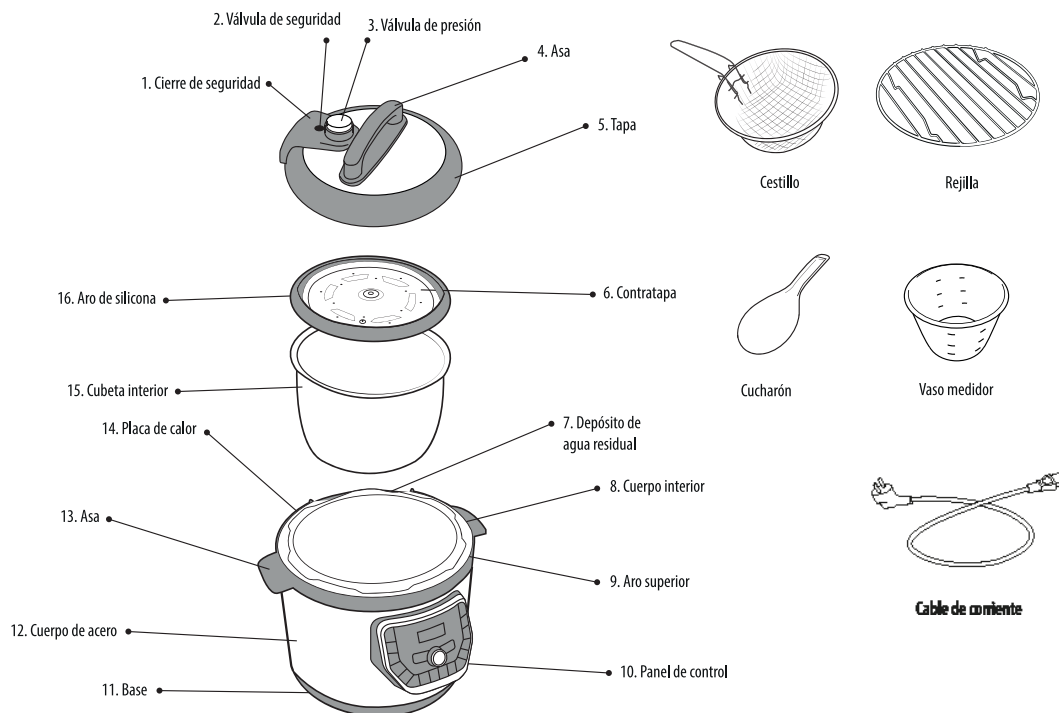
- Lea detenidamente las instrucciones de este manual.
- Le sugerimos que visite nuestro canal de YouTube de Ollas GM para recomendaciones de uso.
- Visite nuestra página web www.ollasgm.com para consultar las condiciones generales e información relativa a cambios, devoluciones o reparaciones.
- No sumerja en líquidos ninguna parte eléctrica de su olla programable Modelo G.
- No debe ser utilizada por niños.
- No encienda la olla Modelo G si tiene alguna parte visiblemente dañada.
- Los accesorios incluidos solo deben usarse en su olla Modelo G, de otro modo podrían sufrir daños irreparables.
- No exponga la olla Modelo G al sol o a otros elementos climáticos.
- No utilice la olla Modelo G sobre ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos, placas vitrocerámicas o placas de inducción encendidas, de lo contrario podría dañarse.
- No utilice su olla programable para funciones distintas a la de cocinar.
- No se acerque a la válvula de presión cuando expulse el vapor, estará muy caliente y podría resultar dañado.
- No introduzca alimentos por encima de la señal de máximo de la cubeta.
- Nunca ponga la olla en el horno.
- Si la olla está cocinando con presión, muévela con cuidado o evite moverla en la medida de lo posible.
- Asegúrese de que la olla esté bien cerrada cuando vaya a cocinar a presión.
- La olla Modelo G dispone de una fuente calorífica, 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 antes de su uso que el voltaje de su red eléctrica coincide con el indicado en la etiqueta ubicada en la parte posterior del electrodoméstico.
- No toque la superficie metálica mientras esté en uso ni inmediatamente después del uso, podría quemarse.
- No ponga la olla en el borde de la encimera.
- Aleje la olla al menos 20 cm de cualquier tejido.
- No ponga la olla en el fregadero.
- No utilice como tapa ningún otro elemento a no ser que esté indicado como tal por Ollas GM.
- No coja la olla del asa de la tapa, esta es solamente para coger la tapa.
- Asegúrese de que la base de la olla o el sitio donde la ubique para su uso esté seco.
- Evite usar cubetas dañadas.
- No introduzca comida o líquidos en el interior de la olla sin la cubeta.
- No toque la válvula mientras esté en uso.
- No use productos abrasivos para limpiar la olla o la cubeta.
- No use utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc. en contacto con la cubeta para preservar la antiadherencia.
- Descargue una aplicación de lectura de códigos QR en su smartphone o tablet para disfrutar de 16 vídeo-recetas extra y completar la información de este manual.
- Conserve este manual para futuras consultas.

3. ANTES DE USAR SU OLLA PROGRAMABLE CON ALIMENTOS



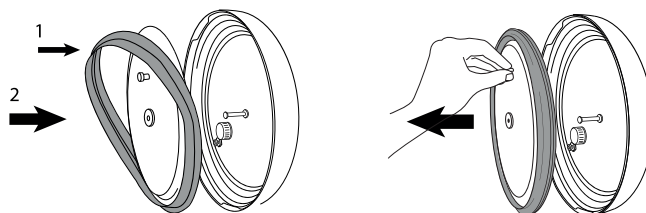
Siga los siguientes pasos para comprobar el correcto funcionamiento y realizar la primera limpieza:

1. Quite todos los elementos del embalaje presentes en el Modelo G: las pegatinas de la cubeta y la válvula y el protector de la resistencia ubicado entre la cubeta y la olla.
2. Verifique el contenido del embalaje, contrastando que no falta nada.



3. Introduzca 1/2 litro de agua en la cubeta.

4. Compruebe que la contratapa y la válvula de seguridad están bien colocadas.



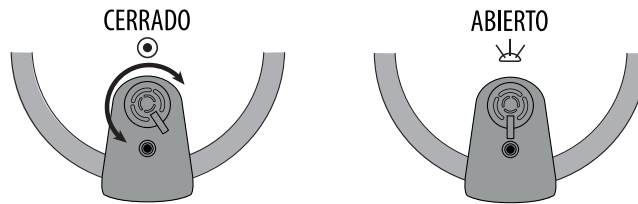
5. Cierre muy fuerte la tapa y encájela presionando ligeramente (esto es muy importante, ya que en muchos casos pensamos que la tapa está completamente cerrada y no es así).



ESPAÑOL



6. Coloque la válvula en posición cerrada.



7. Conecte la olla a la luz, presione el botón Limpieza , inmediatamente el proceso se pondrá en marcha durante 9 minutos.

8. No toque la tapa durante todo el proceso.

9. Una vez finalizado el proceso, abra la válvula para despresurizar la olla, es aconsejable no abrir la válvula con la mano, utilice un paño o algún otro utensilio de cocina para evitar el contacto directo de la piel con el vapor caliente, y gire la tapa en sentido horario para extraerla.

10. Si su 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 Hora de comer
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
16. Indicador Menú Fermentar
17. Indicador Menú Pan
18. Indicador Menú Postre
19. Indicador Menú Arroz



20. Indicador Menú Pasta
21. Indicador Menú Plancha
22. Indicador Menú Sofreír
23. Indicador Menú Freír

24. Indicador Menú Horno
25. Indicador Cocinando
26. Indicador Programado
27. Indicador La comida está lista

4.1. NAVEGACIÓN

GMDrive

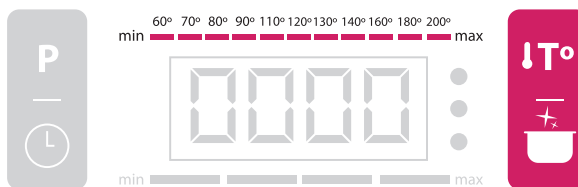
La olla GM Modelo G dispone de función voz para guiar todos sus pasos. Incluye 6 idiomas seleccionables: español, inglés, francés, alemán, italiano y portugués. El idioma por defecto es el español, si desea cambiarlo, pulse el botón ECO unos 3 segundos y seleccione el idioma con el selector. Confirme pulsando el botón GM. Si quiere desactivar la voz, pulse unos 5 segundos el botón de temperatura **!T°** y confirme presionando el botón GM. Repita este proceso para volver a activarla.

HORA DE COMER: pulse el icono de reloj para ajustarla, gire el selector para establecer la hora y presione el botón GM para fijar, gire de nuevo el selector para ajustar los minutos y pulse el botón Menú para seleccionar el menú a realizar. No es aconsejable programar la olla por debajo de 3 horas.

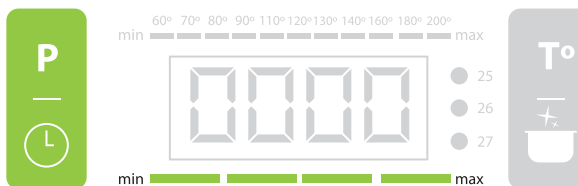
MENÚ: tras configurar la hora de comer, pulse este botón y navegue con el selector para seleccionar el menú deseado.

SELECTOR: gire el selector para navegar por los diferentes menús, aumentar los minutos y horas (en sentido horario) y disminuirlos (en sentido antihorario). **Atajo:** si no va a programar su olla, gire el selector y elija el menú deseado, de esta forma se evitará tener que pulsar el botón Menú.

TEMPERATURA (T°): una vez seleccionado el menú, pulse el botón de temperatura **!T°** para ajustarla, se elegirá en base a los ingredientes, menús y recetas. Hay menús que pueden configurarse en presión y temperatura y otros solo en presión o temperatura. Los menús Escalfar, Confitar y Fermentar solo son ajustables en tiempo de cocción.



PRESIÓN (P): este botón se usa para ajustar la presión una vez seleccionado el menú. Los ajustes de presión los haremos en base a las recetas. Para los platos de cuchara seleccionaremos presión muy alta, si lo que hacemos son guisos de carnes duras tipo ternera usaremos presión alta, si son guisos de carnes más delicadas tipo pollo o verduras, usaremos presión media y si son platos secos, presión baja. Cocinaremos los platos sin presión cuando queramos emplear el Modelo GM como un dispositivo diferente a una olla, como Horno, Plancha o Grill.



Sin presión - Baja - Media - Alta - Muy alta



BOTÓN GM: presenta diversas funciones. Sirve para confirmar cada paso. Además, permite mantener la comida caliente, para ello, cuando la olla se encuentre en espera, deberá pulsarlo una vez. Si lo pulsa dos veces se iniciará la función de recalentar. Para modificar el tiempo de cocción o la programación en cualquier momento, mantenga pulsado durante más de un segundo este botón para cancelar y empiece el proceso desde el inicio.



MODO ECO: es una función exclusiva del Modelo G que nos permite ahorrar hasta un 50 % más de energía durante la cocción. Además, reparte más uniformemente la temperatura en la cubeta, aumentando sus propiedades antiadherentes, evitando que los alimentos se peguen, y dotándola de mayor durabilidad. Lo utilizaremos en cualquier menú siempre y cuando la temperatura a alcanzar no sea superior a 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 para precalentar 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 G y verifique que la válvula está cerrada, presione el botón limpieza, la función limpieza se pondrá en marcha inmediatamente durante 9 minutos.

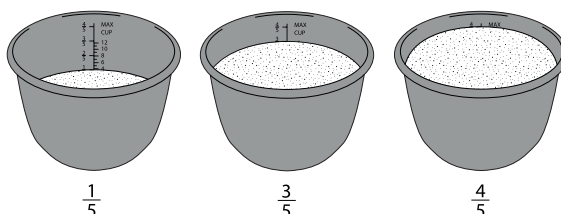
INDICADORES DE MENÚS: el Modelo G cuenta con 16 menús diferentes para que pueda cocinar todos los platos que imagine. Cada menú se desarrolla ampliamente en el recetario y en las 16 vídeo-recetas que podrá consultar accediendo a nuestra web www.ollasgm.com con los códigos QR. Una vez seleccionado el 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.

**HORNO****POSTRE****FREÍR****PASTA****ESCALFAR****SOFREÍR****GUISO****FUEGO LENTO****COCINA AL VAPOR****ARROZ****CONFITAR****TURBO****PAN****COCINA A PRESIÓN****FERMENTAR****PLANCHA**

5. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA COCINA A PRESIÓN

5.1. CAPACIDAD CUBETA

- Ponga siempre las cantidades adecuadas de comida/líquidos en la cubeta.
- Nunca sobrepase 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.

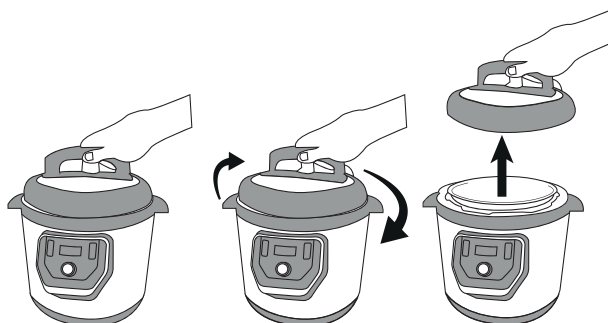


5.2. NO FORZAR LA TAPA AL CERRAR

- 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 nuestro 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 G

- Abra la tapa girando en sentido horario.
- Lave la tapa y el aro de silicona con agua caliente y jabón y seque posteriormente.
- 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 su nuevo robot de cocina Modelo G es muy sencillo. Tan solo tendrá que introducir los ingredientes, si lo desea, seleccionar la hora de comer, y programar según el recetario. Su robot de cocina le preparará la comida recién hecha para esa hora o cuando finalice el proceso en caso de no haber programado la olla.

A continuación detallamos cómo cocinar en su robot de cocina Modelo G. En primer lugar, abra la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que haga tope, entonces se levantará. 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 unas marcas que, en el caso de presión (en especial alta presión), no deben sobrepasarse en su línea máxima por ninguna clase de líquido, y deben llegar al límite mínimo para evitar daños térmicos. En caso de utilizar la tapa, antes de empezar a cocinar, verifique que está bien cerrada.

Seguidamente, seleccione el menú siguiendo el recetario. Una vez seleccionado el menú, fijaremos el tiempo de cocción (reflejado en el recetario para cada receta). Para ello, usaremos el selector, que incrementa de 1 en 1 los minutos de cocción desde 1 girándola en sentido horario, y disminuye el tiempo girándola en sentido anti-horario. Para un buen resultado le recomendamos que siga los tiempos marcados en el recetario y en caso de que no sea completamente de su agrado, incremente o disminuya el tiempo para hacer la comida a su gusto. Si durante estos procesos se confunde, solo tiene que pulsar el botón GM más de un segundo y empezar de nuevo.

Una vez haya establecido el tiempo de cocción, deberá seleccionar el nivel de presión a la que desea que cocine su olla mediante el botón **P**. En los menús Horno, Fuego lento, Freír, Sofreír, Postre, Pan, Fermentar, Confitar, Escalfar y Plancha no se cocina con presión, por lo tanto no podrá seleccionarla, pero sí podrá configurar la temperatura a su gusto. 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 **!T°** para ajustarla si fuera posible. La temperatura puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción. En caso de que solo pudiera ajustar la presión, podrá hacerlo pulsando el botón de presión **P** durante la cocción.

Una vez seleccionado el menú, el tiempo, la presión y la temperatura (si fuera necesario), presionaremos el botón GM para que comience el proceso de cocción y su robot de cocina Modelo G se pondrá a cocinar por usted. La primera fase es la detección automática de los alimentos y el pre-calentamiento, ya que lo que usted selecciona es el tiempo real de cocción.



La olla programable Modelo G detecta por usted 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 mos-



▶ **ESPAÑOL**

trará el tiempo de cocción seleccionado y se realizará una cuenta atrás, descontándose cada minuto transcurrido del originalmente programado.



Usted sabrá que la olla Modelo G ha acabado de cocinar porque será avisado por voz: "la comida está lista", desde este momento, siempre y cuando haya elegido un menú con una temperatura de cocción superior a 80 °C, se conectará la función caliente de manera indefinida (excepto en Fermentar, Confitar y Escalfar) y será avisado al escuchar la frase: "la comida se mantiene caliente". Su olla mantendrá la comida caliente hasta el momento en que usted decida comerla.



Además, podrá activar esta función siempre que lo desee pulsando el botón GM en cualquier momento, solo se cancelará pulsando el botón GM más de 1 segundo.



También puede recalentar sin sobrecocinar, presionando el botón GM 2 veces.



Para abrir la tapa, deberá asegurarse de que no hay presión en el interior de la olla desplazando la válvula de presión en la posición  (de otro modo no podrá abrir la tapa). La olla expulsará todo el vapor que haya en su interior. Nunca toque las partes metálicas de la olla mientras cocina o recién acabada la cocción.



7. CÓMO PROGRAMAR LA COMIDA PARA UNA HORA DETERMINADA





Siempre que encienda la olla, la guía de voz le sugerirá elegir 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. En primer lugar, y una vez pulsado el botón  se seleccionará dentro de cuántas horas queremos la comida lista y presionaremos el botón GM para confirmar. Si queremos configurar también los minutos, los seleccionaremos una vez fijadas las horas, para ello, giraremos el selector ajustando de minuto en minuto, hasta un límite de 24 horas. Posteriormente establezca el menú, el tiempo de cocción, la temperatura y la presión, como se ha descrito en el apartado anterior. Por último, presione el botón GM para fijar su programación.

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, su olla comenzará automáticamente el proceso de cocción para acercarse lo máximo posible a la hora preconfigurada.

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

8. LIMPIEZA

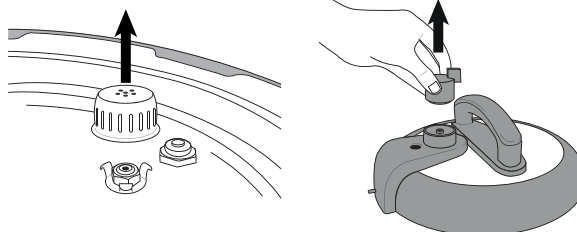


El robot de cocina Modelo G dispone de una cubeta con una de las superficies más antiadherentes del mundo, realizada con CERÁMICA, que le genera increíbles propiedades antiadherentes, que facilitan la limpieza hasta el punto de no hacer necesario el uso del estropajo o cualquier tipo de abrasivo.

Junto con la cubeta, los demás elementos que tienen que limpiarse tras cada uso son los que estén en contacto directo con la comida, la contratapa, la parte interior de la tapa y el aro de silicona. Se deben limpiar con agua y jabón y una esponja o en caso que fuera necesario, un estropajo.

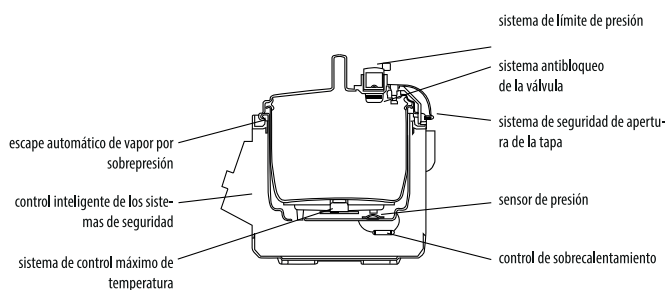
Para quitar la contratapa y el aro de silicona estire del pequeño soporte que hay en la contratapa y quite fácilmente el aro de silicona. Es importante limpiarlo cada vez que se utilice, de lo contrario, puede dejar restos de sabor u olor en las siguientes comidas. No olvide colocar de nuevo adecuadamente la contratapa con el aro de silicona.

Para un correcto funcionamiento de su olla Modelo G no olvide limpiar también con regularidad tanto la válvula de presión como la de seguridad. Para ello, retire la contratapa, extraiga el filtro de la válvula de presión ejerciendo una ligera presión hacia arriba y límpielo bien. Para limpiar la válvula de seguridad, ponga la tapa hacia arriba y retire la goma que la protege con cuidado, ya que se desprenderá el émbolo que hay en su interior, limpie ambos y vuelva a colocarlos. Si hubiese dejado restos de sabor u olor, le recomendamos introducir 500 ml de agua en su cubeta junto con medio limón, cerrar la tapa y la válvula y presionar el botón de limpieza. Su olla realizará un ciclo completo de limpieza.



9. SEGURIDAD

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



10. COMPLEMENTOS



Vaso medidor. Referencia de medida para las recetas. Cuando una receta indica a una medida, se está refiriendo a un 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 la rejilla. 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.



Cucharón. Fabricado con un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. No utilice utensilios corrosivos sobre las superficies antiadherentes de su olla programable.



Cestillo. Se usa para freír y también puede ser utilizado 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.ollasgm.com encontrará más recetas y consejos de uso para sacar el máximo partido a su olla GM Modelo G 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. ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

ANOMALÍA	SOLUCIÓN
La olla no alcanza presión Observaciones: las ollas GM pueden trabajar con presión siempre y cuando las condiciones lo requieran. Esto depende de varios factores, cantidad de líquidos, sólidos, aceite en la cubeta, además de temperatura ambiental y temperatura de los contenidos. No hay que confundir que coja presión o no con el hecho de que cocine y funcione correctamente. Si la olla ha calentado y cocinado en el tiempo seleccionado 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 fuertemente la tapa después de girar para cerrar. - Añada 1 l de agua, seleccione menú Presión, 20 minutos, presión media, 200 °C y cocinar. Haga esto también con los menús Vapor y Presión. Si coge presión la olla funciona correctamente. - Para que la olla coja presión, la temperatura seleccionada debe ser superior a 130 °C y contener suficiente líquido en la cubeta. - Las gomas están en mal estado, reemplácelas.
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?	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. 4.1. 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. 7 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. 6 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.

Ecología y reciclaje En caso de que el producto no pueda seguir siendo utilizado, no debería eliminarse junto con otros residuos domésticos. Deberá llevar el producto a un centro de recogida de residuos pertinente para su reciclaje.	Características técnicas <table> <tr> <th>6 litros</th><th>10 litros</th></tr> <tr> <td>34 A x 35 P x 33 H cm</td><td>41 A x 39 P x 33,7 H cm</td></tr> <tr> <td>6 l 5 kg</td><td>10 l 8,8 kg</td></tr> <tr> <td>220-240 V/50 Hz</td><td>220-240 V/50 Hz</td></tr> <tr> <td>1000 W</td><td>1400 W</td></tr> <tr> <td>Excellence</td><td>Daikin</td></tr> </table>	6 litros	10 litros	34 A x 35 P x 33 H cm	41 A x 39 P x 33,7 H cm	6 l 5 kg	10 l 8,8 kg	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz	1000 W	1400 W	Excellence	Daikin
6 litros	10 litros												
34 A x 35 P x 33 H cm	41 A x 39 P x 33,7 H cm												
6 l 5 kg	10 l 8,8 kg												
220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz												
1000 W	1400 W												
Excellence	Daikin												

13. RECETARIO

Más que un recetario es un manual para que aprenda a cocinar con su olla GM, con infinidad de posibilidades, vaya a la página 83 para consultarlo. 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. Además, descargue la aplicación de códigos QR y obtenga 16 vídeo-recetas extra leyendo los códigos del recetario.



1. WARRANTY AND TECHNICAL SUPPORT

The electric high-pressure cooker offers customer service where you can find help to cook or program the cooker. You can contact us at www.ollasgm.com.

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is properly kept and submitted, the product is in perfect condition, and it has been correctly used, as indicated in this manual. In addition, through this customer service, any convenient claim to the technical support service can be processed, if necessary. The warranty does not cover:

- A product that has been used beyond their capacity or utility, misused, beaten, exposed to moisture, soaked in any liquid or corrosive substance, as well as any other fault attributable to the consumer.
- A product that has been disassembled, modified, or repaired by persons not authorized by the official Technical Support Service from Cocinas Programables GM.
- Whenever the problem is caused by the normal wear and tear of its components due to use.

The warranty service covers all manufacturing defects in your GM electric high-pressure cooker Modelo G for 2 years based on current legislation, except consumable parts such as interior pots or silicone rings. In case of misuse by the user, the warranty service shall not be responsible for the repair. If at any time a problem with the product is detected, you should contact the official Technical Support Service from Cocinas Programables GM, and send the proof of purchase via e-mail to the following address:

sat@cocinasprogramablesgm.com



2. TIPS AND WARNINGS

- 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.ollasgm.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 Modelo G in liquid.
- The appliance must not be used by children.
- Do not turn on the cooker Modelo G if it has any visibly damaged part.
- The included accessories should only be used in your cooker Modelo G, otherwise, they could suffer irreparable damage.
- Do not expose the electric high-pressure cooker Modelo G to direct sunlight or any other climatic elements.
- Do not use the electric high-pressure cooker Modelo G 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 Modelo G 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.

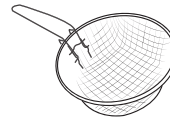
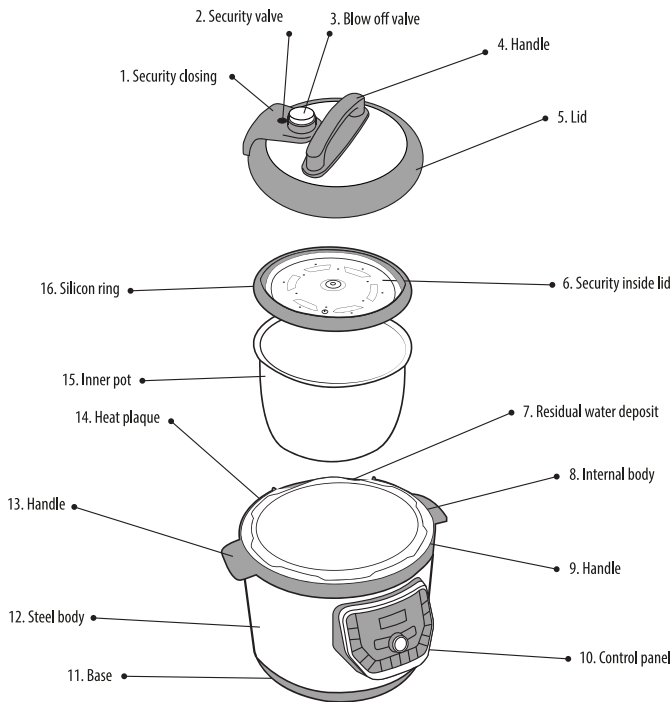


3. BEFORE USING YOUR ELECTRIC HIGH-PRESSURE COOKER WITH FOODSTUFFS

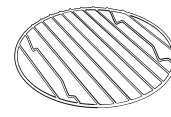


Follow these steps to check if the cooker works properly and to perform the first cleaning:

- 1 Remove all packaging elements present in the Modelo G: 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, checking that nothing is missing:



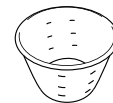
Frying basket



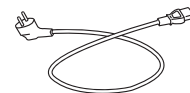
Grill



Spoon



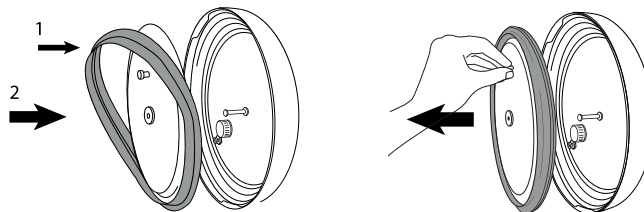
Measuring cup



Cable

3. Pour 1 litre of water in the inner pot.

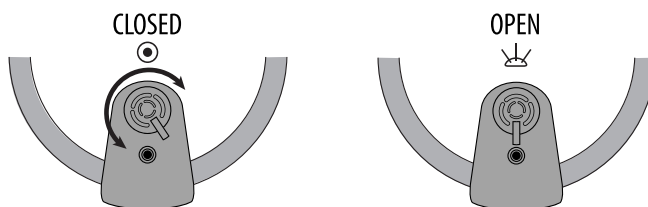
4. Check that the inner cover and the safety valve are well placed.



5. Close the lid tightly and put it in place pressing lightly (this is very important, since in many cases we think the cover is completely closed, but it is not).

ENGLISH

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 shown any error message during this process, it works correctly.

4. CONTROL PANEL



1. GM button
2. Selector knob
3. Menu button
4. ECO mode button
5. Pressure button
6. Meal time button
7. Temperature button
8. Clean button
9. Turbo programme signal
10. Pressure programme signal
11. Steam programme signal
12. Stew programme signal
13. Slow cooking programme signal
14. Poach programme signal
15. Preserve programme signal
16. Ferment programme signal
17. Bread programme signal
18. Dessert programme signal
19. Rice programme signal
20. Pasta programme signal
21. Griddle programme signal
22. Sauté programme signal
23. Fry programme signal
24. Oven programme signal
25. Cooking
26. Setting
27. Food ready

4.1. NAVIGATION



ENGLISH

The GM cooker Modelo G has voice 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 **!T°** and confirm by pressing the GM button. Repeat this process to activate it again.

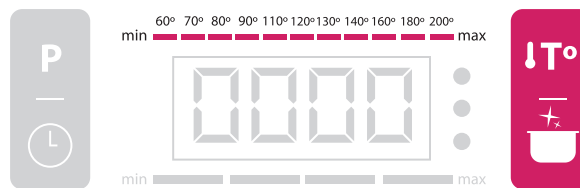
MEAL TIME: press the clock icon to adjust the meal time, turn the selector knob to set the hours and press the GM button to confirm, then turn the selector knob again to set the minutes and press the GM button to confirm. It is not advisable to program the cooker for a time under 3 hours away.

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

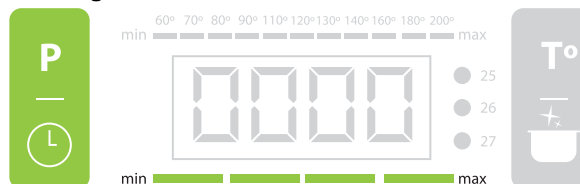
SELECTOR KNOB: turn the selector knob to navigate through the programmes, increase the minutes and hours (clockwise), and decrease them (counterclockwise).

SHORTCUT: 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 **!T°** 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 other according to pressure or temperature. Poach, Preserve, and Ferment are only adjustable in time.



PRESSURE (P): this button is used to adjust the pressure once the cooking programme 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 tough meats, like beef, "high" pressure should be used; 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



No pressure - Low - Medium - High - Very high

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



ENGLISH

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 Modelo G 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-sticking 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 increase significantly 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 Modelo G, and check that the valve is closed; press the "clean" button, the cleaning function will start immediately and go on for 9 minutes.

MENU: the cooker Modelo G 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 the 16 video-recipes you can check accessing our website at www.ollasgm.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.



OVEN



DESSERT



FRY



PASTA



POACH



SAUTÉ



STEW



SLOW COOKING



STEAM COOKING



RICE



PRESERVE



TURBO



BREAD



PRESSURE COOKING



FERMENT



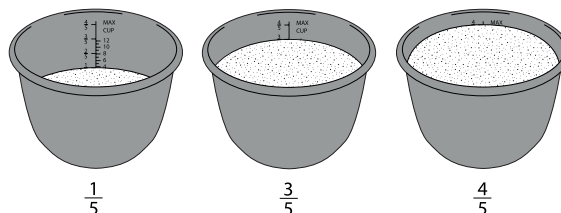
GRILL

5. IMPORTANT INFORMATION ABOUT PRESSURE COOKING

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 foodstuffs 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

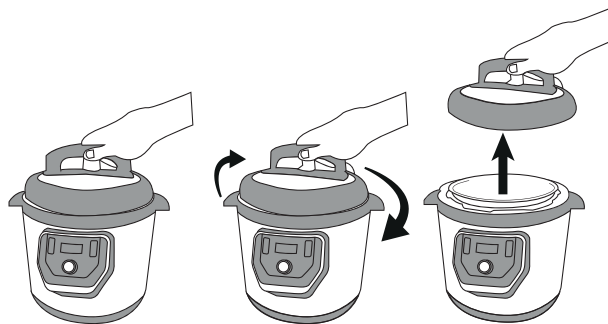


5.2. DO NOT FORCE THE LID WHEN CLOSING IT

- 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 MODELO G

- 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.



ENGLISH

6. HOW TO COOK



Cooking with your new electric high-pressure cooker Modelo G 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. 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.

You can find next how to cook in your electric high-pressure cooker Modelo G. 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.

Once you have selected the cooking time, you must select the pressure level you want your cooker to cook with by pressing the **P** 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 **!T°** to adjust it if possible. The temperature can be set at any time during the cooking process. If you could only adjust the pressure, you can do so by pressing the pressure button **P** 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 Modelo G 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 Modelo G 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.

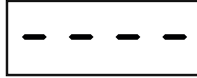


The electric high-pressure cooker Modelo G will let you know that it has finished cooking by saying, "food is made". From now on, as long as you chose a programme with a temperature over 80 °C, the heating function will stay connected indefinitely (except in Ferment, Preserve, and Poach) and the cooker will let you know by saying



ENGLISH

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 to position ; 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 to 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  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 Modelo G has an EPROM memory. In case there of 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

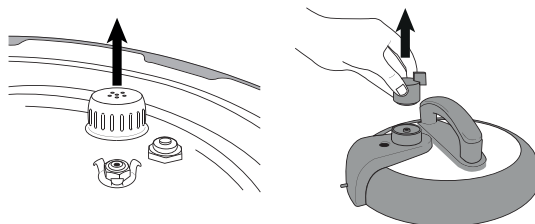


The electric high-pressure cooker Modelo G has an inner pot with one of the best non-stick surfaces in the world, made out of CERAMIC, which generates incredible non-stick properties and makes it easier to clean, to the extent of not requiring the use of a scourer or any kind of abrasive material.

Along with the inner pot, the other elements that must be cleaned after each use are those that are in direct contact with food: the inner cover, the inside of the lid, and the silicone ring. They should be cleaned with soap, water, and a sponge or, if necessary, a scourer.

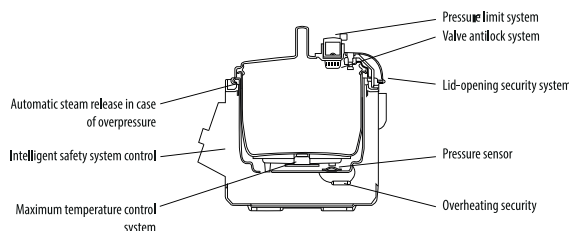
In order to remove the inner cover and the silicone ring, pull the small support in the back and remove the silicone ring. It is important to clean it every time it is used, otherwise, it can leave traces of taste or smell in the following meals. Do not forget to place back the inner cover and the silicone ring correctly.

For a correct functioning of your cooker Modelo G, do not forget to regularly clean both, pressure and safety valves. In order to do this, remove the back cover and the filter from the pressure valve pulling upwards, then, clean it thoroughly. To clean the safety valve, put the lid upside down and remove the rubber that protects it carefully. The piston inside will come off; clean and reinsert both of them. In case there are remnants of taste or smell, it is recommended to pour 500 ml of water in the inner pot, together with half a lemon, close the lid and the valve, and press the clean button. Your cooker will perform a complete cleaning cycle.



9. SAFETY

The electric high-pressure cooker Modelo G 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 recipes. When a recipe indicates a measurement, it is referring to a measuring cup.



Baking rack. It is used to bake, in case it is indicated in the recipe. It must be placed inside the inner pot. The food to be baked will be placed on the rack. It is also used for steaming. In this case, it is placed inside the inner pot with at least two measures of water. The food is placed on the rack.



Ladle. Made out of a non-corrosive material, ideal to work on non-stick surfaces. Do not use corrosive utensils on the non-stick surfaces of the electric high-pressure cooker.



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

Optional accessories

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.ollasgm.com you can find more recipes and tips to get the best out of your GM cooker Modelo G. 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. TROUBLESHOOTING

ANOMALY	SOLUTION
Not enough pressure Observations: GM cookers can work with pressure as long as conditions require it. This depends on several factors: amount of liquids, solids, or oil in the inner pot, plus environmental temperature and temperature of the contents. Do not mistake pressure building up in the cooker or not with the cooker cooking and working properly. If the cooker has pre-heated and cooked within the selected time, it works properly and no error can be attributable.	- Check if the lid and the silicone ring are properly placed. - Check if pressure valve is in closed position. - Check if the safety valve is correctly positioned. - Press down firmly after turning the lid to close. - Select the Pressure programme for 20 minutes at medium pressure and 200 °C, and cook. Do this also with Steam and Pressure programmes. If pressure builds up, the cooker is working properly. - The selected temperature must be over 130 °C and there must be enough liquid in the inner pot, so that pressure can build up. - The silicone ring is in poor condition. Please, replace it.
The cooker does not turn on	- Make sure the cooker is well plugged. - Try another outlet. - Try another cable (desktop computers use the same type).
Can you open the pot while cooking?	As long as pressure has not built up, although it is not advisable because it loses steam.
Error E1 on the digital display	Circuit failure. Contact our Technical Support Service.
The cooker does not speak	Consult the section 4.1. and check the configuration. If the problem persists, please contact our Technical Support Service.
The cooker starts the countdown right after programming (over 3 hours) or right after selecting the programme	Consult the section 7 and check the configuration. If the problem persists, please contact our Technical Support Service.
The cooker does not heat up	Pour 1 l of water and select the Oven programme for 10 minutes.
Error E4 on the digital display	- Check the cooking processes from the cooker (section 6. How to cook). - The pressure gauge fails. Contact the Technical Support Service.
Error E3 on the digital display	- Overheating. Let the cooker cool down unused for at least 24 h. - Add liquid always above the minimum marker on the inner pot and select a programme. - If the error appears right after connecting the machine to the mains supply, contact the Technical Support Service.
Error E2 on the digital display	Contact our Technical Support Service.



ENGLISH



Ecology and recycling

If the product can no longer be used, it should not be disposed of with other household waste. You must bring the product to an appropriate waste collection centre for recycling.



Technical features:

6 liters

- 34 A x 35 P x 33 H cm
- 6 l 5 kg
- 220-240 V/50 Hz
- 1000 W
- Excellence

10 liters

- 41 A x 39 P x 33,7 H cm
- 10 l 8,8 kg
- 220-240 V/50 Hz
- 1400 W
- Daikin

13. RECIPE BOOK

More than a recipe book, it is a manual to learn how to cook with your GM cooker with endless possibilities; go to page 83 to check them. We explain each programme and offer 5 recipes per programme with 5 different difficulty levels. If you cook each and every one of the recipes you will be able to cook any dish you can imagine. In addition, download an application to read QR codes to obtain 16 additional video-recipes by scanning the codes in the recipe book.



FRANÇAIS

1. GARANTIE ET SAV

Ce produit est garanti deux ans à partir de la date d'achat, aussi longtemps que la facture sera conservée, que le produit sera en parfaite condition physique et sera utilisé de façon appropriée comme décrit dans le manuel d'utilisation et de recettes. La garantie couvre tous les défauts de fabrication de votre Modèle G fondés sur la législation actuelle, à l'exception des pièces consommables tels que seaux intérieurs, joints en silicone, batteries et accessoires. Les cas suivants ne seront pas couverts par la garantie:

Le produit a été utilisé en dehors de sa capacité ou de son utilité, maltraité, exposé à l'humidité, traité avec une substance liquide ou corrosive, ainsi que tout manquement attribuable au consommateur. Le produit a été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service d'Assistance Technique officielle. Si le problème est causé par l'usure normale des pièces due à l'utilisation.

Pour disposer du service de garantie il est indispensable de joindre l'enregistrement de la garantie et la facture indiquant la date d'achat et le distributeur autorisé. Si jamais vous détectez un problème avec le produit, veuillez joindre l'agent du Service d'Assistance Technique:

sat@cocinasprogramablesgm.com



2. CONSEILS ET AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement les instructions de ce manuel.
- Nous vous suggérons de visiter notre chaîne Youtube Ollas GM pour des recommandations d'utilisation.
- Nous vous suggérons de visiter notre page web www.ollasgm.com pour consulter les conditions générales, les échanges, renvois ou réparations.
- Ne pas submerger dans un liquide les parties électriques de l'autocuiseur programmable Modèle G.
- Ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ne pas allumer l'autocuiseur Modèle G si visiblement il possède des parties endommagées.
- Les accessoires inclus doivent seulement être utilisés avec l'autocuiseur modèle G, autrement ils souffriraient de dommages irréparables.
- Ne pas exposer l'autocuiseur programmable Modèle G au soleil ou autres éléments climatiques.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur Modèle G sur ou près de sources de chaleur comme des fours, des plaques vitro-céramiques ou induction en fonctionnement, autrement il pourrait être endommagé.
- Ne pas utiliser votre autocuiseur programmable pour d'autres fonctions que celles s'apparentant à la cuisine.
- Ne pas vous approcher de la soupape de pression lorsqu'elle expulse la vapeur, elle sera très chaude et pourrait vous brûler.
- Ne pas introduire des aliments au delà de la marque maximale présente dans la cuve.
- Ne jamais mettre l'autocuiseur au four.
- Si l'autocuiseur est en train de cuisiner avec pression, le manipuler avec précaution, ou éviter de le bouger dans la mesure du possible.
- Assurez vous que l'autocuiseur soit bien fermé lorsque vous allez cuisiner avec pression.
- L'autocuiseur programmable modèle G dispose d'une source calorifique, n'ajoutez donc pas de chaleur externe, et ce, sous aucun prétexte car vous pourriez endommager votre modèle G.
- Avant chaque utilisation, vérifier que les soupapes de vapeur et de sécurité soient bien installées et qu'elles ne soient pas obstruées.
- Ne pas manipuler les systèmes de sécurité.
- Pour vous assurer de la viabilité du produit, nous vous conseillons d'utiliser uniquement des accessoires Ollas GM.
- Vérifier avant utilisation que le voltage de votre réseau électrique corresponde avec celui indiqué sur l'étiquette située sur la partie postérieure du produit.
- Ne pas toucher la surface métallique pendant que le robot est en fonctionnement, ni immédiatement après l'utilisation. Il pourrait s'abîmer.
- Ne pas mettre l'autocuiseur sur le bord du plan de travail.
- Éloigner l'autocuiseur au moins de 20 cm de n'importe quelle sorte de tissus.
- Ne pas mettre l'autocuiseur au réfrigérateur.
- Ne pas utiliser comme couvercle tout type d'élément qui ne soit pas indiqué comme appartenant à la marque Ollas GM.
- Ne pas prendre en main l'autocuiseur par la poignée du couvercle, seulement destinée à la prise en main du couvercle et non du produit dans sa totalité.
- Assurez vous que la base de l'autocuiseur ou le lieu où il est situé soient parfaitement secs.
- Éviter d'utiliser des cuves endommagées.
- Ne pas introduire des aliments ou liquides à l'intérieur de l'autocuiseur sans la cuve.
- Ne pas toucher la soupape pendant l'utilisation.
- Ne pas utiliser des produits abrasifs pour nettoyer l'autocuiseur ou la cuve.
- Ne pas utiliser des ustensiles métalliques comme des couteaux, fourchettes, etc au contact de la cuve pour

préserver son antiadhérence.

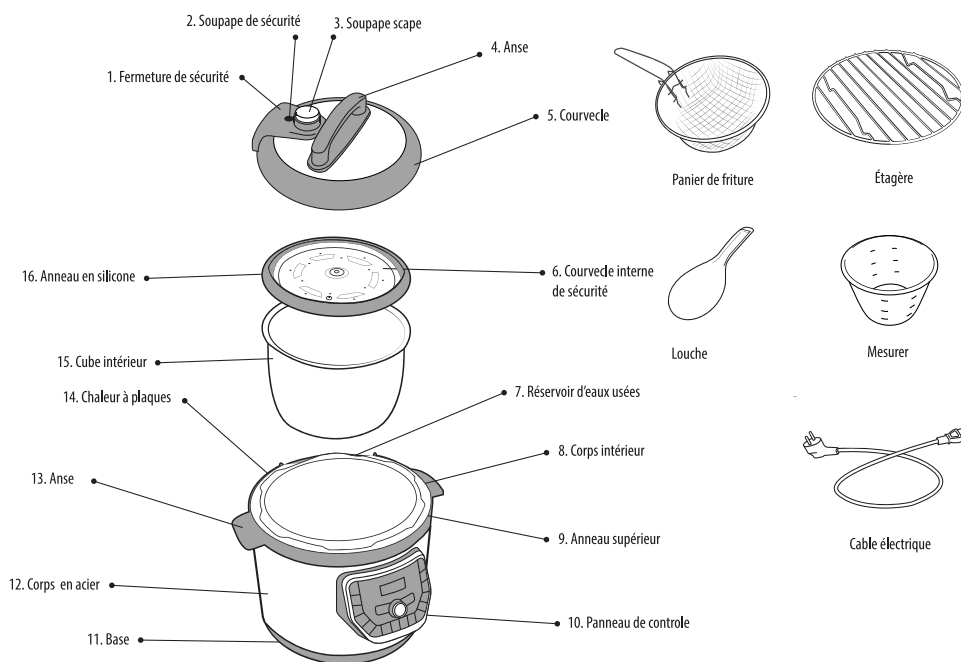
- Télécharger l'application de lecture de codes QR avec votre Smartphone ou tablette pour profiter de 16 vidéos-recettes extras et compléter l'information du manuel.
- Conserver ce manuel pour de futures références.

3. AVANT D'UTILISER L'AUTOCUISEUR PROGRAMMABLE AVEC DES ALIMENTS



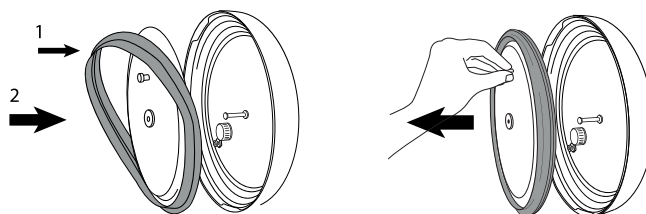
Suivre les étapes suivantes pour vérifier le bon fonctionnement et réaliser le premier nettoyage du robot :

1. Retirer tous les éléments de l'emballage présents sur le Modèle G : les gommettes de la cuve et la soupape, puis le protecteur de résistance situé entre la cuve et l'autocuiseur.
2. Vérifier le contenu de l'emballage, et qu'il ne manque rien :



2. Introduire un litre d'eau dans la cuve.

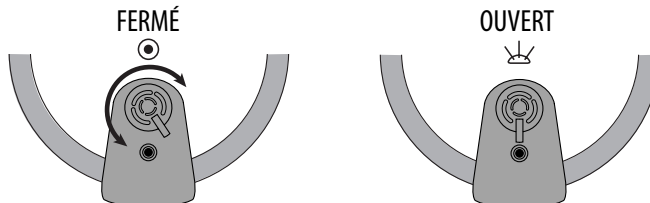
3. Vérifier que le contre couvercle et la soupape de sécurité soient bien installées.





4. Fermer très fort le couvercle et l'emboîter en appuyant légèrement (ceci est très important, puisque dans de nombreux cas nous pensons que le couvercle est complètement fermé et ce n'est pas le cas).

5. Installer la soupape en position fermée.



6. Connecter l'autocuiseur à la prise, appuyer sur le bouton de nettoyage , immédiatement le processus se mettra en marche pendant 9 minutes.

7. Ne pas toucher le couvercle pendant le processus.

8. Une fois le processus finalisé, ouvrir la soupape pour dépressuriser l'autocuiseur, il est conseillé de ne pas ouvrir la soupape avec la main, utiliser un chiffon de cuisine ou un ustensile pour éviter le contact direct de la peau avec la vapeur chaude, et tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'extraire.

9. Si votre autocuiseur n'indique aucune erreur pendant le processus, c'est qu'il fonctionne correctement.

4. PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Bouton gm
2. Sélecteur
3. Bouton menu
4. Bouton mode éco
5. Bouton pression
6. Bouton heure du repas
7. Bouton température
8. Bouton nettoyage
9. Indicateur menu turbo
10. Indicateur menu pression
11. Indicateur menu vapeur
12. Indicateur menu mijoter
13. Indicateur menu feu lent
14. Indicateur menu pocher
15. Indicateur menu confire
16. Indicateur menu fermenter
17. Indicateur menu pain
18. Indicateur menu dessert
19. Indicateur menu riz



20. Indicateur menu pâtes
21. Indicateur menu grill
22. Indicateur menu faire revenir
23. Indicateur menu frire
24. Indicateur menu four
25. Indicateur de cuisson
26. Indicateur programmé
27. Indicateur Le repas est prêt

4.1. NAVIGATION

GMDrive®

L'autocuiseur GM Modèle G dispose d'une fonction voix pour vous guider à chaque étape. Inclus 6 langues sélectionnables : Espagnol, Anglais, Français, Allemand, Italien et Portuguais. La langue par défaut est l'Espagnol, si vous désirez la modifier, appuyez sur le bouton ECO pendant 3 secondes et sélectionnez la langue avec le sélecteur. Confirmez en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez désactiver la voix, appuyer 5 secondes sur le bouton de température **T°** et confirmer en appuyant sur le bouton GM. Répéter ce processus pour la réactiver.

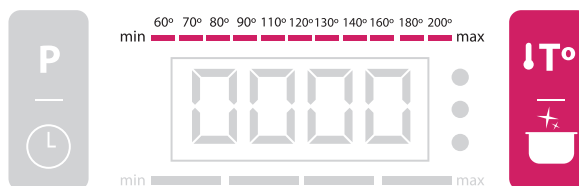
HEURE DU REPAS: Appuyer sur l'icône de l'horloge pour l'ajuster, tourner le sélecteur pour établir l'heure et appuyer sur le bouton GM pour fixer, tourner à nouveau le sélecteur pour ajuster les minutes et appuyer sur le bouton GM pour fixer. Il n'est pas conseillé de programmer l'autocuiseur en dessous de 3 heures.

MENU: Après avoir configuré l'heure du repas, appuyer sur ce bouton et naviguer avec le sélecteur pour sélectionner le menu désiré.

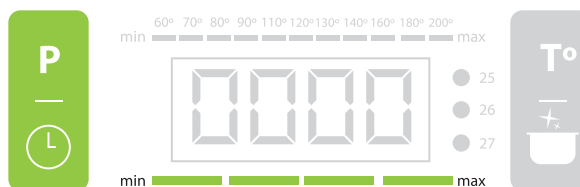
SÉLECTEUR: Tourner le sélecteur pour naviguer à travers les différents menus, augmenter les minutes et les heures (sens des aiguilles d'une montre) et les diminuer (dans le sens contraire).

RACCOURCI: Si vous n'allez pas programmer votre autocuiseur, tourner le sélecteur et choisissez le menu désiré, de cette manière vous éviterez d'avoir à appuyer sur le bouton menu.

TEMPÉRATURE (T°): Une fois le menu sélectionné, appuyer sur le bouton de température **T°** pour l'ajuster, elle sera choisie sur la base des ingrédients, menus et recettes. Il y a des menus qui peuvent être configurés en pression et température et d'autres seulement en pression ou température. Les menus pocher, confire et fermenter seulement sont ajustables en temps.



PRESSION (P): Ce bouton s'utilise pour ajuster la pression une fois le menu de cuisson sélectionné. Les paramètres de pression se feront sur la base des recettes. Pour les plats à déguster à la cuillère sélectionner la pression très haute, si nous réalisons un ragoût de viandes dures comme le boeuf nous utiliserons la pression haute, s'il s'agit de mijotés de viandes plus délicates comme du poulet ou des légumes, nous utiliserons une pression moyenne et s'il s'agit de plats secs, la pression basse. Nous cuisinerons les plats sans pression lorsque nous voudrions employer le modèle G comme un dispositif différent d'un autocuiseur, comme un four, un grill ou une plancha.



Sans pression - Basse - Moyenne - Haute - Très haute



COMMENCER À CUISINER: Une fois le menu sélectionné, le temps de cuisson configuré, la température et la pression, dans le cas où ils seraient ajustables, confirmer avec le bouton GM.

BOUTON GM: Présente diverses fonctions. Sert à confirmer chaque étape. De plus, il permet de maintenir le repas chaud, pour cela, lorsque le robot est en pause, vous devrez appuyer une fois. Si vous appuyez deux fois la fonction réchauffer commencera. Pour modifier le temps de cuisson ou la programmation, maintenez appuyé pendant plus d'une seconde pour annuler et commencer le processus depuis le début.



MODE ECO: C'est une fonction exclusive du Modèle G qui nous permet d'économiser jusqu'à 50% de plus en énergie pendant la cuisson. De plus, il répartit plus uniformément la température dans la cuve en augmentant ses propriétés antiadhésives, et évitant que les aliments se collent, pour une durée de vie majeure du produit. Nous utilisons ce mode dans n'importe quel menu toujours et lorsque la température à atteindre n'est pas supérieure à 140°C. Dans le cas contraire, il est conseillé d'activer le mode Eco une fois le préchauffage finalisé et le temps de cuisson commencé. Utiliser le mode Eco pour préchauffer dans des menus avec températures qui sont supérieures à 140°C, augmentera significativement le temps de préchauffage.

NETTOYAGE: Introduire 2 verres d'eau et un demi citron dans la cuve, fermer le couvercle du modèle G et vérifier que la soupape soit fermée, appuyer sur le bouton nettoyage, la fonction nettoyage se mettra en marche immédiatement pendant 9 minutes.

BOUTONS MENUS: Le Modèle G compte 16 menus différents pour que vous puissiez cuisiner tous les plats que vous imaginez. Chaque menu se développe dans le livre de recettes et dans les 16 vidéos-recettes que vous pourrez consulter en accédant à notre site internet www.ollasgm.com avec les codes QR. Une fois le menu sélectionné, ajuster, dans le cas où cela serait possible, la température, la pression et le temps de cuisson désiré ou marqué sur la recette et appuyer sur le bouton GM pour confirmer et commencer le processus de cuisson.



FOUR



DESSERT



FRIRE



PÂTES



POCHER



FAIRE REVENIR



MIJOTER



FEU LENT



CUISINE VAPEUR



RIZ



CONFIRE



TURBO



PAIN



CUISINE À PRESSION



FERMENTER

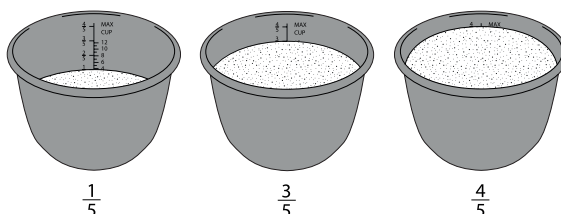


GRILL

5. INFORMATION IMPORTANTE SUR LA CUISINE À PRESSION

5.1. CAPACITÉ DE LA CUVE

- Toujours mettre les quantités adéquates d'aliments/liquides dans la cuve.
- Ne jamais dépasser les niveaux maximums de capacité de la cuve.
- Pour des aliments qui augmentent leur volume (riz, légumes, céréales etc) ne pas dépasser la moitié de sa capacité.
- Assurez vous de remplir la cuve au moins au minimum de sa capacité pour éviter des dommages thermiques

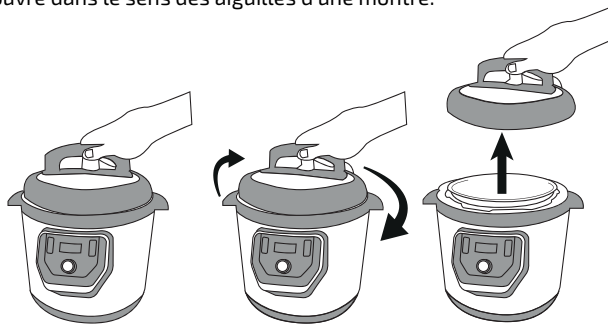


5.2. NE PAS FORCER LE COUVERCLE À LA FERMETURE

- Assurez vous que l'anneau soit bien installé dans le contre couvercle.
- Tourner le couvercle pour ouvrir et fermer, ne pas le forcer. Vous devez le fermer et l'emboîter dans sa position avec le minimum d'efforts.
- Si l'autocuiseur contient des aliments chauds, il pourrait être nécessaire d'appuyer légèrement pour fermer le couvercle, dû à l'effet de pression.
- Lorsque vous nettoyer la gomme de la soupape de sécurité, faites preuve d'une grande précaution pour la remettre correctement ensuite. Consulter la vidéo de notre chaîne Youtube Ollas GM.

5.3. NE PAS FORCER LE COUVERCLE À L'OUVERTURE

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



5.4. PRÉPARATION DU MODÈLE G

- Ouvrir le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Laver le couvercle et l'anneau de silicone avec de l'eau chaude et du savon et sécher ensuite.
- L'anneau en silicone estversible, assurez vous qu'il soit installé dans la position adéquate.
- Le couvercle a seulement une position et doit être mis dans la position correcte. Si elle n'était pas bien fermée,



elle pourrait prendre de la pression et les aliments déborderaient.

- Nettoyer la cuve et assurez vous que tout soit correctement en contact.
- Vérifier que le réservoir de restes situé dans la partie postérieure de l'autocuiseur soit en place.
- Connecter l'autocuiseur à la prise. L'autocuiseur se mettra en marche, fixer les paramètres selon vos préférences.

6. COMMENT CUISINER



Cuisiner avec votre nouveau robot de cuisine Modèle G est très simple. Vous n'aurez qu'à introduire les ingrédients, si vous le souhaitez, sélectionner l'heure du repas, et programmer selon le livre de recettes. Votre robot de cuisine vous préparera le repas fraîchement cuisiné pour l'heure prévue ou lorsque vous finaliserez le processus dans le cas de ne pas avoir programmé le robot.

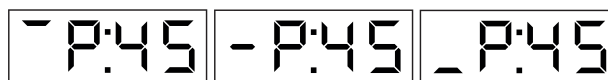
Ensuite, nous détaillons comment cuisiner dans votre robot de cuisine Modèle G. En premier lieu, ouvrir le couvercle en le tournant en direction des aiguilles d'une montre jusqu'au maximum, ensuite il se lèvera. Ensuite, introduire tous les ingrédients dans la cuve et si cela s'avère nécessaire, quelques uns des accessoires, comme indiqué dans le livre de recettes. À l'intérieur de la cuve il y a des marques qui dans le cas de la pression (haute pression) ne doivent pas être dépassées au delà de la ligne maximale par n'importe quel type de liquide, et doivent atteindre la limite minimale pour éviter les dommages thermiques. Dans le cas où nous utilisons le couvercle, avant de commencer à cuisiner, vérifier qu'il soit bien fermé.

Ensuite, sélectionner le menu suivant la recette. Une fois le menu sélectionné, fixer le temps de cuisson (voir le livre de recettes). Utiliser le sélecteur qui augmente de 1 en 1 les minutes de cuisson depuis 1 en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, et diminue le temps en le tournant dans le sens contraire. Pour un bon résultat nous vous recommandons de suivre les temps indiqués dans la recette et dans le cas où le résultat ne serait pas totalement à votre convenance, augmenter ou diminuer le temps pour réaliser un plat à votre goût. Si pendant ces processus vous êtes confus vous pouvez appuyer sur le bouton GM une seconde et recommencer.

Une fois le temps de cuisson établi, vous devrez sélectionner le niveau de pression auquel vous souhaitez cuisiner avec votre robot **P**. Dans les menus four, feu lent, frire, faire revenir, dessert, pain, fermenter, confire, pocher et grill il n'est pas possible de cuisiner avec pression, vous ne pourrez donc pas la sélectionner, mais vous pourrez configurer la température à votre convenance. Il est conseillé de laisser la soupape ouverte pour ces menus, ainsi que le couvercle pour obtenir un meilleur résultat.

Ensuite, comme le suggère le guide vocal, appuyer sur le bouton de température **!T°** pour l'ajuster dans le cas où cela s'avère possible. La température peut s'ajuster à n'importe quel moment pendant le processus de cuisson dans le cas où seulement la pression peut être ajustée, vous pourrez le faire en appuyant sur le bouton de pression **P** pendant la cuisson.

Une fois le menu sélectionné, le temps, la pression et la température, appuyer sur le bouton GM pour que le processus de cuisson commence et que votre robot de cuisine modèle G se mette à cuisiner pour vous. La première phase est la détection automatique des aliments et le pré-chauffage, puisque vous sélectionnez le temps réel de cuisson.





FRANÇAIS

Le robot programmable Modèle G détecte pour vous la quantité d'aliments qu'il cuisine, ce pourquoi vous devrez programmer le temps marqué dans la recette. Pendant ce processus apparaîtront sur l'écran une série de tirets en mouvement, au moment où le processus se finalisera, il indiquera le temps de cuisson sélectionné et réalisera un compte à rebours, en décomptant chaque minute du temps écoulé.



Vous saurez que l'autocuiseur programmable Modèle G aura terminé de cuisiner car vous serez informé par le guide vocal : " le repas est prêt", à partir de ce moment, toujours et lorsque vous aurez choisi un menu avec une température de cuisson supérieure à 80 °C, la fonction chaleur se connectera de façon indéfinie (sauf pour fermenter, confire et pocher) et vous serez prévenu en entendant la phrase : "le repas reste chaud". Votre robot maintiendra le repas chaud jusqu'au moment où vous décidez de manger



Vous pourrez activer cette fonction toujours lorsque vous le désirez en appuyant sur le bouton GM, à n'importe quel moment, ce processus s'annulera en appuyant sur le bouton GM plus d'une seconde.



Vous pourrez réchauffer sans sur-cuisiner, en appuyant sur le bouton GM 2 fois.



Pour ouvrir le couvercle, vous devrez vous assurer qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur en déplaçant la soupape de pression en position  (autrement vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle). L'autocuiseur expulsera toute la vapeur présente à l'intérieur. Ne jamais toucher les parties métalliques du robot pendant qu'il cuisine ou que le processus de cuisson vient de se terminer.





7. COMMENT PROGRAMMER LE REPAS POUR UNE HEURE DÉTERMINÉE



À chaque fois que vous allumez l'autocuiseur, le guidage vocal vous suggèrera de choisir un menu pour cuisiner sur le moment ou programmer l'heure du repas pour plus tard. L'heure du repas s'ajuste de façon différente comparé aux modèles antérieurs. En premier lieu, une fois que vous avez appuyé sur le bouton  se sélectionnera dans combien d'heures nous souhaitons que le repas soit prêt et appuyer sur le bouton GM pour confirmer.

Si nous voulons configurer les minutes, nous les sélectionnerons une fois les heures fixées, pour cela, tourner le sélecteur en ajustant de minute en minute, jusqu'à une limite de 24 heures. Sélectionnez préalablement le menu, le temps de cuisson, la température et la pression, comme décrit dans la section antérieure. Appuyer sur le bouton GM pour fixer votre programmation.

L'heure du repas s'ajuste en intervalles de 10 minutes qui augmentent jusqu'à 24 heures, en tournant le sélecteur et en appuyant sur le bouton GM pour fixer. L'autocuiseur programmable calcule automatiquement quand est ce qu'il doit commencer pour que le repas soit prêt et à bonne température à l'heure programmée. Dans le cas où le temps de cuisson serait supérieur au temps jusqu'à l'heure fixée de manger, votre robot programmable commencera automatiquement le processus de cuisson pour s'approcher le plus possible à l'heure pré-configurée.

Si vous programmez le robot pour moins de 3 heures après, il commencerait à cuisiner immédiatement et maintiendrait le repas chaud jusqu'à l'heure de manger, en conservant toutes ses propriétés et en préservant ses saveurs. Le modèle G compte avec mémoire EPROM, si pendant que vous cuisinez ou que le robot est en pause, une coupure de courant se produit, le robot se souviendra de sa programmation et lorsque le courant reviendra, il continuera le processus de cuisson.

8. NETTOYAGE



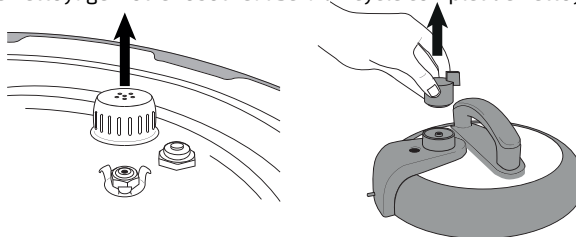
Le robot de cuisine Modèle G dispose d'une cuve avec les surfaces plus antiadhésives du monde, fabriquée en CÉRAMIQUE, qui lui impute des propriétés incroyables et antioadhésives, qui facilitent le nettoyage jusqu'au point où il n'est pas nécessaire d'utiliser une éponge, un chiffon, ou n'importe quel type d'abrasif.

Avec la cuve, les autres éléments qui doivent être nettoyés après chaque usage sont ceux qui sont en contact direct avec la nourriture, le contre couvercle, la partie intérieure du couvercle et l'anneau en silicone. Ils doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon et dans le cas où cela serait nécessaire avec une éponge.

Pour retirer le contre couvercle et l'anneau de silicone, estirer le petit support qu'il y a dans le contre-couvercle et retirer facilement l'anneau en silicone. Il est important de le nettoyer chaque fois que vous l'utilisez, autrement il pourrait laisser des restes de saveurs ou d'odeurs pour les plats suivants. Ne pas oublier d'installer à nouveau le contre-couvercle avec l'anneau en silicone.

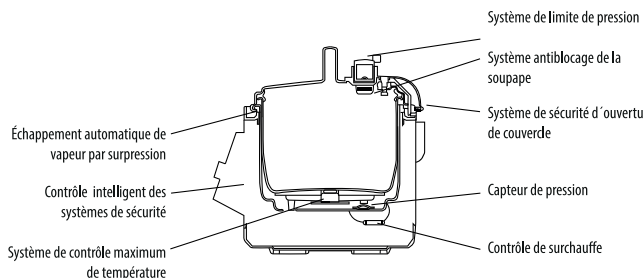
Pour un bon fonctionnement de votre robot modèle G n'oubliez pas de nettoyer avec régularité autant la soupape de pression comme celle de sécurité. Mettre le couvercle vers le haut et retirer la gomme qui le protège avec précaution, nettoyer les deux et les replacer. Si vous avez laissé des restes d'odeurs ou de saveurs, nous vous recommandons d'introduire 500 ml d'eau dans la cuve avec un demi citron, fermer le couvercle et la soupape et

appuyer sur le bouton de nettoyage. Votre robot réalisera un cycle complet de nettoyage.



9. SÉCURITÉ

Le robot de cuisine Modèle G est un produit révolutionnaire quant à son système de sécurité. Il dispose de 14 systèmes entrelacés qui agissent simultanément et qui rendent impossible une erreur quelconque. Le système exclusif de la soupape de sécurité empêche l'ouverture de votre robot toujours et lorsque il y a pression à l'intérieur, pour pouvoir ouvrir ou fermer votre robot, il est fondamental d'éliminer la vapeur à l'intérieur en disposant la soupape de décharge dans la position suivante ↙.



10. COMPLÉMENTS



Verre mesureur. Référence de mesure pour les recettes. Lorsqu'une recette indique une mesure, elle se réfère au verre mesureur.



Grille. S'utilise pour cuire dans le cas indiqué dans la recette. Elle est située à l'intérieur de la cuve et les aliments qui vont se cuire se disposent sur elle. Elle s'utilise aussi pour cuisiner à la vapeur, dans ce cas, elle se met à l'intérieur de la cuve avec au moins 2 mesures d'eau et les aliments se situant au dessus de la grille.



Louche. Fabriquée avec un matériel non corrosif idéal pour travailler sur des surfaces antiadhésives. Ne pas utiliser des ustensiles corrosifs sur les surfaces antiadhésives de votre robot programmable.



Panier. S'utilise pour frire et peut aussi être utilisé comme plaque de cuisson.

Accessoires optionnels

Visitez notre site web www.storeollasgm.com pour acquérir des cuves supplémentaires, la tête de four, le sac de transport ou des accessoires de rechange.



11. COMMUNAUTÉ OLLAS GM

Sur notre web www.ollasgm.com vous trouverez plus de recettes et des conseils d'utilisation pour exploiter au maximum votre robot GM Modèle G et nous vous informerons de toutes les nouveautés. Nous vous conseillons également de souscrire à la Newsletter et de nous suivre sur les réseaux sociaux pour être au courant d'absolument tout et bénéficier des avantages exclusifs pour les membres de la communauté de Ollas GM.



12. ANOMALIES ET SOLUTIONS

ANOMALIES	SOLUTIONS
Le robot ne réussit pas à avoir de la pression Observations: Les robots GM peuvent travailler avec pression toujours et lorsque les conditions le demandent. Cela dépend de plusieurs facteurs, quantité de liquides, solides, huile dans la cuve, en plus de la température ambiante et de la température des contenus. Il ne faut pas confondre la prise de pression ou non avec le fait que le robot cuise et fonctionne correctement. S'il chauffe et cuisine dans le temps imparti, c'est qu'il fonctionne correctement et qu'on ne peut déterminer aucune forme d'erreur.	- Vérifier que le contre-couvercle et l'anneau en silicone soient correctement installés. Vérifier que la soupape de pression soit en position de fermeture. Vérifier que la soupape de sécurité soit correctement installée. - Appuyer fortement sur le couvercle après l'avoir tourné pour fermer. - Sélectionner le menu pression moyenne, 200°C et cuisiner. - Faire la même chose avec les menus vapeur et pression. S'il y a de la pression le robot fonctionne correctement. - Pour que le robot prenne de la pression, la température sélectionnée doit être supérieure à 130 °C et contenir suffisamment de liquide dans la cuve. - Les gommages étant en mauvais état doivent être remplacées.
Le robot ne s'allume pas	- Vérifier que le câble d'alimentation soit bien installé dans le robot. Vérifier avec une autre prise. - Essayer avec un autre câble (les ordinateurs fixes ont les mêmes).
Puis je ouvrir le robot pendant qu'il cuisine?	Toujours et lorsque le robot n'a pas obtenu de pression. Même si ce n'est pas conseillé car il perd de la vapeur.
Erreur E1 sur l'écran digital	Défaut du circuit. Contactez notre SAV.
Le robot ne parle pas	Consulter la section 4.1. et vérifier la configuration. Si le problème persiste contacter le SAV.
Le robot décompte le temps juste après l'avoir programmé (+de 3 heures) ou au moment même de sélectionner le menu.	Consulter la section 7 et vérifier la configuration. Si le problème persiste contacter le SAV.
Le pot ne chauffe pas	Mettre 1l d'eau et sélectionner le menu four à 200 °C, 10 minutes.

Erreur E4 sur l'écran digital	- Réviser les états de cuisson du robot (section 6 comment cuisiner). - L'interrupteur de pression ne marche pas. Contacter le SAV.
Erreur E3 sur l'écran digital	- Surchauffe. Laisser refroidir le robot au moins 24h. - Ajouter le liquide toujours au dessus du marqueur minimal de la cuve et sélectionner le menu. - Si l'erreur apparaît au moment de connecter la machine au réseau électrique, contacter le SAV.
Erreur E2 sur l'écran digital	Contacteur le SAV.

Écologie et recyclage Dans le cas où le produit ne pourrait plus être utilisable, vous ne devriez pas le jeter avec les autres résidus domestiques. Vous devez emmener le produit à un centre de reprise de résidus pertinent pour son recyclage. 	Caractéristiques techniques: <table> <tr> <td>6 litres</td><td>10 litres</td></tr> <tr> <td> 34 A x 35 P x 33 H cm</td><td> 41 A x 39 P x 33,7 H cm</td></tr> <tr> <td> 6 l 5 kg</td><td> 10 l 8,8 kg</td></tr> <tr> <td> 220-240 V/50 Hz</td><td> 220-240 V/50 Hz</td></tr> <tr> <td> 1000 W</td><td> 1400 W</td></tr> <tr> <td> Excellence</td><td> Daikin</td></tr> </table>	6 litres	10 litres	 34 A x 35 P x 33 H cm	 41 A x 39 P x 33,7 H cm	 6 l 5 kg	 10 l 8,8 kg	 220-240 V/50 Hz	 220-240 V/50 Hz	 1000 W	 1400 W	 Excellence	 Daikin
6 litres	10 litres												
 34 A x 35 P x 33 H cm	 41 A x 39 P x 33,7 H cm												
 6 l 5 kg	 10 l 8,8 kg												
 220-240 V/50 Hz	 220-240 V/50 Hz												
 1000 W	 1400 W												
 Excellence	 Daikin												

13. LIVRE DE RECETTES

Plus qu'un livre de recettes, c'est un manuel pour apprendre à cuisiner avec votre robot GM, avec une infinité de possibilités, allez à la page 83 pour le consulter. Nous expliquons chaque menu et offrons 5 recettes pour chacun d'entre eux avec 5 niveaux de difficulté différents. Si vous réalisez toutes et chacune des recettes incluses vous serez capables de cuisiner n'importe quel plat. De plus, téléchargez l'application de codes QR et obtenez 16 vidéos-recettes supplémentaires en lisant les codes du livre de recettes.



1. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Zur Küchenmaschine Modell G wird ein Kundendienst angeboten. Der Kundenservice soll Ihnen beim Kochen und bei der Programmierung des Modell G behilflich sein und Sie bei der Nutzung des Gerätes unterstützen. Sie können uns kontaktieren über: www.ollasgm.com.

Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum an, soweit der jeweilige Kaufbeleg sorgfältig aufbewahrt und rechtzeitig eingereicht wird und das Produkt unter angemessener und ordnungsgemäßer Behandlung, wie in der Bedienungsanleitung und Rezeptbuch beschrieben, verwendet und behandelt wurde. Die Garantie deckt alle Herstellungsfehler auf Grundlage des geltenden Rechts. Ausgenommen hiervon sind Verschleißteile wie: innere Kochbehälter, Silikon-Ringe und Zubehörteile.

Folgende Sachverhalte werden nicht von der Garantie gedeckt:

Wenn das Produkt über deren Kapazität oder Verwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, mit flüssigen und oder korrosiven bzw. ätzenden Substanzen behandelt wurde, sowie jeglicher Fehler oder Störung dem Verbraucher zuzurechnen ist.

Wenn das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst zugelassen sind. Wenn das Problem durch eine normale Abnutzung seiner Teile aufgrund seines Gebrauchs verursacht wurde. Um die Garantieleistung in Anspruch zu nehmen, ist eine Garantiregistrierung, Kaufbeleg sowie Informationen zum Verkäufer notwendig. Wenn Sie ein Problem mit dem Produkt entdecken, wenden Sie sich umgehend an den offiziellen Technischen Kundendienst von Programmierbare Küchen GM und senden den Kaufbeleg an die folgende Adresse:

sat@cocinasprogramablesgm.com

2. TIPPS UND WARNHINWEISE

- Lesen Sie sich die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden.
- Wir empfehlen Ihnen, unseren YouTube-Kanal "Ollas GM" zu besuchen, um unsere Nutzungsempfehlungen zu sehen.
- Auf unserer Webseite www.ollasgm.com, finden Sie weitere Hinweise zu allgemeinen Bedingungen, Änderungen, Rückgabe oder Reparaturen.
- Tauchen Sie keine elektrischen Teile Ihres Programmierbaren Elektrohochdruckkocher Modell G in Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es irgendwo sichtbar beschädigt ist.
- Das mitgelieferte Zubehör sollte nur in Zusammenhang mit Ihrem Modell G verwendet werden, da sonst irreparable Schäden am Zubehör entstehen können.
- Setzen Sie das Gerät nicht der direkten Sonnenstrahlung bzw. extremen klimatischen Witterungseinflüssen aus. Das Gerät ist für den Gebrauch im häuslichen Umfeld bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Backöfen, Kochplatten oder Induktionsplatten, da es beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie Ihren programmierbaren Hochdruckkocher nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck zum Kochen. Für andere Funktionen wurde das Gerät nicht vorgesehen bzw. geprüft.
- Achtung! Berühren Sie nicht das Druckventil wenn es beim Druckabbau Dampf ausstößt. Kommen Sie dem Ventil nicht zu nahe, der Dampf ist sehr heiß und kann zu Verletzungen führen.
- Achten Sie auf die Füllbegrenzung des Kochtopfes. Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Behälter.



DEUTSCH

Beachten Sie die im Behälter vorhandene Markierung zum maximalen Füllstand.

- Stellen Sie den Topf niemals in den Backofen.
- Wenn der Topf mit Druck kocht bzw. unter Druck steht, bewegen Sie ihn nur sehr vorsichtig bzw. vermeiden Sie so weit wie möglich das Gerät zu bewegen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf gut geschlossen ist, wenn Sie mit Druck kochen.
- Der Programmierbare Hochdruckkochen Modell G besitzt eine eigene Wärmequelle, fügen Sie daher unter keinen Umständen zusätzliche externe Wärmequellen hinzu. Es sei den Sie verwenden exklusives Zubehör von "Ollas GM" die dies zulassen.
- Überprüfen Sie vor jeden Gebrauch, ob die Dampf- und Sicherheitsventile ordnungsgemäß installiert sind und nicht blockiert werden.
- Manipulieren bzw. verändern Sie nicht die Sicherheitssysteme des Gerätes.
- Um die Haltbarkeit dieses Produkts gewährleisten, empfehlen wir Ihnen ausschließlich Zubehör von "Ollas GM" zu verwenden.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, dass die Netzspannung Ihres Stromnetz mit der auf dem Etikett auf der Rückseite des Gerätes angegebenen Eingangsspannung übereinstimmen.
- Berühren Sie nicht die Metalloberfläche des Gerätes während es in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Gebrauch, da Verbrennungsgefahr besteht, durch die starke Hitzeentwicklung.
- Stellen Sie das Gerät nicht zu Nahe an den Rand oder Ecke der Arbeitsplatte aufgrund von Sturzgefahr!
- Halten Sie Gerät mindestens auf 20 cm Abstand zu jeglichen Gewebe bzw. Stoff oder Textil.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Spüle.
- Verwenden Sie keine anderen als von Ollas GM empfohlenen Elemente als Deckel, sofern dies nicht als Solches von Ollas GM geprüft wurde.
- Verwenden Sie den Griff am Deckel nicht um das Gerät zu bewegen bzw. zu tragen. Der Griff am Deckel ist nur für den Deckel bestimmt und als solches auch zu benutzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Gerätes sowie der Ort an dem das Gerät steht bzw genutzt wird, trocken ist.
- Vermeiden Sie die Verwendung von beschädigten inneren Kochbehältern.
- Geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gerät ohne den innen liegenden Kochbehälter/ Kochtopf.
- Berühren Sie nicht das Ventil während sich das Gerät in Gebrauch befindet.
- Verwenden Sie keine schleifenden Reinigungs- bzw Scheuermittel um den Kochbehälter zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien wie Messer, Gabeln, usw. im inneren Kochbehälter. Vermeiden Sie den Kontakt mit metallischen Gegenständen um die Antihafteigenschaften des Kochbehälters zu bewahren.
- Sie können mit Hilfe des QR-Codes eine App auf Ihr Smartphone oder Tablet herunterladen, für zusätzliche 16 Video-Rezepte und weitere nützliche Tipps um die Informationen in diesem Handbuchs zu vervollständigen.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum Nachschlagen und für zukünftige Nutzer sorgfältig auf.

3. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG MIT LEBENSMITTELN



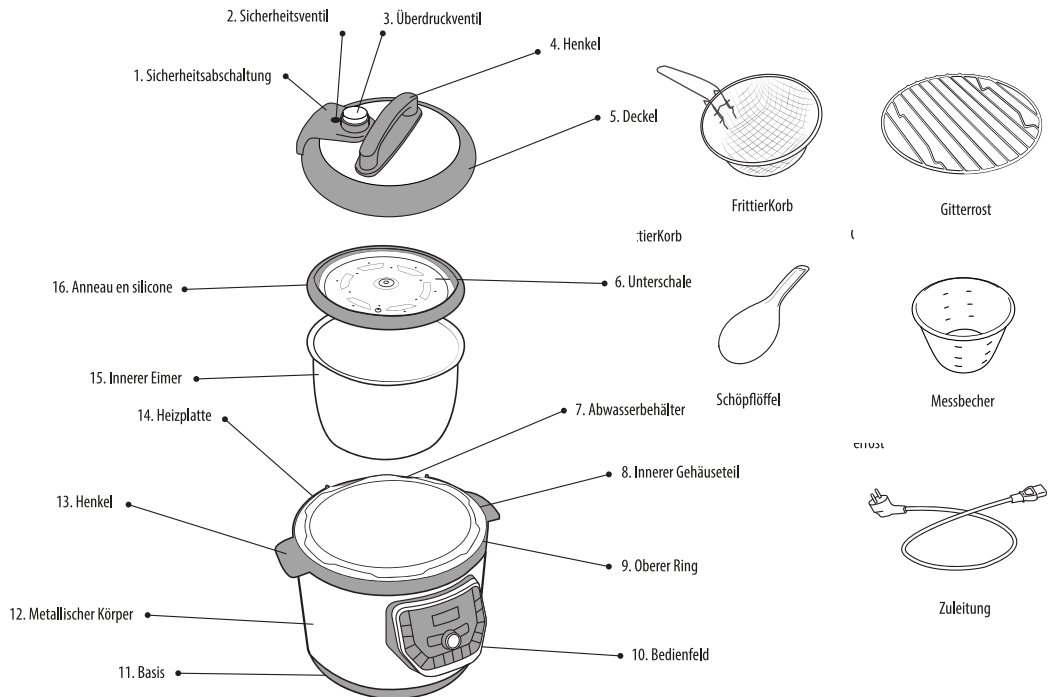
Befolgen Sie diese Schritte, um den korrekten Betrieb des Gerätes zu überprüfen und die Erst Reinigung durchzuführen:

1. Entfernen Sie alle im Modell G vorhandenen Verpackungselemente: Den Aufkleber auf dem Innentopf und des Ventils, sowie die Schutzvorrichtung des Widerstandes der zwischen dem inneren Topf und dem Gerät angeordnet ist.



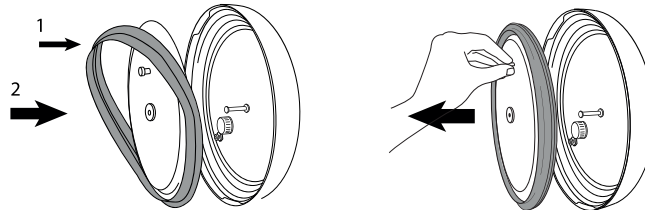
DEUTSCH

2. Überprüfen Sie den Packungsinhalt und kontrollieren Sie das nichts fehlt.



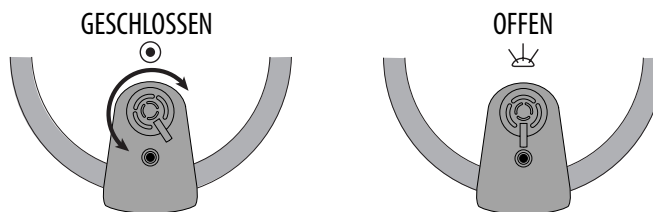
3. Geben Sie 1 Liter Wasser in den Innentopf/ Kochbehälter.

4. Vergewissern Sie sich, dass die hintere Abdeckung und das Sicherheitsventil richtig eingesetzt und korrekt montiert sind.



5. Schließen Sie den Deckel und pressen ihn mit leichtem Druck in die korrekte Lage ein (dieser Schritt ist sehr wichtig, weil es Fälle gibt, bei denen der Deckel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist obwohl es den Anschein hat).

6. Stellen Sie das Ventil auf Position "GESCHLOSSEN".



MODELO G 10 L | 45

DEUTSCH

7. Schließen Sie den Topf an die Stromversorgung an und drücken Sie den Knopf  (Reinigung), daraufhin wird umgehend der Reinigungsprozess für 9 Minuten gestartet.
8. Berühren Sie nicht den Deckel während des gesamten Prozesses.
9. Sobald der Prozess abgeschlossen ist, öffnen Sie das Ventil, um den Druck heraus zu lassen. Es ist ratsam das Ventil nicht mit der ungeschützten Hand zu öffnen, verwenden Sie ein Geschirrtuch oder ein andere geeignetes Hilfsmittel, um den direkten Kontakt der Haut mit dem heißen Dampf zu vermeiden. Drehen Sie die Ventilverriegelung am Deckel im Uhrzeigersinn um es zu öffnen.
10. Wenn Ihr Topf keine Fehlermeldung während diesen Vorgangs angezeigt hat, funktioniert er ordnungsgemäß.

4. BEDIENEINHEIT



1. GM-Taste
2. Drehregler
3. Menü/Funktions-Taste
4. ECO Modus Taste
5. Druck-Taste
6. Zeit-Taste
7. Temperatur-Taste
8. Reinigung-Taste
9. Anzeige der Turbo-Funktion
10. Anzeige der Hochdruck-Funktion
11. Anzeige der Dampfgar-Funktion
12. Anzeige der Schmorfunktion
13. Anzeige der Niedrig-Temperatur-Funktion (Langsam Kochen)
14. Anzeige der Pochier-Funktion
15. Anzeige der Einkoch-Funktion
16. Anzeige der Fermentier-Funktion
17. Anzeige des Brot-Funktion
18. Anzeige der Nachtsch-Funktion
19. Anzeige der Reiskoch-Funktion



20. Anzeige der Pasta-Kochfunktion
21. Anzeige der Grill-Funktion
22. Anzeige der Anbrat-Funktion
23. Anzeige der Frittier-Funktion
24. Anzeige der Backofen-Funktion
25. Anzeige Kochvorgang
26. Anzeige Programmier-Status
27. Anzeige Kochvorgang beendet

4.1. NAVIGATION UND FUNKTIONSMENÜ

GMDrive

Der elektrische Kochtopf Modell G besitzt eine Sprachfunktion, um Sie durch die verschiedenen Menüs bzw. Funktionen und den dafür notwendigen Schritten zu führen. Es gibt 6 wählbare Sprachen: Spanisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch und Portugiesisch. Die Standardsprache ist Spanisch, wenn sie eine andere Sprache einstellen möchten, drücken Sie den Knopf ECO 3 Sekunden lang und wählen die Sprache mit den



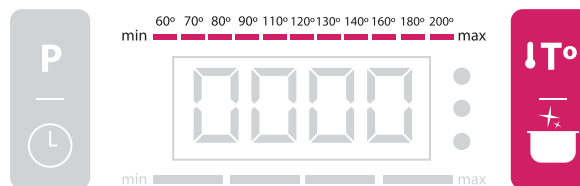
Drehregler aus. Bestätigen Sie mit dem GM-Knopf. Wenn Sie die Sprachfunktion deaktivieren möchten, drücken Sie den Temperatur-Knopf **!T°** 5 Sekunden lang und bestätigen Sie, indem Sie den GM-Knopf drücken. Wiederholen Sie diesen Verlauf, um die Sprachfunktion wieder zu aktivieren.

ZEITEINSTELLUNG (ESSENSZEIT): Drücken Sie das Symbol mit der Uhr, um die Zeit einzustellen. Drehen Sie den Drehregler, um die Stunden einzustellen und die GM-Taste um die Stunden zu sichern und gleichzeitig zur Auswahl der Minuten zu gelangen. Drehen Sie erneut den Drehregler für die Auswahl der Minuten. Ein weiterer Druck auf die GM-Taste schließt die Zeiteingabe ab. Es wird empfohlen das Gerät für weniger als auf 3 Stunden Zeitabstand zu programmieren.

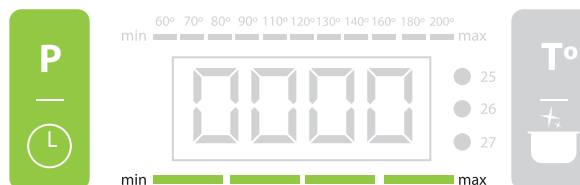
DREHREGLER: Drehen Sie den Drehregler, um in den verschiedenen Funktionsmenüs zu navigieren, die Minuten und Stunden zu erhöhen (im Uhrzeigersinn) und zu verringern (entgegen dem Uhrzeigersinn)

SCHNELLSTART: Wenn Sie Ihr Model G nicht programmieren möchten, dann drehen Sie den Drehregler direkt auf die gewünschte Funktion bzw. Menü. Dadurch vermeiden Sie das Drücken der Menü-/Funktions-Taste.

TEMPERATUR (T°): Nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Temperatur-Taste **!T°** um die jeweilige Temperatur einzustellen, basierend auf die jeweiligen Zutaten, Funktionen/ Menüs und Rezepten. Es gibt Funktionen die sich zusätzlich bei Druck und Temperatur konfigurieren lassen. Andere Funktionen lassen sich nur im Druck oder in der Temperatur einstellen. Die Funktionen Pochieren, Fermentieren konfigurieren können, und andere nur in Druck oder Temperatur. Die Menüs Pochieren, Einkochen und Fermentieren sind nur in der Zeit einstellbar.



DRUCK-TASTE (P): Mit dieser Taste wird der gewünschte Druck eingestellt im jeweiligen Kochmenü. Die Einstellungen des Drucks basieren auf die jeweiligen Rezepten die Sie zubereiten möchten. Für Eintöpfe und Suppen werden zumeist sehr hohe Drücke verwendet. Beispielsweise bei der Zubereitung von Eintöpfen mit Rindfleisch. Bei Eintöpfen mit zartem Hühnchenfleisch oder mit viel Gemüse wird hingegen eine Mittlere Druckstufe empfohlen. Für Gerichte mit weniger Flüssigkeit wird dementsprechend ein niedrigerer Druck genutzt. Bei der Verwendung von anderen Funktionen wie z.B. der Grill-Funktion, Brat-Funktion oder Backofen-Funktion usw. wird ohne Druck gearbeitet.



Ohne Druck - Niedrig - Mittel - Hoch - Sehr Hoch



DEUTSCH

GM-Taste: Die GM-Taste hat mehrere Funktionen. Sie wird genutzt um alle einzelnen Programmschritte zu bestätigen. Darüber hinaus kann die Taste zur Aktivierung der Warmhalte-Funktion genutzt werden, indem die GM-Taste im Wartemodus einmal gedrückt wird. Durch zweimaliges Drücken der GM-Taste wird die Nachheizfunktion gestartet. Zum ändern der Garzeit oder anderer Einstellungen halten Sie die Taste für mehr als eine Sekunde lang gedrückt, um einen Vorgang abubrechen oder neu zu starten.

ECO-MODUS: Dies ist eine exklusive Funktion des Modell G die es ermöglicht bis zu 50% an Energie während des Kochens zu sparen. Darüber hinaus wird die Temperatur gleichmäßig im Innentopf verteilt, wodurch die Antihafteigenschaften und Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Die ECO-Funktion kann in jedem Menü aktiviert werden sofern die zu erreichende Temperatur nicht 140° C überschreitet. Es ist empfehlenswert den ECO-Modus zu aktivieren, wenn das Vorwärmen zu ende ist, und die Kochzeit beginnt. Die Verwendung des ECO-Modus für die Vorwärmung in Menüs mit Temperaturen die höher als 140 °C sind, erhöht die Vorwärmzeit deutlich.

REINIGUNG: Geben Sie 2 Gläser Wasser und eine halbe Zitrone in den Innentopf, schliessen Sie den Deckel des Modell G und prüfen Sie ob das Ventil geschlossen ist, drücken Sie den Reinigungs-Knopf, und die Reinigungsfunktion wird sofort für 9 Minuten gestartet.

MENÜ-/FUNKTIONS-TASTEN: Das Modell G besitzt 16 verschiedene Menüs, so dass Sie alle möglichen Gerichte kochen können. Jede Funktion wird vollständig im Rezeptbuch und in den 16 Video-Rezepten erklärt. Sie werden durch den QR-Code automatisch auf unsere Webseite www.ollasgm.com geleitet. Wenn Sie die entsprechende Funktion ausgewählt haben, konfigurieren Sie nur noch die Temperatur, den Druck und die entsprechende Kochzeit. Bestätigen Sie mit der GM-Taste um den Kochvorgang zu starten.



Backofen



NACHSPEISE



FRITTIE-



PASTA



POCHIEREN



BRATEN



SCHMOREN



NIEDRIG-TEMPERATUR-KOCHEN (LANGSAM KOCHEN)



DAMPFGAREN



REIS



EINKOCHEN



TURBO



BROT



KOCHEN AUF DRUCK



FERMENTIEREN



GRILLEN

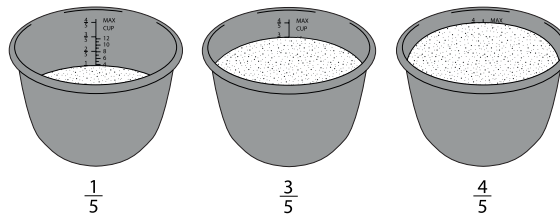




5. WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM KOCHEN MIT HOCHDRUCK

5.1. KAPAZITÄT KOCHBEHÄLTER/ INNENTOPF

- Geben Sie immer die richtige Menge an Zutaten, Lebensmitteln und Flüssigkeiten in den Kochbehälter.
- Überschreiten Sie nie die Maximale Kapazität des Innentopfes.- Bei Lebensmitteln, die sich Ausdehnen (Reis, Gemüse, Zerealien, usw.) nicht mehr als bis zur Hälfte des Kochbehälters füllen, um genügend Platz zur Ausdehnung der Zutaten zu gewährleisten.
- Füllen Sie den Innentopf zumindest bis zum Minimum seiner Kapazität um thermische Schäden durch Überhitzung zu verhindern.

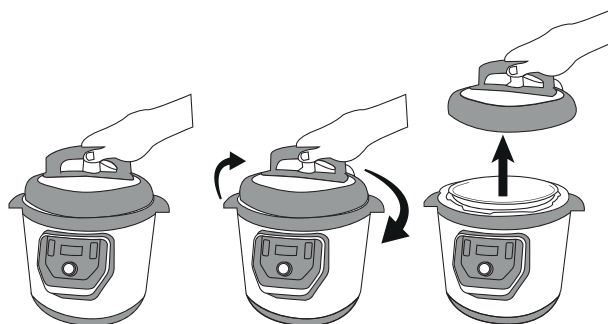


5.2. DRÜCKEN SIE DEN DECKEL NICHT ZU STARK BEIM SCHLIEßEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Silikonring richtig im Gegen-Decker/ Unterdeckel eingelegt und platziert ist
- Drehen Sie am Deckel zum Öffnen und Schließen, Drücken bzw. Drehen Sie nicht zu stark. Der Deckel sollte mühelos geschlossen und platziert werden können.
- Wenn der Topf heißes Essen enthält, könnte es nötig sein, etwas Druck aufzuwenden um den Deckel durch den Druck-Effekt richtig schließen zu können.
- Wenn Sie den Gummi des Sicherheitsventils reinigen, geben Sie auf die ordnungsgemäße Montage und Sitz des Ventils acht. Hierzu gibt es ein Hilfe-Video auf dem YouTube-Kanal von Ollas GM.

5.3. DRÜCKEN BZW. ZIEHEN SIE DEN DECKEL NICHT ZU STARK ÖFFNEN

- Wenn Sie auf Druck gekocht haben, öffnen Sie das Druckventil mit Hilfe eines Küchentuchs oder einen geeigneten Hilfsmittel um den direkten Kontakt mit dem heißen Dampf zu verhindern, bevor Sie den Deckel öffnen. Andernfalls wird es sehr schwierig sein den Kochtopf zu Öffnen da er immernoch unter Druck steht. Denken Sie daran, der Deckel öffnet sich im Uhrzeigersinn. (Schließen = entgegengesetzt des Uhrzeigersinn).



5.4. VORBEREITUNG DES MODELL G

- Öffnen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn.
- Reinigen Sie den Deckel und den Silikonring mit warmen Wasser und Seife. Trocknen Sie beides danach.



DEUTSCH

- Der Silikonring ist herausnehmbar, stellen Sie sicher, dass es wieder richtig eingelegt wird und der Deckel ordentlich schließt.
- Der Deckel hat nur eine Position zum Schließen. Deshalb muss er sich in der richtigen Position befinden. Wenn der Deckel nicht richtig verschlossen ist, kann der Druck entweichen und das Essen bzw. Zutaten aus dem Topf austreten. - Reinigen Sie den Innentopf und vergewissern Sie sich, dass alle Kontakte richtig verbunden sind.
- Überprüfen Sie, dass sich keine Reste bzw. Zutaten an der Unterseite des Innentopfes und der Halterung für den Topf bzw. sich im Inneren des Gerätes befinden.
- Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an. Der elektrische Kochtopf startet und Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen vornehmen.

6. BEDIENUNG



Das Kochen mit Ihrer neuen Küchenmaschine Modell G ist sehr einfach. Sie müssen nur die Zutaten hinzufügen. Bei Bedarf wählen Sie die Essenszeit, und programmieren nach den Angaben im Rezeptbuch. Ihre Küchenmaschine bereitet dann Ihr frisch zubereitetes Essen für diese Uhrzeit zu, oder führt Kochvorgang umgehend durch bis er fertig ist, in dem Fall, dass Sie die Uhrzeit nicht programmiert haben sollten.

Im weiteren Verlauf wird beschrieben, wie Sie mit Ihrer Küchenmaschine Modell G kochen. Zuerst öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn am Griff drehen. Der Deckel lässt sich nun vom Gerät nehmen. Danach, geben Sie alle Zutaten in den Innentopf und wenn nötig, setzen Sie weiteres Zubehör ein, sofern es für das jeweilige Rezept notwendig ist. Im Kochbehälter gibt es Markierungen, die unbedingt zu beachten sind, besonders im Fall, dass Sie mit Druck (insbesondere Hoch-Druck) kochen möchten. Die obere Linie kennzeichnet hierbei den maximalen Füllstand, die unter keinen Umständen durch jegliche Art von Flüssigkeiten überschritten werden darf. Ebenso sollte die Markierung zum minimalen Füllstand nicht unterschritten werden, um thermische Schäden am Gerät zu vermeiden. Im Fall, dass Sie den Deckel benutzen möchten, prüfen Sie vor dem Kochen, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen wurde.

Anschließend wählen Sie die entsprechende im Rezept empfohlene Funktion aus und stellen gemäß der Anleitung die Kochzeit ein. Zum Einstellen der Kochzeit nutzen Sie den Drehregler, der in Abständen von 1 im Uhrzeigersinn die Kochminuten erhöht bzw. entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn die Kochminuten verringert. Für ein gutes Ergebnis ist es empfehlenswert, die vorgegebenen Zeiten im Rezeptbuch zu befolgen und im Falle, dass das Essen nicht nach Ihrem Wunsch ist, die Zeit erhöhen bzw. verringern, um das Essen nach Ihrem Geschmack zubereiten zu können. Sollten Sie bei der Programmierung etwas verwechseln oder eine Eingabe korrigieren wollen, dann drücken Sie die GM-Taste für mehr als 1 Sekunde und starten die Eingabe nochmal neu.

Nachdem Sie die Kochzeit eingestellt haben, müssen Sie die Druckstufe wählen, mit der das Gerät kochen soll. Durch Drücken der Taste **P**. Bei den Funktionen/ Menüs Backofen, Niedrig-Temperatur-Kochen, Braten, Frittieren, Garen, Nachspeise, Brot, Fermentieren, Einkochen, Pochieren und Grillen wird ohne Druck gekocht, deshalb können Sie diese Einstellung dort nicht auswählen. Bei diesen Funktionen bleibt ebenso der Deckel geöffnet. Somit kann sich kein Druck aufbauen. Sie können jedoch die Temperatur nach Ihrem Wunsch einstellen. Es ist empfehlenswert, dass in diesen Menüs das Ventil bzw. der Deckel offen bleibt, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

Anschließend wird von der Sprachführung vorgeschlagen, die Temperatur einzustellen, durch Drücken der Temperatur-Taste **T°**, im Fall, dass es möglich ist. Die Temperatur kann in jederzeit während des Kochprozesses eingestellt werden. Im Fall, dass mit einem Menü arbeiten, das nur variabel im Druck ist, drücken Sie die



DEUTSCH



Druck-Taste **P** während Sie kochen. Wenn Sie die Funktion bzw. das Menü, Zeit, Druck und Temperatur ausgewählt haben (im Fall, dass es nötig ist), drücken Sie die GM-Taste, damit der Kochprozess anfängt und Ihre Küchenmaschine für Sie kocht. Die erste Phase umfasst die Automatische Erkennung von Lebensmitteln und die Voraufwärmung, weil das was Sie auswählen die tatsächliche Kochzeit ist.

P:45 - P:45 _ P:45

Das Gerät erkennt die Menge an Nahrung die Sie zubereiten möchten. Daher brauchen Sie nur die im Rezept angegebene Zeit, unabhängig von der Anzahl der Personen eingeben. Während dieses Vorgangs erscheinen Bindestriche auf dem Bildschirm. Sobald dieser Einstellvorgang beendet ist, wird die ausgewählte Kochzeit angezeigt und es beginnt ein Countdown bei dem die Restzeit angezeigt wird.

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

Das Küchenmaschine Modell G zeigt an wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist. Die Sprachfunktion gibt ebenso eine Sprachnachricht ab "Das Essen ist fertig". Ab diesem Moment schaltet sich für unbestimmte Zeit die Warmhalte-Funktion ein, bei anderen Kochfunktionen /-Menüs wie Fermentieren, Einkochen und Pochieren wird diese automatische Warmhalte-Funktion nicht aktiviert. Bei allen anderen Funktionen die auf eine Temperatur über 80 °C eingestellt sind wird hingegen die Warmhalte-Funktion automatisch aktiviert. Die Sprachnachricht "Das Essen wird warm gehalten" wird ausgegeben. Ihr Modell G hält das Essen warm bis Sie entscheiden wann Sie es Essen möchten.

- - - -

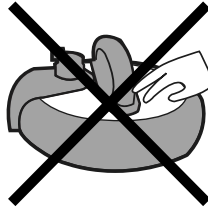
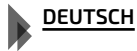
Darüber hinaus können Sie die Warmhalte-Funktion jederzeit aktivieren, indem Sie die GM-Taste drücken. Diese Funktion kann durch drücken der GM-Taste länger als 1 Sekunde wieder abgebrochen werden.

00:00

Sie können auch aufwärmen ohne zu verkochen, indem Sie die GM-Taste 2 mal drücken.

- - - - -

Um den Deckel zu Öffnen, müssen Sie sich sicher sein, dass kein Druck im inneren des Topfs ist, Stellen Sie deswegen das Druckventil in die Position  (Deckel lässt sich sonst nicht öffnen durch Druckzustand im Kochbehälter). Durch das Ventil kann der Überdruck im Behälter entweichen. Das Ventil und die Metallteile des Kochers werden während des Kochvorgangs sehr heiß, Berühren Sie daher nie die metallischen Teile des Topfs während Sie kochen oder wenn Sie gerade gekocht haben.



7. PROGRAMMIERUNG DER ESSENSZEIT

Wenn Sie Ihr Model G einschalten, wird die Sprachfunktion Ihnen vorschlagen, ein Menü zu dem jeweiligen Zeitpunkt oder zu einer späteren Essenszeit zu wählen bzw. zu planen. Die Essenszeit lässt sich anders programmieren, als bei den Vorgängermodellen. Zuerst drücken Sie die Zeit-Taste . Hier wählen Sie die Anzahl der Stunden aus zu der das Gericht fertig gestellt sein soll. Zur Auswahl nutzen Sie den Drehregler (24 Stunden möglich). Zur Bestätigung drücken Sie die GM-Taste. Wenn Sie auch die Minuten wählen möchten, gelangen Sie nach der Auswahl der Stunden automatisch zur Auswahl der Minuten. Mit dem Drehregler können Sie die Minuten einstellen. Nach der Auswahl, bestätigen Sie erneut mit der GM-Taste. Anschließend wählen Sie die jeweilige Funktion bzw. das entsprechende Funktionsmenü, die Kochzeit, die Temperatur und den Druck, so wie es zuletzt beschrieben wurde. Abschließend drücken Sie die GM-Taste um die Programmierung zu beenden..

Der programmierbare Kochtopf berechnet automatisch die Anfangszeit, so dass das Essen frisch zu der geplanten/ programmierten Essenszeit fertig ist. Im Fall, dass die Kochzeit länger als die geplante Essenszeit ist, wird Ihr Model G automatisch den Kochprozess starten, um sich möglichst Nah an der vorkonfigurierten Zeit zu halten.

Wenn Sie Mahlzeiten innerhalb von weniger als 3 Stunden planen, wird das Gerät sofort anfangen zu kochen und hält Ihr Essen schonend warm, bis Sie bereit sind mit dem Essen zu beginnen. Das Modell G verfügt über einen EPROM-Speicher. Im Falle eines Stromausfalls, würde das Gerät sich an seine Programmierung erinnern und wieder mit den Kochprozess fortfahren, sobald Strom wieder zu Verfügung steht.

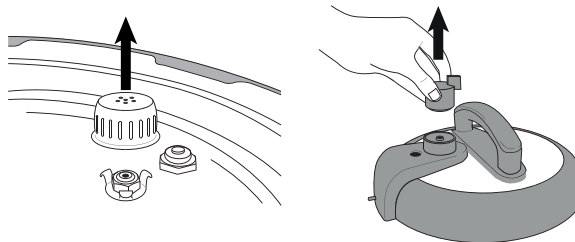
8. REINIGUNG

Der Kochbehälter bzw. Innentopf des Model G verfügt über eine der besten Antihaft-Beschichtungen der Welt. Diese Beschichtung besteht aus Keramik und besitzt sehr gute Antihaft-Eigenschaften, die die Reinigung des Innentopfes erleichtern. Deshalb ist es nicht notwendig Topfkratzer bzw. schleifende oder scheuernde Hilfsmittel zur Reinigung des Kochbehälters zu nutzen.

Alle Teile die zusammen mit dem Innentopf/ Kochbehälter in direkten Kontakt mit dem Essen stehen, wie zum Beispiel: Gegen-Deckel, Unterseite des Deckels und Silikonring, sollten nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden. Hierzu nutzen Sie bitte Wasser mit Seife und einen weichen Schwamm. Um den Gegen-Deckel und Silikonring zu entfernen, ziehen Sie an dem kleinen Halter der sich im Gegen-Deckel befindet, und nehmen Sie den Silikonring heraus. Es ist wichtig den Silikonring nach jeder Verwendung zu Reinigen, andernfalls könnte es Gerüche oder Geschmacksreste in den nächsten Gerichten geben. Vergessen Sie nicht die Abdeckung und den Silikonring richtig einzusetzen. Überprüfen und reinigen Sie regelmäßig das Druckventil des Gerätes um eine sichere und korrekte Funktion zu gewährleisten. Entfernen Sie hierzu die hintere Abdeckung des Deckels und den Filter aus dem Druckventil durch leichtes Drücken nach oben. Um das Sicherheitsventil zu reinigen

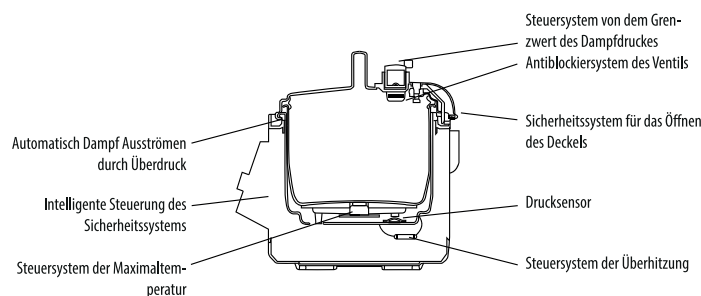


stellen Sie den Deckel mit der Außenseite nach oben und entfernen den Gummi der das Ventil schützt. Der Kolben wird dadurch gelöst. Reinigen Sie beides gründlich und setzen es anschließend wieder ein. Im Fall, dass es zu Gerüchen oder Geschmackbeeinflussungen durch Essensrückstände kommen sollte, wird empfohlen, den Reinigungszyklus des Gerätes zu verwenden. Füllen Sie hierzu den Innentopf mit 500 ml Wasser und geben eine halbe Zitrone hinzu. Schließen Sie den Deckel und das Ventil. Drücken Sie die Taste zur Reinigung und das Gerät startet automatisch den Reinigungszyklus.



9. SICHERHEIT

Die Küchenmaschine Modell G ist ein revolutionäres Produkt in Bezug zu den enthaltenen Sicherheitssystemen. Das Gerät besitzt 14 ineinandergreifende Systeme, die gleichzeitig agieren und somit Fehlfunktionen verhindern und ein sicheres Arbeiten gewährleisten. Das einzigartige Sicherheitsventil verhindert die Öffnung Ihres elektrischen Hochdruck-Kochers solange es unter Druck steht. Um den Deckel zu öffnen oder zu schließen, ist es daher notwendig den Druck im Inneren des Gerätes mit Hilfe des Sicherheitsventils zu entfernen. Hierzu stellen Sie das Ventil auf die Position  (offen).



10. ZUBEHÖR



Messbecher. Zur richtigen Messung der Zutatenmenge beim kochen der Rezepte. Wenn ein Rezept Maßeinheiten ausweist, beziehen sich diese Mengen direkt auf die Nutzung des Messbechers.



Gitter. Es wird zum Backen verwendet, sofern es im Rezept steht. Das Gitter bzw. der Gitterrost wird in den Innentopf eingelegt. Platzieren Sie die zu backenden Speisen (z.B. Brot) auf dem Gitter. Das Gitter kann auch zum Dampfgaren verwendet werden. Hierzu geben Sie zuvor 2 Messbecher mit Wasser in den Innentopf und legen anschließend das Gitter ein.



Kochlöffel. Der Kochlöffel besteht aus einem nicht korrosiven Material und wurde speziell für dieses Gerät ausgewählt und eignet sich ideal zur Verarbeitung von Lebensmitteln und Speisen im Zusammenhang mit der Antihaf-Beschichtung des Innentopfes.

Frittierkorb. Wird zum Frittieren benutzt und kann auch als Backblech verwendet werden.

Optionales Zubehör

Besuchen Sie unsere Webseite www.storeollasgm.com um zusätzliche Kochbehälter/ Innentöpfe, Deckel, Aufsätze, Tragetaschen oder weitere Zubehöerteile zu erwerben.

11. OLLAS GM COMMUNITY

Auf unserer Webseite www.ollasgm.com finden Sie viele weitere Rezepte und Tipps rund um die Verwendung des Model G. Nutzen Sie diese Möglichkeit um sich zu allen Neuigkeiten bzgl. des Model G zu informieren. Wir beraten Sie gern zu bestehenden Fragen und empfehlen Ihnen den Newsletter zu abonnieren und uns in den sozialen Netzwerken zu folgen. Profitieren Sie von exklusiven Vorteilen für Mitglieder der Gemeinschaft OLLAS GM.



12. FEHLFUNKTIONEN UND FEHLERBESEITIGUNG

FEHLFUNKTION	MAßNAHME ZUR FEHLERBESEITIGUNG
Das Gerät hat nicht genug bzw. keinen Druck Beobachtung: Die Hochdruckkocher von GM können nur solange mit Druck arbeiten, soweit es die Bedingungen hierzu erfordern. Diese Bedingungen sind von verschiedenen Faktoren abhängig: Menge der Flüssigkeiten, Feststoffen, Öl die sich im Innentopf befinden. Sowie die Umgebungstemperatur und die Temperatur des Inhalts. Verwechseln Sie nicht die Tatsache, dass der Druckabfall- bzw. Druckanstieg nicht unbedingt mit dem kochenzusammenhängen muss. Wenn sich der Kochtopf in der gewählten Zeit erhitzt und kocht und ordnungsgemäß arbeitet, kann kein Fehler zugeordnet werden..	- Prüfen sie, ob der Deckel, Gegendeckel und Silikonring richtig eingelegt und platziert sind. Überprüfen Sie, dass das Druckventil geschlossen ist. - Überprüfen Sie, dass Sicherheitsventil auf korrekten Sitz. Setzen Sie den Deckel auf und schließen ihn durch Drehung des Griffes in Uhrzeigersinn. Vergewissern Sie sich das der Deckel ordnungsgemäß verschlossen ist. - Wählen Sie Druck-Funktion, 20 Minuten, Mittlerer-Druck, 200 °C und starten Sie den Kochvorgang. Wiederholen Sie diesen Vorgang ebenso für die Dampfgar-Funktion. Wenn sich Druck im Gerät aufbaut, funktioniert es richtig. - Die eingestellte Temperatur muss über 130 °C liegen und es muss genügend Flüssigkeit im Innentopf vorhanden sei, sodass das Gerät Druck aufbauen kann. - Sollte derSilikonring in einem schlechten Zustand sein, ersetzen Sie ihn.
Der Topf lässt sich nicht einschalten	- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß mit dem Stromnetz verbunden ist. Überprüfen Sie das Netzkabel. - Probieren Sie ggf. eine andere Steckdose.. - Probieren Sie ggf. ein anderes Kabel.
Können Sie den Topf während das Kochen aufmachen?	Es ist möglich solange der Kochtopf kein Druck aufgebaut hat. Es ist nicht ratsam den Deckel während des Kochvorgangs zu öffnen, weil Dampf und Kochdruck aus dem Gerät entweicht..



Fehler E1 wird im Display angezeigt	Stromkreis unterbrochen. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst.
Sprachfunktion funktioniert nicht	Siehe Abschnitt 4.1. und überprüfen Sie die Einstellungen. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst.
Das Gerät startet den Countdown direkt nach dem Programmieren (über 3 Stunden) oder direkt nach Auswahl der jeweiligen Funktion bzw. des jew. Menüs	Siehe Abschnitt 7 und überprüfen Sie die Einstellungen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich umgehend an den Technischen Kundendienst.
Der Topf wird nicht warm	Geben Sie 1 Liter Wasser in den Innentopf und wählen Sie das Backofen-Menü bei 200 °C für die Dauer von 10 Minuten.
Fehler E4 wird im Display angezeigt	- Überprüfen Sie die Schritte zur Bedienung im Abschnitt 6. - Sollte der Fehler weiterhin bestehen, besteht ein Fehler mit dem Messgerät für den Druck. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst.
Fehler E3 wird im Display angezeigt	- Überhitzung! Lassen Sie das Gerät für mind. 24 Stunden ausgeschaltet abkühlen. - Achten Sie darauf, die Minimale Füllstandmarkierung nicht zu unterschreiten, weil das Gerät sonst überhitzen kann. - Wenn der Fehler nach dem abkühlen immernoch vorkommt, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.
Fehler in E2 wird im Display angezeigt	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst.

Ökologie und Recycling Wenn das Produkt nicht mehr verwendet werden kann, sollte es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen für das Recycling von Abfällen, um ein Produkt zu einer geeigneten Sammelstelle nehmen. 	Technische Merkmale <table><tr><td>6 liter</td><td>10 liter</td></tr><tr><td> 34 A x 35 P x 33 H cm</td><td> 41 A x 39 P x 33,7 H cm</td></tr><tr><td> 6 l 5 kg</td><td> 10 l 8,8 kg</td></tr><tr><td> 220-240 V/50 Hz</td><td> 220-240 V/50 Hz</td></tr><tr><td> 1000 W</td><td> 1400 W</td></tr><tr><td> Excellence</td><td> Daikin</td></tr></table>	6 liter	10 liter	 34 A x 35 P x 33 H cm	 41 A x 39 P x 33,7 H cm	 6 l 5 kg	 10 l 8,8 kg	 220-240 V/50 Hz	 220-240 V/50 Hz	 1000 W	 1400 W	 Excellence	 Daikin
6 liter	10 liter												
 34 A x 35 P x 33 H cm	 41 A x 39 P x 33,7 H cm												
 6 l 5 kg	 10 l 8,8 kg												
 220-240 V/50 Hz	 220-240 V/50 Hz												
 1000 W	 1400 W												
 Excellence	 Daikin												

13. REZEPTBUCH

Mehr als ein Rezeptbuch ist es eine Anleitung, wie man mit der Küchenmaschine Model G richtig kocht und einen Überblick zu den schier endlosen Möglichkeiten, die sich durch die Verwendung des Model G offenbaren. Sehen Sie hierzu auf Seite 83 die verschiedenen Rezepte und Menüs. Wir erklären jede Funktion und bieten jeweils 5 Rezept pro Funktionsmenü in 5 verschiedenen Schwierigkeitsstufen an. Wenn Sie jedes Einzelne Rezept dieses Rezeptbuches gekocht haben, dann werden Sie in der Lage sein, jegliches Gericht zu kochen, das Sie sich vorstellen können. Zusätzlich können Sie sich mit Hilfe eines QR-Code-Scanners, die im Rezeptbuch enthaltenen QR-Codes scannen und weitere 16 Video-Rezepte erhalten.



ITALIANO

1. GARANZIA E SAT

Il robot da cucina Modello G dispone di un servizio di assistenza al cliente grazie al quale potrà ricevere aiuto per cucinare e per programmarlo. Può contattarci su www.ollasgm.com.

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni dalla data d'acquisto, sempre se si conserva e si invi la ricevuta d'acquisto, il prodotto sia in perfetto stato fisico e si abbia fatto un uso adeguato come indicato in questo manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato in modo diverso delle sue capacità e utilità, o è stato maltrattato, colpito, esposto a 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 Cucine Programmabili GM.

Se il problema è originato dall'usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbrica della sua Pentola GM per 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto i pezzi soggetti ad alta usura come la vaschette e anelli in silicone. In caso di uso incorretto da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione. Se in alcune occasioni si rileva un problema con il prodotto, bisogna contattare il Servizio di Assistenza ufficiale di Cucine Programmabili GM e mandare la ricevuta d'acquisto del prodotto via e-mail:

sat@cocinasprogramablesgm.com



2. CONSIGLI E AVVERTENZE

- Leggere attentamente le istruzioni di questo manuale.
- Le suggeriamo di visitare il nostro canale YouTube di Ollas GM per suggerimenti circa l'uso del prodotto.
- Consigliamo di visitare il nostro sito web: www.ollasgm.com per consultare le condizioni generali, sostituzioni, resi e riparazioni.
- Non immergere in nessun liquido le parti elettriche del Robot da cucina Modello G.
- Non deve essere utilizzato da bambini.
- Non accenderlo se ha qualche parte danneggiata.
- Gli accessori devono essere utilizzati solamente con il Robot da Cucina Modello G altrimenti potrebbero subire danni irreparabili.
- Non esporlo al sole o ad altri agenti climatici.
- Non utilizzare il Robot da cucina modello G vicino a fonti di calore, come forni, fornelli e piastre elettriche, altrimenti si potrebbe rovinare.
- Non utilizzare il Robot da cucina modello G per usi diversi da quelli indicati, ovvero cucinare.
- Non avvicinarsi alla valvola di calore mentre espelle il vapore, sarà bollente e può provocare ustioni.
- Non introdurre una quantità di alimenti superiore a quella indicata dal segnale di massima capacità.
- Mai inserire la pentola in forno.
- Se la pentola cucina a pressione, muoverla con attenzione, o evitare di muoverla del tutto.
- Assicurarsi che la pentola sia chiusa correttamente prima di cucinare a pressione.
- La pentola Modello G ha una fonte di calore, non aggiungere ancora calore per nessun motivo, a meno che non sia un accessorio ufficiale di Ollas GM.
- Prima di ogni uso, controllare che le valvole del vapore e di sicurezza siano installate correttamente e che non siano ostruite.
- Non cercare di modificare i sistemi di sicurezza.
- Per assicurarsi una buona longevità del prodotto, suggeriamo di utilizzare solo accessori ufficiali della marca Ollas GM.
- Verificare prima dell'uso che la tensione della rete elettrica domestica coincida con quella riportata sull'etichetta.
- Non toccare la superficie metallica mentre è in uso, nè subito dopo, potrebbe procurare ustioni.
- Non posizionare la pentola sul bordo di un tavolo o un mobile.
- Tenere la pentola lontana almeno 20 cm da qualsiasi tessuto.
- Non mettere la pentola nel lavandino.
- Non utilizzare nessun altro coperchio non indicato dalla marca Ollas GM.
- Non sollevare la pentola dal manico del coperchio, questo serve solamente a sollevare il coperchio.
- Assicurarsi che la base della pentola e la superficie di appoggio siano asciutti.
- Non utilizzare ciotole danneggiate.
- Non inserire cibo o liquidi all'interno della pentola senza la vaschetta.
- Non toccare la valvola mentre è in uso.
- No usare prodotti abrasivi per puliré la pentola o la vaschetta.
- No usare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. In contatto con la ciotola per preservare l'antiaderenza.
- Scaricare un'applicazione di lettura dei codici QR dal suo smartphone o tablet per godervi 16 video-ricette extra e completare le informazioni di questo manuale.
- Conservare il manuale per usi futuri.



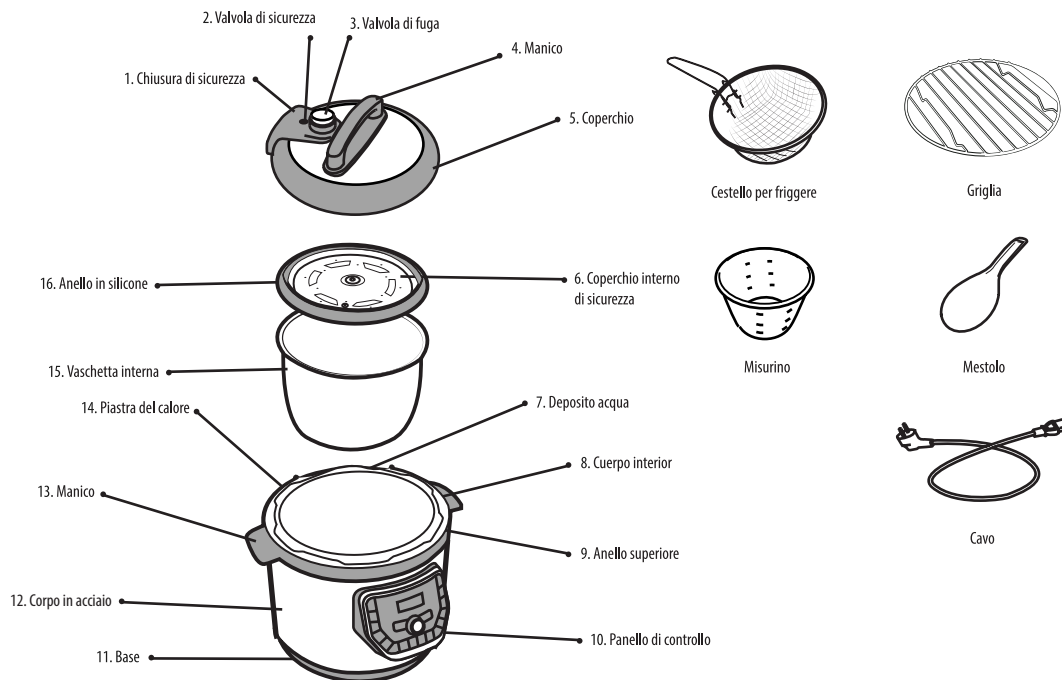
ITALIANO

3. PRIMA DI UTILIZZARE LA PENTOLA PROGRAMMABILE CON ALIMENTI



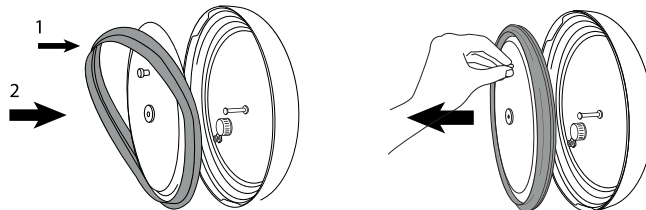
Seguire i seguenti passi per verificare il corretto funzionamento e realizzare la prima pulizia:

1. Togliere tutti gli elementi dall'imballaggio del Modello G: gli adesivi della vaschetta e la valvola e la protezione della resistenza situata tra la vaschetta e la pentola.
2. Verificare il contenuto dell'imballo, verificando che non manchi nulla:



3. Versare 1 litro d'acqua nella vaschetta.

4. Controllare che il coperchio interno e la valvola di sicurezza siano collocati correttamente.



5. Chiudere con forza il coperchio e incastrarlo con una leggera pressione (far ciò è molto importante, spesso si crede che il coperchio è chiuso anche se non lo è).

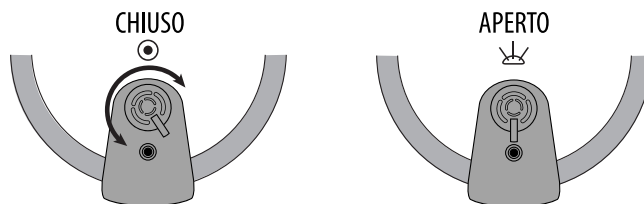




ITALIANO



6. Mettere la valvola in posizione di chiusura.



7. Collegare la pentola alla rete elettrica, premere il bottone Pulizia , immediatamente si attiverà per 9 minuti.

8. Non toccare il coperchio durante questo processo.

9. Una volta terminato, aprire la valvola per depressurizzare, si consiglia di non aprire la valvola con la mano, utilizzare un panno o un utensile da cucina per evitare il contatto diretto della pelle con il vapore bollente, e girare il coperchio in senso orario per rimuoverlo.

10. Se non si sono verificati errori in questa fase, vuol dire che funziona correttamente.

4. PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pulsante GM
2. Manopola
3. Pulsante Menù
4. Pulsante modalità ECO
5. Pulsante Pressione
6. Pulsante Ora del pasto
7. Pulsante Temperatura
8. Pulsante Pulizia
9. Indicatore Menu Turbo
10. Indicatore Menu Pressione
11. Indicatore Menu Vapore
12. Indicatore Menu Stufato
13. Indicatore Menu Fuoco Lento
14. Indicatore Menu Sobbollire
15. Indicatore Menu Confit
16. Indicatore Menu Fermentare
17. Indicatore Menu Pane
18. Indicatore Menu Dessert
19. Indicatore Menu Riso



20. Indicatore Menu Pasta
21. Indicatore Menu Piastra
22. Indicatore Menu Soffriggere

23. Indicatore Menu Friggere
24. Indicatore Menu Forno
25. Indicatore Cottura
26. Indicatore Programmazione
27. Indicatore il pasto è pronto

4.1. NAVIGAZIONE

GMDrive[®]

La Pentola GM Modello G è dotata della funzione guida vocale. Ha 6 lingue selezionabili: spagnolo, inglese, francese, tedesco, italiano e portoghese. La lingua di default è lo spagnolo, se si desidera cambiarla, premere il pulsante ECO per circa 3 secondi e selezionare la lingua con la manopola. Confermare premendo il pulsante GM. Per disattivare la voce, premere per circa 5 secondi il bottone temperatura **!T°** e confermare premendo il bottone GM. Ripetere questo procedimento per attivarla di nuovo.

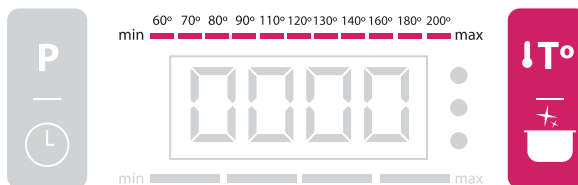
ORA DEL PASTO: Premere l'icona dell'orologio per regolarla, girare la manopola per regolare l'ora e premere il pulsante GM per confermare, girare di nuovo la manopola per regolare i minuti e premere il pulsante GM per confermare. Non si consiglia di programmare la pentola per meno di 3 ore.

Pulsante Menu: dopo aver configurato l'ora del pasto, premere questo pulsante e navigare con la manopola per scegliere il menu desiderato.

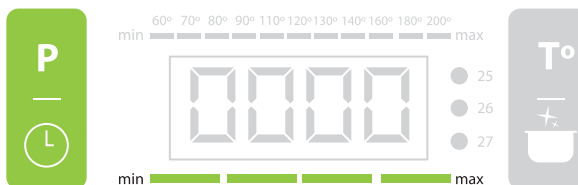
MANOPOLA: girare la manopola per navigare tra i vari menu, aumentare i minuti e le ore (in senso orario) e diminuirli (in senso antiorario).

SCORCIATOIA: Se non si programma la pentola, girare la manopola e scegliere il menù desiderato, in questo modo si evita di premere il pulsante menu.

TEMPERATURA (T^a): dopo aver selezionato un menu, premere il bottone temperatura **!T°** per regolarla, verrà regolata in base agli ingredienti, al menu e alla ricetta. In alcuni menu occorre impostare sia la pressione che la temperatura, in altri solo la temperatura o solo la pressione. Nei menu Sobbollire, Confit e Fermentare è possibile regolare solamente il tempo.



PRESSIONE (P): questo pulsante si usa per regolare la pressione dopo aver selezionato il menu. La pressione va regolata in base alla ricetta. Per zuppe o simili useremo la pressione alta, lo stesso vale per stufati e spezzatini con carne di manzo e vitello; se invece si usa carne più delicata o verdure selezioneremo la pressione media, e per piatti asciutti la pressione bassa. Cucineremo senza pressione, quando usiamo il Modello GM per funzioni diverse da quelle di una pentola, come Forno, Piastra o Grill.



Senza pressione - Bassa - Media - Alta - Molto alta



ITALIANO



PULSANTE GM: presenta diverse funzioni, serve per confermare ogni passaggio. Inoltre, permette di mantenere il pasto caldo, per far ciò, quando la pentola è in attesa, dovrà premerlo una volta. Se viene premuto due volte inizierà la funzione riscaldare. Per modificare il tempo di cottura o la programmazione in qualsiasi momento, tenere premuto per qualche secondo questo pulsante in modo da cancellare e iniziare il procedimento dall'inizio.



MODALITÀ ECO: è una funzione esclusiva del Modello G che ci permette di risparmiare fino a un 50 % in più di energia durante la cottura. Oltretutto, distribuisce più uniformemente la temperatura nella vaschetta, aumentando l'antiaderenza, evitando che gli alimenti si attacchino, e dotando di maggiore longevità. La possiamo utilizzare con qualsiasi menu in cui la temperatura non supera i 140 °C. In caso contrario, si consiglia di attivare la modalità

Eco al termine del preriscaldamento. Usare la modalità Eco per preriscaldare in menu con temperature che superano i 140 °C aumenterà significativamente il tempo di preriscaldamento.

PULIZIA: Inserire 2 bicchieri d'acqua e mezzo limone nella ciotola, chiudere il coperchio del modello G e verificare che la valvola sia chiusa, premere il pulsante per la pulizia, la funzione pulizia si attiverà automaticamente per 9 minuti.

BOTTONI MENU: Il Modello G è dotato di 16 menu diversi per permettere di cucinare qualsiasi tipo di piatto che si desidera. Ogni menu viene descritto dettagliatamente nel ricettario nelle 16 video-ricette consultabili sul nostro sito: www.ollasgm.com con i codici QR. Dopo aver selezionato un menu, regoli, nei casi in cui è possibile, la temperatura, la pressione e il tempo di cottura desiderato o riportato sulla ricetta e premere il pulsante GM per confermare e iniziare a cucinare.



FORNO



DESSERT



FRIGGERE



PASTA



SOBBOLLIRE



SOFFRIGGERE



STUFATO



FUOCO LENTO



COTTURA A VAPORE



RISO



CONFIT



TURBO



PANE



COTTURA A PRESSIONE



FERMENTARE



PIASTRA

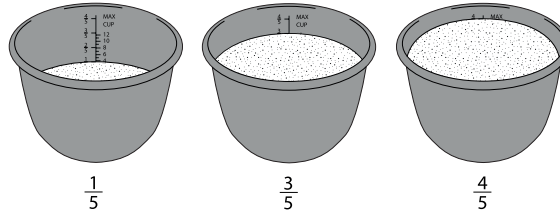


ITALIANO

5. INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA COTTURA A PRESSIONE

5.1. CAPACITÀ VASCHETTA

- Mettere sempre la quantità adeguata di cibo/liquidi nella vaschetta.
- Mai oltrepassare il limite di capacità della vaschetta.
- Per gli alimenti che aumentano di volume (riso, legumi, cereali, ecc.) non devono oltrepassare la metà della capacità.
- Assicurarsi inoltre di riempire la vaschetta al minimo della capacità per non causare danni termici.

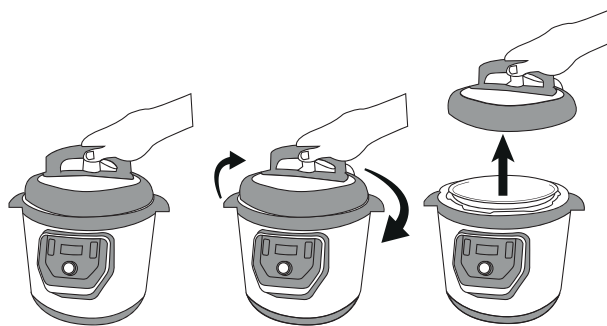


5.2. NON FORZARE IL COPERCHIO DURANTE LA CHIUSURA

- Assicurarsi che l'anello in silicone si inserisca correttamente nel coperchio interno.
- Girare il coperchio per aprire e chiudere, non forzarlo. Deve chiudersi con il minimo sforzo.
- Se la pentola contiene cibo caldo, occorrerà esercitare una leggera pressione sul coperchio, dovuto all'effetto della pressione.
- Quando viene pulita la gomma della valvola di sicurezza, fare attenzione a collocarla correttamente. Consultare il video esplicativo nel nostro canale YouTube di Ollas GM.

5.3. NON FORZARE IL COPERCHIO DURANTE L'APERTURA

- Se si è cucinato a pressione, aprire la valvola con l'aiuto di un panno o un utensile da cucina, evitando il contatto diretto con il vapore prima di aprire il coperchio, in caso contrario, risulterà difficile. Si apre in senso orario.



5.4. PREPARAZIONE DEL MODELLO G

- Aprire il coperchio girando in senso orario.
- Lavare il coperchio e l'anello in silicone con acqua calda e sapone e asciugare successivamente.



- L'anello in silicone è reversibile, Assicurarsi della corretta posizione.
- Il coperchio ha solo una posizione e deve essere inserito correttamente. Se non viene chiuso bene, potrebbe prendere pressione e il cibo potrebbe fuoriuscire dai lati.
- Pulire la ciotola e assicurarsi che tutto sia montato correttamente.
- Verificare che il deposito di residui collocato nella parte posteriore della pentola sia in posizione.
- Collegare la pentola alla rete elettrica. La pentola si attiverà, configurare secondo le proprie preferenze.

6. COME CUCINARE



Cucinare con il nuovo robot da cucina Modello G è molto semplice; bisogna soltanto introdurre gli ingredienti, programmare in base al ricettario e introdurre l'ora di consumo del pasto, cosicché il robot da cucina preparerà il pasto per quell'ora, o quando termina la cottura se non si è programmata l'ora.

A seguire descriveremo in dettaglio come cucinare con il suo robot da cucina Modello G. Per prima cosa, aprire il coperchio girando in senso orario verso l'alto, quindi alzarlo. Successivamente, si introducono tutti gli ingredienti nella vaschetta e in caso fosse necessario, qualche accessorio come indicato dal ricettario. Attenzione, all'interno sono presenti delle tacche, in caso di pressione (specialmente alta pressione) nessun liquido deve superare la massima tacca, e devono occupare fino alla tacca minima per evitare danni termici. Se si utilizza il coperchio, prima di cucinare, verificare che sia chiuso correttamente.

Dopodiché, selezioniamo il menù come suggerito dal ricettario. Dopo aver selezionato il menù procederemo a scegliere il tempo di cottura (il tempo di cottura viene suggerito sul ricettario per ogni ricetta). Per far ciò useremo la manopola, che aumenta i minuti uno per volta girando in senso orario, e diminuisce girando in senso antiorario. Per ottenere un buon risultato consigliamo di seguire i tempi raccomandati sul ricettario e nel caso in cui il risultato non sia completamente di suo gradimento, basta modificare il tempo di cottura aumentando o diminuendo il tempo riportato sul ricettario. Se durante questi procedimenti si confonde ha la possibilità di cancellare premendo il pulsante GM per qualche secondo e ricominciare.

Una volta selezionato il tempo di cottura, si dovrà selezionare il tipo di pressione tramite il bottone **P**. Con i menù Forno, Fuoco lento, Friggere, Soffriggere, Dessert, Pane, Fermentare, Confit, Sobbollire e Piastra non si cucina con pressione, per cui non potrà selezionarla, però per tanto non si potrà selezionare il tipo di pressione, però si potrà selezionare la temperatura, inoltre si consiglia aprire la valvola e togliere il coperchio per ottenere un migliore risultato, sempre seguendo le istruzioni riportate nel ricettario.

Successivamente, come da guida vocale, Premeremo il bottone della temperatura **!T°** regoleremo la temperatura, nei casi in cui è possibile. La temperatura si può regolare in qualsiasi momento durante la cottura. Nel caso in cui sia possibile regolare solamente la pressione e non la temperatura, premendo il bottone pressione **P** regoleremo la temperatura, nei casi in cui è possibile. La temperatura si può regolare in qualsiasi momento durante la cottura. Nel caso in cui sia possibile regolare solamente la pressione e non la temperatura, premendo il bottone pressione.





▶ ITALIANO

Dopo aver selezionato il menu, il tempo di cottura, la pressione e la temperatura (in caso fosse necessario), premeremo il bottone GM per iniziare il processo di cottura e il Robot da Cucina Modello G inizierà a cucinare. La prima fase di cottura è il rilevamento automatico degli alimenti e preriscaldamento, visto che è lei a scegliere il reale tempo di cottura.



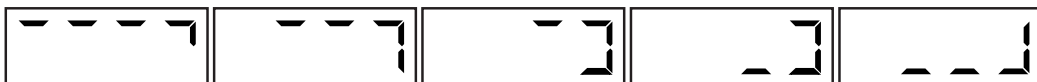
Lei saprà quando il Robot da Cucina finisce di cucinare, perché sarà avvisato da una voce "IL PASTO È PRONTO". Da quel momento in poi, sempre se si è cucinato a una temperatura superiore agli 80 °C, si attiverà la funzione Mantenere caldo in modo indefinito (eccetto con Fermentare, Confit e sobbollire) e sarà avvisato dalla frase "IL PASTO SI MANTIENE CALDO". La pentola manterrà il suo pasto caldo finché non decide di consumarlo.



Oltretutto, potrà attivare questa funzione in qualsiasi momento premendo il pulsante GM e si cancellerà premendo il pulsante GM per più di 1 secondo.



È possibile anche riscaldare senza stracuocere premendo il bottone GM 2 volte.



Prima di aprire il coperchio, bisogna assicurarsi che non ci sia pressione all'interno della pentola muovendo la valvola della pressione  (altrimenti il coperchio non si aprirà). La pentola espellerà tutto il vapore interno. Mai toccare la parte metallica mentre si cucina o subito dopo.





7. COME PROGRAMMARE IL PASTO AD UN'ORA PREDETERMINATA



Quando si accende la pentola, la guida vocale le suggerirà di scegliere un menu per cucinare nel momento o programmare l'ora del pasto per più tardi. L'ora del pasto si regola in modo diverso rispetto ai modelli precedenti. Per prima cosa, dopo aver premuto il pulsante  seleziona in quante ore desideriamo consumare il pasto e premiamo il pulsante GM per confermare. Se vogliamo configurare anche i minuti, li selezioniamo dopo aver fissato l'ora, per far ciò, giriamo la manopola regolando a un minuto per volta, fino a un limite di 24 ore. Successivamente selezionerò il menu, il tempo di cottura, la temperatura di cottura così come il tipo di pressione, come descritto nel paragrafo precedente. Alla fine preme il bottone GM per confermare la programmazione.

L'ora programmata si può regolare a intervalli di 10 minuti che aumentano fino a un massimo di 24 ore, girando la manopola e premendo il pulsante GM per confermare. La pentola programmabile calcola automaticamente quando cominciare cosicché il pasto sarà pronto da poco all'ora programmata, nel caso in cui il tempo di cottura sia molto lungo e quindi debba obbligatoriamente sfiorare l'ora programmata, la pentola programmata automaticamente cercherà di avvicinarsi il più possibile all'ora programmata.

Se si programma la pentola per meno di 3 ore, inizierà a cucinare immediatamente e manterrà il cibo caldo fino all'ora del pasto, conservando le proprietà nutritive e i sapori. Il Modello G è dotato di memoria EPROM, se mentre cucina o è in attesa va via la luce, la pentola ricorderà la programmazione e una volta tornata la corrente continuerà a cucinare.

8. PULIZIA



La ciotola della pentola Modello G è dotata di una delle superfici più antiaderenti del mondo, realizzata con ceramica che ha incredibili proprietà antiaderenti, che facilita la pulizia al punto che non è necessario usare strofinacci, o altri utensili abrasivi per la pulizia della vaschetta.

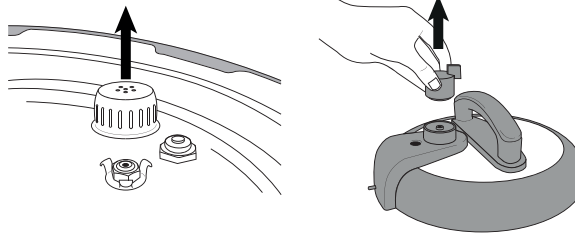
Oltre alla vaschetta devono essere lavati tutti gli elementi che entrano in contatto con il cibo, il coperchio interno e l'anello in silicone. devono essere lavati con acqua e sapone, una spugna o, se fosse necessario, uno strofinaccio.

Per togliere il coperchio inferiore e l'anello di silicone, tirare il piccolo supporto che si trova sul coperchio interno, e togliere facilmente l'anello in silicone, è importante lavarlo ogni qualvolta si utilizza, altrimenti può lasciare residui di sapori o odori sui cibi cucinati successivamente dal. Non dimenticare di posizionare correttamente il coperchio interno e l'anello in silicone.

Per un corretto funzionamento della pentola Modello G occorre pulire regolarmente la valvola di pressione e quella di sicurezza. Per fare ciò, togliere il coperchio interno e estrarre il filtro dalla valvola con un leggere pressione verso l'alto, pulirlo bene. Per pulire la valvola di sicurezza, girare il coperchio verso l'alto e togliere la gomma di protezione con attenzione. Pulire entrambi e reinserirli. Se rimangono resti di odori o sapori consigliamo di versare 500 ml nella ciotola con mezzo limone, chiudere il coperchio, la valvola e premere il pulsante pulizia. La pentola realizzerà un ciclo di pulizia.

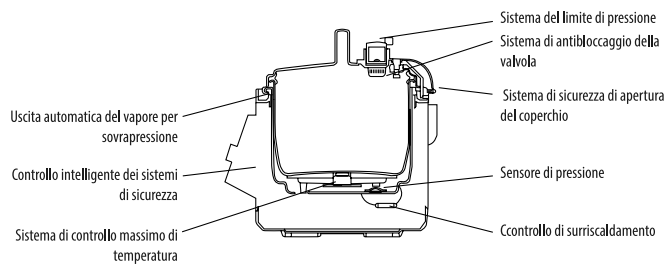


ITALIANO



9. SICUREZZA

Il robot da cucina Modello G è un prodotto rivoluzionario in quanto a sistemi di sicurezza. È dotato di 14 sistemi collegati che operano simultaneamente che rendono impossibile che avvenga alcun errore. Il sistema della valvola di sicurezza che impedisce l'apertura del Robot da Cucina Modello G quando vi è pressione all'interno, per tanto è fondamentale per poter aprire o chiudere il Robot da Cucina, che eliminiamo il vapore rimasto all'interno della pentola posizionando in posizione



10. COMPLEMENTI



Bicchiere misurino. Riferimento per misurare le quantità di ingredienti nelle ricette. Quando in una ricetta è indicata una quantità si riferisce a questo bicchiere.



Griglia. Si usa per infornare. Si inserisce all'interno della ciotola e gli alimenti da infornare si posizionano sulla griglia. Si usa anche per cucinare al vapore, in questo caso, si mette nella vaschetta insieme a 2 misure d'acqua e gli alimenti sulla griglia.



Mestolo. Fabbricato con un materiale non corrosivo ideale per non rovinare l'antiaderenza. Non utilizzare oggetti corrosivi sulle superfici antiaderenti.



Cestello. Si usa per friggere, può anche essere usato come teglia.

Accessori optional

Visiti il nostro sito web www.storeollasgm.com per acquistare ciotole extra, il coperchio-forno, la borsa da trasporto o ricambi.



11. COMUNITÀ DELLA PENTOLA GM

Nel nostro sito www.ollasgm.com troverà ricette e consigli per ottenere il massimo dalla sua Pentola GM Modello G e mantenersi informato su tutte le novità. Le consigliamo anche di iscriversi alla Newsletter e di seguirci sui social media e usufruire dei vantaggi esclusivi per i membri della comunità della pentola GM.



12. ANOMALIE E SOLUZIONI

ANOMALIA	SOLUZIONE
La pentola non prende pressione Osservazioni: Le pentole GM possono operare con la pressione solo se le condizioni lo richiedono. Dipende da vari fattori, quantità di liquidi, solidi, olio nella ciotola, temperatura ambientale e temperatura del contenuto. Non bisogna confondere prendere pressione con il fatto che funzioni correttamente. Se la pentola ha riscaldato e cucinato nel tempo selezionato funziona correttamente e non si può determinare che esista un errore.	- Controllare che il coperchio interno e l'anello in silicone siano collocati correttamente. - Controllare che la valvola di pressione sia in posizione di chiusura. - Controllare che la valvola di sicurezza sia in posizione corretta. - Premere decisamente il coperchio dopo averlo girato. - Selezionare il menu Pressione, 20 minuti, pressione media, 200 °C e cuocere. Fare lo stesso con il menu Vapore e Pressione. Se prende pressione la pentola funziona correttamente. - Per fare in modo 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, rimpiazzarle.
La pentola non si accende	- Controllare che il cavo di alimentazione sia ben connesso alla pentola. - Provare in un'altra presa. - Provare un altro cavo (quello dei pc desktop è lo stesso).
Si può aprire la pentola mentre cucina?	Solo se la pentola non usa la pressione. Anche se è sconsigliato per via della perdita di calore.
Errore E1 sullo schermo digitale	Errore nel circuito. Contattare il SAT.
La pentola non parla	Consultare il capitolo 4.1. e verificare le impostazioni. Se il problema persiste contattare il SAT.
La pentola fa il conto alla rovescia subito dopo averla programmata (+ di 3 ore) o dopo aver selezionato il menu	Consultare il capitolo 7 e verificare le impostazioni. Se il problema persiste contattare il SAT.
La pentola non riscalda	Mettere 1 litro d'acqua e selezionare il menu Forno, 200 °C, 10 minuti.

Errore E4 sullo schermo digitale	- Controllare gli stati di cottura della pentola (cap. 6. Come cucinare). - Il presostato non funziona. Contattare il SAT.
Errore E3 sullo schermo digitale	- Surriscaldamento. Lasciare raffreddare la pentola senza usarla per almeno 24 h. - Aggiungere acqua sempre sopra la tacca minima di capacità e selezionare un menu. - Se l'errore appare subito dopo aver collegato la macchina alla rete elettrica contattare il SAT.
Errore E2 sullo schermo digitale	Contattare il SAT.

Ecologia e riciclaggio

Se si desidera gettare il prodotto, non deve essere eliminato con altri residui domestici. Occorre portare la macchina a un centro di smaltimento specializzato.

**Caratteristiche tecniche****6 litri**

- 34 A x 35 P x 33 H cm
- 6 l 5 kg
- 220-240 V/50 Hz
- 1000 W
- Excellence

10 litri

- 41 A x 39 P x 33,7 H cm
- 10 l 8,8 kg
- 220-240 V/50 Hz
- 1400 W
- Daikin

13. RICETTARIO

Più che un ricettario è un manuale per insegnare l'utente a cucinare con la Pentola GM, andare a pagina 83 per consultarlo. Spieghiamo ogni menu e offriamo 5 ricette per ciascuno con 5 livelli di difficoltà diversi. Se realizza tutte le ricette sarà capace di cucinare qualsiasi tipo di piatto con la pentola. Oltretutto, scarichi l'app di lettura per i codici QR e otterrà 16 video-ricette extra leggendo i codici del ricettario.



1. GARANTIE E SAT

A máquina de cozinhar dispõe de um serviço de atenção ao cliente para que esse receba ajuda para cozinhar ou programar. Pode contatarnos em www.ollasgm.com.

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e enviar a fatura da compra, o produto estar em perfeito estado físico e dar um uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções. Além disso, através do serviço de atenção ao cliente, poderá gerir reclamações ao serviço técnico caso for necessário. A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora de sua capacidade ou utilidade, descuidado, batido, exposto à umidade, molhado por algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falha cometida pelo consumidor.
- Se o produto tiver sido modificado ou consertado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cozinhas Programáveis GM.
- Se a falha for originada por desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação da sua máquina de cozinhar GM Modelo G durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto las peças consumíveis como os recipientes interiores ou os anéis de silicone. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não será responsável pela reparação. Se em algum caso detectase uma falha do produto, deve-se contatar o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cozinhas Programáveis GM e enviar a fatura de compra via email para o seguinte endereço eletrônico:

sat@cocinasprogramablesgm.com



PORTUGÊS

2. CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS

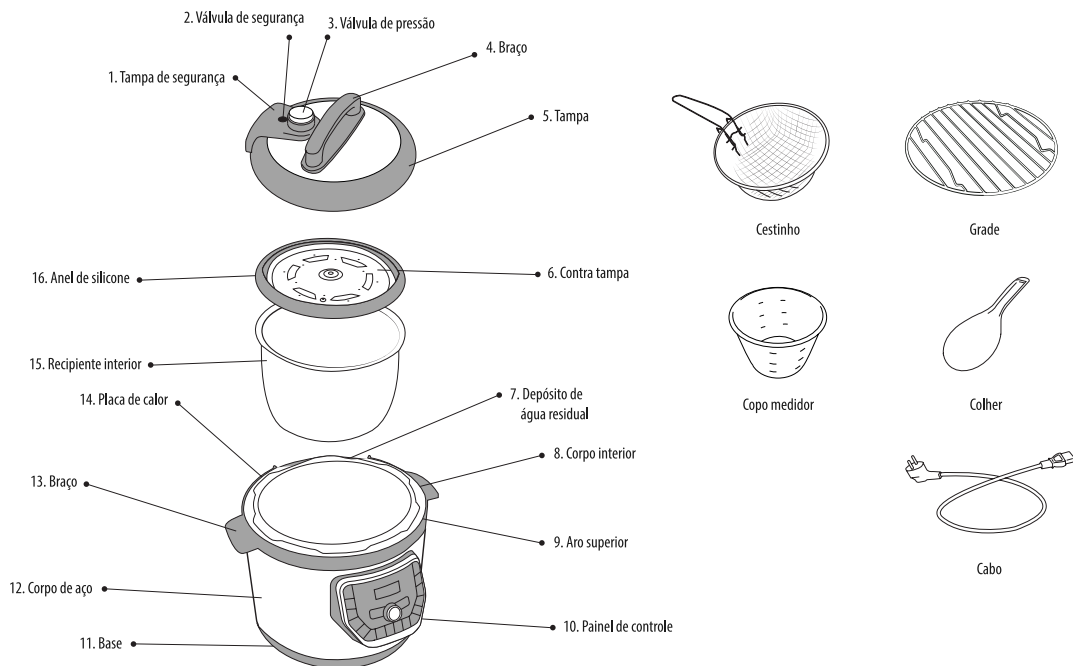
- Leia cuidadosamente as instruções deste manual.
- Sugerimos que visite nosso canal do YouTube de Painéis GM para recomendações de uso.
- Sugerimos visitar nossa página web www.ollasgm.com para consultar as condições gerais, trocas, devoluções ou reparações.
- Não mergulhe em líquidos nenhuma parte elétrica de sua panela programável Modelo G.
- Não deve ser utilizada por crianças.
- Não ligue a panela se alguma parte estiver visivelmente estragada.
- Os acessórios incluídos somente devem ser utilizados na sua panela Modelo G, de outro modo podem sofrer danos irreparáveis.
- Não exponha a panela programável Modelo G ao sol ou a outros elementos climáticos.
- Não utilize a panela programável Modelo G sobre e nem perto de fontes de calor como fornos, fornhinhos ou placas vitro cerâmicas, ou placas de indução de calor, que ao contrário, poderá estragá-la.
- Não utilize sua panela programável para funções distintas a de cozinhar.
- Não se aproxime da válvula de pressão quando expulsar o calor, estará muito quente e poderá resultar em danos.
- Não introduza alimentos acima do sinal de máximo presente no recipiente.
- Nunca coloque a panela no forno. Se a panela estiver cozinhando com pressão, mover com cuidado, ou evitar mover na medida do possível.
- Assegure-se que a panela esteja bem fechada quando for cozinhar com pressão.
- A panela programável Modelo G dispõe de uma fonte calorífica, não adicione calor externo de maneira alguma, a não ser que utilize acessórios exclusivos de Painéis GM.
- Antes de cada uso, comprove que as válvulas de vapor e de segurança estejam bem instaladas e não danificadas.
- Não manipule nunca os sistemas de segurança.
- Para garantir a durabilidade do produto, aconselhamos-lhe utilizar somente acessórios de Painéis GM.
- Verifique antes de seu uso que a voltagem da sua rede elétrica coincide com a indicada na etiqueta que está na parte posterior do eletrodoméstico.
- Não toque a parte metálica enquanto estiver em uso e nem imediatamente depois do uso, poderá danificar.
- Não coloque a panela na borda da bancada.
- Deixar pelo menos 20 cm longe de qualquer tecido.
- Não coloque a panela na pia.
- Não utilize como tampa nenhum outro elemento a não ser que esteja como tal por Painéis GM.
- Não segure a panela pelo braço, esse é somente para segurar a tampa.
- Assegure-se que a base da panela ou onde ela será utilizada esteja seco.
- Evite usar recipientes danificados.
- Não introduza comida ou líquidos no interior da panela sem o recipiente.
- Não toque a válvula enquanto estiver em uso.
- Não utilize produtos abrasivos para limpar a panela ou o recipiente.
- Não utilize utensílios metálicos como facas, garfos, etc. em contato com o recipiente para preservar a antiaderência.
- Baixe um aplicativo de leitura de códigos QR em seu smartphone ou tablet para aproveitar de 16 "vídeos receitas" extras e para completar a informação deste manual.
- Conserve este manual para futuras consultas.



3. ANTES DE USAR SUA PAINELA PROGRAMÁVEL COM ALIMENTOS

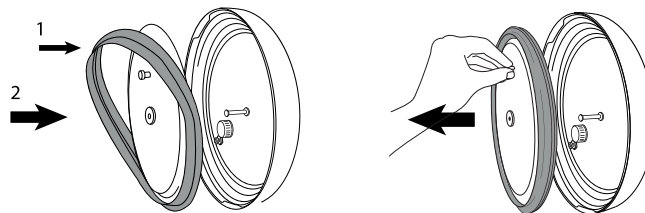


Siga os seguintes passos para comprovar o correto funcionamento e realizar a primeira limpeza: 1. Retire todos os elementos da embalagem presentes em Modelo G: o adesivo do recipiente, a válvula e o protetor de resistência que está entre o recipiente e a panela. 2. Verifique o conteúdo da embalagem, constatando que não falte nada:



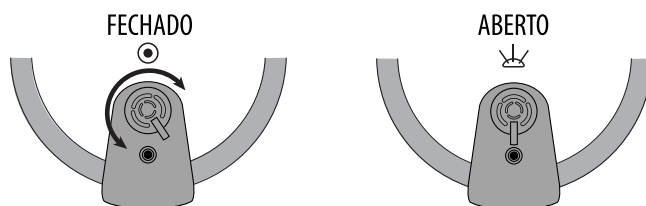
3. Introduza 1 litro de água no recipiente.

4. Comprove que a contra tampa e a válvula de segurança estejam bem colocadas.



5. Feche bem forte a tampa e encaixe pressionando rapidamente (isso é muito importante, porque em muitos casos pensamos que a tampa está completamente fechada e não está).

6. Coloque a válvula em posição fechada.



7. Ligue a panela na tomada, pressione o botão Limpeza , imediatamente o processo funcionará por 9 minutos.

8. Não toque a tampa durante todo o processo.

9. Uma vez finalizado o processo, abra a válvula para despressurizar a panela, é aconselhável não abrir a válvula com a mão, utilize um pano de cozinha ou algum utensílio de cozinha para evitar o contato direto da pele com o vapor quente, e gire a tampa em sentido horário para retirála.

10. Se não ocorreu nenhum erro com a panela durante todo o processo, está funcionando corretamente.

4. PAINEL DE CONTROLE



1. Botão GM
2. Seletor
3. Botão Menu
4. Botão modo ECO
5. Botão Pressão
6. Botão Hora de comer
7. Botão Temperatura
8. Botão Limpeza
9. Indicador Menu Turbo
10. Indicador Menu Pressão
11. Indicador Menu Vapor
12. Indicador Menu Ensopado
13. Indicador Menu Fogo Baixo
14. Indicador Menu Escalfar
15. Indicador Menu Confitar
16. Indicador Menu Fermentar
17. Indicador Menu Pão
18. Indicador Menu Sobremesa
19. Indicador Menu Arroz
20. Indicador Menu Macarrão



21. Indicador Menu Chapa
22. Indicador Menu Refogar
23. Indicador Menu Fritar
24. Indicador Menu Forno
25. Indicador Cozimento
26. Indicador Programado
27. Indicador A comida está pronta



4.1. NAVEGAÇÃO

GMDrive

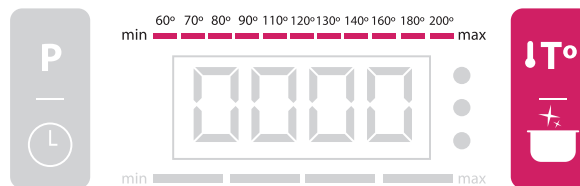
A panela GM Modelo G dispõe de função voz para guiar todos seus passos. Inclui 6 idiomas selecionáveis: espanhol, inglês, francês, alemão, italiano e português. O idioma padrão é o espanhol, se deseja trocá-lo, aperte o botão ECO por 3 segundos e seleciona o idioma com o seletor. Confirme apertando o botão GM. Se quiser desativar a voz, aperte por 5 segundos o botão de temperatura **T°** e confirme pressionando o botão GM. Repita esse processo se quiser reativá-lo.

HORA DE COMER: pressione o ícone de relógio para ajustá-la, gire o seletor para estabelecer a hora e pressione o botão GM para fixar, gire de novo o seletor para ajustar os minutos e pressione o botão GM para fixar. Não é aconselhável programar a panela por menos de 3 horas.

SELETOR: gire o seletor para navegar pelos diferentes menus, aumentar os minutos e horas (em sentido horário) e diminuí-los em sentido antihorário).

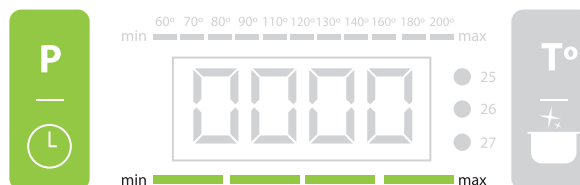
ATALHO: Se não for programar sua panela, gire o seletor e escolha o menu desejado, desta forma se evitará ter de pulsar o botão menu.

TEMPERATURA: uma vez selecionado o menu, pressione o botão de temperatura **T°** para ajustá-la, será escolhida de acordo com os ingredientes, menus e receitas. Existem menus que podem configurarse em pressão e temperatura e outros somente em pressão ou temperatura. Os menus Escalfar, Confitar e Fermentar somente são ajustáveis em tempo.



PRESSÃO: esse botão se utiliza para ajustar a pressão uma vez selecionado o menu cozimento. Os ajustes de pressão serão feitos com base nas receitas. Para os pratos de colher selecionaremos pressão muito alta, se formos fazer ensopados de carne dura tipo de boi usaremos pressão alta, se for ensopado de carne mais delicada tipo frango ou verduras, usaremos pressão média e se são pratos secos, pressão baixa. Cozinharemos os pratos

sem pressão quando quisermos utilizar o Modelo GM como um dispositivo diferente a uma panela, como Forno, Chapa ou Grill.





PORTUGÊS

COMEÇAR A COZINHAR: Uma vez selecionado o menu, configurado o tempo de cozimento, temperatura e pressão, no caso de serem ajustáveis, confirmar com o botão GM.

BOTÃO GM: Apresenta diversas funções. Serve para confirmar cada passo. Além disso, permite manter a comida quente e, para isso, quando a panela estiver em espera, apertá-la uma vez. Se apertar duas vezes se iniciará a função de reaquecer. Para modificar o tempo de cozimento ou a programação a qualquer momento, mantenha apertado por mais de um segundo este botão para cancelar e começar o processo desde o início.



MODO ECO: É uma função exclusiva do Modelo G que nos permite economizar até 50 % mais de energia durante o cozimento. Além disso, divide mais uniformemente a temperatura no recipiente, aumentando suas propriedades antiaderentes, evitando que os alimentos grudem, e dando maior durabilidade. Utilizaremos em qualquer menu sempre e quando a temperatura a alcançar não seja superior a 140 °C. Caso contrário, é aconselhável selecionar o

modo Eco uma vez finalizado o pré aquecimento e iniciado o tempo de cozimento. Usar o modo Eco para aquecer em menus que superem os 140 °C aumentará significativamente o tempo de pré aquecimento.

LIMPEZA: Coloque 2 copos de água e meio limão no recipiente, fecha a tampa do Modelo G e verifique que a válvula esteja fechada, pressione o botão limpeza e a função limpeza funcionará imediatamente durante 9 minutos.

BOTÕES MENUS: O Modelo G conta com 16 menus diferentes para que possamos cozinhar quase todos os pratos possíveis. Cada menu se explica detalhadamente no receitário e nas 16 "vídeos receitas" que poderá consultar acessando nossa web www.ollasgm.com com os códigos QR. Uma vez selecionado o menu, ajuste, quando possível, a temperatura, a pressão e o tempo de cozimento desejado ou marcado na receita e aperte o botão GM para confirmar e iniciar o processo de cozimento.



FORNO



SOBREMESA



FRITAR



MACARRÃO



ESCALFAR



REFOGAR



ENSOPADO



FOGO BAIXO



À VAPOR



ARROZ



CONFITAR



TURBO



PÃO



À PRESSÃO



FERMENTAR



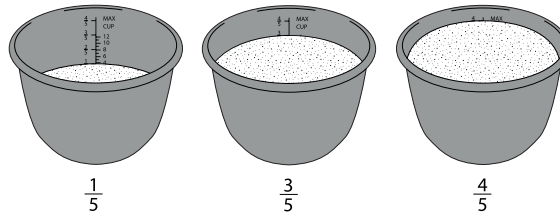
CHAPA



5. INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE COZER À PRESSÃO

5.1. CAPACIDADE DO RECIPIENTE

- Coloque sempre a quantidade adequada de comida/líquidos no recipiente. Nunca ultrapasse os níveis máximos de capacidade do recipiente. Para alimentos que se expandem (arroz, legumes, cereias, etc.), não ultrapasse a metade da capacidade do recipiente. Certifique-se de encher o recipiente pelo menos até o mínimo da sua capacidade para evitar danos térmicos.

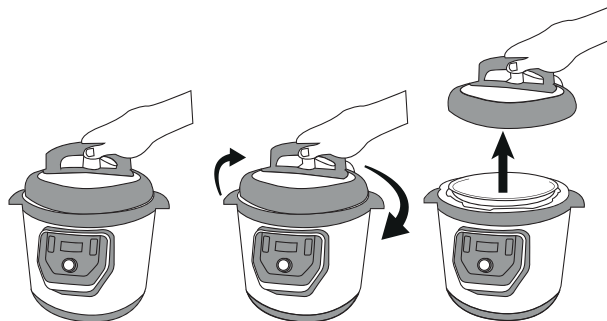


5.2. NÃO FORÇAR A TAMPA AO FECHAR

- Assegure-se de que o aro de silicone esteja bem posto na contra tampa.
- Gire a tampa para abrir ou fechar, não force. Deverá fechar e encaixar com o mínimo de esforço.
- Se a panela estiver com comida quente, talvez seja necessário pressionar rapidamente para fechar a tampa, devido ao efeito da pressão.
- Quando for limpar a borracha da válvula de segurança, ter cuidado ao colocá-la novamente corretamente. Consulte o vídeo demonstrativo no nosso canal do YouTube de Panelas GM.

5.3. NÃO FORÇAR A TAMPA AO ABRIR

- Se tiver cozinhado à pressão, abra a válvula com ajuda de um pano ou um utensílio de cozinha, evitando o contato direto com o vapor antes de abrir a tampa, caso contrário, será difícil. Lembre-se que se abre em sentido horário.



5.4. PREPARAÇÃO DO MODELO G

- Abra a tampa em sentido horário.
- Lave a tampa e o aro de silicone com água quente e sabão e seque em seguida.
- O aro de silicone é reversível, assegure-se de que esteja colocado na posição adequada.
- A tampa tem somente uma posição e deve estar na posição correta. Se não estiver bem

fechada, poderia absorver pressão e a comida escorreria pelos lados da panela.

- Limpe o recipiente e assegure-se de que tudo esteja conectado corretamente.
- Verifique se o depósito de restos que está na parte posterior da panela está em seu lugar.
- Ligue a panela na tomada. A panela ligará e fixe os ajustes segundo suas preferências.

6. COMO COZINHAR



Cozinhar com sua nova máquina de cozinhar Modelo G é muito simples. Somente terá que colocar os ingredientes e, se deseja, selecionar a hora de comer e programá-la segundo o receitairo. Sua máquina de cozinhar preparará sua comida recém feita para essa hora ou quando finaliza o processo no caso de não haver programado a panela.

Em continuação detalhamos como cozinhar na sua máquina de cozinhar Modelo G. Em primeiro lugar, abra a tampa girando-a em direção dos ponteiros do relógio até parar, e então se levantará. Depois, coloque todos os ingredientes no recipiente e se for necessário, alguns dos acessórios, tal e como indique o receitairo. No interior do recipiente tem umas marcas que no caso de pressão (em especial alta pressão), não devem sobrepassar sua linha máxima e devem chegar ao limite mínimo para evitar danos térmicos. No caso de utilizar a tampa, antes de começar a cozinhar, verifique se está bem fechada.

Depois, selecione o menu seguindo o receitairo. Uma vez selecionado o menu, escolheremos o tempo de cozimento (mostrado no receitairo para cada receita). Para isso, usaremos o seletor, que incrementa de 1 em 1 os minutos de cozimento desde 1 girando em sentido horário, e diminui em sentido anti-horário. Para um bom resultado, recomendamos que siga os tempos marcados no receitairo e no caso de que não seja completamente do seu agrado, incremente ou diminua o tempo para que a comida esteja a seu gosto. Se durante esses processos se confunde, aperte o botão GM por mais de um segundo e comece de novo. Uma vez que tenha estabelecido o tempo de cozimento, deverá selecionar o nível de pressão que deseja que sua panela cozinhe mediante o botão **P**. Nos menus Forno, Fogo Baixo, Fritar, Refogar, Sobremesa, Pão, Fermentar, Confitar, Escalfar e Chapa não se cozinha com pressão e não poderá selecioná-la, mas poderá configurar a temperatura a seu gosto. Se aconselha que nestes menus, deixemos aberta a válvula e também a tampa para obter melhores resultados.

Posteriormente, tal como sugere a guia por voz, pressione o botão de temperatura **IT°** para ajustá-la quando for possível. A temperatura pode ajustarse em qualquer momento durante o processo de cozimento. Em caso de que somente se ajusta a pressão, poderá ajustá-la apertando o botão de pressão **P** durante o cozimento.

Uma vez selecionado o menu, o tempo, a pressão e a temperatura (quando necessário), apertaremos o botão GM para que comece o processo e sua máquina de cozinhar Modelo G começará a cozinhar por você. A primeira fase detecta os alimentos de forma automática e pré aquece, pois o tempo selecionado por você é o tempo real de cozimento.



A panela programável Modelo G detecta para você a quantidade de alimentos que cozinha, por isso ao programar leve em conta somente o tempo marcado na receita, sendo para um ou dez. Durante esse processo apareceram na tela uma série de dígitos em movimento, e assim que finalizar o processo, será mostrado o tempo de cozimento selecionado e se descontará cada minuto transcorrido no tempo originalmente programado.





Você saberá quando a panela programável Modelo G tiver terminado de cozinhar porque será avisado por voz "a comida está pronta" e, desde esse momento, sempre e quando tenha escolhido um menu com uma temperatura superior a 80 °C, se conectará a função quente de maneira indefinida (exceto no Fermentar, Confitar e Escalfar) e será avisado ao escutar a frase "a comida se mantém quente". Sua panela manterá a comida quente até o momento que você decida comer.



Além disso, poderá ativar essa função sempre que desejar pressionando o botão GM em qualquer momento, somente se cancelará pressionando o botão por mais de 1 segundo.



Também pode reaquecer a comida sem cozinhar novamente, pressionando o botão GM 2 vezes.



Para abrir a tampa, deverá assegurar-se de que não tem pressão no interior da panela movendo a válvula de pressão na posição  (de outro modo não poderá abrir a tampa). A panela expulsará todo o vapor que tiver no seu interior. Nunca toque as partes metálicas da panela enquanto estiver cozinhando ou logo depois.



7. COMO PROGRAMAR A COMIDA PARA UMA DETERMINADA HORA



Ao ligar a panela, a voz sugerirá que escolha um menu para cozinhar no momento ou que programe a hora de comer para mais tarde. A hora de comer se ajusta de forma diferente aos modelos anteriores. Em primeiro lugar, e uma vez apertado o botão  se selecionará dentro de quantas horas queremos a comida pronta e pressionaremos o botão GM para confirmar. Se quisermos configurar os minutos também, selecionaremos depois de selecionar a hora e, para isso, giramos o seletor ajustando de minuto em minuto, até um limite de 24 horas. Depois selecione o menu, o tempo de cozimento, a temperatura e a pressão, como foi explicado anteriormente.

A panela programável cozinha automaticamente quando se começa a cozinhar para que esteja recém pronta na hora programada. No caso de que o tempo de cozimento seja maior que o tempo até a hora de comer, sua panela

PORTUGÊS

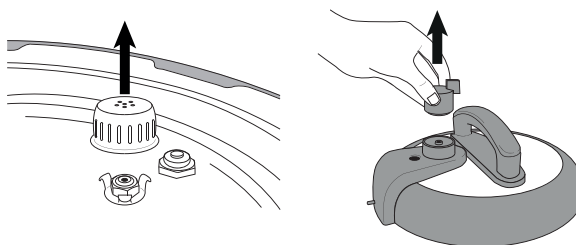
começará automaticamente o processo para que fique mais perto possível da hora pré configurada. Se programar a panela para menos de 3 horas, começaria a cozinhar imediatamente e manteria a comida quente até a hora de comer conservando todas suas propriedades e preservando seu sabor. O Modelo G conta com uma memória EPROM, que caso ocorra um corte na corrente de luz, a panela recordará sua programação e assim que voltar a corrente, prosseguirá com o processo.

8. LIMPIEZA



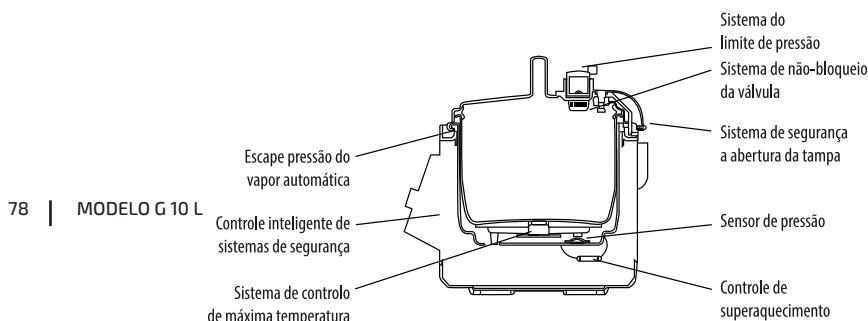
A máquina de cozinhar Modelo G dispõe de um recipiente com uma das superfícies mais antiaderentes do mundo, realizada com cerâmica, que gera incríveis propriedades antiaderentes que facilitam a limpeza até o ponto de não ser necessário o uso de um polidor ou qualquer tipo de abrasivo. Junto com o recipiente, os outros elementos que tem de ser limpos a cada uso são os que estão em contato direto com a comida, a contra tampa, a parte interior da tampa e o aro de silicone. Devem ser limpos com água e sabão e uma esponja e, quando necessário, um polidor.

Para tirar a contra tampa e o aro de silicone estique do pequeno suporte que tem na contra tampa e tire facilmente o aro de silicone. É importante limpar toda vez que se utiliza, ao contrário pode deixar restos de sabor e cheiro nas próximas comidas ao serem preparadas. Não esqueça de colocar de novo adequadamente a contra tampa com o aro de silicone. Para correto funcionamento da sua panela Modelo G, não esqueça de limpar regularmente tanto a válvula de pressão quanto a de segurança. Para isso, retire a contra tampa e extraia o filtro da válvula de pressão exercendo uma pressão para cima e limpe bem. Para limpar a válvula de segurança, coloque a tampa para cima e retire a borracha que a protege com cuidado pois desprenderá o êmbolo que tem no seu interior, limpe ambos e coloque novamente. Se tiver deixado restos de sabor e cheiro, recomendamos colocar 500 ml de água no recipiente junto com meio limão, fechar a tampa e a válvula e pressionar o botão de limpeza. Sua panela realizará um ciclo completo de limpeza.



9. SEGURANÇA

A máquina de cozinhar Modelo G é um produto revolucionário em quesitos de segurança. Dispõe de 14 sistemas entrelaçados que atuam simultaneamente fazendo com que seja impossível ocorrer uma falha. O sistema exclusivo da válvula de segurança impede a abertura da máquina sempre e quando houver pressão no seu interior e por isso, para poder abrir ou fechar sua panela, é fundamental que eliminemos o vapor colocando a válvula de descarga na posição .



78 | MODELO G 10 L



10. COMPLEMENTOS



Copo Medidor. Referência de medida para as receitas. Quando uma receita indica uma medida, está referindo-se ao copo medidor.



Grade. Se utiliza para assar quando a receita indicar. Se situa no interior do recipiente e os alimentos são colocados sobre a grade. Também se usa para cozinhar à vapor, e neste caso, coloque dentro do recipiente com no mínimo 2 medidas de água e os alimentos sobre a grade.



Colher. Fabricada com um material não corrosivo ideal para trabalhar sobre superfícies antiaderentes. Não utilize utensílios corrosivos sobre as superfícies antiaderentes da sua panela programável.



Cestinho. Se usa para fritar e também pode ser usado como bandeja para assar.

Acessórios opcionais

Visite nossa página web www.storeollasgm.com para adquirir recipientes extras, acessórios para forno, bolsa de transporte ou acessórios para repor.

11. COMUNIDADE DE PANELAS GM

Na nossa página web www.ollasgm.com você encontrará mais receitas e conselhos de uso para aproveitar ao máximo sua panela Modelo G e informaremos sobre todas as novidades. Também aconselhamos inscrever-se na Newsletter e nos seguir nas redes sociais para estar dentro das novidades e beneficiar-se de vantagens exclusivas para os membros da comunidade de Panelas GM.



12. ANORMALIDADES E SOLUÇÕES

ANORMALIDADE	SOLUCIÓN
La olla no alcanza presión Observações: As panelas GM podem trabalhar com pressão sempre e quando as condições requirirem. Isso depende de vários fatores, a quantidade de líquido, sólidos, azeite no recipiente, além da temperatura ambiental e dos ingredientes. Não se pode confundir que adquira pressão ou não com o fato de que se cozinhe e funcione corretamente. Se a panela esquentou e cozinhou no tempo selecionado, funciona corretamente e não se pode dizer que tenha ocorrido um erro.	- Comprove que a contra tampa e o aro de silicone estejam corretamente colocados. - Comprove que a válvula de pressão esteja na posição fechada. - Comprove que a válvula de segurança esteja corretamente colocada. - Pressione fortemente a tampa depois de girar para fechar. - Selecione o menu Pressão, 20 minutos, pressão média, 200 °C e cozinhar. Faça isso também com os menus Vapor e Pressão. Se adquirir pressão, a panela funciona corretamente. - Para tirar panela de pressão, a temperatura seleccionada deve ser maior do que 130 °C e conter líquido suficiente na cuvette. - As gengivas estão em mau estado, substitua.
A panela não liga	- Comprove que o cabo esteja bem colocado na panela. - Prove em outra tomada. - Prove outro cabo (os computadores têm o mesmo)
Pode abrir a panela enquanto estiver cozinhando?	Sempre e quando a panela não houver alcançado a pressão. Ainda que não é aconselhável porque perde vapor.
Erro E1 na tela digital	Falha de circuito. Contate o nosso SAT.
A panela não fala	Consulte o par. 4.1. e verifique as configurações. Se o problema persistir entre em contato com SAT.
A panela desconta tempo sem programála (+ de 3 horas) ou sem seleccionar o menu	Consulte o par. 7 e verifique as configurações. Se o problema persistir entre em contato com SAT.
A panela não esquentar	Coloque 1 litro de água e selecione o menu Forno, 200 °C, e 10 minutos
Erro E4 na tela digital	- Revise os estados de cozimento da panela (número 6. Como cozinhar). - O interruptor falha. Contate o SAT
Erro E3 na tela digital	- Sobreaquecimento. Deixe a panela esfriar sem usála por no mínimo 24 horas. - Adiciona líquido sempre até em cima do marcador mínimo do recipiente e selecione o menu. - Se o erro aparecer sem conectar a máquina à rede elétrica, contate o SAT.
Erro E2 na tela digital	Contate o SAT.



Ecologia e reciclagem

Em caso de que o produto não possa seguir sendo utilizado, não deveria eliminá-lo junto com outros resíduos domésticos. Deverá levar o produto a um centro de recolhida de resíduos pertinente para sua reciclagem.



Características técnicas

6 litros

- 34 A x 35 P x 33 H cm
- 6 l 5 kg
- 220-240 V/50 Hz
- 1000 W
- Excellence

10 litros

- 41 A x 39 P x 33,7 H cm
- 10 l 8,8 kg
- 220-240 V/50 Hz
- 1400 W
- Daikin

13. RECEITÁRIO

Mais que um receitasário é um manual para que aprenda a cozinhar com a sua panela GM, com infinidade de possibilidades, ir a pagina 83 para consultar. Explicamos cada menu e oferecemos 5 receitas de cada um deles com 5 níveis de dificuldade diferentes. Se cozinhar todas e cada uma das receitas incluídas, será capaz de cozinhar qualquer prato que imaginar. Além disso, baixe o aplicativo de códigos QR e obtenha 16 "vídeos receitas" extras lendo os códigos do receitasário.





recetario/ recipe book / livre de recettes / Kochbuch / ricettario / receitas

ES - Para la elaboración de las recetas en la Olla GM Modelo G de 10 litros hay que duplicar la cantidad de los ingredientes indicada en el recetario.

EN - To prepare the recipes with the GM cooker 10L Modelo G, you must double the amounts of ingredients you can find in the recipe book.

FR - Pour l'élaboration des recettes avec l'Autocuiseur GM Modèle G 10 litres, il faut doubler la quantité des ingrédients indiqués dans le livre de recettes.

DE - Für die Zubereitung der Rezepte des Topfs GM Modell G von 10 Liter, sollten Sie die Menge der angegebenen Zutaten im Rezeptbuch verdoppeln.

IT - Per l'elaborazione delle ricette nella Pentola GM Modello G da 10 litri occorre duplicare la quantità di ingredienti indicata nel ricettario.

PT - Para a preparação das receitas no GM Olla Modelo G 10 litros deve ser o dobro da quantidade de ingredientes indicados na receita.



MENÚ TURBO



ES El menú Turbo es ideal para cocinar platos de carnes duras a máxima presión de forma saludable, rápida y conservando todas las propiedades y sabores de los alimentos. También lo podemos utilizar para realizar caldos de forma exprés manteniendo los nutrientes. Para programar el menú Turbo presione el botón Menú, seleccione Turbo y fíjelo pulsando el botón GM. Si desea cambiar la temperatura y la presión, presione los botones "T" o "P" hasta ajustarlas a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. No olvide cerrar la tapa y la válvula para cocinar en este menú.

1. Ensalada fría de legumbres * / 30 min / 4 personas
2. Cocido ** / 50 min / 4 personas
3. Garbanzos con chorizo *** / 50 min / 4 personas
4. Carrilleras al Pedro Ximénez **** / 35 min / 4 personas
5. Manitas de cerdo en salsa ***** / 60 min / 4 personas

EN The Turbo programme is ideal to cook dishes with tough meats at high pressure, healthily, quickly, and keeping all the properties and flavours of the food we cook. We can also use it to make quick stocks and broths maintaining all the nutrients. To program the Turbo programme, press the Menu button, choose the Turbo programme, and confirm by pressing the GM button. Press the "T" or "P" buttons to change the temperature and pressure and adjust them to your liking. To increase or decrease the time, turn the GM button. Once you have the correct settings, press the GM button to start cooking. Remember to close the lid and the valve in this programme.

1. Cold soya bean salad * / 30 min / 4 diners
2. Stew ** / 50 min / 4 diners
3. Chickpeas with chorizo *** / 50 min / 4 diners
4. Pork cheeks in Pedro Ximénez **** / 35 min / 4 diners
5. Pig trotters with sauce ***** / 60 min / 4 diners

FR Le menu Turbo est idéal pour cuisiner des plats de viande dures à pression maximale de manière saine, rapide et en conservant toutes les propriétés et les saveurs des aliments. Nous pouvons aussi l'utiliser pour réaliser des bouillons de façon express en maintenant les nutriments. Pour programmer le menu turbo appuyer sur le bouton menu, sélectionner le menu Turbo et le fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez changer la température et la pression, appuyer sur les boutons "T" ou "P" jusqu'à les ajuster à votre convenance. Pour augmenter ou diminuer le temps tourner le bouton GM jusqu'à atteindre votre objectif. Une fois toutes les valeurs établies appuyer sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. N'oubliez pas de fermer le couvercle et la soupape pour cuisiner dans ce menu.

1. Salade froide de légumes * / 30 min / 4 personnes
2. Ragoût ** / 50 min / 4 personnes
3. Pois chiches au chorizo *** / 50 min / 4 personnes
4. Joes à la Pedro Ximénez **** / 35 min / 4 personnes
5. Pieds de porc en sauce ***** / 60 min / 4 personnes

DE Die Turbo-Funktion ist ideal, um Gerichte mit festem Fleisch bei Maximaldruck, in gesunder Art und Weise, schnell zuzubereiten und alle Vitamine und Nährstoffe bzw. Aromen und Geschmack der Lebensmittel zu erhalten. Sie können es auch verwenden um Brühe zu kochen und deren gesunde Nährstoffe zu bewahren. Um die Turbo-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Funktion-Taste, und wählen die Turbo-Funktion aus. Zur Einstellung der Temperatur oder des Kochdrucks, drücken Sie die Taste "T" oder "P" bis Sie gewünschten Einstellungen abgeschlossen haben. Für die Zeiteinstellung nutzen Sie den Drehregler und zur Bestätigung die GM-Taste. Nachdem alle Einstellungen vorgenommen wurden, bestätigen Sie erneut mit der GM-Taste um den Kochvorgang zu starten. Vergessen Sie nicht den Deckel und das Ventil zu schließen, für das Kochen mit dieser Funktion

1. Kalter Salat mit Hülsenfrüchte * / 30 min / 4 Personen
2. Spanischer Eintopf ** / 50 min / 4 Personen
3. Kichererbsen mit Chorizowurst *** / 50 min / 4 Personen
4. Schweinebacken a la Pedro Ximénez **** / 35 min / 4 Personen
5. Schweinefüße in Soße ***** / 60 min / 4 Personen



IT Il menu Turbo è ideale per piatti di carne dura, a massima pressione in modo salutare, veloce e conservando tutti i nutrienti e il sapore degli alimenti. Possiamo anche utilizzarlo per realizzare brodi in modo veloce mantenendo i nutrienti. Per programmare il menu Turbo premere il pulsante Menu, selezionare il menu Turbo e impostarlo premendo il pulsante GM. Se desidera cambiare la temperatura e la pressione, premere i bottoni "T" o "P" fino a regolarle a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare il bottone GM. Dopo aver stabilito tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Non dimenticare di chiudere sia il coperchio sia la valvola con questo menu.

1. Insalata fredda di legumi * / 30 min / 4 persone
2. Bollito misto ** / 50 min / 4 persone
3. Ceci con salsiccia *** / 50 min / 4 persone
4. Guancette di maiale al vino **** / 35 min / 4 persone
5. Piedini di maiale in umido ***** / 60 min / 4 persone

PO O menu Turbo é ideal para cozinhar pratos de carnes duras

a máxima pressão de forma saudável, rápida e conservando todas as propriedades e sabores dos alimentos. Também podemos utilizá-lo para fazer caldos de forma expressa mantendo os nutrientes. Para programá-lo pressione o botão Menu, selecione Turbo e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura e a pressão, pressione os botões "T" ou "P" até ajustá-los a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Não esqueça a tampa e a válvula para cozinhar neste Menu.

1. Salada fria de legumes * / 30 min / 4 pessoas
2. Cozido ** / 50 min / 4 pessoas
3. Grão de bico com chouriço *** / 50 min / 4 pessoas
4. Bochechas de porco à Pedro Ximénez **** / 35 min / 4 pessoas
5. Patas de porco com molho ***** / 60 min / 4 pessoas





MENÚ TURBO



Chilled soybean salad

* / 30 min / 4 diners

200 g of soya beans	1 onion
3 tomatoes	Homemade vinaigrette
3 cooked potatoes	(mix oil, lemon juice
2 green peppers	and salt to taste)
2 carrots	Salt
2 chilli peppers	

Salade froide de légumes

* / 30 min / 4 personness

200 g de soja	3 patatas cuites
3 tomates	2 piments
1 oignon	Vinaigrette maison
2 poivrons verts	(mélanger: huile,
2 carottes	citron et sel)

Ensalada fría de legumbres

* / 30 min / 4 personas

200 g de soja
 3 tomates
 3 patatas cocidas
 2 pimientos verdes
 2 zanahorias
 2 guindillas
 1 cebolla
 Vinagreta casera (mezclamos aceite, limón y sal al gusto)

ES 1. Introducimos la soja en la cubeta y la cubrimos con agua hasta unos 4 cm por encima. **2.** Giramos el selector y seleccionamos el menú Turbo. Pulsamos el botón GM para fijar el menú, giramos de nuevo el selector y seleccionamos 25 minutos. Volvemos a pulsar el botón GM para empezar a cocinar. Cerramos la tapa y la válvula. **3.** Mientras se cocina la soja vamos cortando el resto de ingredientes y hacemos una vinagreta con el aceite y el limón. **4.** Una vez finalizado, abrimos la válvula y esperamos a que se vaya toda la presión. Luego extraemos y colamos. **5.** Añadimos la soja al resto de ingredientes que hemos cortado y mezclamos junto con la vinagreta.

EN 1. Put the soya beans in the inner pot and pour water about 4 cm over them. **2.** Press the Menu button and select Turbo. Press the GM button to confirm the programme and select 25 minutes. Press the GM button again to start cooking. Close the lid and the valve. **3.** While the beans are cooking, dice the rest of the ingredients and make the vinaigrette with oil, lemon, and salt. **4.** When the time has finished, open the valve and wait for the pressure to be released. Open the cooker and strain the beans. **5.** Add the beans to the rest of the ingredients and mix with the vinaigrette.

FR 1. Introduire le soja dans la cuve et couvrir par dessus avec de l'eau jusqu'à environ 4 cm. **2.** Tourner le sélecteur et sélectionner le menu Turbo. Appuyer sur le bouton GM pour fixer le menu, tourner à nouveau le sélecteur et sélectionner 25 minutes. Appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Fermer le couvercle et la soupape. **3.** Pendant la cuisson couper le reste des ingrédients et faire une vinaigrette avec l'huile et le citron. **4.** Ouvrir la soupape et attendre que toute la pression sorte. Ouvrir et égoutter. **5.** Ajouter le soja au reste des ingrédients et mélanger avec la vinaigrette.



Kaltes Salat mit Hülsenfrüchte

* / 30 min / 4 Personen

200 g Soja	2 Chili
3 Tomaten	Hausgemachte Vinaigrette
1 Zwiebel	(mischen Sie Öl, Zitrone
2 grüne Paprika	und Salz nach gesch-
2 Möhren	mack)
3 gekochte Kartoffeln	

Insalata fredda di legumi

* / 30 min / 4 persone

200 g di soia	3 patate cotte
3 pomodori	2 peperoncini
1 cipolla	Vinaigrette (mischia-
2 peperoni verdi	mo olio, limone e sale
2 carote	a nostro piacere)

Salada fria de legumes

* / 30 min / 4 pessoas

200 g de soja	2 pimentas
3 tomates	Vinagrete caseiro
1 cebola	(misturamos azeite,
2 pimentões verdes	limão e sal a gosto)
2 cenouras	
3 batatas cozidas	

DE 1. Geben Sie die Sojabohnen in den Innentopf und bedecken sie mit Wasser (bis zu 4cm darüber). 2. Drücken Sie die Menü-Taste und wählen die Turbo-Funktion. Bestätigen Sie mit der GM-Taste und wählen mit dem Drehregler die gewünschte Zeit von 25 Minuten aus. Bestätigen Sie noch einmal mit der GM-Taste. Schliessen den Deckel und das Ventil. 3. Während die Sojabohnen kochen, würfeln Sie die restlichen Zutaten und bereiten eine Vinaigrette mit Öl und Zitrone vor. 4. Nach der Fertigstellung, öffnen Sie das Ventil und warten bis der Druck entwichen ist. Danach öffnen Sie den Deckel entnehmen die Sojabohnen und lassen Sie durch ein Sieb abtropfen. 5. Fügen die Sojabohnen zum Rest der geschnitten Zutaten hinzu, und vermischen alles mit der Vinaigrette.

IT 1. Inseriamo la soia nella ciotola e la riempiamo d'acqua fino a 4 cm dal bordo. 2. Premiamo il bottone Menü e selezioniamo il menu Turbo. Premiamo il pulsante GM per fissare il menù, giriamo la manopola e selezioniamo 25 minuti. Premiamo nuovamente il bottone GM per iniziare a cucinare. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 3. Mentre cuoce la soia tagliamo il resto degli ingredienti e facciamo una vinaigrette con l'olio e il limone. 4. Una volta terminato, apriamo la valvola e aspettiamo che fuoriesca la pressione. Dopodiché apriamo e scoliamo. 5. Aggiungiamo la soia al resto degli ingredienti che abbiamo tagliato e mescoliamo con la vinaigrette.

PO 1. Adicionamos a soja no recipiente e cobrimos com água até uns 4 cm por cima. 2. Pressionamos o botão Menu e selecionamos o menu Turbo. Pressionamos o botão GM para definir o menu, giramos e selecionamos 25 minutos. Apertamos de novo o botão GM para começar a cozinhar. Fechamos a tampa e a válvula. 3. Enquanto se cozinha a soja vamos cortando o resto dos ingredientes e fazemos um vinagrete com o azeite e limão. 4. Assim que terminado, abrimos a válvula e esperamos que saia toda a pressão. Depois abrimos e pressionamos. 5. Adicionamos a soja ao resto dos ingredientes que cortamos e misturamos junto com o vinagrete.





MENÚ TURBO



Cocido

** / 50 min / 4 personas

350 g de garbanzos	1 trozo de tocino
250 g de ternera	1 morcilla
80 g de fideos nº 0	1 chorizo
2 zanahorias peladas y troceadas	1 puerro troceado
2 patatas medianas	1 rama de apio
1 hueso de ternera	1 nabo
1 cuarto trasero de pollo	Sal

ES 1. Ponemos a remojo los garbanzos el día anterior. 2. Introducimos todos los ingredientes excepto las patatas y los fideos en la cubeta y cubrimos con abundante agua (sin llegar al máximo). 3. Seleccionamos el menú Turbo y 50 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. 4. Una vez finalizado abrimos la válvula y despresurizamos. Agregamos las patatas y las cocemos programando el mismo menú, 6 minutos. 5. Abridmos la válvula para que salga toda la presión y servimos los fideos con un poco de caldo.

EN 1. Soak the chickpeas overnight. 2. Introduce all the ingredients

except potatoes and noodles into the inner pot and cover with water (without reaching the maximum). 3. Select Turbo menu and 50 minutes. Close the lid and the valve. 4. Once finished, open the valve and depressurize. Add potatoes and cook them with the same menu, 6 minutes. 5. Open the valve, wait for the pressure to go and serve the noodles with some broth.

FR 1. Faire tremper les pois chiches le jour précédent. 2. Introduire tous les ingrédients excepté les pommes de terre et les fideos dans la cuve et couvrir avec de l'eau. 3. Sélectionner le menu Turbo et 50 minutes de temps. Fermer le couvercle et la soupape. 4. Ouvrir la soupape et dépressuriser. Ajouter les pommes de terre et les cuire, 6 minutes. 5. Ouvrir la soupape et servir avec des vermicelles ajoutées au bouillon du ragoût.

Stew

** / 50 min / 4 diners

350 g chickpeas	1 black pudding
250 g beef	1 chorizo sausage
80 g vermicelli	1 chopped leek
2 peeled and sliced carrots	1 celery stick
2 medium potatoes	1 turnip
Thick piece of pork belly	Salt

Ragoût

** / 50 min / 4 personnes

350 g de pois chiches	1 chorizo
250 g de boeuf	2 carottes pelées et tranchées
80 g de fideos nº 0	2 pommes de terre moyennes
1 os à moelle	1 poireau tranché
1 quart de poulet	1 branche de céleri
1 morceau de bacon	1 navet
1 boudin	Sel



Spanischer Eintopf

** / 50 min / 4 Personen

350 g Kichererbsen	chnittene Möhren
250 g Kalbfleisch	2 Kartoffeln (mittel-
1 Kalbknochen	groß)
1 Viertel Hühnchen	1 gehackter Lauch
1 Stück Schinkenspeck	1 Stangensellerie
1 Blutwurst	1 Kohlrübe
1 Chorizowurst	Salz
80 g Suppennudeln	

2 geschälte und ges-

Bollito misto

** / 50 min / 4 persone

350 g di ceci	2 patate medie
250 g di carne di vitello	1 porro a pezzetti
80 g di spaghetti n° 0	1 ramo di sedano
1 osso di vitello	1 rapa
1 coscia di pollo	Sale
1 pezzo di lardo	
1 sanguinaccio	
1 chorizo/salsiccia speziata	
2 carote sbucciate e tagliate	

Cozido

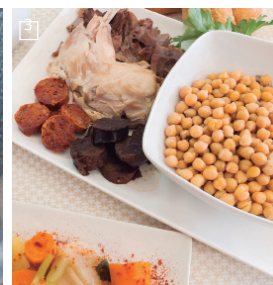
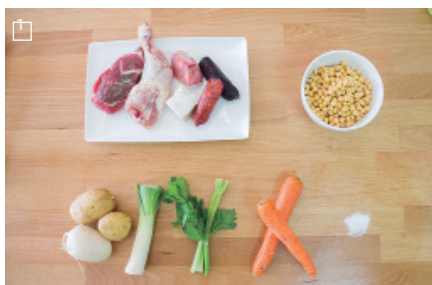
** / 50 min / 4 pessoas

350 g de grão de bico	2 cenouras descascadas
250 g de carne	e fatiadas
80 g de macarrão fino	2 batatas médias
1 osso de carne	1 alho-poró picado
¼ de coxa de frango	1 talo de aipo
1 morcela	1 nabo
1 chouriço	Sal

DE 1. Lassen Sie die Kichererbsen ein Tag zuvor in Wasser einweichen. 2. Geben Sie alle Zutaten, ausser die Kartoffeln in Innentopf und bedecken alles mit ausreichend Wasser (ohne das Maximum zu erreichen). 3. Wählen Sie die Turbo-Funktion und 50 Minuten Zeit. Schließen Sie den Deckel und das Ventil. 4. Nach 50 Minuten, öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck heraus. Fügen Sie die Kartoffeln hinzu die Kartoffel, und kochen diese im gleichen Funktionsmenü, 6 Minuten lang. 5. Öffnen Sie erneut das Ventil damit der ganze Druck entweichen kann und servieren Sie die Nudeln zusammen mit ein bisschen Suppe.

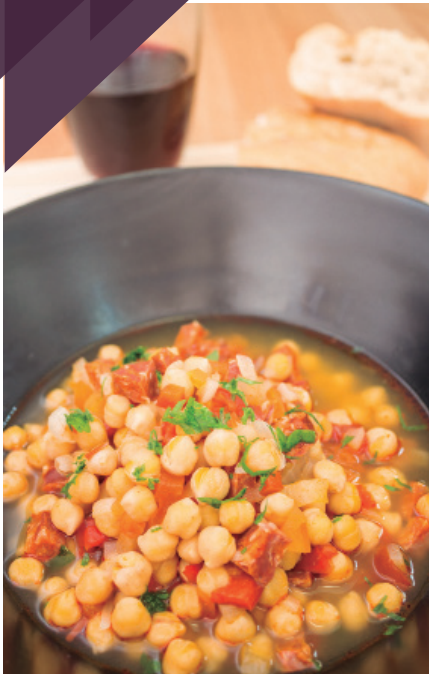
IT 1. Mettiamo gli ceci in ammollo il giorno precedente. 2. Mettiamo tutti gli ingredienti eccetto le patate nella ciotola copriamo con abbondante acqua (senza arrivare al bordo). 3. Selezioniamo il menu Turbo per 50 minuti. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 4. Una volta terminato apriamo la valvola e depressurizziamo. Aggiungiamo le patate e le cuociamo programmando lo stesso menu, 6 minuti. 5. Apriamo la valvola per fare uscire tutta la pressione e serviamolo insieme a degli spaghetti in brodo.

PO 1. Deixar grão de bico de molho no dia anterior. 2. Adicionamos todos os ingredientes menos as batatas e o macarrão fino no recipiente e cobrimos com bastante água (sem chegar ao máximo). 3. Selecionamos o menu Turbo e 50 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. 4. Uma vez terminado, abrimos a válvula e depressurizamos. Adicionamos as batatas e as cozinhamos programando o mesmo menu para 6 minutos. 5. Abrimos a válvula para que saia toda a pressão e servimos a massa junto com um pouco de caldo.





MENÚ TURBO



Chickpeas with chorizo

*** / 50 min / 4 diners

400 g chickpeas (soak overnight)	1 diced red pepper
150 g chorizo sausage	1 tbsp. paprika
2 diced ripe tomatoes	Salt
1 diced onion	

Pois chiches au chorizo

*** / 50 min / 4 personnes

400 g de pois chiches (faire tremper le jour précédent)	hâchées
150 g de chorizo tranché	1 oignon hâché
2 tomates mûres	1 poivron rouge hâché
	1 cuillère d épiment doux
	Sel

Garbanzos con chorizo

*** / 50 min / 4 personas

400 g de garbanzos (poner a remojo el día anterior)
 150 g de chorizo troceado
 2 tomates maduros picados
 1 cebolla picada
 1 pimiento rojo picado
 1 cucharada de pimentón dulce
 Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta. Seleccionamos el menú Turbo y 40 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. 2. Una vez finalizado el programa abrimos la válvula para despresurizar. 3. Rectificamos de sal y servimos.

EN 1. Put all the ingredients into the inner pot. Select the Turbo programme for 40 minutes, and close the lid and the valve. 2. When the timer has finished, open the valve to depressurize. 3. Add salt if needed and serve.

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans la cuve. Sélectionner le menu Turbo. Fixer le menu et sélectionner 40 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. 2. Ouvrir la soupape et dépressuriser. Ouvrir ensuite le couvercle. 3. Rectifier l'assaisonnement et servir.



Kichererbsen mit Chorizowurst

*** / 50 min / 4 Personen

400 g Kichererbsen (ein Tag davor in Wasser einweichen)	1 gehackte Zwiebel
150 g Chorizowurst (zerkleinert)	1 gehackte rote Paprika
2 gehackte reife Tomaten	1 EL Paprikapulver (süss)
	Salz

Ceci con salsiccia

*** / 50 min / 4 persone

400 g di ceci (ammollo il giorno precedente)	1 cipolla tritata
150 g di salsiccia speziata a pezzetti (chorizo)	1 peperone rosso tritato
2 pomodori tritati	1 cucchiaino di paprika dolce
	Sale

Grão de bico com chouriço

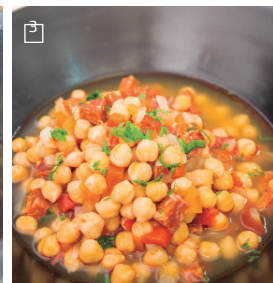
*** / 50 min / 4 pessoas

400 g de grão de bico (deixar de molho no dia anterior)	1 cebola picada
150 g de chouriço fatiado	1 pimentão vermelho picado
2 tomates maduros picados	1 colher de páprica
	Sal

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf. Wählen Sie das Funktionsmenü Turbo. Bestätigen Sie die Funktion und wählen 40 Minuten. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. 2. Wenn das Programm fertig ist, öffnen Sie das Ventil, um den Druck heraus zu lassen und öffnen Sie den Deckel. 3. Schmecken Sie mit etwas Salz, je nach Geschmack ab und servieren Sie.

IT 1. Mettiamo tutti gli ingredienti nella vaschetta. Selezioniamo il menu Turbo. Confermiamo il menu, e selezioniamo 40 minuti. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 2. Una volta terminato apriamo la valvola e depressurizziamo. 3. Aggiustiamo di sale e serviamo.

PO 1. Colocamos todos os ingredientes no recipiente. Seleccionamos o menu Turbo e seleccionamos 40 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. 2. Finalizado o programa, abrimos a válvula para depressurizar. 3. Adicionamos sal e servimos.





MENÚ TURBO



Carrilleras al Pedro Ximénez

**** / 35 min / 4 personas

1 kg de carrilleras de cerdo
 2 cebollas troceadas
 2 zanahorias troceadas
 1/2 vaso medidor de vino tinto
 1 vaso medidor de vino dulce Pedro Ximénez
 Aceite de oliva
 Pimienta negra molida
 Sal
 Maicena (opcional)

ES 1. Salpimentamos las carrilleras. 2. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta, seleccionamos el menú Turbo y 30 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. 3. Al finalizar, abrimos la válvula para que salga la presión, abrimos también la tapa, comprobamos el punto de la salsa y la carne y servimos. 4. También podemos triturar la salsa y espesar con un poco de maicena.

Jowls in Pedro Ximénez sherry

**** / 35 min / 4 diners

1 kg pork cheeks	sweet Pedro Ximénez
2 diced onions	wine or sherry
2 chopped carrots	Olive oil
½ measuring cup	Ground black pepper
of red wine	Salt
1 measuring cup of	Cornflour (optional)

Joues à la Pedro Ximénez

**** / 35 min / 4 personnes

1 kg de joues de porc	de vin doux Pedro
2 oignons tranchés	Ximénez
2 carottes tranchées	Huile d'olive
½ verre mesureur de	Poivre noir moulu
vin rouge	Sel
1 verre mesureur	Maizena (optionnelle)

EN 1. Season the pork cheeks with salt and pepper. 2. Put all the ingredients in the inner pot with a bit of olive oil, select the Turbo programme for 30 minutes. Close the lid and the valve. 3. When the timer finishes, open the valve to depressurize, open the lid, check for doneness and salt, and serve. 4. The sauce can also be grinded and thickened with a bit of cornflour.

FR 1. Assaisonner les joues. 2. Introduire tous les ingrédients dans la cuve avec l'huile, sélectionner le menu Turbo et 30 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. 3. Ouvrir la soupape et le couvercle, vérifier l'assaisonnement de la sauce, de la viande, et servir. 4. Nous pouvons écraser la sauce et l'épaissir avec un peu de maizena si nous le souhaitons.



Schweinebacke al Pedro Ximénez

**** / 35 min / 4 Personen

2 zerkleinerte Zwiebeln	Wein (Marke: Pedro Ximénez)
2 zerkleinerte Möhren	Olivenöl
1 kg Schweinebacke	Schwarzer Pfeffer
½ Messbecher Rotwein	(gemahlen)
1 Messbecher süßer	Salz

Guancette di maiale al vino

**** / 35 min / 4 persone

1 kg di guancette di maiale	vino rosso dolce
2 cipolle a pezzetti	Olio d'oliva
2 carote a pezzetti	Pepe nero macinato
½ bicchiere misurino di vino rosso	Sale
1 bicchiere misurino di	Amido di mais (facoltativo)

Bochechas de porco à Pedro Ximénez

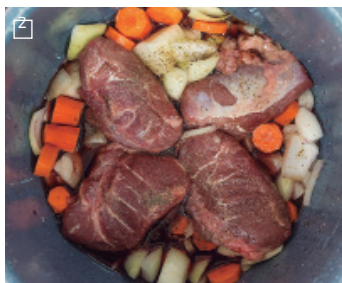
**** / 35 min / 4 pessoas

1 kg de bochecha de porco	1 copo medidor de vinho doce Pedro Ximénez
2 cebolas picadas	Azeite de oliva
2 cenouras picadas	Pimenta-do-reino moída
½ copo medidor de vinho tinto	Sal

DE 1. Würzen Sie die Schweinebacken mit Salz und Pfeffer. 2. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf zusammen mit ein etwas Olivenöl und wählen Sie die Turbo-Funktion aus bei 30 Minuten. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. 3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, öffnen Sie das Ventil damit der Druck entweichen kann und öffnen den Deckel. 4. Sie können die Soße pürieren bzw. sieben und mit etwas Stärke/ Mehl binden um Sie etwas dickflüssiger werden zu lassen.

IT 1. Coniamo con sale e pepe le guancette. 2. Inseriamo tutti gli ingredienti nella vaschetta con pò d'olio d'oliva, selezioniamo il menù Turbo e 30 minuti. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 3. Al termine apriamo la valvola in modo da fare uscire la pressione, apriamo il coperchio, controlliamo la cottura della salsa e della carne e serviamo. 4. Possiamo tritare la salsa e renderla più densa con un pò di amido di mais.

PO 1. Temperamos as bochechas com sal e pimenta. 2. Colocamos todos os ingredientes no recipiente, selecionamos o menu Turbo e 30 minutos. Fechamos a tampa e a válvula. 3. Ao terminar, abrimos a válvula para que saia a pressão, abrimos também a tampa, provamos o ponto do molho e da carne e servimos. 4. Podemos triturar o molho e engrossar com um pouco de maizena se preferirmos.





MENÚ TURBO



Manitas de cerdo en salsa

***** / 60 min / 4 personas

100 g de jamón serrano picado	2 dientes de ajo
100 g de chorizo a rodajas	1 limón
150 g de tomate triturado	1 cucharada de pimentón dulce
400 ml de caldo de carne	Sal
2 manitas de cerdo	
abiertas por la mitad	
2 hojas de laurel	

ES 1. Limpiamos las manitas de cerdo con agua fría y frotándolas con limón. Las introducimos en la cubeta, añadimos el caldo, el laurel y los dientes de ajo. Seleccionamos el menú Turbo y 45 minutos. Subimos la temperatura a 140 °C presionando el botón "T". Cerramos la tapa y la válvula. **2.** Abrimos la válvula y despresurizamos. Colamos el caldo y volvemos a introducir las manitas junto con el tomate frito, el jamón, el chorizo y la mitad del caldo colado. **3.** Cerramos la tapa y la válvula, seleccionamos el menú Turbo y 10 minutos. **4.** Pasados los 10 minutos, abrimos la válvula para despresurizar y servimos. * Podemos desmigalar las manitas y hacer un paquete con papel film.

Pig trotters with sauce

***** / 60 min / 6 diners

100 g chopped serrano ham	2 bay leaves
100 g chorizo	2 garlic cloves
150 g tomato	1 lemon
400 ml meat broth	1 tbsp. of sweet paprika
2 pork trotters cut in half	Salt

EN 1. Clean the pig trotters with cold water and lemon. Put them in the inner pot, add the broth, the bay leaves, and the garlic cloves. Select the Turbo programme for 45 minutes. Increase the temperature to 140 °C. Close the lid and the valve. **2.** Open the valve and depressurize. Drain the broth and introduce once again the pig trotters, together with tomato, ham, chorizo, and half of the broth. **3.** Close the lid and the valve, select the Turbo programme for 10 minutes. **4.** After these 10 minutes, open the valve and depressurize. * You can crumble the pig trotters and make a package with plastic film wrap.

Pieds de porc en sauce

***** / 50 min / 8 personnes

100 g de jamón serrano hâché	2 pieds de porc ouverts à la moitié
100 g de chorizo en rondelles	2 feuilles de laurier
150 g de tomate écrasée	2 gousses d'ail
400 ml de bouillon de viande	1 citron
	1 cuillère de piment doux
	Sel

FR 1. Nettoyer les pieds de porc avec de l'eau froide et du citron. Les introduire dans la cuve, ajouter le bouillon, le laurier et les gousses d'ail. Sélectionner le menu turbo et 45 minutes. Monter la température à 140 °C. Appuyer sur le bouton GM. Fermer le couvercle et la soupape. **2.** Ouvrir la soupape et dépressuriser. Égoutter le bouillon et introduire à nouveau les pieds de porc avec la tomate, le jambon, le chorizo et la moitié du bouillon. **3.** Fermer le couvercle et la soupape, sélectionner le menu Turbo et 10 minutes. **4.** Passées ces 10 minutes, ouvrir la soupape pour dépressuriser, servir. * Nous pouvons émietter les pieds et faire un paquet avec une pellicule de plastique.



Schweinefüße in Soße

**** / 60 min / 4 Personen

100 g Serrno-Schinken (zerkleinert/ gehackt)	2 Lorbeerblätter
100g Chorizowurst (in Scheiben)	2 Knoblauchzehen
150 g gehackte Tomaten	1 Zitrone
400 ml Fleischbrühe (süß)	1 EL Paprikapulver
2 halbierte Schweine-	Salz

DE 1. Reinigen Sie die Schweinefüße mit kaltem Wasser und Zitrone. Geben sie diese anschließend in den Innentopf zusammen mit der Brühe, den Lorbeer und die Knoblauchzehen. Danach, wählen Sie die Turo-Funktion bei und 45 Minuten aus. Stellen Sie die Temperatur auf 140°C und bestätigen Sie mit der GM- Taste. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil **2.** Nach Ablauf der Zeit öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck heraus. Lassen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb abtropfen und geben alles wieder zusammen mit der Tomatensauce, Schinkenspeck, Chorizowurst und die Hälfte der Flüssigkeit in den Innentopf. **3.** Schliessen Sie den Deckel und das Ventil und wählen erneut die Turbo-Funktion für 10 Minuten. **4.** Nach 10 Minuten, öffnen Sie das Ventil um den Druck heraus zu lassen und öffnen den Deckel zum servieren.

Piedini di maiale in umido

**** / 60 min / 4 persone

100 g di prosciutto crudo tritato	2 piedini di maiale aperti a metà
100 g di salsiccia speziata a rondelle (chorizo)	2 foglie di alloro
150 g di passata di pomodoro	2 spicchi d'aglio
400 ml di brodo di carne	1 limone
	1 cucchiaino di paprika dolce
	Salz

IT 1. Puliamo i piedini di maiale con acqua fredda e limone. Successivamente li inseriamo nella vaschetta, aggiungiamo il brodo, l'alloro e gli spicchi d'aglio. Selezioniamo il menu Turbo, 45 minuti. Alziamo la temperatura a 140 °C. Premiamo di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Apriamo la valvola e depressurizziamo. Scoliamo il brodo e inseriamo i piedini insieme alla passata, il prosciutto, la salsiccia e metà del brodo che abbiamo scolato. **3.** Chiudiamo il coperchio e la valvola, selezioniamo il menu Turbo, 10 minuti. **4.** Trascorsi i 10 minuti, apriamo la valvola per depressurizzare, apriamo il coperchio e serviamo. * Possiamo spezzettare i piedini e fare dei pacchetti con della pellicola, per mangiarli più comodamente.

Patatas de porco com molho

**** / 60 min / 4 pessoas

100 g de presunto serrano	carne
100 g de chouriço em rodela	2 patatas de porco abertas na metade
150 g de tomate triturado	2 folhas de louro
400 ml de caldo de	2 dentes de alho
	1 limão
	1 colher de páprica
	Sal

PO 1. Limpamos as patatas de porco com água fria e adicionamos limão. Colocamos no recipiente, adicionamos o caldo de carne, o louro e os dentes de alho. Seleccionamos o menu Turbo e 45 minutos. Subimos a temperatura a 140 °C. Apertamos o botão GM para começar a cozinhar. Fechamos a tampa e a válvula. **2.** Abrimos a válvula e depressurizamos. Coemos o caldo e voltamos a adicionar as patatas junto com o tomate frito, o presunto, o chouriço e a metade do caldo que coemos. **3.** Fechamos a tampa e a válvula, seleccionamos o menu Turbo e 10 minutos. **4.** Depois de 10 minutos, abrimos a válvula para depressurizar e servimos. * Podemos esmigalhar as patatas e embrulhar com papel filme.



MENÚ PRESIÓN



ES Cocinando en el menú Presión obtendrá los mismos resultados que en una olla exprés convencional, reduciendo tiempo y energía, al conseguir que el agua alcance más de 100 °C y la presión que hay en su interior actúe sobre los ingredientes. Ideal para cocinar platos de cuchara con legumbres. Para programar el menú Presión pulse el botón Menú, seleccione Presión y fíjelo presionando el botón GM. Si desea cambiar la temperatura y la presión, pulse los botones "T" o "P" hasta ajustarlas a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. No olvide cerrar la tapa y la válvula para cocinar en este menú.

1. Huevos rellenos * / 10 min / 4 personas
2. Consomé de ave ** / 50 min / 4 personas
3. Suquet de pescado *** / 20 min / 4 personas
4. Estofado de cerdo **** / 50 min / 4 personas
5. Ragout de ternera ***** / 50 min / 4 personas

EN Cooking with the Pressure with this programme achieves the same result as with a conventional pressure cooker, reducing time and energy to get the water to boiling point, and to let pressure act on the ingredients. Ideal for stews with vegetables. To program the Pressure programme, press the Menu button, select the Pressure programme (the letter P will appear on the screen) and confirm by pressing the GM button. To change the temperature and pressure, press "T" or "P" and adjust it to your liking. To increase or decrease the time turn the GM button as needed. Once you have the desired settings, press the GM button to start cooking. Remember to close the lid and valve to cook in this programme.

1. Stuffed eggs * / 10 min / 4 diners
2. Chicken soup ** / 50 min / 4 diners
3. Fish soup *** / 20 min / 4 diners
4. Pork stew **** / 50 min / 4 diners
5. Beef ragout ***** / 50 min / 4 diners

FR En cuisinant dans ce menu vous obtiendrez les mêmes résultats que dans l'autocuiseur express conventionnel, en réduisant le temps et l'énergie, en obtenant une eau à plus de 100 degrés et la pression à l'intérieur agit sur les aliments. Idéal pour cuisiner des plats de légumes. Pour programmer le menu pression appuyer sur le bouton Menu, sélectionner le menu Pression (la lettre P apparaîtra sur l'écran) et fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez changer la température et la pression, appuyer sur les boutons "T" ou "P" jusqu'à les ajuster à votre convenance. Pour augmenter ou diminuer le temps tourner la roue GM jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois toutes les valeurs établies, appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Ne pas oublier de fermer le couvercle et la soupape pour cuisiner avec ce menu.

1. Oeufs farcis * / 10 min / 4 personnes
2. Consommé de volaille ** / 50 min / 4 personnes
3. Suquet de poisson *** / 20 min / 4 personnes
4. Étouffé de porc **** / 50 min / 4 personnes
5. Ragoût de boeuf ***** / 50 min / 4 personnes

DE Wenn Sie mit der Druck-Funktion kochen, erhalten sie die gleichen Ergebnisse, wie mit einem herkömmlichen Dampfkochtopf. Sie sparen Zeit und Energie weil das Wasser über 100 °C erreicht. Ideal um Eintöpfe mit Gemüse zu kochen. Um die Druck-Funktion zu programmieren, drücken Sie die Menü-Taste und wählen die Druck-Funktion. Bestätigen Sie mit der GM-Taste. Wenn Sie den Druck oder die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Tasten "T" oder "P" bis Sie die gewünschte Temperatur bzw. Druck eingestellt haben. Wenn Sie die Zeit konfigurieren möchten, drehen Sie den Drehregler bis Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben. Wenn alle Werte eingestellt sind, drücken wir nochmal die GM-Taste um zu bestätigen und mit dem Kochen zu starten. Vergessen Sie nicht den Deckel und das Ventil zu schliessen, um in diesem Menü zu kochen.

1. Gefüllte Eier * / 10 min / 4 Personen
2. Geflügel-Consommé ** / 50 min / 4 Personen
3. Fischeintopf *** / 20 min / 4 Personen
4. Schweine-Eintopf **** / 50 min / 4 Personen
5. Kalbsragout ***** / 50 min / 4 Personen



IT Grazie al menu Pressione si ottengono gli stessi risultati che con una pentola a pressione tradizionale, impiegando meno tempo e energia, visto che l'acqua al suo interno raggiunge i 100 gradi e la pressione all'interno agisce su tutti gli ingredienti. Ideale per zuppe di legumi. Per programmare il menu Pressione premere il pulsante Menu, selezionare il menu Pressione e confermarlo premendo il pulsante GM. Se desidera cambiare la temperatura e la pressione, premere i bottoni "T" o "P" fino a regolarle a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare il bottone GM. Dopo aver stabilito tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Non dimenticare di chiudere sia il coperchio sia la valvola con questo menu.

1. Uova ripiene * / 10 min / 4 persone
2. Consommè di pollo ** / 50 min / 4 persone
3. Zuppa di pesce *** / 20 min / 4 persone
4. Stufato di maiale **** / 50 min / 4 persone
5. Ragù bianco di vitello ***** / 50 min / 4 persone

PO Cozinhando no menu Pressão terá os mesmos

resultados que em uma panela convencional, reduzindo tempo e energia, ao conseguir que a água alcance mais de 100 °C e a pressão que tem no seu interior atue sobre os ingredientes. Ideal para cozinhar pratos colher com legumes. Para programar o menu Pressão pressione o botão Menu, selecione Pressão e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura e a pressão, pressione os botões "T" ou "P" até ajustá-los a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Não esqueça a tampa e a válvula para cozinhar neste Menu.

1. Ovos recheados * / 10 min / 4 pessoas
2. Consomé de ave ** / 50 min / 4 pessoas
3. Suquet de peixe *** / 20 min / 4 pessoas
4. Ensopado de porco **** / 50 min / 4 pessoas
5. Ragu de carne de boi ***** / 50 min / 4 pessoas





MENÚ PRESIÓN



Stuffed eggs

* / 10 min / 4 diners

½ Dozen of eggs

Mayonnaise

Tuna

Water

Salt

Oeufs farcis

* / 10 min / 4 personnes

½ douzaine d'oeufs

Eau

Sel

Mayonnaise

Thon

Huevos rellenos

* / 10 min / 4 personas

1/2 docena de huevos

Mayonesa

Atún

Agua

Sal

ES 1. Colocamos los huevos en la cubeta, echamos agua hasta la mitad del nivel de los huevos y un poco de sal. **2.** Seleccionamos el menú Presión y 5 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. **3.** Al finalizar el tiempo abrimos la válvula, despresurizamos y enfriamos los huevos con agua fría. **4.** Abrimos por la mitad, mezclamos las yemas con mayonesa y atún, rellenamos de nuevo y servimos.

EN 1. Place the eggs in the inner pot. Add water until half of the level of eggs and a little bit of salt. **2.** Select Pressure menu and 5 minutes. Close the lid and the valve. **3.** When the time is finalized, open the valve, depressurize and cool the eggs with cold water. **4.** Open by half, mix the yolks with mayonnaise and tuna, fill up again and serve.

FR 1. Installer les oeufs dans la cuve, verser de l'eau jusqu'à la moitié du niveau des oeufs et un peu de sel. **2.** Sélectionner le menu Pression et 5 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **3.** Pour terminer ouvrir la soupape, dépressuriser et refroidir les oeufs avec de l'eau froide. **4.** Ouvrir à la moitié, mélanger les jaunes avec de la mayonnaises et du thon, farcir à nouveau et servir.



Gefüllte Eier

* / 10 min / 4 Personen

1/2 Dutzend Eier
Mayonnaise
Thunfisch (Dose)
Wasser
Salz

DE 1. Geben Sie die Eier in den Kochbehälter und giessen Wasser hinzu, bis die Eier halbbedeckt sind. Fügen Sie etwas Salz hinzu. **2.** Wählen Sie das Funktionsmenü Druck und 5 Minuten Zeitdauer. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. **3.** Wenn die Zeit abgelaufen ist, öffnen Sie das Ventil, um den Druck entweichen zu. Schrecken Sie die Eier mit kaltem Wasser ab. **4.** Öffnen Sie die Eier in der Mitte, und vermischen das Eigelb mit Mayonnaise und Thunfisch. Anschließend füllen Sie die Eier mit der Thunfisch-Eigelb-Mayonnaise-Masse und servieren.

Uova ripiene

* / 10 min / 4 persone

½ dozzina di uova
Maionese
Tonno
Acqua
Sale

IT 1. Mettiamo le uova nella ciotola, aggiungiamo l'acqua finché non arriva a metà del livello delle uova e un pò di sale. **2.** Selezioniamo il menù Pressione e 5 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **3.** Al termine apriamo la valvola, depressurizziamo e raffreddiamo le uova con acqua fredda. **4.** Tagliamole a metà, mischiamo i tuorli con maionese e tonno, riempiamo di nuovo e serviamo.

Ovos recheados

* / 10 min / 4 pessoas

½ dúzia de ovos
Maionese
Atum
Água
Sal

PO 1. Colocamos os ovos no recipiente e adicionamos água até a metade do nível dos ovos com um pouco de sal. **2.** Seleccionamos o menu Pressão e 5 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. **3.** Ao finalizar, abrimos a válvula, depressurizamos e esfriamos os ovos com água fria. **4.** Cortamos os ovos pela metade, misturamos as gemas com maionese e atum, recheamos de novo e servimos.





MENÚ PRESIÓN



Consomé de ave

** / 50 min / 4 personas

1 kg de pollo troceado
2 zanahorias
2 ramas de apio
2 hojas de laurel
1 puerro troceado
Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta. **2.** Seleccionamos el menú Presión y 50 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. **3.** Al finalizar, abrimos la válvula y despresurizamos. **4.** Colamos el caldo, probamos el punto de sal y servimos.

Chicken consommé

** / 50 min / 4 diners

1 kg of chopped chicken
2 carrots
2 branches of celery
2 bay leaves
1 chopped leek
Salt

Consommé de volaille

** / 50 min / 4 personnes

1 kg de poulet tranché
2 carottes
1 poireau tranché
2 branches de céleri
2 feuilles de laurier
Sel

EN 1. Put all the ingredients in the inner pot. **2.** Select the Pressure programme for 50 minutes. Close the lid and the valve. **3.** When the time is finished, open the valve and depressurize. **4.** Strain the ingredients, adjust salt to taste, and serve.

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans la cuve. **2.** Sélectionner le menu Pression et sélectionner 50 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **3.** Ouvrir la soupape et dépressuriser. **4.** Égoutter le bouillon, goûter pour vérifier l'assaisonnement et servir.



Geflügel- Consomme

**** / 50 min / 4 Personen**

1 kg zerteiltes Hühnchen
2 Möhren
1 gehackter Lauch
2 Stangensellerie
2 Lorbeerblätter
Salz

Consommè di pollo

**** / 50 min / 4 persone**

1 kg di pollo a pezzetti
2 carote
1 porro a pezzetti
2 rametti di sedano
2 foglie d'alloro
Sale

Consomé de ave

**** / 50 min / 4 pessoas**

1 kg de frango picado
2 cenouras
1 alho-poró picado
2 talhos de aipo
2 folhas de louro
Sal

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in den Kochbehälter. 2. Wählen das Funktionsmenü Druck und programmieren 50 Minuten Zeit. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. 3. Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck heraus. 4. Giessen Sie die Brühe durch ein Sieb und schmecken mit Salz ab. Sie können servieren.

IT 1. Mettiamo tutti gli ingredienti nella ciotola. 2. Selezioniamo il menu Pressione e selezioniamo 50 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 3. Al termine apriamo la valvola e depressurizziamo. 4. Scoliamo il brodo, aggiustiamo di sale e serviamo.

PO 1. Colocamos os ingredientes no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Pressão e 50 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. 3. Ao finalizar, abrimos a válvula e depressurizamos. 4. Coemos o caldo, provamos o ponto do sal e servimos.





MENÚ PRESIÓN



Fish soup

*** / 20 min / 4 diners

24 peeled prawns
2 chopped fillets of swordfish
2 chopped squids
1 chopped onion
2 tbsp. olive oil
1 medium-sized potato
3 measuring cups of water
Salt

Suquet de poisson

*** / 20 min / 4 personnes

24 langoustines pelées
2 tranches d'espadon tranchés.
2 calamars tranchés
1 oignon tranché
2 cuillères d'huile d'olive
1 pomme de terre moyenne tranchée
3 verres mesureur d'eau
Sel

Suquet de pescado

*** / 20 min / 4 personas

24 langostinos pelados
2 rodajas de emperador troceadas
2 calamares troceados
1 cebolla troceada
1 patata mediana troceada
3 vasos medidores de agua
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Presión y 15 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. 3. Al finalizar, abrimos la válvula y despresurizamos. 4. Rectificamos el punto de sal y servimos.

EN 1. Put all ingredients in the inner pot. 2. Select the Pressure programme for 15 minutes. Close the lid and the valve. 3. Once finished, open the valve and depressurize. 4. Rectify the seasoning and serve.

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans la cuve. 2. Sélectionner le menu Pression 15 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. 3. Pour terminer ouvrir la soupape et dépressuriser. 4. Rectifier l'assaisonnement et servir.



Fischeintopf

*** / 20 min / 4 Personen

24 geschälte Garnelen
2 in Scheiben geschnittener Schwertfisch
2 zerkleinerte Tintenfische
1 zerkleinerte Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 mittelgrosse zerkleinerte Kartoffel
3 Messbecher mit Wasser
Salz

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf. 2. Wählen die Druck-Funktion programmieren 15 Minuten Zeit. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil 3. Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck heraus. 4. Würzen Sie je nach Geschmack mit etwas Salz nach und servieren Sie die Suppe.

Zuppa di pesce

*** / 20 min / 4 persone

24 gamberoni sbucciati
2 tranci di pesce spada a pezzetti
2 calamari a pezzetti
1 cipolle a pezzetti
2 cucchiari d'olio d'oliva
1 patata media a pezzetti
3 bicchieri misurini d'acqua
Sale

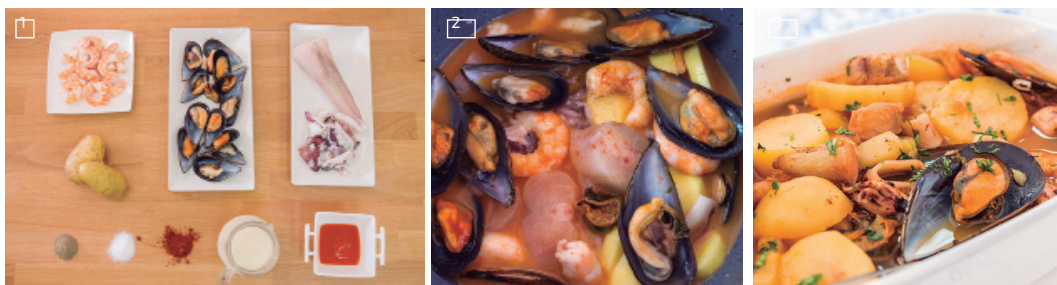
IT 1. Mettiamo tutti gli ingredienti nella vaschetta. 2. Selezioniamo il menù Pressione e 15 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 3. Al termine apriamo la valvola e depressurizziamo. 4. Aggiustiamo di sale e pepe e serviamo.

Suquet de peixe

*** / 20 min / 4 pessoas

24 camarões sem casca
2 fatias de peixe-espada
2 lulas picadas
1 cebola picada
2 colheres de azeite de oliva
1 batata média picada
3 copos medidores de água
Sal

PO 1. Colocamos todos os ingredientes no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Pressão e 15 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. 3. Ao finalizar, abrimos a válvula para depressurizar. 4. Verificamos o ponto do sal e servimos.





MENÚ PRESIÓN



Pork stew

**** / 50 min / 4 diners

700 g chopped pork	1 red pepper
80 g frozen peas	1 bay leaf
400 ml meat broth	1 tbsp. sweet paprika
2 potatoes	1 tbsp. ground black pepper
2 carrots	Olive oil
2 green peppers	Salt
2 garlic cloves	
1 onion	

Étouffé de porc

**** / 50 min / 4 personnes

700 g de porc tranchée	2 poivrons verts
80 g de petits pois congelés	2 gousses d'ail
400 ml de bouillon de viande	1 feuille de laurier
1 oignon	1 cuillère de piment doux
2 pommes de terre	1 cuillère de poivre noir moulu
2 carottes	Huile d'olive
1 poivron rouge	Sel

Estofado de cerdo

**** / 50 min / 4 personas

700 g de carne de cerdo troceada	1 pimiento rojo
80 g de guisantes congelados	1 hoja de laurel
400 ml de caldo de carne	1 cucharada de pimentón dulce
2 patatas medianas	1 cucharadita de pimienta negra molida
2 zanahorias	Aceite de oliva
2 pimientos verdes	Sal
2 dientes de ajo	
1 cebolla	

ES 1. Pelamos, troceamos e introducimos todos los ingredientes salvo las patatas y los guisantes en la cubeta, seleccionamos el menú Presión y 30 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. **2.** Al finalizar, abrimos la válvula y despresurizamos. Añadimos las patatas troceadas y los guisantes. Cerramos, seleccionamos de nuevo el menú Presión y 10 minutos. **3.** Cuando acabe el programa abrimos la válvula y despresurizamos. **4.** Rectificamos el punto de sal y servimos.

EN 1. Peel and cut all ingredients except the potatoes and peas, and put them in the inner pot. Select the Pressure programme for 30 minutes. Close the lid and the valve. **2.** Open the valve and depressurize. Cut the potatoes and put them, together with the peas in the cooker. Close it and select the Pressure programme again for 10 minutes. **3.** Once finished, open the valve and depressurize. **4.** Correct the seasoning and serve.

FR 1. Peler, trancher et introduire tous les ingrédients sauf les pommes de terre et les petits pois dans la cuve, sélectionner le menu Pression et 30 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **2.** Pour terminer ouvrir la soupape et dépressuriser. Ajouter les pommes de terre tranchées et les petits pois. Fermer, sélectionner à nouveau le menu pression et 10 minutes. **3.** Lorsque le programmest terminé, ouvrir la soupape et dépressuriser. **4.** Rectifier l'assaisonnement et servir.



Schweine-Eintopf

**** / 50 min / 4 Personen

700 g zerkleinertes Schweinefleisch	2 grüne Paprika
80 g gefrorene Erbsen	2 Knoblauchzehen
400 ml Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel	1 EL Paprikapulver (süss)
2 Mitteltgrosse Kartoffeln	1 TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)
2 Möhren	Olivöl
1 rote Paprika	Salz

Stufato di maiale

**** / 50 min / 4 persone

700 g di carne di maiale a pezzetti	2 peperoni verdi
80 g di piselli surgelati	2 spicchi d'aglio
400 ml di brodo di carne	1 Foglia d'alloro
1 cipolla	1 cucchiaino di paprika dolce
2 patate medie	1 cucchiaino di pepe nero macinato
2 carote	Olio d'oliva
1 peperone rosso	Sale

Ensopado de porco

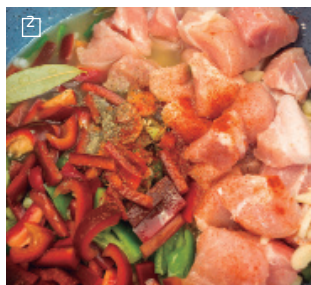
**** / 50 min / 4 pessoas

700 g de porco picada	1 pimentão vermelho
80 g de ervilhas verdes congeladas	2 pimentões verdes
400 ml de caldo de carne	2 dentes de alho
1 cebola	1 folha de louro
2 batatas médias	1 colher de páprica menta-do-reino móida
2 cenouras	Azeite de oliva
	Sal

DE 1. Schälen, würfeln und schneiden Sie alle Zutaten klein und geben alles, biaußer die Kartoffeln und Erbsen in den Kochbehälter. Wählen Sie die Druck-Funktion aus und stellen 30 Minuten Zeit ein. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. **2.** Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck heraus. Fügen Sie jetzt die Kartoffeln und die Erbsen hinzu. Schliessen Sie erneut das Ventil und den Deckel und kochen alles zusammen im gleichen Funktionsmenü für 10 Minuten. **3.** Wenn das Programm fertig ist, öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck raus. **4.** Salzen Sie nach Geschmack ab und servieren.

IT 1. Sbucciamo, facciamo a pezzetti e inseriamo tutti gli ingredienti eccetto le patate e i piselli nella ciotola, selezioniamo il menù Pressione e 30 minuti. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Al termine apriamo la valvola e depressurizziamo. Aggiungiamo le patate a pezzetti e i piselli. Chiudiamo, selezioniamo nuovamente il menu Pressione e 10 minuti. **3.** Quando termina il programma, apriamo la valvola e depressurizziamo. Aggiungiamo le patate e programmiamo 10 minuti con il menu Pressione **4.** Aggiustiamo di sale e serviamo.

PO 1. Descascamos, cortamos e colocamos todos os ingredientes menos as batatas e as ervilhas no recipiente, selecionamos o menu Pressão e 30 minutos. Fechamos a tampa e a válvula. **2.** Ao finalizar, abrimos a válvula e depressurizamos. Adicionamos as batatas picadas e as ervilhas. Fechamos, selecionamos de novo o menu Pressão e 10 minutos. **3.** Quando terminar, abrimos a válvula e depressurizamos. **4.** Provamos o ponto do sal e servimos.



MENÚ PRESIÓN



Beef ragout

***** / 50 min / 6 diners

800 g beef	1 red pepper
100 g mushrooms	1 green pepper
100 ml meat broth	1 big onion
2 carrots	1 alcohol-free beer
2 medium-size potatoes	Black ground pepper
2 ripe tomatoes	Salt
1 leek	

Ragoût de boeuf

***** / 50 min / 6 personnes

800 g de viande de	1 poivron vert
boeuf en aiguillettes	2 pommes de
100 g de champignons	terre moyennes
100 ml de bouillon	1 gros oignon
de viande	2 tomates mûres
1 poireau	1 bière sans alcool
2 carottes	Poivre noir moulu
1 poivron rouge	Sel

Ragout de ternera

***** / 50 min / 6 personas

800 g de carne de	1 puerro
aguja de ternera	1 pimienta roja
100 g de champiñones	1 pimienta verde
100 ml de caldo de carne	1 cebolla grande
2 zanahorias	1 cerveza sin alcohol
2 patatas medianas	Pimienta negra molida
2 tomates maduros	Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes excepto las patatas en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Presión y 35 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. 3. Al finalizar el tiempo abrimos la válvula y despresurizamos. Agregamos las patatas peladas y troceadas y programamos 10 minutos más en menú Presión. 4. Volvemos a despresurizar, abrimos, rectificamos el punto de sal y servimos.

EN 1. Put all ingredients except the potatoes in the inner pot. 2. Select the Pressure programme for 35 minutes. Close the lid and the valve. 3. Once finished, open the valve and depressurize. Put the chopped and peeled potatoes in the inner pot, and select the Pressure programme for 10 more minutes. 4. Depressurize once again, open the cooker, correct the seasoning, and serve.

FR 1. Introduire tous les ingrédients excepté les pommes de terre dans la cuve. 2. Sélectionner le menu Pression et 35 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. 3. Ouvrir la soupape et dépressuriser. Introduire les pommes de terre tranchées et programmer 10 minutes de plus également avec le menu pression. 4. Dépressuriser à nouveau, ouvrir, rectifier l'assaisonnement et servir.



Kalbsragout

***** / 50 min / 6 Personen

800 g Kalbsfleisch	1 grosse Zwiebel
100 g Pilze	2 reife Tomaten
100 ml Fleischbrühe	1 Bier (Alkoholfrei)
1 Lauch	gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Möhren	Salz
1 rote Paprika	
1 grüne Paprika	
2 mittelgrosse Kartoffeln	

DE 1. Geben Sie alle Zutaten, ausser die Kartoffeln in den Innentopf. 2. Wählen Sie die Druck-Funktion und 35 Minuten Zeit. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. 3. Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck heraus. Geben Sie die geschälten und zerkleinerten Kartoffeln hinzu und kochen alles im gleichen Funktionsmenü für 10 Minuten. 4. Öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck heraus. Schmecken Sie mit etwas Salz ab und servieren Sie das Gericht.

Ragù bianco di vitello

***** / 50 min / 6 persone

800 g di punta di vitello	1 peperone verde
100 g di funghi champignon	2 patate medie
100 ml di brodo di carne	1 cipolla grande
1 porro	2 pomodori maturi
2 carote	1 birra senza alcol
1 peperone rosso	Pepe nero macinato
	Sale

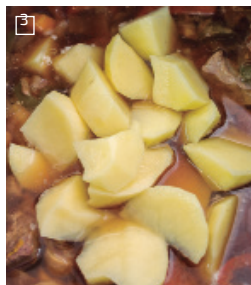
IT 1. Mettiamo tutti gli ingredienti tranne le patate nella ciotola. 2. Selezioniamo il menu Pressione e 35 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 3. Al termine apriamo la valvola e depressurizziamo. Mettiamo le patate pelate a pezzetti e programmiamo altri 10 con il menu Pressione 4. Depressurizziamo nuovamente, apriamo, aggiustiamo di sale e serviamo

Ragu de carne de boi

***** / 50 min / 6 pessoas

800 g de carne de boi	1 pimentão verde
100 g de cogumelos	2 batatas médias
100 ml de caldo de carne	1 cebola grande
1 alho-poró	2 tomates maduros
2 cenouras	1 cerveja sem álcool
1 pimentão vermelho	Pimenta-do-reino moída
	Sal

PO 1. Colocamos todos os ingredientes, menos as batatas, no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Pressão e 35 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. 3. Ao finalizar, abrimos a válvula para depressurizar. Adicionamos as batatas descascadas e picadas e programamos 10 minutos mais no mesmo menu Pressão. 4. Depressurizamos outra vez, abrimos, provamos o ponto do sal e servimos.



MENÚ VAPOR



ES Cocinar al vapor consiste en cocer los alimentos a través del vapor generado por el agua sin estar en contacto con ella. Con esta técnica los vapores cocinan el alimento sin diluir los nutrientes. Es una forma de cocción que nos proporciona una alimentación de lo más saludable, conservando además aroma, textura y sabor y reduciendo tiempo con respecto a la forma tradicional de hacerlo, al tratarse de una cocción a presión. Perfecto para verduras, pescado y carnes blancas. Para programar el menú Vapor presione el botón Menú, seleccione Vapor y fíjelo presionando el botón GM. Si desea cambiar la temperatura y la presión, presione los botones "T" o "P" hasta ajustarlas a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. Coloque la rejilla en el interior de la cubeta, añada agua sin que llegue a cubrir la base de la misma, y no olvide cerrar la tapa y la válvula.

1. Mejillones al vapor * / 16 min / 4 personas
2. Hervido ** / 10 min / 4 personas
3. Flan de huevo *** / 20 min / 8 personas
4. Papillote de salmón **** / 20 min / 2 personas
5. Balotina de pollo con setas ***** / 15 min / 4 personas

EN Steaming means to cook food with the steam generated by water without being in contact with it. With this technique, the steam cooks the food without diluting its nutrients. It is a very good way to cook healthy dishes, preserving the aroma, texture, and flavour of foodstuffs, in very little time, when compared to the traditional way, as it is done with pressure. Perfect for vegetables, fish, and white meat. To select the Steam programme, press the Menu button, choose Turbo and confirm by pressing the GM button. To change the temperature and pressure, press the "T" or "P" buttons. To increase or decrease the time, turn the GM button as needed. Once you have the correct settings, press the GM button to start cooking. Place the rack inside the inner pot, add water, without allowing it to cover the base, and do not forget to close the lid and the valve.

1. Steamed mussels * / 16 min / 4 diners
2. Steamed vegetables ** / 10 min / 4 diners
3. Egg flan *** / 20 min / 8 diners
4. Salmon papillote **** / 20 min / 2 diners
5. Chicken and mushrooms ballotine ***** / 15 min / 4 diners

FR Cuisiner à la vapeur consiste à cuire les aliments à travers la vapeur générée par l'eau sans être en contact avec elle. Avec cette technique les vapeurs cuisent l'aliment sans diluer les nutriments. C'est une forme de cuisson qui nous offre une alimentation plus saine, en conservant l'arôme, la texture et la saveur en réduisant le temps, comparé à la forme traditionnelle. Parfait pour les légumes, le poisson et les viandes blanches. Pour programmer le menu vapeur, appuyer sur le bouton Menu, sélectionner le menu vapeur et le fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez changer la température et la pression, appuyer sur les boutons "T" ou "P" jusqu'à les ajuster à votre convenance. Pour augmenter ou diminuer le temps tourner la roue GM jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois établies toutes les valeurs appuyer sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Installer la grille à l'intérieur de la cuve, ajouter de l'eau et n'oubliez pas de fermer le couvercle et la soupape.

1. Moules à la vapeur * / 16 min / 4 personnes
2. Potage ** / 10 min / 4 personnes
3. Flan aux oeufs *** / 20 min / 8 personnes
4. Papillote de saumon **** / 20 min / 2 personnes
5. Balotin de poulet aux champignons ***** / 15 min / 4 personnes

DE Dämpfen ist das Garen von Lebensmitteln mit Wasserdampf. Mit dieser Methode des Kochens lassen sich Lebensmittel zubereiten ohne die wertvollen Nährstoffe zu verkochen. Es ist eine sehr gesunde Koch-Form, die ausserdem Aromen, Geschmack und Nährstoffe erhält, wobei die Garzeit reduziert wird. Dampfgaren ist ideal geeignet für Gemüse, Fisch und helles Fleisch. Um das Funktionsmenü Dampfgaren auszuwählen, drücken Sie die MENÜ-Taste und wählen die Dampfgarfunktion. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der GM-Taste. Wenn Sie den Druck oder die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Knöpfe "T" oder "P" bis Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben. Wenn Sie die Zeit einstellen möchten, nutzen Sie den Drehregler. Zum Bestätigen der Einstellungen drücken Sie die GM-Taste und das Gerät beginnt mit dem Kochvorgang. Legen Sie das Gitter/ Gitterrost in den Innentopf ein und fügen genügend Wasser hinzu. Vergessen Sie nicht den Deckel und das Ventil zu schliessen.

1. Gedämpfte Muscheln * / 16 min / 4 Personen
2. Gedämpftes Gemüse ** / 10 min / 4 Personen
3. Karamellpudding *** / 20 min / 8 Personen
4. Lachs Papillote **** / 20 min / 2 Personen
5. Hähnchen und Pilze Ballotine ***** / 15 min / 4 Personen

IT Cucinare a vapore consiste in cucinare gli alimenti tramite



e il vapore generato dall'acqua senza contatto. Con questa tecnica il vapore cuoce gli alimenti senza diluire i nutrienti. È uno dei tipi di cottura più salutari per la nostra alimentazione, che inoltre preserva gli aromi, la consistenza, i sapori e in minor tempo rispetto alla tecnica tradizionale, visto che cuoce a pressione. Perfetto per verdure, pesce e carni bianche. Per programmare il menu Vapore premere il pulsante Menù, selezionare il menu Vapore e impostarlo premendo il pulsante GM. Se desidera cambiare la temperatura e la pressione, premere i bottoni "T" o "P" fino a regolarle a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare il bottone GM. Dopo aver stabilito tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Mettere la griglia all'interno della ciotola, aggiungere acqua senza arrivare alla griglia, e chiudere il coperchio e la valvola.

1. Cozze al vapore * / 16 min / 4 persone
2. Bollito ** / 10 min / 4 persone
3. Creme Caramel *** / 20 min / 8 persone
4. Salmone al cartoccio **** / 20 min / 2 persone
5. Polpettone di pollo ai funghi ***** / 15 min / 4 persone

essa técnica, os vapores cozinham o alimento sem diluir os nutrientes. É uma forma de cozimento que nos proporciona uma alimentação mais saudável, conservando também o aroma, textura e sabor e reduzindo o tempo com respeito à forma tradicional de fazê-lo, ao tratar-se de um cozimento à pressão. Perfeito para verduras, peixes e carnes brancas. Para programar o menu Vapor pressione o botão Menu, selecione Vapor e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura e a pressão, pressione os botões "T" ou "P" até ajustá-los a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Coloque a grade no interior do recipiente, adicione água sem que chegue a cobrir a base da mesma e não esqueça a tampa e a válvula.

1. Mexilhões ao vapor * / 16 min / 4 pessoas
2. Fervido ** / 10 min / 4 pessoas
3. Flan de ovo *** / 20 min / 8 pessoas
4. Papillote de salmão **** / 20 min / 2 pessoas
5. Balotine de frango com cogumelos ***** / 15 min / 4 pessoas

PO Cozinhar ao vapor consiste em cozer os alimentos através do vapor gerado pela água sem estar em contato com ela. Com

MENÚ GUIISO



Steamed mussels

* / 16 min / 4 diners

1 kg mussels
50 ml white wine
½ lemon
Ground pepper

Moules à la vapeur

* / 16 min / 4 personnes

1 kg de moules
50 ml de vin blanc
½ citron
Poivre en graines
Sel

Mejillones al vapor

* / 16 min / 4 peronas

1 kg de mejillones
50 ml de vino blanco
½ limón
Pimienta en grano
Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Vapor y 6 minutos de tiempo. 3. Cerramos la tapa y la válvula. 4. Una vez finalizado, abrimos la válvula para despresurizar. Cuando haya salido el vapor, abrimos la tapa y servimos.

EN 1. Place all ingredients in the inner pot. 2. Select the Steam programme for 6 minutes. 3. Close the lid and the valve. 4. Once finished, open the valve and depressurize. Then, open the lid and serve.

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans la cuve. 2. Sélectionner le menu Vapeur et 6 minutes. 3. Fermer le couvercle et la soupape. 4. Ouvrir la soupape pour dépressuriser. Ouvrir le couvercle et servir.



Gedämpfte Muscheln

* / 16 min / 4 Personen

1 kg Muscheln
50 ml Weißwein
½ Zitrone
Pfeffer (gemahlen)
Salz

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in der Kochbehälter. 2. Wählen den Sie die Dampfgar-Funktion bei 6 Minuten Zeitdauer. 3. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. 4. Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil um den Druck heraus zu lassen. Öffnen Sie jetzt den Deckel und servieren Sie das Gericht.

Cozze al vapore

* / 16 min / 4 persone

1 kg di cozze
50 ml di vino bianco
½ limone
Pepe nero a grani
Sale

IT 1. Mettiamo tutti gli ingredienti nella ciotola. 2. Selezioniamo il menu Vapore e 6 minuti di tempo. 3. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 4. Una volta terminato, apriamo la valvola per depressurizzare. Eliminato il vapore, apriamo il coperchio e serviamo.

Mexilhões ao vapor

* / 16 min / 4 pessoas

1 kg de mexilhões
50 ml de vinho branco
½ limão
Pimenta em grão
Sal

PO 1. Colocamos todos os ingredientes no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Vapor e 6 minutos de tempo. 3. Fechamos a tampa e a válvula. 4. Assim que terminar, abrimos a válvula para despressurizar. Quando tiver saído todo o vapor, abrimos a tampa e servimos.





Boiled vegetables

** / 10 min / 4 diners

250 g flat beans
5 small potatoes
3 carrots
2 onions
1 handful of asparagus (optional)
Salt

Potage

** / 10 min / 4 personnes

250 g d'haricots plats
3 carottes
5 petites pommes de terre
2 oignons
1 bouquet d'asperges (optionnel)
Sel

Hervido

** / 10 min / 4 personas

250 g de judías planas
5 patatas pequeñas
3 zanahorias
2 cebollas
1 manojo de espárragos (opcional)
Sal

ES 1. Pelamos las patatas y las zanahorias y las cortamos junto con la cebolla y las judías. **2.** Colocamos la rejilla en la cubeta y añadimos agua sin que llegue a la base de la rejilla. Ponemos las verduras sobre la rejilla, puede que se nos cuele alguna debajo, no pasaría nada. **3.** Seleccionamos el menú Vapor y 10 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. **4.** Una vez finalizado el tiempo abrimos la válvula y la tapa y extraemos los ingredientes ya cocidos.

EN 1. Peel the potatoes and carrots, and chop them together with the onions and beans. **2.** Place the rack inside the inner pot and add water without covering it. **3.** Select the Steam programme for 10 minutes. Close the lid and the valve. **4.** Once finished, open the valve and the lid, and serve.

FR 1. Peler les pommes de terre et les carottes et les couper avec l'oignon et les haricots verts. **2.** Disposer la grille à l'intérieur de la cuve et ajouter de l'eau. Mettre les légumes sur la grille. **3.** Sélectionner le menu Vapeur et 10 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **4.** Une fois le temps écoulé, ouvrir la soupape et le couvercle et extraire les ingrédients qui sont déjà cuits.



Gekochter Gemüse

** / 10 min / 4 Personen

250 g grüne Bohnen
3 Möhren
5 kleine Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Bund Spargel (Optional)
Salz

DE 1. Schälen und schneiden Sie die Kartoffeln und Möhren. Geben Sie diese zusammen mit den Zwiebeln und Bohnen in den Innentopf. **2.** Setzen Sie das Gitter ein und giessen Wasser hinzu (Achten Sie darauf das das Wasser nicht das Gitter berührt). Legen Sie das Gemüse auf das Gitter. Es kann vorkommen, dass etwas Gemüse durch den Gitterrost fällt, es ist nicht schlimm und es kann nichts passieren. **3.** Wählen Sie die Dampfgar-Funktion aus, bei 10 Minuten Zeit. Schliessen den Deckel und das Ventil. **4.** Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil und den Deckel und entfernen die Zutaten die schon gekocht sind.

Bollito

** / 10 min / 4 persone

250 g di fagiolini
3 carote
5 patate piccole
2 cipolle
1 mazzetto di asparagi (facoltativo)
Sale

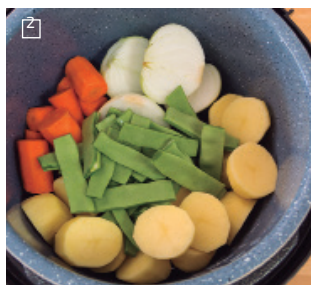
IT 1. Peliamo le patate e le carote e le tagliamo insieme alle cipolle e ai fagiolini. **2.** Mettiamo la griglia all'interno della ciotola e aggiungiamo dell'acqua. Mettiamo le verdure sulla griglia, potrebbe scivolare qualche verdura sotto la griglia, non c'è da preoccuparsi. **3.** Selezioniamo il menu Vapore e 10 minuti. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **4.** Una volta terminato il tempo di cottura, apriamo la valvola e il coperchio togliamo quelli già cotti.

Fervido

** / 10 min / 4 pessoas

250 g de vagem
3 cenouras
5 batatas pequenas
2 cebolas
Aspargos (opcional)
Sal

PO 1. Descascamos as batatas e cenouras e cortamos junto com as cebolas e a vagem. **2.** Colocamos a grade dentro do recipiente e adicionamos água sem que chegue na base da grade. Colocamos as verduras sobre a grade e pode ser que alguma verdura caia para baixo da grade, não tem problema. **3.** Seleccionamos o menu Vapor e 10 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. **4.** Ao terminar, abrimos a válvula e a tampa retirando os ingredientes já cozidos.





MENÚ GUIISO



Flan de huevo

*** / 20 min / 8 personas

150 g de azúcar
500 ml de leche
4 huevos
Caramelo líquido
Agua

ES 1. Mezclamos todos los ingredientes menos el caramelo líquido hasta obtener una crema bien lisa. Ponemos caramelo líquido en el fondo de los moldes, vertemos el batido dentro y filmamos. **2.** Colocamos la rejilla en la cubeta y agregamos agua hasta la parte de debajo de la rejilla. Ponemos los moldes sobre la rejilla. **3.** Seleccionamos el menú Vapor y 15 minutos de tiempo para moldes individuales. Cerramos la tapa y la válvula. **4.** Cuando acabe el tiempo abrimos la válvula para que salga la presión, después abrimos la tapa, retiramos los moldes con cuidado y los ponemos en el frigorífico para que se enfríen. **5.** Una vez fríos podremos desmoldar con facilidad. * Dependiendo del tamaño del flan el tiempo podría variar. Al finalizar el programa y abrir la olla pincharemos en el centro del flan para comprobar que esté cocido, si no, programaremos unos minutos más.

Egg flan

*** / 20 min / 8 servings

150 g of sugar
500 ml of milk
4 eggs
Liquid caramel
Water

EN 1. Mix all the ingredients except the caramel until obtaining a smooth cream. Put liquid caramel inside individual moulds, add the content and film them. **2.** Place the rack inside the inner pot and add water under it. Place the moulds over the rack. **3.** Select Steam menu and 15 minutes for individual moulds. Close lid and valve. **4.** Once finished, open the valve to depressurize, open the lid and put the moulds in the fridge. **5.** Once cold, serve. * Depending on the size of the flan time may vary. At the end of the program, prick in the center of the flan to check it is cooked, if not we will schedule another few minutes.

Flan aux oeufs

*** / 20 min / 8 personne

150 g de sucre
500 ml de lait
4 oeufs
Caramel liquide
Eau

FR 1. Mélanger tous les ingrédients sauf le caramel liquide jusqu'à obtenir une crème bien lisse. Mettre le caramel liquide au fond des moules, verser le mélange battu à l'intérieur et filmer. **2.** Installer la grille dans la cuve, et ajouter de l'eau jusqu'en dessous de la grille. Mettre les moules sur la grille. **3.** Sélectionner le menu Vapeur et 15 minutes pour des moules individuels. Fermer le couvercle et la soupape. **4.** Ouvrir la soupape, ouvrir le couvercle, retirer les moules avec précaution et les mettre au réfrigérateur. **5.** Une fois froids nous pourrions les démouler avec facilité. * Dépendant de la taille du flan, le temps peut varier. Ouvrir l'autocuiseur, piquer au centre du flan pour vérifier qu'il soit cuit, sinon programmer une minute de plus.



Karamellpudding

*** / 20 min / 8 Personen

150 g Zucker
500 ml Milch
4 Eier
Flüssiges Karamell

DE 1. Wir mischen alle Zutaten ausser das flüssige Karamell, bis wir eine flache Krete enthalten. Wir stellen das flüssige Karamell im inneren des Behälters, und giessen die Mischung und bedecken. 2. Wir stellen den Gitter in der Schale und fügen Wasser bis zur unteren seite des Gitters hinzu. Wir stellen die Behälter auf den Gitter. 3. Wir wählen das Menü-Dampf und 15 Minuten zeit für einzelne Behälter. Wir schliessen den Deckel und das Ventil. 4. Wenn die Zeit zu Ende ist, öffnen wir das Ventil, damit der Druck heraus kommt, danach, öffnen wir den Deckel, entfernen die Behälter vorsichtig und stellen es im Kühlschrank damit es sch einfriert. 5. Wenn es kalt ist, können wir es einfacher entfernen. * Abhängig von der grösse, kann die Zeit variieren. Wenn das Programm fertig ist, öffnen wir den Topf und stechen um zu sehen das es gekocht ist, wenn nicht, programmieren wir ein paar Minuten mehr.

Crema Caramel

*** / 20 min / 8 persone

150 g di zucchero
500 ml di latte
4 uova
Caramello liquido
Acqua

IT 1. Mischiamo tutti gli ingredienti tranne il caramello liquido fino a ottenere una crema liscia. Mettiamo il caramello liquido sul fondo dello stampo, versiamo il composto dentro e copriamolo con della pellicola. 2. Mettiamo la griglia nella ciotola e aggiungiamo acqua fino alla parte bassa della griglia. Mettiamo gli stampi sulla griglia. 3. Selezioniamo il menu Vapore e 15 minuti di tempo per gli stampi individuali. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 4. Quando termina la cottura, apriamo la valvola in modo da far uscire la pressione, dopodichè apriamo il coperchio, togliamo gli stampi con cura, mettiamoli in frigorifero e lasciamoli raffreddare. 5. Da freddi li potremo estrarre più facilmente. * Il tempo di cottura varia in base alle dimensioni del creme caramel. Al termine del programma, aprire la pentola e bucare il creme caramel al centro per verificare che sia pronto, altrimenti cuocere per qualche minuto in più.

Flan de ovo

*** / 20 min / 8 pessoas

150 g de açúcar
500 ml de leite
4 ovos
Caramelo líquido
Água

PO 1. Misturamos os ingredientes, menos o caramelo líquido, até que obter um creme bem homogêneo. Colocamos o caramelo líquido no fundo dos moldes, despejamos a massa e cobrimos. 2. Colocamos a grade no recipiente e adicionamos água até a parte de baixo da grade. Colocamos os moldes sobre a grade. 3. Seleccionamos o menu Vapor e 15 minutos de tempo para moldes individuais. Fechamos a tampa e a válvula. 4. Quando terminar, abrimos a válvula para que saia a pressão, depois abrimos a tampa, retiramos os moldes com cuidado e colocamos na geladeira para esfriar. 5. Uma vez frios, podemos retirar do molde com facilidade. * Dependendo do tamanho do flan, o tempo pode variar. Quando terminar o programa e abrimos a tampa, espetaremos no centro do flan para conferir se está cozido e, se não, programamos alguns minutos mais.





Papillote de salmón

****/ 20 min / 2 personas

80 g de brócoli	1 pimiento verde
50 ml de vino blanco	1 limón
4 trozos de salmón de unos 100 g	Aceite de oliva
2 zanahorias	Sal
1 cebolla	

ES 1. Cortamos las verduras en juliana. Disponemos una cama de verduras en papel de aluminio y sobre la verdura el salmón. Cerramos el papel de aluminio por 2 de sus 3 lados y vertemos un poco de vino blanco. **2.** Colocamos la rejilla en el interior de la cubeta y añadimos agua hasta llegar a la parte de debajo de la rejilla, colocamos el paquete que hemos hecho encima de la rejilla y seleccionamos el menú Vapor y 10 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. **3.** Una vez finalizado el tiempo abrimos la válvula para que salga la presión y extraemos el paquete con cuidado. **4.** Lo abrimos y servimos cada trozo de salmón con un poco de verdura.

Salmon papillote

****/ 20 min / 2 diners

80 g broccoli	1 green pepper
50 ml white wine	1 lemon
4 pieces of salmon (100 g each)	Olive oil
2 chopped carrots	Salt
1 chopped onion	

Papillote de saumon

****/ 20 min / 2 personnes

80 g de brocoli	2 carottes
50 ml de vin blanc	1 poivron vert
4 morceaux de saumon de 100 g	1 citron
1 oignon	Huile d'olive
	Sel

EN 1. Cut the vegetables in julienne strips. Put them on aluminium foil and place the salmon over the vegetables (each piece of salmon over each piece of aluminium foil). Close the aluminium foil on 2 sides and pour a bit of wine. **2.** Place the baking rack inside the inner pot and add water without reaching the rack. Place the packets on the rack and select the Steam programme for 10 minutes. Close the lid and the valve. **3.** Once finished, open the valve to depressurize. **4.** Open the aluminium packets and serve their contents with some vegetables.

FR 1. Couper les légumes en julienne. Disposer un lit de légumes sur du papier aluminium et le saumon. Fermer le papier aluminium pour deux de ses 3 côtés et verser un peu de vin blanc à l'intérieur. **2.** Installer la grille à l'intérieur de la cuve et ajouter l'eau, disposer la papillote que au dessus de la grille et sélectionner le menu Vapeur et 10 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **3.** Ouvrir la soupape, ouvrir le couvercle et extraire la papillote avec précaution. **4.** L'ouvrir et servir.



Lachs Papillote

****/ 20 min / 2 Personen

80 g Brokkoli	1 grüne Paprika
50 ml Weißwein	1 Zitrone
4 Lachsstücke von etwa 100 g	Olivenöl
1 Zwiebel	Salz
2 Möhren	

DE 1. Schneiden Sie das Gemüse in Julienne-Streifen. Geben Sie das Gemüse auf Alu-Folie und setzen Sie den Lachs auf das Gemüsebett. Schliessen Sie die Alu-Folie an zwei von den drei Seiten und giessen ein bisschen Weisswein in das Innere. **2.** Legen Sie das Gitter in den Kochbehälter ein und giessen Wasser bis zur Unterseite des Gitters. Legen Sie das Aluminiumfolie-Packet mit dem Lachs auf das Gitter und stellen das Gerät auf die Dampfgar-Funktion für 10 Minuten. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. **3.** Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil, damit der Druck entweicht und öffnen den Deckel. Entnehmen Sie das Päckchen vorsichtig. **4.** Öffnen Sie das Päckchen und servieren jedes Lachsstück mit etwas Gemüse.

Salmone al cartoccio

****/ 20 min / 2 persone

80 g di broccoli	1 peperone verde
50 ml di vino bianco	1 limone
4 tranci di salmone da 100 gr	Olio d'oliva
1 cipolla	Sale
2 carote	

IT 1. Tagliamo le verdure a julienne. Creiamo un letto di verdure sul foglio di alluminio e sopra la verdura il salmone. Chiudiamo 2 lati su 3 del cartoccio e versiamo all'interno un poco di vino bianco. **2.** Mettiamo la griglia all'interno della ciotola e aggiungiamo acqua fino a raggiungere la parte più bassa della griglia, mettiamo il cartoccio sulla griglia e selezioniamo il menu Vapore e 10 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **3.** Una volta terminato il tempo apriamo la valvola in modo da fare uscire la pressione, apriamo il coperchio e togliamo il cartoccio delicatamente. **4.** Apriamolo e serviamo ogni trancio di salmone con un pò di verdura.

Papillote de salmão

****/ 20 min / 2 pessoas

80 g de brócolis	1 pimentão verde
50 ml de vinho branco	1 limão
4 pedaços de salmão (uns 100 gramas cada)	Azeite de oliva
1 cebola	Sal
2 cenouras	

PO 1. Cortamos as verduras em fatias finas. Montamos uma camada de verduras em papel alumínio e, sobre a verdura, o salmão. Fechamos o papel alumínio pelos 2 lados e adicionamos um pouco de vinho branco dentro. **2.** Colocamos a grade dentro do recipiente e adicionamos água até chegar na parte de baixo da grade. Colocamos o salmão embrulhado em cima da grade e selecionamos o menu Vapor com 10 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. **3.** Ao terminar, abrimos a válvula para que saia a pressão, abrimos a tampa e retiramos o embrulho com cuidado. **4.** Abrimos e servimos cada pedaço de salmão com um pouco de verdura.





Chicken and mushrooms rolls

**** / 15 min / 4 diners

300 g fresh mushrooms
2 sliced chicken breasts
Ground black pepper
Salt

Balotin de poulet aux champignons

**** / 15 min / 4 personnes

300 g de champignons frais et variés.
2 filets de blanc de poulet
Poivre noir moulu
Sel

Balotina de pollo con setas

**** / 15 min / 4 personas

300 g de setas frescas variadas
2 pechugas de pollo fileteadas
Pimienta negra molida
Sal

ES 1. Extendemos una hoja de papel film, colocamos los filetes de pechuga de pollo formando una base y ponemos las setas troceadas encima. 2. Enrollamos presionando el papel film para que nos quede lo más presionado posible y atamos los extremos. 3. Colocamos la rejilla en la cubeta, añadimos agua hasta debajo de la rejilla y colocamos la pechuga sobre la rejilla. Seleccionamos el menú Vapor y 10 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. 4. Extraemos, retiramos el film y racionamos. * Si queremos, podemos cortar en medallones y pasar los medallones por la sartén para que queden dorados.

EN 1. Extend a sheet of plastic wrap, place the chicken breasts and add the mushrooms over the chicken. 2. Make rolls with the plastic wrap; then, press and tie them. 3. Place the rack inside the inner pot, add water without reaching it, and put the chicken on it. Select Steam programme for 10 minutes. Close the lid and the valve. 4. Open the lid and serve. * You can cut the rolls in medallions and brown them in a pan.

FR 1. Extraire une feuille de papier film et disposer les filets de poulet en formant une base et les champignons tranchés par dessus. 2. Enrouler en pressonnant le papier film pour qu'il soit le plus compressé possible et attacher les extrémités. 3. Installer la grille dans la cuve, ajouter l'eau. Sélectionner le menu vapeur et 10 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. 4. Extraire, retirer le film et faire des portions. * Si nous le souhaitons, nous pouvons couper en médaillons et passer à la poêle pour qu'ils soient dorés.

DE 1. Wir erweitern eine Adhäsionsfolie und stellen Hühnerbrust



Hähnchen und Pilze Ballotine

***** / 15 min / 4 Personen

300 g gemischte frische Pilze
2 geschnittene Hähnchenbrustfilets
Schwarzer Pfeffer (gemahlen)
Salz

scheiben in dem wir eine Basis bilden, mit den zerkleinerten Pilzen obendrauf. **2.** Wir Rollen die Alu-Folie damit es so eingerollt wie möglich bleibt, und befestigen die Enden. **3.** Wir stellen die Gitter in der Schale, fügen Wasser bis unter den Gitter und stellen die Hühnerbrust auf den Gitter. Wir wählen den Menü-Dampf und 10 Minuten zeit. Wir schliessen den Deckel und das Ventil. **4.** Wir entnehmen, und entfernen die Alu-Folie. * Wenn wir wollen, können wir in Runden Schneiden und es in die Pfanne braten, damit es Goldbraun wird.

Polpettone di pollo ai funghi

***** / 15 min / 4 persone

300 g di funghi freschi misti
2 petti di pollo a filetti
Pepe nero macinato
Sale

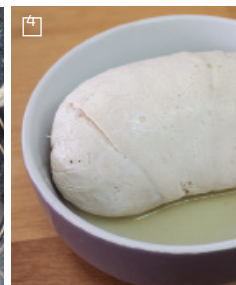
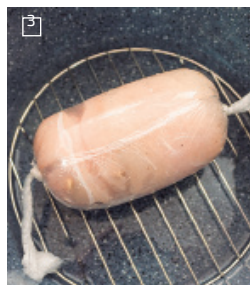
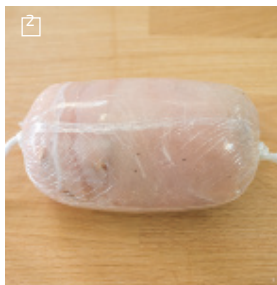
IT 1. Stendiamo un foglio di pellicola e mettiamo i filetti di pollo formando una base e i funghi a pezzetti sopra. **2.** Arrotoliamo facendo pressione sulla pellicola in modo che venga il più pressato possibile e leghiamo le estremità. **3.** Mettiamo la griglia nella ciotola, aggiungiamo acqua fin sotto la teglia e mettiamo il pollo sopra la griglia. Selezioniamo il menu Vapore e 10 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **4.** Estraiamo dalla vaschetta, Togliamo la pellicola e dividiamo in porzioni * Se desideriamo, possiamo tagliarlo a medaglioni e dorare ogni medaglione in padella.

Balotine de frango com cogumelos

***** / 15 min / 4 pessoas

300 g de cogumelos frescos
variados
2 peitos de frango fatiados
Pimenta-do-reino moída
Sal

PO 1. Separamos uma folha de papel filme e colocamos os filés de peito de frango e os cogumelos sobre ela. **2.** Enrolamos pressionando o papel filme o máximo possível e prendemos as pontas. **3.** Colocamos a grade no recipiente, adicionamos água até o nível abaixo da grade e colocamos os filés de frango sobre a grade. Seleccionamos o menu Vapor e 10 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. **4.** Retiramos o papel filme e cortamos os filés. * Se quisermos, podemos cortar os filés em medalhões e dourá-los na frigideira.



MENÚ GUISO



ES Permite hacer cualquier elaboración que incluya la cocción de alimentos en alguna salsa. Si lo que queremos es preparar un guiso, este es nuestro menú. Además, permite realizar cremas e incluso sopas. Para programar el menú Guiso presione el botón Menú, seleccione Guiso y fíjelo presionando el botón GM. Si quiere modificar la temperatura y la presión, pulse los botones "T" o "P" hasta ajustarlas a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. No olvide cerrar la tapa y la válvula en este menú

1. Vichyssoise * / 20 min / 4 personas
2. Sopa de pescadores ** / 12 min / 4 personas
3. Fabada *** / 60 min / 4 personas
4. Albóndigas en salsa **** / 35 min / 4 personas
5. Pollo al chilindrón ***** / 35 min / 4 personas

EN It will allow you to prepare any dish with sauce. If we want to prepare a stew, this option is ideal. In addition, creams and soups can be made. To set the Stew programme, press the Menu button, select the Stew programme and confirm by pressing the GM button. If you want to change the temperature and pressure, press the "T" or "P" buttons. To increase or decrease the time, turn the GM dial as desired. Once all the new settings are ready, press the GM button to start cooking. Remember to close the lid and the valve when using this programme.

1. Vichyssoise * / 20 min / 4 diners
2. Fisherman's soup ** / 12 min / 4 diners
3. Pork and beans stew *** / 60 min / 4 diners
4. Meatballs in sauce **** / 35 min / 4 diners
5. Chicken in sauce ***** / 35 min / 4 diners

FR Ils nous permettra de faire n'importe quelle élaboration qui inclut la cuisson d'une sauce. Si ce que nous souhaitons est faire un ragoût mijoté, ceci est notre menu. Il permet de faire des sauces et des soupes. Pour programmer le menu mijoter appuyer sur le bouton menu, sélectionner mijoter et fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez modifier la température et la pression, appuyer sur les boutons "T" ou "P" jusqu'à les ajuster. Pour augmenter ou diminuer le temps tourner le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois toutes les valeurs établis, appuyer sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Ne pas oublier de fermer le couvercle et la soupape.

1. Vichyssoise * / 20 min / 4 personnes
2. Soupe du pêcheur ** / 12 min / 4 personnes
3. Fabada *** / 60 min / 4 personnes
4. Boulettes de viande en sauce **** / 35 min / 4 personnes
5. Poulet au chilindrón ***** / 35 min / 4 personnes

DE Diese Funktion ist sehr gut geeignet für jegliche Zubereitung von Speisen die Flüssigkeiten wie zum Beispiel Soßen enthalten. Möchten Sie einen Eintopf zubereiten oder Fleisch schmoren wählen sie diese Funktion. Außerdem können cremige Suppen zubereiten. Um das Schor-Funktionsmenü auszuwählen, drücken Sie die MENÜ-Taste. Wählen Sie die Schmor-Funktion und bestätigen Sie mit der GM-Taste. Wenn Sie den Druck oder die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Knöpfe "T" oder "P" bis Sie die gewünschte Einstellung programmiert haben. Zur Einstellung der Zeit drehen Sie am Drehregler bis die gewünschte Zeit konfiguriert ist. Wenn alle Werte eingestellt ist, bestätigen Sie mit der GM-Taste und der Kochvorgang kann starten. Vergessen Sie nicht den Deckel und das Ventil zu schliessen, um in diesem Menü zu kochen.

1. Vichyssoise * / 20 min / 4 Personen
2. Angler Suppe ** / 12 min / 4 Personen
3. Bohneneintopf *** / 60 min / 4 Personen
4. Fleischbällchen in Rotweinsoße **** / 35 min / 4 Personen
5. Hühnchen in Weissweinsoße ***** / 35 min / 4 Personen



IT CI permetterà di realizzare qualsiasi piatto che abbia una salsa. Se vogliamo realizzare uno stufato questo è il menu adatto. Oltretutto, permette di realizzare anche creme e zuppe. Per programmare il menu Stufato premere il pulsante Menu, selezionare il menu Stufato e impostarlo premendo il pulsante GM. Se desidera cambiare la temperatura e la pressione, premere i bottoni "T" o "P" fino a regolarle a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare il bottone GM. Dopo aver stabilito tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Non dimenticare di chiudere sia il coperchio sia la valvola con questo menu.

1. Zuppa Vichyssoise * / 10 min / 4 persone
2. Zuppa del pescatore ** / 12 min / 4 persone
3. Fagiolata *** / 60 min / 4 persone
4. Polpette al pomodoro **** / 35 min / 4 persone
5. Pollo alle verdure ***** / 35 min / 4 persone

PO Permite fazer qualquer elaboração que inclua o cozimento de alimentos em algum molho. Se queremos preparar um ensopado, este é o nosso menu. Além disso, permite fazer cremes e sopas. Para programar o menu Ensopado pressione o botão Menu, selecione Ensopado e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura e a pressão, pressione os botões "T" ou "P" até ajustá-los a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Não esqueça a tampa e a válvula para cozinhar neste Menu.

1. Vichyssoise * / 10 min / 4 pessoas
2. Sopa de frutos do mar ** / 12 min / 4 pessoas
3. Fabada *** / 60 min / 4 pessoas
4. Almôndegas ao molho **** / 35 min / 4 pessoas
5. Frango ao chilidrón ***** / 35 min / 4 pessoas





MENÚ GUISO



Vichyssoise

* / 20 min / 4 personas

200 ml de caldo de ave
100 ml de nata
4 patatas medianas
2 puerros
2 cebollas
Sal
Aceite de oliva

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Guiso y 15 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. 3. Abrimos la válvula para que salga toda la presión, luego abrimos la tapa, extraemos y lo trituramos todo bien. 4. Rectificamos de sal y pimienta y servimos con un chorrito de aceite de oliva.

Vichyssoise

* / 20 min / 4 diners

200 ml of chicken broth
100 ml of liquid cream
4 medium potatoes
2 leeks
2 onions
Salt
Olive oil

EN 1. Place all the ingredients in the inner pot. 2. Select the Stew programme for 15 minutes. Close the lid and the valve. 3. Open the valve to release all the pressure, then, open the lid and blend all the ingredients in a different container. 4. Check the salt and pepper, and serve with a dash of olive oil.

Vichyssoise

* / 20 min / 4 personnes

200 ml de bouillon de volaille
100 ml de crème
2 poireaux
4 pommes de terre moyennes
2 oignons
Sel
Huile d'olive

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans la cuve de l'autocuiseur. 2. Sélectionner le menu Mijoter et 15 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. 3. Ouvrir le couvercle, extraire et broyer. 4. Rectifier l'assaisonnement et servir avec un filet d'huile d'olive.

DE 1. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. 2. Wählen Sie das Menü-



Vichyssoise

* / 20 min / 4 Personen

200 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne
2 Lauch
4 mittelgrosse Kartoffel
2 Zwiebeln
Salz

Zuppa

Vichyssoise

* / 10 min / 4 persone

200 ml di brodo di pollo
100 ml di panna
2 porri
4 patate medie
2 cipolle
Sale
Olio d'oliva

Vichyssoise

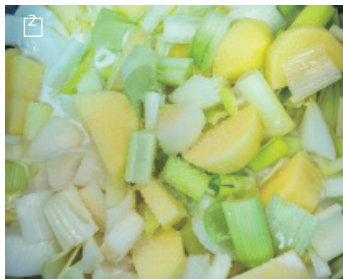
* / 10 min / 4 pessoas

200 ml de caldo de galinha
100 ml de nata
2 alhos-porós
4 batatas médias
2 cebolas
Sal

Schmoren bei 15 Minuten Zeit. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. **3.** Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil, damit der ganze Druck heraus kommt und öffnen anschließend den Deckel. Purrieren Sie den Inhalt mit einem Pürrierstab bzw. einem geeigneten Gerät. **4.** Schmecken Sie die Suppe mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack ab und servieren das Gericht mit etwas Olivenöl.

IT **1.** Inseriamo tutti gli ingredienti nella ciotola della pentola. **2.** Selezioniamo il menu Stufato e 15 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **3.** Apriamo la valvola in modo da far uscire la pressione, dopodiché apriamo il coperchio e con l'aiuto di un robot tritiamo bene il tutto. **4.** Aggiustiamo di sale e pepe e serviamo con un filo d'olio d'oliva.

PO **1.** Colocamos todos os ingredientes no recipiente da panela. **2.** Seleccionamos o menu Ensopado e 15 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. **3.** Abrimos a válvula para que saia toda a pressão, abrimos a tampa, retiramos, e trituramos tudo. **4.** Temperamos com sal e pimenta e servimos com um pouco de azeite de oliva.



MENÚ GUISO



Fishermen soup

** / 12 min / 4 diners

100 g mussels (may be already cooked)
100 g chopped whitefish (optional)
50 g shrimp tails
50 g noodles
400 ml fish stock
2 medium potatoes
Olive oil
Salt

Soupe du pêcheur

** / 12 min / 4 personnes

100 gr de moules (peuvent être déjà cuites)
100 gr de poisson blanc tranché (optionnel)
50 gr de queues de gambas
50 gr de vermicelles fines
400 ml de fumet
2 pommes de terre moyennes
Huile d'olive
Sel

Sopa de pescadores

** / 12 min / 4 personas

100 g de mejillones (pueden estar ya cocidos)
100 g de pescado blanco troceado (opcional)
50 g de colas de gambas
50 g de fideo fino
400 ml de fumet
2 patatas medianas
Aceite de oliva
Sal

ES **1.** Pelamos y troceamos las patatas. Añadimos todos los ingredientes. Cerramos la tapa y la válvula. **2.** Seleccionamos el menú Guiso y 10 minutos de tiempo. **3.** Una vez finalizado el tiempo, abrimos la válvula para que salga la presión, rectificamos de sal y servimos.

EN **1.** Peel and chop the potatoes. Put all ingredients in the inner pot; close the lid and the valve. **2.** Select the Stew programme for 10 minutes. **3.** Once finished, open the valve to release the pressure, add salt, and serve.

FR **1.** Peler et trancher les pommes de terre. Ajouter tous les ingrédients. Fermer le couvercle et la soupape. **2.** Sélectionner le menu Mijoter et 10 minutes. **3.** Une fois le temps écoulé, ouvrir la soupape pour que la pression sorte, rectifier l'assaisonnement et servir.



Angler Suppe

** / 12 min / 4 Personen

100 g Miesmuscheln (können schon gekocht sein)
100 g zerkleinerter Felchen (Optional)
50 g Garnelenschwänze
50 g dünne Nudeln
400 ml Fischbrühe
2 mittelgrosse Kartoffeln
Oliveöl
Salz

DE 1. Schälen und würfeln Sie die Kartoffeln. Geben Sie alle Zutaten in den Kochbehälter. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. **2.** Wählen Sie das Menü-Schmoren bei 10 Minuten Zeitdauer. **3.** Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil, sodass der ganze Druck entweichen kann. Schmecken Sie mit Salz ab und servieren Sie das Gericht.

Zuppa del pescatore

** / 12 min / 4 persone

100 g di cozze (anche precotte)	50 g spaghetti
100 g di pesce bianco a pezzetti (facoltativo)	400 ml di fumetto
50 g di code di gamberi	2 patate medie
	Olio d'oliva
	Sale

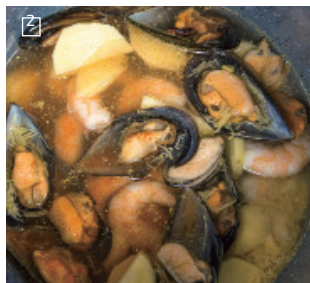
IT 1. Peliamo e tagliamo a pezzetti le patate. Aggiungiamo tutti gli ingredienti. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Selezioniamo il menù Stufato e 10 minuti di tempo. **3.** Una volta terminato, apriamo la valvola in modo da far uscire la pressione, aggiustiamo di sale e serviamo

Sopa de frutos do mar

** / 12 min / 4 pessoas

100 g de mexilhões (podem já estar cozidos)
100 g de peixe branco picado (opcional)
50 g de camarão
50 g de macarrão fino
400 ml de fumet
2 batatas médias
Azeite de oliva
Sal

PO 1. Descascamos e cortamos as batatas. Adicionamos todos os ingredientes. Fechamos a tampa e a válvula. **2.** Seleccionamos o menu Ensopado e 10 minutos de tempo. **3.** Uma vez finalizado o tempo, abrimos a válvula para que saia toda a pressão, provamos o ponto do sal e servimos.





MENÚ GUISO



Fabada

*** / 60 min / 4 personas

400 g de judías de la granja
80 g de tocino ahumado
1 chorizo asturiano
1 morcilla asturiana
Sal

ES 1. Ponemos a remojo las alubias el día anterior. 2. Al día siguiente echamos todos los ingredientes en la cubeta y cubrimos con agua hasta unos 3-4 cm por encima. 3. Seleccionamos el menú Guiso y 50 minutos de tiempo. Cerramos la tapa y la válvula. 4. Abrimos la válvula para que salga toda la presión. Rectificamos de sal y servimos.

Fabada (beans stew)

*** / 60 min / 4 diners

400 g beans
80 g smoked pork
1 chorizo
1 blood sausage
Salt

EN 1. Soak the beans overnight. 2. Put all ingredients in the inner pot and cover them with water (3-4 cm over the ingredients). 3. Select the Stew programme for 50 minutes. Close the lid and the valve. 1. Open the valve to release the pressure, fix the salt, and serve.

Fabada

*** / 60 min / 4 personnes

400 g de haricots blancs
80 g de poitrine fumée
1 chorizo
1 boudin
Sel

FR 1. Mettre à tremper les haricots le jour précédent. 2. Le jour suivant verser tous les ingrédients dans la cuve et couvrir avec de l'eau jusqu'à 3-4 cm. 3. Sélectionner le menu Mijoter et 50 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. 4. Ouvrir la soupape. Ouvrir le couvercle, rectifier le sel et servir.



Bohneneintopf

*** / 60 min / 4 Personen

400 g weisse Bohnen
80 g Räucherspeck
1 Chorizowurst
1 Blutwurst
Salz

DE 1. Weichen Sie die Bohnen einen Tag vorher in Wasser ein. **2.** Am nächsten Tag geben Sie alle Zutaten in den Kochbehälter und bedecken alles bis zu 3-4 cm überhalb der Zutaten mit Wasser. **3.** Wählen Sie das Funktionsmenü Schmoren und programmieren Sie 50 Minuten Zeitdauer. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. **4.** Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil. Danach, öffnen Sie den Deckel und schmecken den Eintopf mit Salz ab. Servieren Sie das Gericht.

Fagiolata

*** / 60 min / 4 persone

400 g di fagioli
80 g di lardo affumicato
1 salsiccia speziata
1 sanguinaccio
Sale

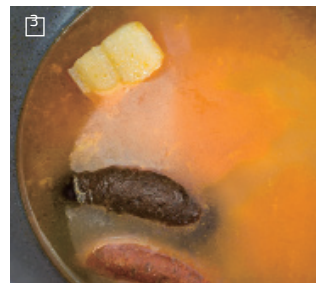
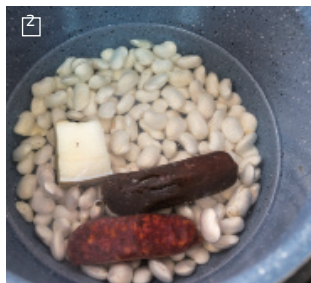
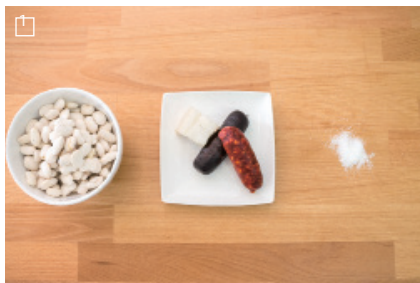
IT 1. Mettiamo in ammollo i fagioli il giorno precedente. **2.** Il giorno successivo inseriamo tutti gli ingredienti nella vaschetta e copriamo con acqua fino a 3-4 cm al di sopra del livello degli ingredienti. **3.** Selezioniamo il menù Stufato e 50 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **4.** Apriamo la valvola per fare uscire la pressione. Dopodiché apriamo il coperchio, aggiustiamo di sale e serviamo.

Fabada

*** / 60 min / 4 pessoas

400 g de vagem
80 g de bacon defumado
1 chouriço asturiano
1 morcela asturiana
Sal

PO 1. Deixamos de molho a vagem no dia anterior. **2.** No dia seguinte, colocamos todos os ingredientes no recipiente e enchemos de água até uns 3, 4 cm do limite. **3.** Seleccionamos o menu Ensopado e 50 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. **4.** Abrimos a válvula para que saia toda a pressão e logo a tampa, adicionamos sal e servimos.





Meatballs in sauce

**** / 35 min / 4 diners

350-400 g of meatballs
150 g of crushed tomato
100 ml of red wine
2 carrots
1 cut onion
Paprika
Salt

Boulettes de viande en sauce

**** / 35 min / 4 personnes

350-400 g de boulettes
150 g de tomate en pulpe
100 ml de vin rouge
2 carottes
1 oignon
1 cuillère de piment
Sel

Albóndigas en salsa

**** / 35 min / 4 personas

350-400 g de albóndigas
150 g de tomate triturado
100 ml de vino tinto
2 zanahorias
1 cebolla
1 cucharada de pimentón
Sal

ES 1. Seleccionamos el menú Guiso y 15 minutos de tiempo. 2. Agregamos un poco de aceite, la zanahoria picada y la cebolla. 3. Vamos rehogando y una vez empiece a estar transparente la cebolla añadimos las albóndigas para marcarlas un poco. 4. Cuando estén marcadas echamos el vino tinto, dejamos que reduzca un poco y agregamos también el pimentón y el tomate. Cerramos la tapa y la válvula y dejamos que se cocine durante los últimos 10 minutos. 5. Una vez finalizado el tiempo, abrimos la válvula, dejamos que salga toda la presión y servimos.

EN 1. Select the Stew programme for 15 minutes. 2. Pour olive oil,

chopped carrot and onions in the inner pot. 3. Stir-fry the ingredients and, once they become transparent, add the meatballs. 4. Add the red wine and, when it has reduced, add paprika and tomato. Close the lid and the valve, and cook for about 10 minutes. 5. Once finished, open the valve, depressurize, and serve.

FR 1. Sélectionner le menu mijoter et 15 minutes. 2. Ajouter un peu d'huile, la carotte hachée et l'oignon. 3. Faire revenir et une fois que l'oignon commence à être transparent ajouter les boulettes. 4. Ajouter le vin rouge, laisser réduire un peu et ajouter le piment et la tomate. Fermer le couvercle et la soupape (aprox. 10 minutes). 5. Ouvrir la soupape, et servir.



Fleischbällchen in Rotweinsoße

**** / 35 min / 4 Personen

350-400 g Fleischbällchen
150 g zerdrückte Tomaten
100 ml Rotwein
2 Möhren
1 Zwiebel
1 Esslöffel Paprikapulver
Salz

Polpette al pomodoro

**** / 35 min / 4 persone

350-400 g di polpette
150 g di passata di pomodoro
100 ml di vino rosso
2 carote
1 cipolla
1 cucchiaino di paprika
Sale

Almôndegas ao molho

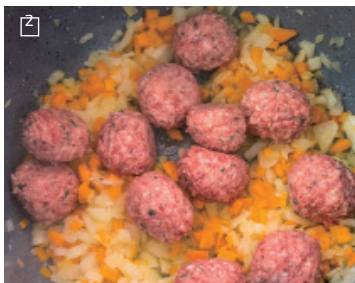
**** / 35 min / 4 pessoas

350-400 g de almôndegas
150 g de tomate triturado
100 ml de vinho tinto
2 cenouras
1 cebola
1 colher de pimenta caiena
Sal

DE 1. Wählen Sie das Menü-Schmoren und stellen 15 Minuten Zeit ein. 2. Gügen Sie ein wenig Öl, die gehackte Möhren und Zwiebeln in den Kochbehälter. 3. Lassen Sie es andünsten und wenn die Zwiebeln glasig werden, geben Sie die Fleischbällchen hinzu zum anbraten. 4. Wenn die Fleischbällchen angebraten sind, giessen Sie den Rotwein dazu und lassen ihn einredzieren. Jetzt geben Sie das Paprikapulver und die Tomaten hinzu. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil (für ungefähr 10 Minuten). 5. Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil um den Druck entweichen zu lassen und den Deckel zu öffnen. Sie könne jetzt das Gericht mit etwas Salz abschmecken und servieren.

IT 1. Selezioniamo il menù Stufato e 15 minuti di tempo. 2. Aggiungiamo un pò d'olio, le carote tritate e la cipolla. 3. Non appena la cipolla diventa trasparente aggiungiamo le polpette per scottarle un pò. 4. Dopodiché aggiungiamo il vino, lasciamo ridurre un pò e aggiungiamo la paprika e la passata. Copriamo il coperchio e la valvola (circa 10 minuti). 5. Una volta terminato apriamo il coperchio, lasciamo che esca tutta la pressione e serviamo.

PO 1. Seleccionamos o menu Ensopado e 15 minutos de tempo. 2. Adicionamos um pouco de azeite, cenoura picada e a cebola. 3. Vamos refogando e assim que a cebola começar a ficar transparente, adicionamos as almôndegas. 4. Adicionamos o vinho tinto, deixamos reduzir um pouco e adicionamos também o pimentão e o tomate. Fechamos a tampa e a válvula (aproximadamente 10 minutos). 5. Assim que estiver pronto, abrimos a válvula para que saia a pressão, a tampa, e servimos.





MENÚ GUIISO



Pollo al chilindrón

***** / 35 min / 4 personas

250 ml de vino blanco
4 tomates maduros
4 dientes de ajo
1 pollo troceado
1 pimiento rojo grande
1 pimiento verde grande
1 cebolla grande
Aceite de oliva
Sal

ES 1. Seleccionamos el menú Guiso y 30 minutos de tiempo. 2. Agregamos un poco de aceite, cuando esté caliente añadimos los ajos y el pollo y lo cocinamos hasta que se dore. Echamos la cebolla, los pimientos picados, los tomates troceados y el jamón y rehogamos unos minutos más. 3. Vertemos el vino blanco y dejamos que evapore un poco el alcohol, luego cerramos la tapa y la válvula (deberíamos haber empleado la mitad del tiempo). 4. Cuando finalice el tiempo, abrimos la válvula para que salga toda la presión, rectificamos el punto de sal y servimos.

Chicken in sauce

***** / 35 min / 4 diners

250 ml white wine	1 large green pepper
4 ripe tomatoes	1 large onion
4 garlic cloves	Olive oil
1 chopped chicken	Salt
1 large red pepper	

EN 1. Select the Stew programme for 30 minutes. 2. Pour some olive oil in the inner pot and, when the oil is hot, add the garlic cloves and the chicken. Then, add the chopped onion, peppers, and tomatoes, and stir-fry them for some more minutes. 3. Add the white wine and let the alcohol evaporate. Close the lid and the valve. 4. Once finished, open the valve to depressurize, fix the salt, and serve.

Poulet au chilindron

***** / 35 min / 4 personnes

250 ml de vin blanc	4 gousses d'ail
1 poulet tranché	4 tomates mûres
1 grand poivron rouge	Huile d'olive
1 grand poivron vert	Sel
1 gros oignon	

FR 1. Sélectionner le menu Mijoter, et 30 minutes. 2. Ajouter un peu d'huile, et lorsqu'elle est chaude ajouter l'ail et le poulet. Ajouter l'oignon, les poivrons hâchés, les tomates tranchées et le jambon et faire sauter une minute de plus. 3. Verser le vin blanc et laisser s'évaporer un peu d'alcool, fermer le couvercle et la soupape. 4. Ouvrir la soupape, rectifier l'assaisonnement puis servir. 5. Ouvrir la soupape, rectifier l'assaisonnement et servir.



Hühner-Sauce

***** / 35 min / 4 Personen

250 ml Weißwein	1 grosse Zwiebel
1 zerkleinerter Hähnchen	4 Knoblauchzehen
1 grosse rote Paprika	4 reife Tomaten
1 grosse grüne Paprika	Olivenöl
	Salz

DE 1. Wir wählen das Menü-Schmoren und 30 Minuten zeit. 2. Wir fügen ein bisschen Öl ein, wenn es heiss genug ist, fügen wir das Knoblauch und das Hähnchen ein und kochen bis es vergoldet. Danach, fügen wir die Zwiebel, die gehackte Paprika, die zerkleinerten Tomaten und den Schinken hinzu, und Sautieren alles ein paar Minuten mehr. 3. Wir giessen den Weisswein ein, und lassen den Alkohol Dampfen, und schliessen den Deckel und das Ventil (Wir sollten die Hälfte der Zeit verwendet haben). 4. Wenn die Zeit zu ende ist, öffnen wir das Ventil, damit der ganze Druck heraus kommt. Wir prüfen den Salz und servieren.

Pollo alle verdure

***** / 35 min / 4 persone

250 ml di vino bianco	grande
1 pollo a pezzetti	1 cipolla grande
1 peperone rosso	4 spicchi d'aglio
grande	4 pomodori
1 peperone verde	Olio d'oliva
	Sal

IT 1. Selezioniamo il menu Stufato, 30 minuti. 2. Aggiungiamo un pò d'olio, quando è caldo aggiungiamo l'aglio, il pollo e lo doriamo. Aggiungiamo la cipolla, e peperoni tritati, i pomodori a pezzetti e il prosciutto. 3. Versiamo del vino bianco e lasciamo sfumare, successivamente chiudiamo il coperchio e la valvola (dovrebbe essere passato metà del tempo). 4. Quando termina il tempo di cottura apriamo la valvola per fare uscire la pressione, aggiustiamo di sale e serviamo.

Frango ao chiladrón

***** / 35 min / 4 pessoas

250 ml de vinho branco	4 dentes de alho
1 frango picado	4 tomates maduros
1 pimentão vermelho	Azeite de oliva
grande	Sal
1 cebola grande	

PO 1. Seleccionamos o menu Ensopado e 30 minutos de tempo. 2. Colocamos um pouco de azeite, e quando estiver quente adicionamos os alhos, o frango e cozinhamos até dourar. Adicionamos a cebola, o pimentão picado, os tomates triturados, o presunto e refogamos alguns minutos mais. 3. Colocamos o vinho branco e deixamos que evapore um pouco do álcool, logo fechamos a tampa e a válvula. 4. Quando finalizar, abrimos a válvula para que saia toda a pressão, provamos o ponto do sal e servimos.



MENÚ FUEGO LENTO



ES El menú Lento es la forma más tradicional de cocinar los guisos, obteniendo los resultados más auténticos y puros de la gastronomía. Si cocina con tiempo y quiere sabores más mimados, este será su menú. Es ideal tanto para guisos elaborados con cariño durante muchas horas como para elaboraciones tipo crema pastelera. Para programar el menú Lento presione el botón Menú, seleccione Lento y fíjelo presionando el botón GM. Si desea cambiar la temperatura, pulse el botón "T" hasta ajustarla a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo en el botón GM para empezar a cocinar. Este menú está configurado para trabajar sin presión, por lo que no deberá colocar la tapa para utilizarlo.

1. Cebolla caramelizada * / 60 min / 4 personas
2. Salsa a la pimienta ** / 20 min / 4-6 personas
3. Lentejas con verduras y jamón *** / 120 min / 4 personas
4. Bechamel **** / 20 min / 4-6 personas
5. Natillas ***** / 45 min / 4 personas

EN The Slow programme is the most traditional way to cook your dishes, getting the most authentic and pure gastronomic results. If you prepare meals ahead of time and you want richer flavours, the Slow Cooking programme is ideal. It is ideal for stews simmered for many hours, as well as for dishes such as custard cream. To set the Slow Cooking programme, press the Menu button, select Slow, and confirm by pressing the GM button. To change the temperature, press the "T" button. To increase or decrease the time, turn the GM dial as you need. Once the new settings are established, press the GM button again to start cooking. This programme is programmed to function without pressure, so the lid should not be placed on the cooker.

1. Caramelised onion * / 60 min / 4 diners
2. Pepper sauce ** / 20 min / 4-6 diners
3. Lentils with vegetables and ham *** / 120 min / 4 diners
4. Bechamel **** / 20 min / 4-6 diners
5. Custard ***** / 45 min / 4 diners

FR Le menu Lent est la forme la plus traditionnelle de cuisiner les rãgouts, en obtenant les résultats les plus authentiques et purs de la gastronomie. Si vous cuisinez avec du temps devant vous et que vous souhaitez des saveurs plus travaillées, ce menu est le votre. Il est idéal pour des mijotés élaborés pendant plusieurs heures comme pour des élaborations type crème pâtissière. Pour programmer le menu lent appuyer sur le bouton Menu, sélectionner lent et le fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez changer la température, appuyer sur le bouton "T" jusqu'à l'ajuster à votre convenance. Pour augmenter ou diminuer le temps, tourner le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois les valeurs établies, appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Ce menu est configuré pour travailler sans pression, c'est pour cela que vous ne devrez pas installer le couvercle pour l'utiliser.

1. Oignon caramélisé * / 60 min / 4 personnes
2. Soupe du pêcheur ** / 12 min / 4 personnes
3. Lentilles aux légumes et jambon *** / 120 min / 4 personnes
4. Béchamel **** / 20 min / 4-6 personnes
5. Crème aux oeufs ***** / 45 min / 4 personnes

DE Die Funktion Langsam-Kochen ist eine traditionelle Methode um Eintöpfe zuzubereiten und so authentische und optimale Resultate zu erreichen. Wenn Sie mit genügend Zeit kochen, erhalten Sie einen intensiveren Geschmack. Sie ist ideal für ausgefeilte Eintöpfe die mehrere Stunden zubereitet werden, oder für Nachspeisen wie cremige Puddings oder Vanillesoßen. Um das Menü-Langsam-Kochen zu programmieren, drücken Sie die Menü-Taste und wählen die Funktion Langsam-Kochen. Bestätigen Sie die Eingabe mit der GM-Taste. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie den Knopf "T" bis Sie die gewünschte Temperatur ausgewählt haben. Um die Zeit einzustellen, drehen Sie am Drehregler bis die gewünschte Zeit ausgewählt ist. Wenn Sie alle Werte eingestellt haben, bestätigen Sie mit der GM-Taste um den Kochvorgang zu starten. Diese Funktion ist ohne Hochdruck konfiguriert, deshalb müssen Sie den Deckel nicht schließen um in diesem Funktionsmenü zu kochen.

1. Karamellisierte Zwiebeln * / 60 min / 4 Personen
2. Pfeffersoße ** / 20 min / 4-6 Personen
3. Linsen mit Gemüse und Schinken *** / 120 min / 4 Personen
4. Bechamel **** / 20 min / 4-6 Personen
5. Vanillecreme ***** / 45 min / 4 Personen



IT Il menu Fuoco Lento adopera il metodo tradizionale di cuocere stufati e spezzatini, in modo da ottenere piatti autentici e tradizionali. Se ha tempo a disposizione e le piacciono i sapori ricercati, questo è il suo menu. È ideale sia per stufati da cuocere con pazienza per preparazioni come la crema pasticcera. Per programmare il menu Fuoco Lento premere il bottone Menu, selezionare Fuoco Lento e confermarlo con il pulsante GM. Se desidera cambiare la temperatura, premere il pulsante "T" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il tempo desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Questo menù è impostato senza pressione, per cui non occorrerà utilizzare il coperchio.

1. Cipolle caramellizzate * / 60 min / 4 persone
2. Salsa al pepe nero ** / 20 min / 4-6 persone
3. Lenticchie con verdure e prosciutto *** / 120 min / 4 persone
4. Besciamella **** / 20 min / 4-6 persone
5. Crema Natillas ***** / 45 min / 4 persone

os ensopados, obtendo os resultados mais autênticos e puros da gastronomia. Caso cozinhe com tempo e queira sabores mais elaborados, este será o seu menu. É ideal tanto para ensopados elaborados com carinho durante muitas horas como para elaborações tipo creme de padaria. Para programar o menu Fogo Baixo pressione o botão Menu, selecione Fogo Baixo e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura, pressione o botão "T" até ajustá-lo a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Este menu está configurado para cozinhar sem pressão, assim que não deverá colocar a tampa para utilizá-lo.

1. Cebola caramelizada * / 60 min / 4 pessoas
2. Molho de pimenta ** / 20 min / 4-6 pessoas
3. Lentilhas com verdura e presunto *** / 120 min / 4 pessoas
4. Bechamel **** / 20 min / 4-6 pessoas
5. Creme de ovos ***** / 45 min / 4 pessoas

PO O menu Fogo Baixo é a forma mais tradicional de cozinhar





MENÚ FUEGO LENTO



Cebolla caramelizada

* / 60 min / 4 personas

4 cebollas en juliana
Aceite de oliva
Azúcar
Sal

ES 1. Seleccionamos el menú Lento. 2. Añadimos un poco de aceite y la cebolla. 3. Agregamos un poco de azúcar y sal y removemos de vez en cuando. 4. Una vez finalizado el programa, extraemos y servimos.

* Esta receta es ideal para acompañar platos de carne a la plancha.

Caramelized onion

* / 60 min / 4 diners

4 sliced onions
Olive oil
Sugar
Salt

Oignon caramélisé

* / 60 min / 4 personnes

4 oignons en julienne
Huile d'olive
Sucre
Sel

EN 1. Select the Slow programme. 2. Put oil and the onions in the inner pot. 3. Add a little bit of sugar and salt, and stir. 4. Once finished, serve.

* Perfect to as a side dish for meat dishes.

FR 1. Sélectionner le menu Lent. 2. Ajouter un peu d'huile d'olive et l'oignon. 3. Ajouter du sel et du poivre et remuer de temps en temps. 4. Une fois terminé le programme extraire et servir. * Cette recette est idéale pour accompagner des plats de viandes à la plancha.



Karamellisierte Zwiebeln

* / 60 min / 4 Personen

4 Zwiebeln in Julienne-Streifen
Olivenöl
Zucker
Salz

DE 1. Wählen Sie die Niedrig-Temperatur-Funktion (Langsam Kochen).
2. Geben Sie etwas Öl und die Zwiebeln in den Innentopf. 3. Fügen Sie etwas Zucker und Salz hinzu und rühren ab und zu den Inhalt um. 4. Wenn das Programm fertig ist, entnehmen Sie den Inhalt und servieren.
* Dieses Rezept ist ideal als Beilage für Gerichte mit gegrillten Fleisch.

Cipolle caramellizzate

* / 60 min / 4 persone

4 cipolle a julienne
Olio d'oliva
Zucchero
Sale

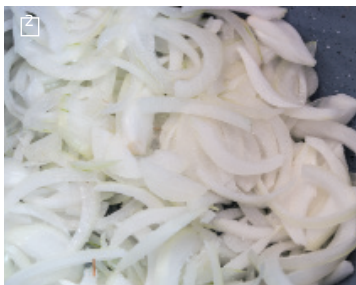
IT 1. Selezioniamo il menu Lento. 2. Aggiungiamo un pò d'olio e le cipolle. 3. Aggiungiamo un pò di zucchero, sale e mescoliamo ogni tanto. 4. Una volta terminato il programma togliamo dalla ciotola e serviamo. * Questa ricetta è ideale come contorno con i piatti di carne arrostita.

Cebola caramelizada

* / 60 min / 4 pessoas

4 cebolas cortadas em fatias finas
Azeite de oliva
Açúcar
Sal

PO 1. Seleccionamos o menu Fogo Baixo. 2. Colocamos um pouco de azeite e a cebola. 3. Adicionamos um pouco de açúcar e mexemos aos poucos. 4. Ao terminar o programa, retiramos e servimos. * Essa receita é ideal para acompanhar pratos de carne na chapa.





MENÚ FUEGO LENTO



Pepper sauce

** / 20 min / 4-6 diners

400 ml of cooking cream

Pepper

Salt

Sauce au poivre

** / 20 min / 4-6 personnes

400 ml de crème fraîche

Poivre

Sel

Salsa a la pimienta

** / 20 min / 4-6 personas

400 ml de nata cocinar

Pimientas al gusto

Sal

ES 1. Seleccionamos el menú Lento y 20 minutos de tiempo. 2. Machacamos unos granos de pimienta, los añadimos y removemos un poco para que empiecen a soltar su sabor. 3. Pasados unos 3 minutos echamos la nata y removemos todo bien. 4. Al finalizar el tiempo, la salsa habrá espesado y estará lista para servir.

EN 1. Select the Slow programme for 20 minutes. 2. Crush some peppercorns, put them in the inner pot, and stir them a bit. 3. After 3 minutes, add the cream and stir. 4. Once time runs out, the sauce will be thick and ready to be served.

FR 1. Sélectionner le menu Lent et 20 minutes. 2. Écraser quelques graines de poivre, les ajouter et remuer un peu. 3. Passées 3 minutes verser la crème et remuer. 4. La sauce doit épaissir et elle sera prête à servir.

DE 1. Wir wählen das Menü-Langsam und 20 Minuten zeit. 2. Wir



Pfeffersauce

** / 20 min / 4-6 Personen

400 ml Sahne zum kochen
Pfeffer nach Geschmack
Salz

zerdrücken ein paar Pfefferkörner, fügen diese dazu, und umrühren ein bisschen, bis der Geschmack anfängt sich zu erlösen. **3.** Wenn 3 Minuten vorbei sind, gießen wir die Sahne und umrühren alles gut. **4.** Wenn die Zeit zu ende ist, ist die Sauce dickflüssig, und bereit zu servieren.

Salsa al pepe nero

** / 20 min / 4-6 persone

400 ml di panna da cucina
Pepe nero a piacere
Sale

IT **1.** Selezioniamo il menù Fuoco Lento e 20 minuti di tempo. **2.** Sbricioliamo alcuni grani di pepe nero, li aggiungiamo e mescoliamo un pò in modo che rilascino il loro sapore. **3.** Trascorsi 3 minuti versiamo la panna e mescoliamo bene il tutto. **4.** Al termine la salsa sarà diventata più spessa e sarà pronta per essere servita.

Molho de pimenta

** / 20 min / 4-6 pessoas

400 ml de nata para cozinhar
Pimentas a gosto
Sal

PO **1.** Seleccionamos o menu Fogo Baixo e 20 minutos de tempo. **2.** Esmagamos uns grãos de pimenta, adicionamos e mexemos um pouco para que comecem a soltar o sabor. **3.** Passados uns minutos adicionamos a nata e mexemos bem. **4.** Ao finalizar o tempo, a salsa estará espessa e pronta para servir.





MENÚ FUEGO LENTO



Lentejas con verduras y jamón

*** / 120 min / 4 personas

300 g de lentejas rápidas o pardinas
150 g de jamón a tacos
1 punta de hueso de jamón
1 cebolla
1 tomate
1 zanahoria
1 cucharada de pimentón
Sal

ES 1. Troceamos las verduras y las introducimos en la olla junto con el resto de los ingredientes. **2.** Cubrimos con agua hasta sobrepasar un par de centímetros el nivel de los ingredientes. **3.** Seleccionamos el menú Lento y 120 minutos de tiempo. **4.** Quitamos la espuma que se forme en la superficie, y, si fuera necesario añadimos un poco de agua. Al finalizar, rectificamos de sal y servimos.

Lentils with vegetables and ham

*** / 120 min / 4 diners

300 g red split lentils	1 tomato
150 g ham pieces	1 carrot
1 ham bone piece	1 tbsp. paprika
1 onion	Salt

Lentilles aux légumes et jambon

*** / 120 min / 4 personnes

300 g de lentilles rapides	1 oignon
150 g de jambon de montagne avec couanne	1 tomate
1 pointe d'os de jambon	1 carotte
	1 cuillère de piment
	Sel

EN 1. Chop the vegetables and put them in the inner pot, together with the rest of the ingredients. **2.** Cover them with water (a couple of centimetres over the ingredients). **3.** Select the Slow programmes and 120 minutes of time. **4.** Remove the foam on the top, and add a little bit of water if necessary.

FR 1. Trancher les légumes et les incorporer dans l'autocuiseur avec le reste des ingrédients. **2.** Couvrir avec de l'eau. **3.** Sélectionner le menu Lent et 120 minutes. **4.** Retirer la mousse qui se forme sur la surface. Rectifier l'assaisonnement et servir.



Linsen mit Gemüse und Schinken

*** / 120 min / 4 Personen

300 g rote Linsen	1 Tomate
150 g Schinkenstücke	1 Möhre
1 Schinkenknochen	1 EL Paprikapulver
1 Zwiebel	Salz

DE 1. Würfeln Sie das Gemüse und geben es zusammen mit den restlichen Zutaten in den Innentopf. **2.** Giessen Sie Wasser bis zu ein paar Zentimeter überhalb der Zutaten hinzu. **3.** Wählen Sie die Niedrig-Temperatur-Funktion (Langsam Kochen) bei 120 Minuten Zeitdauer. **4.** Entfernen Sie den Schaum der sich an der Oberfläche bildet. Wenn notwendig geben Sie mehr Wasser hinzu. Zum Schluss schmecken Sie mit etwas Salz und und servieren.

Lenticchie con verdure e prosciutto

*** / 120 min / 4 persone

300 g di lenticchie	1 cipolla
150 g di cubetti di prosciutto crudo	1 pomodoro
1 punta d'osso di prosciutto crudo	1 carota
	1 cucchiaino di paprika
	Sale

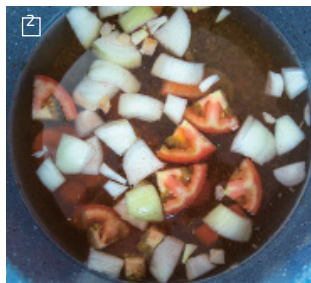
IT 1. Tagliamo a pezzetti le verdure e inseriamole nella pentola insieme agli altri ingredienti. **2.** Copriamo con acqua fino a due centimetri al di sopra del livello degli ingredienti. **3.** Selezioniamo il menù Fuoco Lento e 120 minuti di tempo. **4.** Togliamo la schiuma formatasi in superficie, e aggiungere un pò d'acqua qualora fosse necessario. Al termine aggiustiamo di sale e serviamo.

Lentilhas com verdura e presunto

*** / 120 min / 4 pessoas

300 g de lentilha	1 tomate
150 g de presunto em cubos	1 cenoura
1 osso de presunto	1 colher de páprica
1 cebola	Sal

PO 1. Cortamos as verduras e colocamos na panela junto com o resto dos ingredientes. **2.** Cobrimos com água até passar uns centímetros do nível dos ingredientes. **3.** Seleccionamos o menu Fogo Baixo e 120 minutos de tempo. **4.** Tiramos a espuma que formará na superfície e se necessário, adicionamos um pouco de água. Ao finalizar provamos o ponto do sal e servimos.





MENÚ FUEGO LENTO



Bechamel

**** / 20 min / 4-6 personas

60 g de mantequilla
60 g de harina
500 ml de leche
Nuez moscada
Pimienta negra
Sal

ES 1. Seleccionamos el menú Lento, 10 minutos de tiempo, y subimos la temperatura a 110 °C. **2.** Añadimos la mantequilla y la harina y rehogamos un poco para que se cocine. **3.** Echamos la leche y mezclamos con una varilla de batir de silicona para deshacer la harina por completo. Añadimos un poco de nuez moscada, pimienta negra molida y sal. **4.** Si la queremos más o menos espesa programaremos más o menos minutos.

Bechamel

**** / 20 min / 4-6 diners

60 g butter
60 g flour
500 ml milk
Nutmeg
Black pepper
Salt

Béchamel

**** / 20 min / 4-6 personnes

60 g de beurre
60 g de farine
500 ml de lait
Noix de muscade
Poivre
Sel

EN 1. Select the Slow programme, 10 minutes of time, and increase the temperature to 110 °C. **2.** Add butter and flour, and stir-fry a bit. **3.** Add milk and mix with the silicone whisk. Add a bit of nutmeg, ground pepper, and salt. **4.** If you want it more or less thick, select more or less minutes.

FR 1. Sélectionner le menu Lent, 10 minutes, et monter la température à 110 °C. **2.** Ajouter le beurre et la farine. **3.** Ajouter le lait et mélanger avec un fouet en silicone. Ajouter un peu de noix de muscade, du poivre et du sel. **4.** Si nous la souhaitons plus ou moins épaisse programmer plus ou moins une minute.



Bechamel

**** / 20 min / 4-6 Personen

60 g Butter
60 g Mehl
500 ml Milch
Muskatnuss
Schwarzer Pfeffer
Salz

DE 1. Wir wählen das Menü-Langsam, 10 Minuten zeit, und erhöhen die Temperatur auf 110 °C. 2. Wir fügen die Butter und das Mehl und sautieren ein wenig zum Kochen. 3. Wir giessen die Milch und mischen mit einer Silikon-Stange zum schlagen, um komplett das Mehl zu lösen. Wir fügen ein bisschen Muskatnuss, gemahlener schwarzer Pfeffer und Salz ein. 4. Wenn wir es mehr oder weniger dickflüssiger wollen, programmieren wir mehr oder weniger Minuten.

Besciamella

**** / 20 min / 4-6 persone

60 g di burro
60 g di farina
500 ml di latte
Noce moscata
Pepe nero
Sale

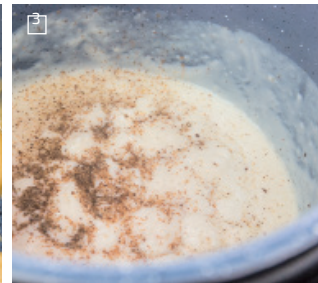
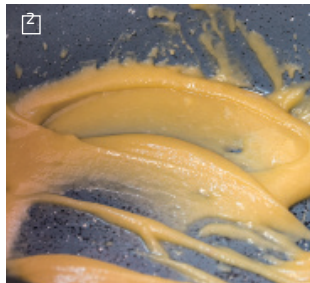
IT 1. Selezioniamo il menu Lento, 10 minuti di tempo, e alziamo la temperatura a 110 °C. 2. Aggiungiamo il burro, la farina e lasciamo cuocere un pò di tempo in più. 3. Versiamo il latte e mescoliamo con una frusta in silicone per disfare la farina completamente. Aggiungiamo un pò di noce moscata, pepe nero macinato e sale. 4. Se la desideriamo più o meno densa, programmeremo più o meno minuti.

Bechamel

**** / 20 min / 4-6 pessoas

60 g de manteiga
60 g de farinha
500 ml de leite
Noz-moscada
Pimenta-do-reino
Sal

PO 1. Seleccionamos o menu Fogo Baixo, 10 minutos de tempo e subimos a temperatura a 110 °C. 2. Adicionamos a manteiga e a farinha e refogamos um pouco para que se cozinhe. 3. Colocamos o leite e misturamos com uma espátula de silicone para diluir a farinha por completo. Adicionamos um pouco de noz-moscada, pimenta-do-reino moída e sal. 4. Se quisermos mais ou menos espessa programamos mais ou menos tempo.





MENÚ FUEGO LENTO



Natillas

***** / 45 min / 4 personas

150 g de azúcar
25 g de maicena
1 l de leche entera
8 huevos
1 rama de canela
Corteza de limón
Galletas
Canela en polvo

ES 1. Seleccionamos el menú Lento y 35 minutos de tiempo. Agregamos la leche, la rama de canela y la corteza de limón para que infusione todo. **2.** Pasados 30 minutos quitamos la canela y el limón. Añadimos el azúcar y los huevos batidos y mezclamos todo bien con unas varillas de silicona. **3.** De vez en cuando removemos para ver en qué punto está y evitar que cuajen. **4.** Una vez alcanzado el punto deseado o finalizado el tiempo vertemos las natillas en recipientes, espolvoreamos canela molida y reservamos en el frigorífico.

Custard

***** / 45 min / 4 diners

150 g sugar	1 cinnamon stick
50 g cornstarch	Lemon zest
1 l whole milk	Biscuits
8 eggs	Cinnamon powder

EN 1. Select the Slow programme for 35 minutes. Add the milk, the stick of cinnamon, and the lemon zest, and let it infuse. **2.** After 30 minutes, remove the cinnamon stick and lemon zest. Add sugar and eggs, and mix with a silicone whisk. **3.** From time to time, stir the mix to see how it is cooking and to prevent it from curdling. **4.** Once finished, put the custard in moulds, add cinnamon powder and keep it in the fridge.

Crème aux oeufs

***** / 45 min / 4 personnes

150 g de sucre	1 bâton de cannelle
50 g de maizena	Zeste de citron
1 l de lait entier	Biscuits
8 oeufs	Cannelle en poudre

FR 1. Sélectionner le menu Lent et 35 minutes. Ajouter le lait, le bâton de cannelle et le zeste de citron. **2.** Passées 30 minutes retirer la cannelle et le citron. Ajouter le sucre et les oeufs battus et mélanger. **3.** De temps en temps remuer pour voir comment est la cuisson et pour éviter qu'elles ne caillent. **4.** Verser dans un récipient, saupoudrer de cannelle et réserver au réfrigérateur.



Vanillecreme

**** / 45 min / 4 Personen

150 g Zucker	1 Zimtstange
50 g Maismehl	Zitronenschale
1 L Vollmilch	Kekse
8 Eier	Zimtpulver

DE 1. Wählen Sie die Niedrig-Temperatur-Funktion (Langsam Kochen) bei 45 Minuten Zeitdauer. Geben Sie nun die Milch, Zimtstange und Zitronenschale in den Innentopf. 2. Nach 30 Minuten, entfernen Sie die Zimtstange und die Zitronenschale. Geben Sie den Zucker und die aufgeschlagenen Eier dazu und vermischen alles gründlich mit einem Schneebesen (Silikon-schneebesen). 3. Rühren Sie ab und zu um. Nach Ablauf der Zeit geben Sie die Soße in ein geeignetes Gefäß und streuen das Zimtpulver darüber. Stellen Sie die Vanillecreme im Kühlschrank kalt bis zum servieren.

Crema Natillas

**** / 45 min / 4 persone

150 g di zucchero	1 rametto di cannella
50 g d'amido di mais	Scorza di limone
1 l di latte intero	Biscotti
8 uova	Cannella in polvere

IT 1. Selezioniamo il menù fuoco Lento e 35 minuti di tempo. Aggiungiamo il latte, il rametto di cannella e la scorza di cannella per aromatizzare il tutto. 2. Trascorsi 30 minuti togliamo la cannella e il limone. Aggiungiamo lo zucchero e le uova sbattute e mescoliamo bene con una frusta in silicone. 3. Mescoliamo ogni tanto per vedere a che punto è e per evitare che si solidifichino. 4. Una volta raggiunto il punto desiderato o se è terminato il tempo di cottura, versiamo la crema nel recipiente. Spolveriamo con cannella macinata e conserviamo in frigorifero.

Creme de ovos

**** / 45 min / 4 pessoas

150 g de açúcar	Raspas de limão
25 g de maizena	Bolachas
1 l de leite integral	Canela em pó
8 ovos	
1 pau de canela	

PO 1. Seleccionamos o menu Fogo Baixo e 35 minutos de tempo. Colocamos o leite, o pau de canela e a casca de limão. 2. Passados 30 minutos retiramos a canela e a casca de limão. Adicionamos o açúcar e os ovos batido misturando bem com a espátula de silicone. 3. Mexemos aos poucos para verificar o ponto. 4. Uma vez alcançado o ponto desejado ou finalizado o tempo, despejamos a natilla em recipientes, colocamos canela moída em cima e reservamos na geladeira.



MENÚ ESCALFAR



ES Escalfar consiste en cocer un alimento en un líquido (agua, salsa, caldo, leche, etc.), a una temperatura inferior a la de ebullición. Los alimentos ideales para este método de cocción son los que poseen un alto contenido en proteínas y son firmes, como los pescados y las carnes, así se consigue que conserven su forma, no pierdan volumen y resulten jugosos. Para programar el menú Escalfar presione el botón Menú, seleccione Escalfar y fíjelo presionando en el botón GM. Aumente o disminuya el tiempo girando el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecido el tiempo pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. Este menú está configurado para trabajar sin presión, por lo que no deberá colocar la tapa para utilizarlo. Además, es un menú con temperatura fija y predefinida.

1. Ternera escalfada * / 60 min / 4 personas
2. Pechugas a la sidra ** / 30 min / 4 personas
3. Peras al vino *** / 60 min / 4 personas
4. Huevos escalfados **** / 15 min / 4 personas
5. Caballa en escabeche ***** / 50 min / 4 personas

EN Poaching is to cook food in a liquid (water, sauce, broth, milk, etc.), below boiling temperature. The ideal foodstuffs for this cooking method are those that are firm and have a high protein content, like fish and meats; this ensures they keep their shape and remain juicy without losing volume. To set the Poach programme, press the Menu button, select Poach and confirm by pressing the GM button. Increase or decrease the time by turning the dial. Once the established time is set, press the GM button to start cooking. This programme is designed to function without pressure, so the lid should not be placed on the cooker. In addition, the programme has a fix preset temperature.

1. Poached beef * / 60 min / 4 diners
2. Chicken breasts in cider ** / 30 min / 4 diners
3. Pears in red wine *** / 60 min / 4 diners
4. Poached eggs **** / 15 min / 4 diners
5. Pickled mackerel ***** / 50 min / 4 diners

FR Pocher consiste à cuire un aliment dans un liquide (eau, sauce, bouillon, lait, etc.), à une température inférieure à celle de l'ébullition. Les aliments idéaux pour cette méthode de cuisson sont ceux qui possèdent un haut contenu en protéines et sont fermes, comme les poissons et les viandes, ainsi si vous faites en sorte qu'ils gardent leur forme, ils ne perdent pas de volume et sont juteux. Pour programmer le menu Pocher, appuyer sur le bouton menu, sélectionner Pocher, et le fixer en appuyant sur le bouton GM. Augmenter ou diminuer le temps en tournant le sélecteur jusqu'à obtenir le résultat escompté. Une fois le temps établi appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Ce menu est configuré pour travailler sans pression, c'est pour cela que vous ne devriez pas installer le couvercle pour l'utiliser. De plus, c'est un menu avec une température fixe et prédéfinie.

1. Boeuf poché * / 60 min / 4 personnes
2. Filet de poulet au cidre ** / 30 min / 4 personnes
3. Poires au vin *** / 60 min / 4 personnes
4. Oeufs pochés **** / 15 min / 4 personnes
5. Maquereau en escabèche ***** / 50 min / 4 personnes

DE Pochieren bedeutet, bestimmte Lebensmittel in Flüssigkeiten (Wasser, Sauce, Brühe, Milch, usw.) zuzubereiten. Hierbei werden idealerweise Lebensmittel mit hohem Proteingehalt verwendet (Fisch, Fleisch, Eier usw.) So bleibt dessen Form und Geschmack erhalten und verlieren nicht an Volumen. Um die Pochier-Funktion auszuwählen, drücken Sie die Menü-Taste. Wählen Sie die Pochier-Funktion aus und bestätigen Sie mit der GM-Taste. Für die Zeiteinstellungen drehen Sie am Drehregler. Wenn Sie alle Parameter eingestellt haben, drücken Sie erneut die GM-Taste zur Bestätigung und um den Kochvorgang zu starten. Diese Funktion arbeitet ohne die Verwendung von Druck, daher müssen Sie kein Deckel verwenden um das Programm zu starten. Die Temperatur ist ebenso vorkonfiguriert und kann nicht eingestellt werden.

1. Pochiertes Kalbfleisch * / 60 min / 4 Personen
2. Hähnchenbrust mit Apfelwein ** / 30 min / 4 Personen
3. Birnen in Wein *** / 60 min / 4 Personen
4. Pochierte Eier **** / 15 min / 4 Personen
5. Eingelegte Makrelefilets ***** / 50 min / 4 Personen



IT Sobbollire vuol dire cuocere un alimento in un liquido (acqua, salsa, brodo, latte, ecc.), a una temperatura inferiore a quella di ebollizione. Gli alimenti ideali per questo metodo di cottura sono quelli ad alto contenuto proteico, come carne e pesce, in tal modo mantengono la propria forma, non perdono volume e rimangono succosi. Per programmare il menu Sobbollire premere il pulsante Menu, selezionare Sobbollire e confermare premendo il bottone GM. Aumentare o diminuire il tempo girando la manopola fino a raggiungere il tempo desiderato. Una volta stabilito il tempo premere il pulsante GM per iniziare a cucinare. Questo menu è configurato per lavorare senza pressione, per cui non occorrerà utilizzare il coperchio. Oltretutto è un menu a temperatura fissa e predefinita.

1. Carne sobbollita * / 60 min / 4 persone
2. Pollo al sidro ** / 30 min / 4 persone
3. Pere al vino *** / 60 min / 4 persone
4. Uova in camicia **** / 15 min / 4 persone
5. Sgombro in scapece ***** / 50 min / 4 persone

PO Escalfar consiste em cozer um alimento em um líquido (água,

molho, caldo, leite, etc.), a uma temperatura inferior a de ebulição. Os alimentos ideais para este método de cozimento são os que possuem um nível alto de proteínas e são firmes, como os peixes e as carnes, assim se consegue que conservem sua forma, não percam volume e continuem suculentos. Para programar o menu Escalfar pressione o botão Menu, selecione Escalfar e aperte o botão GM. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecido o tempo, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Este menu está configurado para trabalhar sem pressão, assim que não deverá colocar a tampa para utilizá-lo. Além disso, é um menu com temperatura fixa e pré definida.

1. Carne escalfada * / 60 min / 4 pessoas
2. Peito de frango ao molho de sidra ** / 30 min / 4 pessoas
3. Peras ao vinho *** / 60 min / 4 pessoas
4. Ovos escalfados **** / 15 min / 4 pessoas
5. Cavala com escabeche ***** / 50 min / 4 pessoas





MENÚ ESCALFAR



Ternera escalfada

* / 60 min / 4 personas

800 g o 1 kg de ternera de una sola pieza
200 ml de vino tinto
400 ml de agua
2 zanahorias
2 cebollas
2 hojas de laurel
Pimienta negra
Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la olla. **2.** Seleccionamos el menú Escalfar y 60 minutos de tiempo. **3.** Pasados los 60 minutos, marcamos la ternera con el menú Plancha. **4.** Con el jugo que quede del escalfado haremos una salsa colándolo, dejándolo reducir y ligándolo con un poco de maicena.

Poached beef

* / 60 min / 4 diners

800 g or 1 kg beef	2 bay leaves
200 ml red wine	Black pepper
400 ml water	Salt
2 carrots	
2 onions	

EN 1. Place all ingredients in the inner pot. **2.** Select the Poach programme for 60 minutes. **3.** Once finished, brown the veal in the Griddle programme. **4.** Strain the juices left from poaching to make a sauce, let it reduce and thicken using a bit of cornflour.

Boeuf poché

* / 60 min / 4 personnes

800 g ou 1 kg de boeuf	2 feuilles
200 ml de vin rouge	Poivre
400 ml d'eau	Sel
2 carottes	
2 oignons	

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans l'autocuiseur. **2.** Sélectionner le menu pocher et 60 minutes. **3.** Passées 60 minutes, marquer le boeuf avec le menu Plancha. **4.** Avec le jus qu'il reste du pochage, nous ferons une sauce, il suffira de l'égoutter et de le laisser réduire en le liant avec un peu de maizena.



Pochiertes Kalbfleisch

* / 60 min / 4 Personen

800 g oder 1 kg Kalbfleisch von einem Stück	2 Möhren2 Zwiebeln
200 ml Rotwein	2 Lorbeerblätter
400 ml Wasser	Schwarzer Pfeffer
	Salz

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf. **2.** Wählen die Pochier-Funktion bei 60 Minuten Zeitdauer. **3.** Nach Ablauf der Zeit, grillen Sie das Fleisch mit dem übrig gebliebenen Fleischsaft vom pochieren mit Hilfe der Grillfunktion gut an. **4.** Aus dem übrig gebliebenen Fleischsaft bereiten Sie eine Soße zu, indem it den Saft das vom Pochieren bleibt, bereiten wir eine Sauce vor, in dem Sie es einreduzieren lassen und mit etwas Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Carne sobbollita

* / 60 min / 4 persone

800 g o 1 kg di carne di vitello	2 cipolle
200 ml di vino rosso	2 foglie d'alloro
400 ml d'acqua	Pepe nero
2 carote	Sale

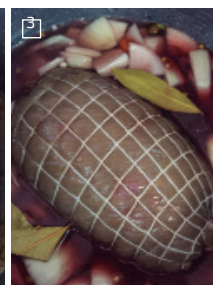
IT 1. Inseriamo tutti gli ingredienti nella pentola. **2.** Selezioniamo il menu Sobbollire e 60 minuti di tempo. **3.** Trascorsi i 60 minuti, passiamo la carne al menu piastra. **4.** Con il fondo della sobbollitura possiamo realizzare una salsa scolando, e lasciando ridurre e addensando con un pò di amido di mais.

Carne escalfada

* / 60 min / 4 pessoas

800 gramas ou 1 quilo de carne de um só pedaço	2 cenouras
200 ml de vinho tinto	2 folhas de louro
400 ml de água	Pimenta-do-reino
	Sal

PO 1. Adicionamos todos os ingredientes na panela. **2.** Seleccionamos o menu Escalfar e 60 minutos de tempo. **3.** Passados os 60 minutos, seleccionamos o menu Chapa. **4.** Com o caldo que sair do escalfado, faremos um molho coando-o, deixando reduzir e engrossamos com um pouco de maizena.





MENÚ ESCALFAR



Pechugas a la sidra

** / 30 min / 4 personas

20 g de maicena
500 ml de sidra
100 ml de nata
2 pechugas de pollo fileteadas
1 cebolla troceada
Pimienta al gusto
Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la olla salvo la nata y la maicena. Seleccionamos el menú Escalfar y 30 minutos de tiempo. **2.** Pasados 25 minutos extraemos, añadimos la maicena mezclada en la nata y dejamos espesar. **3.** Cuando acabe el tiempo servimos las pechugas con la salsa por encima.

Chicken breasts in cider

** / 30 min / 4 diners

20 g of cornflour
500 ml of cider
100 ml of cream
2 chicken breasts
1 diced onion
Pepper
Salt

EN 1. Place all the ingredients except the cream and cornflour in the inner pot. Select Poach menu and 30 minutes. **2.** After 25 minutes add the cream and cornflour and let it thicken. **3.** When timer ends serve the chicken with the sauce over it.

Filet de poulet au cidre

** / 30 min / 4 personnes

20 g de maizena
500 ml de cidre
100 ml de crème fraîche
2 filets de blanc de poulet
Poivre
Sel

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans l'autocuiseur sauf la crème et la maizena. Sélectionner le menu Pocher et 30 minutes. **2.** Passées 25 minutes, extraire, ajouter la maizena mélangée dans la crème et laisser épaissir. **3.** Lorsque le temps est terminé servir les filets avec la sauce par dessus.



Hähnchenbrust mit Apfelwein

**** / 30 min / 4 Personen**

20 g Maismehl
500 ml Apfelwein
100 ml Sahne
2 filitierte Hähnchenbrust
1 zerkleinerte Zwiebel
Pfeffer
Salz

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in den Kochbehälter, außer die Sahne und das Mehl. Wählen Sie die Pochierfunktion aus für 30 Minuten. **2.** Nach 25 Minuten, fügen Sie die Sahne und das Mehl hinzu und lassen die Flüssigkeit andicken. **3.** Nach Ablauf der Zeit servieren Sie das Hühnchen mit der Apfelwein-Sahne-Soße.

Pollo al sidro

**** / 30 min / 4 persone**

20 g d'amido di mais
500 ml di sidro
100 ml di panna
2 petti di pollo a filetti
1 cipolla a pezzetti
Pepe a piacere
Sale

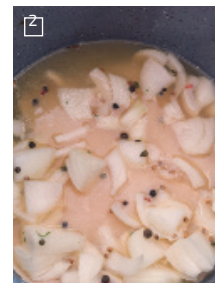
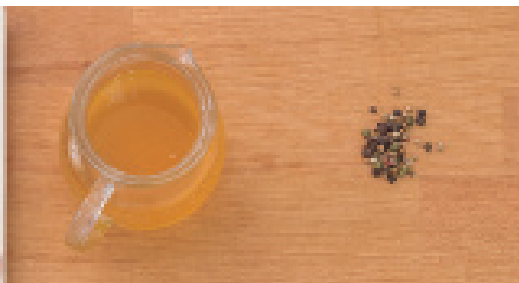
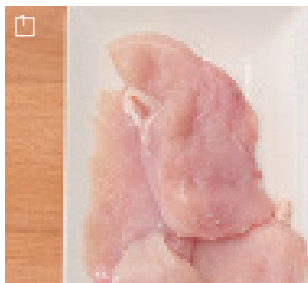
IT 1. Mettiamo tutti gli ingredienti nella pentola tranne la panna e l'amido di mais. Selezioniamo il menu Sobbollire e 30 minuti di tempo. **2.** Trascorsi 25 minuti togliamo, aggiungiamo l'amido di mais mescolato con la panna e lasciamo addensare. **3.** Quando termina il tempo serviamo i petti con la salsa sopra.

Peito de frango ao molho de sidra

**** / 30 min / 4 pessoas**

20 g de maizena
500 ml de sidra
100 ml de nata
2 peitos de frango fatiados
1 cebola picada
Pimenta
Sal

PO 1. Colocamos todos os ingredientes na panela menos a nata e a maizena. Seleccionamos o menu Escalfar e 30 minutos de tempo. **2.** Passados 25 minutos retiramos, adicionamos a maizena misturada na nata e deixamos engrossar. **3.** Quando terminar o tempo, servimos o peito de frango com o molho em cima.





MENÚ ESCALFAR



Pears in red wine

*** / 60 min / 4 diners

100 g sugar
400 ml red wine
4 conference pears
1 stick of cinnamon
Lemon zest

Poires au vin

*** / 60 min / 4 personnes

100 gr de sucre
400 ml de vin rouge
4 poires
1 bâton de cannelle
1 zeste de citron

Peras al vino

*** / 60 min / 4 personas

100 g de azúcar
400 ml de vino tinto
4 peras conferencia
1 rama de canela
Corteza de 1 limón

ES 1. Pelamos las peras sin trocearlas. 2. Introducimos en la cubeta el vino tinto, el azúcar, la canela y la corteza de limón. Seleccionamos el menú Escalfar y 60 minutos de tiempo. 3. Pasados 10 minutos agregamos las peras. Las vamos girando cada 15 minutos para se cocinen homogéneamente. 4. Finalizado el tiempo, podemos servir las peras directamente o reservarlas dentro del caldo resultante para que cojan más sabor y color.

EN 1. Peel the pears without cutting them. 2. Put wine, sugar, cinnamon, and the lemon zest in the inner pot. Select the Poach programme for 60 minutes. 3. After 10 minutes, add the pears. Flip them every 15 minutes, so that they are cooked evenly. 4. When the timer ends, serve the pears directly or leave them in the wine mixture for a richer flavour and colour.

FR 1. Peler les poires sans les trancher. 2. Introduire dans la cuve le vin rouge, le sucre, la cannelle et le zeste de citron. Sélectionner le menu Pocher et 60 minutes. 3. Passées 10 minutes incorporer les poires. Les tourner toutes les 15 minutes. 4. Une fois le temps écoulé, nous pouvons servir les poires directement ou les réserver à l'intérieur du jus.



Birnen in Rotweinsoße

*** / 60 min / 4 Personen

100 g Zucker
400 ml Rotwein
4 Konferenz Birnen
1 Zimtstange
Schale einer Zitrone

DE 1. Schälen Sie die Birnen ohne diese zu zerkleinern. 2. Geben Sie den Rotwein, Zucker, Zimt und die Zitronenschale in den Kochbehälter. Wählen Sie die Pochier-Funktion aus für 60 Minuten. 3. Nach 10 Minuten, geben Sie die Birnen hinzu. Wenden bzw. drehen Sie alle vier die Birnen ein. Wir drehen diese jede 15 Minuten, damit sie homogen gekocht werden. 4. Nach Ablauf der Zeit können Sie die Birnen servieren bzw. direkt in dem Weinsud aufbewahren um den intensiven Geschmack und Farbe zu bewahren.

Pere al vino

*** / 60 min / 4 persone

100 gr di zucchero
400 ml di vino rosso
4 pere
1 rametto di cannella
Scorza di 1 limone

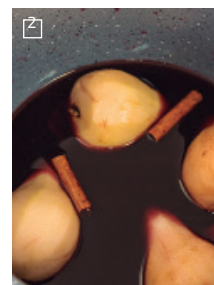
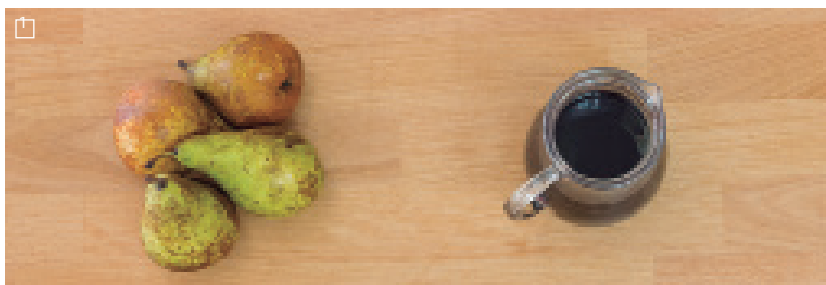
IT 1. Sbucciamo le pere e lasciamo intere. 2. Versiamo del vino rosso nella ciotola, lo zucchero, la cannella e la scorza di limone. Selezioniamo il menu Sobbollire e 60 minuti di tempo. 3. Trascorsi 10 minuti mettiamo le pere. Le gireremo ogni 15 minuti per farle cuocere in modo omogeneo. 4. Al termine possiamo servire le pere direttamente o o conservarle nel fondo di cottura in modo che acquisiscano più sapore e più colore.

Peras ao vinho

*** / 60 min / 4 pessoas

100 g de açúcar
400 ml de vinho tinto
4 peras
1 pau de canela
Raspas de 1 limão

PO 1. Descascamos as peras sem cortá-las. 2. Adicionamos ao recipiente o vinho tinto, o açúcar, a canela e as raspas de limão. Seleccionamos o menu Escalfar e 60 minutos de tempo. 3. Passados 10 minutos, adicionamos as peras. Vamos girando-as a cada 15 minutos para que se cozinhem homogeneamente. 4. Finalizado o tempo podemos servir as peras diretamente ou reservá-las dentro do caldo para que absorvam mais sabor e cor.





MENÚ ESCALFAR



Poached eggs

**** / 15 min / 4 diners

Eggs
Vinegar
Water
Salt

Oeufs pochés

**** / 15 min / 4 personnes

Oeufs
Vinaigre
Eau
Sel

Huevos escalfados

**** / 15 min / 4 personas

Huevos
Vinagre
Agua
Sal

ES 1. Ponemos unos 2 litros de agua en la cubeta de la olla con un poco de sal y un chorrito de vinagre. 2. Seleccionamos el menú Escalfar y 5 minutos de tiempo. 3. Cuando la olla empiece a descontar tiempo, cascamos los huevos y los metemos uno a uno con cuidado de no romper la yema. También podemos envolverlos en film y meterlos dentro. 4. Extraemos los huevos con ayuda de una espumadera, les quitamos la parte exterior con una puntilla, los dejamos sobre un paño limpio para quitarles el agua sobrante y servimos.

EN 1. Put around 2 liters of water in the inner pot, together with a bit of salt and vinegar. 2. Select the Poach programme for 5 minutes. 3. When the cooker starts to discount the time, break the eggs and pour them into the inner pot one by one, taking care no to break the yolk. You can wrap the eggs with plastic wrap and put them in the inner pot. 4. Take the eggs with a skimmer, remove the outside part, put them on a clean cloth in order to quit the excess water, and serve them.

FR 1. Mettre 2 litres d'eau dans la cuve avec un peu de sel et un filet de vinaigre. 2. Sélectionner le menu Pocher et 5 minutes. 3. Lorsque l'autocuiseur commence le compte à rebours, mettre les oeufs un par un avec précaution pour ne pas rompre le jaune. Nous pouvons aussi les enrouler dans du film et les mettre à l'intérieur. 4. Extraire les oeufs avec l'aide d'un écumoir, les retirer de la partie extérieure et les laisser sur un chiffon propre pour retirer l'eau en trop puis servir.



Pochierte Eier

**** / 15 min / 4 Personen

Eier
Essig
Wasser
Salz

DE 1. Geben Sie 2 Liter Wasser in den Kochbehälter zusammen mit etwas Salz und einen Schuß Essig. **2.** Wählen Sie die Pochier-Funktion und 5 Minuten Zeitdauer. **3.** Wenn der Topf den Countdown startet, schlagen Sie vorsichtig die Eier einzeln auf, ohne das Eigelb zerlaufen zu lassen. Rühren Sie das Wasser um, so das es in Bewegung ist. Geben Sie jetzt die Eier einzeln und vorsichtig in das Wasser. **4.** Nach ein paar Sekunden entnehmen Sie die Eier mit Hilfe einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser und legen Sie sie auf ein sauberes Tuch um das restliche Wasser aufzunehmen.

Uova in camicia

**** / 15 min / 4 persone

Uova
Aceto
Acqua
Sale

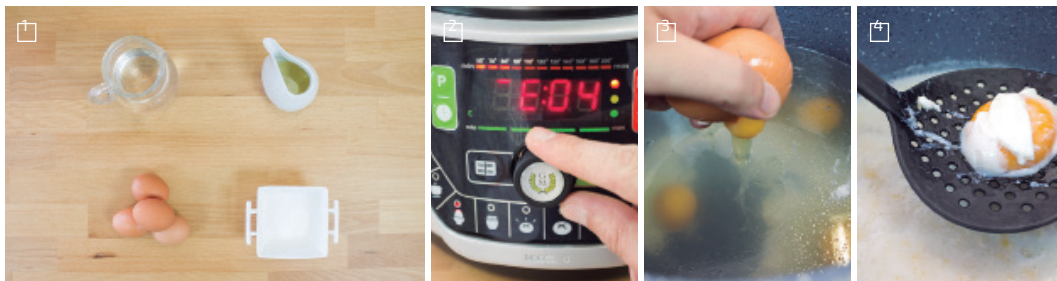
IT 1. Mettiamo circa 2 litri d'acqua nella ciotola della pentola con un poco di sale e un filo d'aceto. **2.** Selezioniamo il menu Sobbollire e 5 minuti di tempo. **3.** Quando la pentola inizia il conto alla rovescia, sbucciamo le uova e le mettiamo uno a uno facendo attenzione a non rompere i tuorli. È possibile anche chiuderle nella pellicola e inserirle. **4.** Togliamo le uova con l'aiuto di una spumarola, togliamo la parte esteriore con un coltellino, le lasciamo asciugare su un panno pulito e le serviamo.

Ovos escalfados

**** / 15 min / 4 pessoas

Ovos
Vinagre
Água
Sal

PO 1. Colocamos uns 2 litros de água no recipiente da panela com um pouco de sal e vinagre. **2.** Seleccionamos o menu Escalfar e 5 minutos de tempo. **3.** Quebramos os ovos e colocamos um a um com cuidado para não romper a gema. Também podemos envolver os ovos em papel filme e colocar dentro. **4.** Retiramos os ovos com ajuda de uma escumadeira e tiramos a parte exterior. Deixamos sobre um pano limpo para que saia a água e servimos.





MENÚ ESCALFAR



Caballa en escabeche

***** / 50 min / 4 personas

100 ml de vinagre	2 dientes de ajo
100 ml de vino blanco	2 hojas de laurel
200 ml de aceite de oliva	Unos granos de pimienta negra
2 caballas	Sal
1 zanahoria	
1 cebolla	
1 pimienta verde	

ES 1. Fileteamos las caballas y cortamos las verduras en juliana lo más fino posible. **2.** Introducimos en la cubeta el vinagre, el aceite, el vino blanco, los ajos, el laurel y la pimienta negra. Seleccionamos el menú Escalfar y 40 minutos de tiempo. **3.** Pasados 10 minutos introducimos las verduras y removemos un poco. **4.** Cuando ya lleve la mitad del proceso introduciremos los filetes sobre las verduras con la piel hacia arriba. Cuando finalice, lo pondremos en el frigorífico para que repose.

Pickled mackerel

***** / 50 min / 4 servings

100 ml of vinegar	1 green pepper
100 ml of white wine	2 garlic cloves
200 ml of olive oil	2 laurel leaves
2 mackerels	Some black peppercorns
1 carrot	Salt
1 onion	

Maquereau en escabèche

***** / 50 min / 4 personnes

100 ml de vinaigre	1 poivron vert
100 ml de vin blanc	2 gousses d'ail
200 ml d'huile d'olive	2 feuilles de laurier
2 maquereaux	Graines de poivre noir
1 carotte	Sel
1 oignon	

EN 1. Fillet the mackerels and cut the vegetables as thin as possible. **2.** Put the vinegar, the oil, the white wine, the garlic cloves, the bay leaves, and the black pepper in the inner pot. Select the Poach programme for 40 minutes. **3.** After 10 minutes, add the vegetables and stir a little. **4.** When half of the time has passed, add the fillets on the vegetables upside down. Once finished, keep in the fridge.

FR 1. Lever le filet des maquereaux et couper les légumes en julienne. **2.** Incorporer le vinaigre dans la cuve avec l'huile, le vin blanc, l'ail, le laurier et le poivre. Sélectionner le menu pocher et 40 minutes. **3.** Passées 10 minutes introduire les légumes et remuer. **4.** Lorsque nous sommes à la moitié du temps, incorporer les filets sur les légumes avec la peau vers le haut. Laisser refroidir et reposer au réfrigérateur.



Eingelegte Makrelefilets

**** / 50 min / 4 Personen

100 ml Essig	1 grüne Paprika
100 ml 100 ml Essig	2 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein	2 Lorbeerblätter
200 ml Olivenöl	Ein paar schwarze Pfefferkörner
2 Makrelen	Salz
1 Möhre	
1 Zwiebel Weißwein	

Sgombro in scapece

**** / 50 min / 8 persone

100 ml d'aceto	1 peperone verde
100 ml di vino bianco	2 spicchi d'aglio
200 ml d'olio d'oliva	2 foglie d'alloro
2 sgombri	Alcuni grani di pepe nero
1 carota	Sale
1 cipolla	

Cavala com molho de escabeche

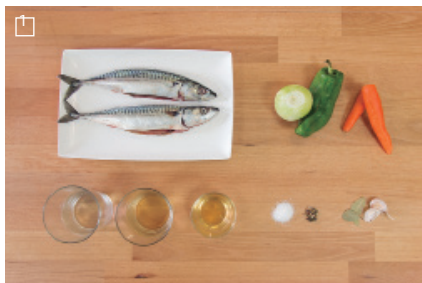
**** / 50 min / 8 pessoas

100 ml de vinagre	1 cenoura
100 ml de vinho branco	1 pimentão verde
200 ml de azeite de oliva	2 dentes de alho
2 filetes de peixe cavala	2 folhas de touro
	Grãos de pimenta-do-reino
	Sal

DE 1. Wir filetieren die Makrele und schneiden das Gemüse in Julienne so dünn wie möglich. **2.** Wir geben Essig in der Schale ein, Öl, Weisswein, Olivenöl, Knoblauch, Lorbeer und das schwarze Pfeffer. Wir wählen das Menü-Pochieren und 40 Minuten zeit. **3.** Wenn 10 Minuten vorbei sind, geben wir das Gemüse un umrühren ein wenig. **4.** Wenn die hälfte der Prozedur vorbei ist, geben wir die Filets auf das Gemüse mit der haut nach Oben ein. Wenn wir fertig sind, stellen wir es im Kühlschrank zum schonen.

IT 1. Sfilettiamo gli sgombri e tagliamo le verdure a julienne più sottili possibili. **2.** Mettiamo nella ciotola l'aceto, il vino bianco, l'olio d'oliva, l'aglio, l'alloro e il pepe nero. Selezioniamo il menu Sobbollire e 40 minuti di tempo. **3.** Trascorsi 10 minuti inseriamo le verdure e mescoliamo un poco. **4.** Arrivati a metà del procedimento mettiamo i filetti sulle verdure con la pelle verso l'alto. Al termine li lasceremo riposare in frigorifero.

PO 1. Fatiamos o peixe cavala e cortamos as verduras em tiras bem finas. **2.** Adicionamos ao recipiente o vinagre, o azeite de oliva, o vinho branco, os dentes de alho, a folha de louro e pimenta-do-reino. Seleccionamos o menu Escalfar e 40 minutos de tempo. **3.** Passados 10 minutos, adicionamos as verduras e removemos um pouco. **4.** Quando estiver na metade do processo, adicionamos os filetes sobre as verduras com a pele para cima. Quando terminado, colocamos na geladeira para que repouse.



MENÚ CONFITAR



ES Existen dos tipos de confitados, el realizado al hervir frutas o frutos secos en un almíbar concentrado o el que se obtiene al cocinar y conservar un alimento en algún tipo de grasa (aceite, manteca, la propia del alimento, etc.). Con este menú conseguiremos deliciosas elaboraciones de frutas y dulces o platos salados con texturas suaves pero ricas en sabor. Para programar el menú Confitar presione el botón Menú, seleccione Confitar y fíjelo presionando en el botón GM. Aumente o disminuya el tiempo girando el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecido el tiempo pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. Este menú está configurado para trabajar sin presión, por lo que no deberá colocar la tapa para utilizarlo. Además, su temperatura es fija y está predefinida.

1. Bacalao confitado * / 40 min / 4 personas
2. Pimientos confitados ** / 65 min / 4 personas
3. Frutas confitadas ***** / 90 min / 4 personas
4. Costillas confitadas **** / 80 min / 4 personas
5. Foie micuit ***** / 30 min / 4 personas

EN There are two types of confit, one made by boiling fruit or nuts in a concentrated syrup or by cooking and preserving food in some kind of fat (oil, butter, the food's own fat, etc.). With this programme you can elaborate delicious fruits and sweets, or savoury dishes with soft textures but rich in flavour. To set the Preserve programme press the Menu button, select Preserve, and confirm by pressing the GM button. Increase or decrease the time by turning the GM dial. Once you have established the time, press the GM button to start cooking. This programme is programmed to work without pressure, so the lid should not be placed on the cooker. In addition, this programme has a preset temperature.

1. Cod confit * / 40 min / 4 diners
2. Candied peppers ** / 65 min / 4 diners
3. Candied fruits *** / 90 min / 3-6 diners
4. Candied ribs **** / 80 min / 4 diners
5. Foie micuit ***** / 30 min / 4 diners

FR Il existe deux types de confits, celui réalisé en faisant bouillir des fruits ou fruits secs dans de l'eau sucrée ou celui obtenu en cuisinant et en conservant un aliment dans un type de graisse (huile, beurre, graisse naturelle de l'aliment...). Avec ce menu nous obtiendrons des élaborations délicieuses de fruits et plats sucrés et salés avec des textures douces mais riches en saveurs. Pour programmer le menu confire appuyer sur le bouton Menu, sélectionner Confire et le fixer en appuyant sur le bouton GM. Augmenter ou diminuer le temps en tournant le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois le temps établi appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Ce menu est configuré pour travailler sans pression, c'est pour cela que vous ne devriez pas installer le couvercle pour l'utiliser. De plus, la température est fixe et est prédéfinie.

1. Cabillaud confit * / 40 min / 4 personnes
2. Poivrons confits ** / 65 min / 4 personnes
3. Fruits confits *** / 90 min / 4 personnes
4. Côtes confites **** / 80 min / 4 personnes
5. Foie-micuit ***** / 30 min / 4 personnes

DE Es gibt zwei verschiedenen Arten des Einkochens. Eine dient dem konservieren von Früchten oder Nüssen durch das einkochen in konzentrierten Sirup. Bei der anderen werden Lebensmittel in verschieden Fetten (Öl, Schmalz, usw.) eingekocht. Durch diese Funktion lassen sich köstliche süße und salzige Gerichte zubereiten, die reich an Geschmack sind und eine besonders weiche Konsistenz besitzen. Um die Einkoch-Funktion auszuwählen, drücken Sie die Menü-Taste und bestätigen Sie mit der GM-Taste. Mit Hilfe des Drehreglers ändern Sie die Zeitdauer. Wenn Sie alle Werte eingegeben haben, drücken Sie die GM-Taste um die Programmierung abzuschließen und den Kochvorgang zu starten. Dieses Funktionsmenü ist vorkonfiguriert in Bezug zur Temperatur und arbeitet ohne Druck, so dass Sie kein Deckel schließen müssen und keine Temperatur einstellen müssen um es zu verwenden.

1. Einkochter Kabeljau * / 40 min / 4 Personen
2. Einkochte Paprika ** / 65 min / 4 Personen
3. Einkochte Kandierte Früchte *** / 90 min / 3-6 Personen
4. Einkochte Schweinerippchen **** / 80 min / 4 Personen
5. Entenpastete Micuit ***** / 30 min / 4 Personen



IT Esistono due tipi di cottura confit, uno consiste in bollire frutta fresca o frutta secca in uno sciroppo concentrato; il secondo metodo consiste in conservare un alimento in un grasso (olio, strutto, il grasso proprio dell'alimento, ecc.). Con questo menu Otterremo preparazioni deliziose di frutta e dolci o piatti salati con una consistenza morbida ma piena di sapore. Per programmare il menu Confit premere il pulsante Menu, selezionare Confit e confermarlo premendo il pulsante GM. Aumentare o diminuire il tempo girando la manopola fino a raggiungere il tempo desiderato. Una volta stabilito il tempo premere il pulsante GM per iniziare a cucinare. Questo menu è configurato per lavorare senza pressione, , per cui non occorrerà utilizzare il coperchio. Oltretutto è un menu a temperatura fissa e predefinita

1. Baccalà confit * / 40 min / 4 persone
2. Peperoni confit ** / 65 min / 4 persone
3. Frutta confit *** / 90 min / 3-6 persone
4. Costolette confit ***** / 80 min / 4 persone
5. Foie grass semicotto ***** / 30 min / 4 persone

PO Existem dois tipos de confitados, o realizado ao ferver

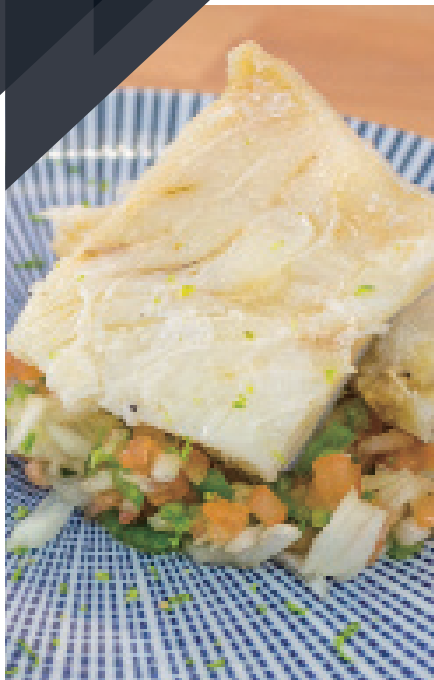
frutas ou frutos secos em um almíbar concentrado ou o que se obtém ao cozinhar e conservar um alimento em algum tipo de gordura (azeite, manteiga, a própria do alimento, etc.). Com este menu conseguiremos deliciosas elaborações de frutas e doces ou pratos salgados com texturas suaves mas ricas em sabor. Para programar o menu Confit pressione o botão Menu, selecione Confit e aperte o botão GM. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecido o tempo, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Este menu está configurado para trabalhar sem pressão, assim que não deverá colocar a tampa para utilizá-lo. Além disso, é um menu com temperatura fixa e pré definida.

1. Bacalhau confitado * / 40 min / 4 pessoas
2. Pimentão confitado ** / 65 min / 4 pessoas
3. Frutas confitadas *** / 90 min / 3-6 pessoas
4. Costela caramelizada **** / 80 min / 4 pessoas
5. Foie micuit ***** / 30 min / 4 pessoas





MENÚ CONFITAR



Cod confit

* / 40 min / 4 diners

400 g cod fillets (100 g each)	A few anise stars (optional)
1 l sunflower oil	Thyme branch (optional)
3 garlic cloves	Rosemary branch (optional)
2 bay leaves	Salt
A few cardamom grains (optional)	

Cabillaud confit

* / 40 min / 4 personnes

400 g de filets de cabillaud (en morceaux de 100 g chacun)	Des graines d'anis en étoiles (optionnel)
1 l d'huile de tournesol	Une branche de thym (optionnel)
3 gousses d'ail	Une branche de romarin (optionnel)
2 feuilles de laurier	Sel
Des graines de cardamome (optionnel)	

Bacalao confitado

* / 40 min / 4 personas

400 g de lomo de bacalao (en trozos de 100 g cada uno)
 1 l de aceite de girasol
 3 dientes de ajo
 2 hojas de laurel
 Unos granos de cardamomo (opcional)
 Unos granos de anís estrellado (opcional)
 Una rama de tomillo (opcional)
 Una rama de romero (opcional)
 Sal

ES **1.** Añadimos aceite en la cubeta. Seleccionamos el menú Confitar y 30 minutos de tiempo. **2.** Agregamos los dientes de ajo junto con el tomillo, laurel, romero y los granos de cardamomo y anís. **3.** Pasados 10 minutos añadimos el bacalao troceado con la piel hacia arriba. **4.** Extraemos los lomos de bacalao con ayuda de una espumadera de silicona, dejamos que escurran un poco el aceite y servimos. *También podemos darle un golpe fuerte de sartén u horno por el lado de la piel.

EN **1.** Pour oil in the inner pot. Select the preserve programme for 30 min. **2.** Add the garlic cloves, together with the thyme, laurel, rosemary, and the anise and cardamom grains. **3.** After 10 minutes, add the chopped cod upside down. **4.** Take out the cod fillets with a silicone skimmer, eliminate the excess of oil, and serve. *You can cook it in the pan with high heat, or in the oven on the side of the skin as well.

FR **1.** Ajouter l'huile dans la cuve. Sélectionner le menu confire et 30 minutes. **2.** Ajouter les gousses d'ail avec le thym, le laurier, le romarin, et les graines de cardamome, anis. **3.** Passées 10 minutes ajouter le cabillaud tranché avec la peau vers le haut. **4.** Extraire les filets de cabillaud à l'aide d'un écumoir en silicone, laisser égoutter un peu l'huile et servir. * Nous pouvons aussi les faire griller côté peau à feu vif au four ou à la poêle.



Eingekochter Kabeljau

* / 40 min / 4 Personen

400 g Kabeljaufilet (in	Sternanis (Optional)
100 g Stücke jedes)	Ein Zweig Thymian
1 L Sonnenblumenöl	(Optional)
3 Knoblauchzehen	Ein Zweig
2 Lorbeerblätter	Rosmarin (Optional)
Ein paar Körner	Salz
Kardamom (Optional)	

DE 1. Geben Sie das Öl in den Innentopf. Wählen Sie die Einkoch-Funktion und 30 Minuten Zeitdauer. **2.** Fügen Sie die Knoblauchzehen zusammen mit den Thyman, Lorbeer und Rosmarin, den Kardamomkörnern und Anis hinzu. **3.** Nach 10 Minuten, geben Sie die Kabeljaustücke mit der Hautseite nach oben dazu. **4.** Entnehmen Sie die Kabeljaustücke mit einer Schaumkelle und lassen Sie abtropfen. Anschließend können Sie servieren.

Baccalà confit

* / 40 min / 4 persone

400 g di merluzzo nordico	Alcuni semi di anice
(in tranci da 100 gr ciascuno)	stellato (facoltativo)
1 l d'olio di semi di girasole	Un rametto di timo
3 spicchi d'aglio	(facoltativo)
2 foglie d'alloro	Un rametto di
Alcuni baccelli di	rosmarino (facoltativo)
cardamomo (facoltativo)	Sale

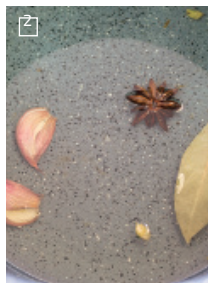
IT 1. Versiamo l'olio nella vaschetta. Selezioniamo il menù Confit e 30 minuti di tempo. **2.** Aggiungiamo l'aglio, l'alloro, il rosmarino, il cardamomo e l'anice. **3.** Trascorsi 10 minuti aggiungiamo il baccalà a pezzetti con la pelle verso l'alto. **4.** Rimuoviamo i filetti di merluzzo con una spumatura, lasciamoli scolare e serviamoli. *Possiamo fare dorare in padella o al forno il lato della pelle

Bacalhau confitado

* / 40 min / 4 pessoas

400 g de filetes	Grãos de anis
de bacalhau (pedaços	estrelado (opcional)
de 100 g cada um)	Ramo de tomilho
1 litro de azeite de girassol	(opcional)
3 dentes de alho	Ramo de alecrim
2 folhas de louro	(opcional)
Grãos de cardamomo	Sal
(opcional)	

PO 1. Adicionamos o azeite no recipiente. Seleccionamos o menu Confitar e 30 minutos de tempo. **2.** Adicionamos os dentes de alho junto com o tomilho, louro, alecrim e os grãos de cardamomo e anis-estrelado. **3.** Passados 10 minutos, adicionamos o bacalhau com a pele para cima. **4.** Retiramos os filetes de bacalhau com a ajuda de uma escumadeira de silicone, deixamos escorrer um pouco o azeite e servimos. *Também podemos passar na frigideira ou colocar no forno para o lado da pele.





Pimientos confitados

** / 65 min / 4 personas

4 pimientos rojos
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
Aceite de oliva
Romero y tomillo (opcional)
Sal

ES 1. Cortamos los pimientos a tiras y los introducimos en la cubeta. Cubrimos con aceite y añadimos unos dientes de ajo machacados, unas hojas de laurel y alguna hierba aromática. 2. Seleccionamos el menú Confitar. 3. Pasados los 65 minutos extraemos los pimientos. 4. Podemos comerlos así, saltearlos en una sartén con fuego fuerte o conservarlos en el aceite para que cojan más sabor.

Candied peppers

** / 65 min / 4 diners

4 red peppers
2 garlic cloves
2 bay leaves
Olive oil
Rosemary and thyme (optional)
Salt

EN 1. Cut the peppers into strips and put them into the inner pot. Cover them with oil and add some crushed garlic cloves, bay leaves, and some herbs. 2. Select the Preserve programme. 3. After 60 minutes, take out the peppers. 4. It is possible to eat them that way, but you can also stir fry them with high heat, or keep them in oil to increase the flavour.

Poivrons confits

** / 65 min / 4 personnes

4 poivrons rouges
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
Huile d'olive
Thym et Romarin
Sel

FR 1. Couper les poivrons en lamelles et les introduire dans la cuve. Couvrir avec de l'huile et ajouter des gousses d'ail écrasées, les feuilles de lauriers et quelques herbes aromatiques. 2. Sélectionner le menu confire. 3. Passées 60 mn extraire les poivrons. 4. Nous pouvons les manger ainsi, les faire revenir dans une poêle à feu vif ou les conserver dans l'huile pour qu'ils aient plus de saveur.



Kandierter Paprika

** / 65 min / 4 Personen

4 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
Olivenöl
Rosmarin und Thymian (Optional)
Salz

Peperoni confit

** / 65 min / 4 persone

4 peperoni rossi
2 spicchi d'aglio
2 foglie d'alloro
Olio d'oliva
Rosmarino e timo (facoltativo)
Sale

Pimentão confitado

** / 65 min / 4 pessoas

4 pimentões vermelhos
2 dentes de alho
2 folhas de louro
Azeite de oliva
Alecrim e tomilho (opcional)
Sal

DE 1. Schneiden Sie die Paprika in streifen, und geben Sie sie in den Innentopf. Gießen Sie das Öl hinzu und geben ein paar angedrückte Knoblauchzehen, Lorbeerblätter und Thymian bzw. Rosmarin hinein. 2. Wählen Sie das Funktionsmenü Einkochen. 3. Nach 60 Minuten entnehmen Sie die Paprika. 4. Sie könne die Paprika zusätzlich in einer Pfanne anbraten um mehr Geschmack zu erzeugen.

IT 1. Tagliare i peperoni a strisce e li inseriamo nella ciotola. Copriamo con olio e aggiungiamo alcuni spicchi d'aglio tritati, alcune foglie d'alloro e alcune erbe aromatiche. 2. Selezioniamo il menu Confit. 3. Trascorsi i 60 minuti togliamo i peperoni. 4. Possiamo mangiarli così, farli saltare in padella a fuoco vivace o conservarli nell'olio in modo da insaporirsi di più.

PO 1. Cortamos os pimentões em tiras e colocamos no recipiente. Cobrimos com azeite e adicionamos os dentes de alho esmagados, as folhas de louro e alguma erva aromática. 2. Selecionamos o menu Confitar. 3. Passados os 60 minutos retiramos os pimentões. 4. Podemos comer assim, saltear em uma frigideira com fogo alto ou conservar no azeite para que tenham mais sabor.



Candied fruits

*** / 90 min / 3-6 diners

Apples

Peaches

Pears

Strawberries

Same amount of sugar and fruit

Half the weight of the sugar of water

Fruits confits

*** / 90 min / 3-6 personne

Pommes

Pêches

Poires

Fraises

Même quantité de sucre que de fruits

Moitié du poids du sucre en eau

Frutas confitadas

*** / 90 min / 4 personas

Manzanas

Melocotones

Peras

Fresas

Misma cantidad de azúcar que de fruta

Mitad de peso en agua que de azúcar

ES 1. Pelamos y troceamos toda la fruta y la introducimos en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Confitar y 90 minutos de tiempo. 3. Al finalizar el tiempo y con ayuda de un cazo pequeño vamos poniendo la fruta en copas y reservando en el frigorífico para que se enfríe. 4. Serviremos una vez esté frío.

EN 1. Peel and chop all the fruit, and put it into the inner pot.

2. Select the Preserve programme for 90 minutes. 3. Once finished, and using a small saucepan, put the fruit in cups, and keep them in the fridge. 4. Serve once it is cold.

FR 1. Peler et trancher les fruits et introduire dans la cuve. 2. Sélectionner menu confire et 90 minutes. 3. Pour terminer, avec l'aide d'un petit bol disposons les fruits dans des coupes et réserver au réfrigérateur. 4. Servir une fois froid.



Eingekochte kandierte Früchte

*** / 90 min / 3-6 Personen

Äpfel

Pfirsiche

Birnen

Erdbeeren

Gleicher Anteil von Früchten und

Zucker Hälfte des Gewichts

von Wasser als Zucker

Frutta confit

*** / 90 min / 3-6 persone

Mele

Pesche

Pere

Fragole

Stessa quantità di zucchero e frutta

Metà del peso dello zucchero in acqua

Frutas confitadas

*** / 90 min / 3-6 pessoas

Maças

Pêssegos

Peras

Mesma quantidade de açúcar que de

fruta

Metade do peso em água que de

açúcar

DE 1. Schälen und zerkleinern Sie die Früchte und geben diese in den Kochbehälter. 2. Wählen Sie das Funktionsmenü Einkochen und programmieren Sie 90 Minuten zeit. 3. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, geben Sie die Früchte mit einer kleinen Kelle in Gläser und stellen diese im Kühlschrank kalt. 4. Wenn es Kalt ist, könne Sie servieren.

IT 1. Sbucciamo e tagliamo a pezzetti la frutta e inseriamola nella vaschetta 2. Selezioniamo il menu Confit e 90 minuti di tempo. 3. Al termine e con l'aiuto di un pentolino mettiamo la frutta in delle coppe e conserviamo in frigorifero. 4. Servire la frutta da fredda.

PO 1. Descascamos e cortamos todas as frutas e colocamos no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Confitar e 90 minutos de tempo. 3. Ao finalizar o tempo e com a ajuda de uma concha pequena, vamos colocando as frutas em copos e guardando na geladeira para que esfrie. 4. Serviremos quando estiver fria.





MENÚ CONFITAR



Costillas confitadas con ajos tiernos

**** / 80 min / 4 personas

1 kg de costillas de cerdo troceadas
1 l de aceite de oliva
1 manojo de ajos tiernos
Pimienta negra en grano
Sal

ES **1.** Añadimos aceite de oliva a la cubeta. Seleccionamos el menú Confitar y 80 minutos de tiempo. **2.** Limpiamos y troceamos los ajos tiernos y las costillas y las añadimos a la cubeta. **3.** Una vez finalizado el programa extraemos, salteamos en una sartén sin aceite y una vez dorados extraemos y servimos.

Rib confit with garlic

**** / 80 min / 4 diners

1 kg chopped pork ribs
1 l olive oil
1 handful of chives
Black peppercorns
Salt

EN **1.** Add olive oil into the inner pot. Select the Preserve programme for 80 minutes. **2.** Clean and chop the chives and the ribs, and put them in the inner pot. **3.** Once finished, take everything out, and fry it in a pan without oil until golden. Then, serve.

Côtes confites à l'ail

**** / 80 min / 4 personnes

1 kg de côtes de porc tranchées
1 l d'huile d'olive
1 bouquet d'ail frais
Grains de poivres
Sel

FR **1.** Ajouter l'huile d'olive dans la cuve. Sélectionner le menu confire et 80 minutes. **2.** Nettoyer et trancher l'ail et l'ajouter à la cuve. **3.** Faire revenir dans une poêle sans huile, extraire et servir.



Eingekochte Schweine-rippchen mit Knoblauch

**** / 80 min / 4 Personen

1 kg Schweinerippchen
1 L Olivenöl
1 Handvoll zarter Knoblauch
schwarze Pfefferkörner
Salz

DE 1. Gießen Sie das Olivenöl in den Kochbehälter. Wählen Sie die Einkoch-Funktion und stellen 80 Minuten zeit ein. 2. Reinigen und zerkleinern Sie den Knoblauch und ihn zusammen mit den Rippchen in den Innentopf. 3. Nachdem das Programm fertig ist, entnehmen Sie die Rippchen und braten diese ohne Öl in einer Pfanne goldbraun an.

Costolette confit all'aglio fresco

**** / 80 min / 4 persone

1 kg di costolette di maiale a pezzetti
1 l d'olio d'oliva
1 mazzetto d'aglio fresco
Pepe nero a grani
Sale

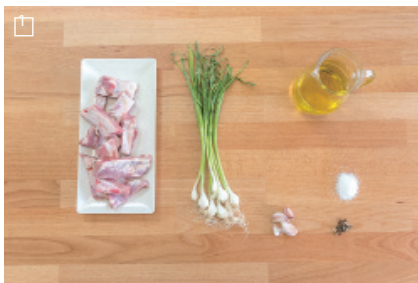
IT 1. Impastiamo tutti gli ingredienti, fino a ottenere una crema molto densa. 2. Selezioniamo il menu Confit, 30 minuti, e abbassiamo la temperatura a 130 °C. Mettiamo l'impasto all'interno della vaschetta. 3. Possiamo spolverare con dei cereali senza glutine.

Costela de porco caramelizada com alho-poró

**** / 80 min / 4 pessoas

1 kg de costela de porco em pedaços
1 litro de azeite de oliva
1 alho-poró
Pimenta-do-reino em grãos
Sal

PO 1. Adicionamos azeite de oliva no recipiente. Seleccionamos o menu Confitar e 80 minutos de tempo. 2. Limpamos e cortamos o alho poró e a costela e adicionamos ao recipiente. 3. Uma vez terminado, salteamos em uma frigideira sem azeite e quando estiverem dourados, servimos.





MENÚ CONFITAR



Foie micuit

***** / 30 min + macerado / 4 personas

30 ml de coñac
30 ml de vino de Oporto
1 hígado de pato
Pimienta negra molida
Azúcar moreno
Mermeladas
Sal

ES 1. Desvenamos el foie y lo maceramos con el coñac, el vino, sal y pimienta durante al menos 12 horas. 2. Filmamos el foie haciendo un rulo, si podemos envasarlo, mejor. 3. Llenamos la cubeta de agua y metemos el foie. Seleccionamos el menú Confitar y 30 minutos de tiempo. Esperamos a que empiece a descontar e introducimos el foie. 4. Cuando acabe el programa, extraeremos el foie y lo enfriaremos rápidamente en agua y hielo. Cortaremos y serviremos con un poco de mantequilla, mermeladas, sal y pimienta negra recién molida.

Foie micuit

***** / 30 min + marinade / 8 diners

30 ml brandy
30 ml Port wine
1 duck liver
Ground black pepper
Brown sugar
Salt

EN 1. Clean the foie of any veins and marinate it in brandy, Port wine, salt, and pepper for at least 12 hours. 2. Roll the foie in plastic wrap (it is even better to vaccum-seal it). 3. Fill the inner pot with water and add the foie. Select the Preserve programme for 30 minutes. 4. once finished, take out the foie and cool it quickly in icy water. Cut it and serve with a little butter, jam, salt, and freshly ground pepper.

Foie mi-cuit

***** / 30 min + macéré / 8 personnes

30 ml de cognac
30 ml de vin Porto
1 foie de canard
Poivre noir moulu
Confiture
Sucre roux
Sel

FR 1. Retirer les veines de foie et le laisser macérer avec du cognac, le porto, le sel et le poivre pendant environ 12 heures. 2. Filmer le foie en faisant un rouleau. 3. Remplir la cuve d'eau et mettre le foie. Sélectionner le menu confire et 30 minutes. Attendez cependant que le temps commence à se décompter pour insérer la foie. 4. Lorsque le programme est terminé, extraire le foie et le refroidir rapidement dans de l'eau et des glaçons. Couper et servir avec un peu de beurre, de confiture, sel et poivre noir.



Entenpastete micuit

***** / 30 min + macerirten / 8 Personen

30 ml Cognac
30 ml Wein aus Porto
1 Entenpastete
Schwarzer Pfeffer (gemahlen)
Azúcar moreno
Mermelade
Salz

DE 1. Marinieren Sie die Entenpastete mit dem Cognac und Portwein, Salz und Pfeffer für mindestens 12 Stunden. **2.** Wickeln Sie die Pastete anschließend in Frischhaltefolie (vakumieren Sie sie wenn möglich). **3.** Füllen Sie den Innentopf mit Wasser und legen die Rolle mit der marinierten Pastete in das Wasserbad. Wählen Sie das Funktionsmenü Einkochen und stellen 30 Minuten Zeit ein. **4.** Wenn das Programm fertig ist, entnehmen Sie die Pastete und schrecken diese in kalten Wasser und Eis ab. Servieren Sie die Pastete mit ein wenig Butter, Mermelade, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer.

Foie gras semicotto

***** / 30 min + macerata / 8 persone

30 ml cognac
30 ml di Porto
1 fegato d'anatra
Pepe nero macinato
Zuccheri di canna
Sale

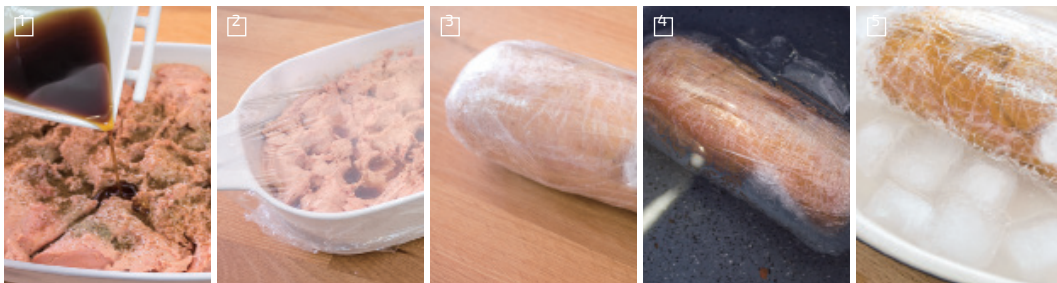
IT 1. Impastiamo tutti gli ingredienti tranne il sale e lievito. **2.** aggiungiamo il sale e il lievito. **3.** Mettiamo l'impasto nella ciotola, selezioniamo il menù Fermentare, 30 minuti di tempo. **4.** Quando termina il tempo, l'impasto sarà fermentato e sarà pronto per fare il pane. *il lievito madre sostituirà una quantità uguale di farina e acqua in qualsiasi impasto per il pane.

Foie micuit

***** / 30 min + macerado / 8 pessoas

30 ml de conhaque
30 ml de Vinho do Porto
1 fígado de pato
Pimenta-do-reino
Açúcar mascavo
Geleias
Sal

PO 1. Retiramos as veias do fígado e maceramos com o conhaque, o vinho do Porto, sal e pimenta por no mínimo 12 horas. **2.** Enrolamos o foie com papel filme. **3.** Enchemos o recipiente de água, esperamos que comece a ferver e colocamos o foie. Seleccionamos o menu Confi-tar e 30 minutos de tempo. **4.** Quando acabar o programa, retiramos o foie e colocamos rapidamente para esfriar em água e gelo. Cortamos e servimos com um pouco de manteiga, geleias, sal e pimenta-do-reino recém moída.



MENÚ FERMENTAR

ES Utilizaremos el menú Fermentar cuando queramos que una elaboración que lleve levaduras o bacterias, tipo yogur, se obtenga más rápido, creando en su interior una atmósfera de temperatura controlada, como ocurre en una panadería profesional. Para programar el menú Fermentar presione el botón Menú, seleccione Fermentar y fíjelo presionando el botón GM. Aumente o disminuya el tiempo girando el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecido el tiempo pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. Para controlar perfectamente la temperatura del interior coloque la tapa pero deje la válvula abierta o retírela.

1. Masa madre ***** / 40 min / 4 personas
2. Yogur ***** / 20 min / 4 personas
3. Masa leudada para pizza ***** / 40 min / 4 personas
4. Masa de bollería ***** / 75 min / 4 personas
5. Brioche ***** / 40 min + horneado / 8 personas

EN Use the Ferment programme when you want to elaborate foods that contain yeast or bacteria, such as doughs or yogurt, much faster, creating a controlled temperature atmosphere, as in a professional bakery. To set the Ferment programme, press the Menu button, select Ferment, and confirm by pressing the GM button. Increase or decrease the time by turning the dial. Once you have established the time, press the GM button to start cooking. To control the temperature inside, close the lid but leave the valve open, or remove it.

1. Sourdough ***** / 40 min / 4 diners
2. Yoghurt ***** / 20 min / 4 diners
3. Pizza dough ***** / 40 min / 4 diners
4. Pastry dough ***** / 75 min / 4 diners
5. Brioche ***** / 40 min + baking / 8 diners

FR Nous utiliserons le menu fermenter lorsque nous voudrions qu'une élaboration avec de la levure ou des bactéries, type yaourt, s'obtienne plus rapidement, en créant à l'intérieur une atmosphère de température contrôlée, comme dans une boulangerie professionnelle. Pour programmer le menu fermenter programmer le appuyer sur le bouton menu, sélectionner Fermenter et fixer en appuyant sur le bouton GM. Augmenter et diminuer le temps en tournant le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois le temps établi appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Pour contrôler parfaitement la température de l'intérieur installer le couvercle mais laisser la soupape ouverte ou la retirer.

1. Pâte Mère ***** / 40 min / 4 servings
2. Yaourt ***** / 20 min / 4 personas
3. Pâte à pizza ***** / 40 min / 4 personas
4. Pâte à viennoiserie ***** / 75 min / 4 personas
5. Brioche ***** / 40 min + horneado / 8 personas

DE Verwenden Sie die Fermentierfunktion, wenn Sie Lebensmittel mit Hefekochen zubereiten möchten und eine hierfür definierte Temperatur bzw. Atmosphäre benötigen in der Hefebakterien und Joghurtkulturen optimale Bedingungen haben. Um das Funktionsmenü Fermentieren zu programmieren, drücken Sie die Menü-Taste und wählen die Fermentierfunktion. Bestätigen Sie die Eingabe mit der GM-Taste. Die Zeit programmieren Sie über den Drehregler. Wenn alle Werte eingestellt sind drücken Sie noch einmal die GM-Taste um mit dem Kochvorgang zu starten. Um die Innere Temperatur perfekt zu kontrollieren, schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Ventil offen.

1. Sauerteig ***** / 40 min / 4 Personas
2. Joghurt ***** / 20 min / 4 Personas
3. Hefeteig für Pizza ***** / 40 min / 4 Personas
4. Kuchenteig ***** / 75 min / 4 Personas
5. Brioche ***** / 40 min + horneado / 8 Personas



IT Utilizziamo il menu Fermentare quando vogliamo realizzare una preparazione con lievito o batteri, tipo yogurt, si ottiene più veloce, se si crea all'interno un' atmosfera di temperatura controllata, come in un panificio professionale. Per programmare il menu Fermentare premere il pulsante Menu, selezionare Fermentare e confermarlo premendo il pulsante GM. Aumentare o diminuire il tempo girando la manopola fino a raggiungere il tempo desiderato. Una volta stabilito il tempo premere il pulsante GM per iniziare a cucinare. Per controllare perfettamente la temperatura all'interno, mettere il coperchio però lasciare la valvola aperta o toglierla.

- 1. Lievito madre ***** / 40 min / 4 personas
- 2. Yogurt ***** / 20 min / 4 personas
- 3. Impasto lievitato per la pizza ***** / 40 min / 4 personas
- 4. Impasto per prodotti da forno ***** / 75 min / 4 personas
- 5. Brioche ***** / 40 min + horneado / 8 personas

PO Utilizaremos o menu Fermentar quando quisermos uma

elaboração que leve leveduras ou bactérias, como iogurte, se obtenha mais rápido, criando em seu interior uma atmosfera de temperatura controlada, como ocorre em uma padaria profissional. Para programar o menu Fermentar pressione o botão Menu, selecione Fermentar e aperte o botão GM. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecido o tempo, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Para controlar perfeitamente a temperatura interior, coloque a tampa deixando a válvula aberta ou retirandoa.

- 1. Massa lêveda ***** / 40 min / 4 pessoas
- 2. Iogurte ***** / 20 min / 4 pessoas
- 3. Massa fermentada para pizza ***** / 40 min / 4 pessoas
- 4. Massa de pastelaria ***** / 75 min / 4 pessoas
- 5. Brioche ***** / 40 min + horneado / 8 pessoas





Sourdough

* / 40 min / 6-8 diners

500 g bread flour
10 g salt
10 g baking powder
15 ml milk
250 ml water

Pâte mère

* / 40 min / 6-8 personnes

500 g de farine
10 g de sel
10 g de levure
15 ml de lait
250 ml d'eau

Masa madre

* / 40 min / 4 personas

500 g de harina de fuerza
10 g de sal
10 g de levadura
15 ml de leche
250 ml de agua

ES 1. Amasamos todos los ingredientes excepto la sal y la levadura. 2. Añadimos la sal y la levadura. 3. Ponemos la masa en la cubeta, seleccionamos el menú Fermentar y 30 minutos de tiempo. 4. Cuando acabe el tiempo la masa habrá fermentado y estará lista para elaborar pan. * La masa madre sustituirá a una cantidad igual de harina y agua en cualquier masa de pan.

EN 1. Knead all the ingredients except the salt and the baking powder. 2. Add the salt and the baking powder. 3. Put the dough into the inner pot, select the Ferment programme for 30 minutes. 4. Once finished, the dough will be fermented and ready to make bread. * The sourdough will replace an equal quantity of flour and water in any dough bread.

FR 1. Pétrir tous les ingrédients sauf le sel et la levure. 2. Ajouter le sel et la levure. 3. Mettre la pâte dans la cuve, en sélectionnant le menu fermenter et 30 minutes. 4. La pâte aura fermenté et sera prête pour élaborer le pain. * La pâte mère aura la quantité égale de la farine et de l'eau pour n'importe quelle pâte à pain.



Sauerteig

* / 40 min / 6-8 Personen

500 g Brotmehl
10 g Salz
10 g Hefe
15 ml Milch
250 ml Wasser

DE 1. Vermischen Sie alle Zutaten, außer Salz und Hefe und kneten es zusammen. **2.** Fügen Sie das Salz und die Hefe dazu. **3.** Legen Sie den Teig in den Kochbehälter und wählen die Fermentierfunktion bei 30 Minuten Zeitdauer. **4.** Wenn die Zeit abgelaufen ist, ist der Sauerteig fermentiert und fertig, um daraus ein Brot zu backen.

Lievito madre

* / 40 min / 6-8 persone

500 g di farina forte
10 g di sale
10 g di lievito
15 ml di latte
250 ml d'acqua

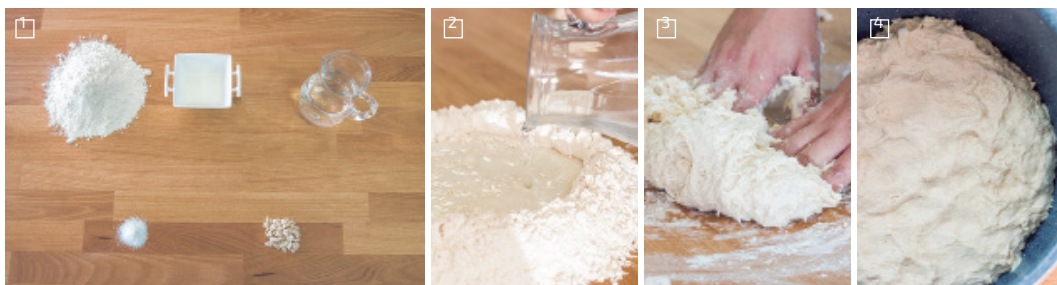
IT 1. Impastiamo tutti gli ingredienti tranne il sale e lievito. **2.** aggiungiamo il sale e il lievito. **3.** Mettiamo l'impasto nella ciotola, selezioniamo il menù Fermentare, 30 minuti di tempo. **4.** Quando termina il tempo, l'impasto sarà fermentato e sarà pronto per fare il pane. * il lievito madre sostituirà una quantità uguale di farina e acqua in qualsiasi impasto per il pane.

Massa lêveda

* / 40 min / 6-8 pessoas

500 g de farinha de pão
10 g de sal
10 g de fermento
15 ml de leite
250 ml de água

PO 1. Amassamos todos os ingredientes menos o sal e o fermento. **2.** Adicionamos sal e fermento. **3.** Colocamos a massa no recipiente, selecionamos o menu Fermentar e 30 minutos de tempo. **4.** Quando acabar o tempo, a massa estará fermentada e pronta para fazer o pão. * A massa lêveda substituirá uma quantidade igual de farinha e água em qualquer massa de pão.





MENÚ FERMENTAR



Yogur

** / 8 min + refrigerado / 4 personas

1 l de leche entera

1 yogur natural

ES 1. Batimos el yogur junto con la leche en un recipiente aparte y lo introducimos en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Fermentar y 480 minutos de tiempo. 3. Pasados los 480 minutos, lo sacamos y lo guardamos en un recipiente en el frigorífico. 4. Extraemos y colamos con un colador de tela muy fino para extraer el suero.

Yoghurt

** / 8 min + cooling / 6-8 diners

1 l of whole milk

1 natural yogurt

EN 1. Beat the yogurt and the milk in a separate bowl and pour the mix in the inner pot. 2. Select the Ferment programme for 480 minutes. 3. After 480 minutes, take it out and keep it in a container inside the fridge. 4. Take it out and strain it with a very thin cloth strainer to remove the serum.

Yaourt

** / 8 min + réfrigéré / 6-8 personnes

1 l de lait entier

1 yaourt naturel

FR 1. Battre le yaourt avec le lait dans un récipient à part et introduire dans la cuve. 2. Sélectionner le menu fermenter et 480 minutes. 3. Passées ces 480 minutes, sortir le yaourt et le garder dans un récipient au réfrigérateur. 4. Extraire et disposer dans un tissu très fin pour extraire le petit lait.



Joghurt

**** / 8 min + Kühlzeit / 6-8 Personen**

1 L Vollmilch
1 Naturjoghurt

DE **1.** Vermischen Sie den Joghurt mit der Milch in einem separaten Gefäß und geben es anschließend in den Kochbehälter. **2.** Wählen Sie das Menü-Fermentieren und stellen das Zeitintervall auf 480 Minuten ein. **3.** Nach Ablauf der Zeit geben Sie den Joghurt in einen anderen Behälter und stellen ihn in den Kühlschrank. **4.** Wenn der Joghurt kalt ist nehmen Sie ihn aus den Kühlschrank und sieben ihn durch ein dünnes Tuch um das Serum abzutrennen.

Yogurt

**** / 8 min + refrigerato / 6-8 persone**

1 l di latte intero
1 yogurt naturale

IT **1.** Frulliamo lo yogurt e il latte in un recipiente a parte e li versiamo nella vaschetta. **2.** Selezioniamo il menu Fermentare e 480 minuti di tempo. **3.** Trascorsi 480 minuti, lo tiriamo fuori e lo conserviamo in un recipiente in frigorifero. **4.** Rimuoviamo e scoliamo con un colino in stoffa molto sottile per estrarre il siero.

Iogurte

**** / 8 min + refrigerado / 6-8 pessoas**

1 litro de leite integral
1 iogurte natural

PO **1.** Batemos o iogurte junto com o leite em um recipiente a parte e adicionamos ao recipiente principal. **2.** Seleccionamos o menu Fermentar e 480 minutos de tempo. **3.** Passados os 480 minutos, retiramos e colocamos na geladeira. **4.** Retiramos e coemos por um coador de tela bem fina para extrair o soro.





MENÚ FERMENTAR



Masa leudada para pizza

*** / 40 min / 4 personas

250 g de harina
12,5 g de levadura prensada
130 ml de agua
1 cucharada de aceite de oliva
Sal

ES 1. Mezclamos y amasamos todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y lisa. **2.** Seleccionamos el menú Fermentar, 30 minutos de tiempo y colocamos la masa en el interior de la cubeta. **3.** Cuando acabe el tiempo extraemos la masa, la estiramos, añadimos los ingredientes que más nos gusten y horneamos.

Pizza dough

*** / 40 min / 4 diners

250 g flour
12.5 g pressed yeast
130 ml water
1 tbsp. of olive oil
Salt

EN 1. Mix and knead all the ingredients to form a uniform and smooth dough. **2.** Select the Ferment programme for 30 minutes and place the dough into the inner pot. **3.** Once finished, take the dough out and stretch it, add ingredients to taste, and bake.

Pâte à pizza

*** / 40 min / 4 personnes

250 g de farine
12,5 g de levure
130 ml d'eau
1 cuillère d'huile d'olive
Sel

FR 1. Mélanger et pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse. **2.** Sélectionner le menu fermenter, 30 minutes et installer pâte à l'intérieur de la cuve. **3.** Extraire, l'étaler, ajouter les ingrédients que nous aimons le plus et cuire.



Hefeteig für Pizza

*** / 40 min / 4 Personen

250 g Mehl
12,5 g Preßhefe
130 ml Wasser
1 EL Olivenöl
Salz

DE 1. Vermischen und kneten Sie alle Zutaten zusammen, bis Sie eine homogene und seidige Masse erhalten. 2. Wählen Sie die Fermentierfunktion und stellen 30 Minuten ein. Geben Sie die Masse in den Kochbehälter. 3. Wenn die Zeit vorbei ist entnehmen Sie den Teig und walzen ihn aus. Sie können jetzt je nach Geschmack Ihre Pizza belegen und backen.

Impasto lievitato per la pizza

*** / 40 min / 4 persone

250 g di farina
12,5 g di lievito pressato
130 ml d'acqua
1 cucchiaino d'olio d'oliva
Sale

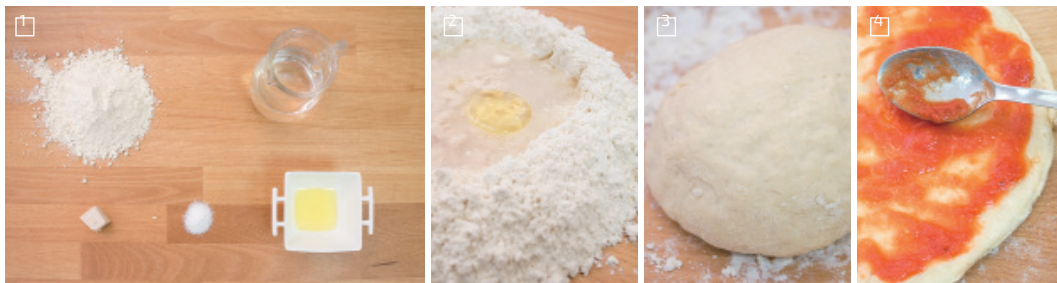
IT 1. Mischiamo e impastiamo tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. 2. Selezioniamo il menu Fermentare, 30 minuti di tempo e mettiamo l'impasto all'interno della vaschetta. 3. Quando termina rimuoviamo l'impasto, stendiamo, aggiungiamo gli ingredienti che ci piacciono e inforniamo.

Massa fermentada para pizza

*** / 40 min / 4 pessoas

250 g de farinha
12,5 g de levedura prensada
130 ml de água
1 colher de azeite de oliva
Sal

PO 1. Misturamos e amassamos todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e lisa. 2. Selecionamos o menu Fermentar, 30 minutos de tempo e colocamos a massa dentro do recipiente. 3. Assim que terminar o tempo, retiramos a massa, esticamos, adicionamos os ingredientes que quisermos e levamos ao forno.





MENÚ FERMENTAR



Pastry dough

**** / 75 min / 6-8 diners

1 kg of strong flour	1 teaspoon of grated
150 g of sugar	lemon zest or orange
100 g of butter	blossom's water
80-100 g of yeast	1 teaspoon of
10 g of salt	lukewarm water
4 eggs	

Pâte à viennoiserie

**** / 75 min / 6-8 personnes

1 kg de farine
 150 g de sucre
 100 g de beurre
 80-100 g de levure
 10 g de sel
 4 oeufs
 Eau tiède
 1 cuillère à café de zeste de citron

Masa de bollería

**** / 75 min / 4 personas

1 kg de harina fuerte
 150 g de azúcar
 100 g de mantequilla
 80-100 g de levadura
 10 g de sal
 4 huevos
 Agua tibia
 1 cucharadita de ralladura de limón o agua de azahar

ES 1. Fundimos la mantequilla a fuego lento o en el microondas. Amasamos todos los ingredientes salvo la sal y la levadura, que añadiremos casi al final del amasado. 2. Seleccionamos el menú Fermentar y 15 minutos de tiempo. Una vez fermentado extraeremos y formaremos porciones más pequeñas. 3. Colocamos la rejilla en la cubeta y sobre esta papel de horno y ponemos las porciones sobre la rejilla (al fermentar de nuevo crecerán y podrían juntarse) y volvemos a programar en menú Fermentar 50 minutos. 4. Para finalizar, solo faltará pincelar las porciones con huevo batido y hornear.

EN 1. Melt the butter in the microwave. Knead all the ingredients except the salt and yeast, which you can add afterwards. 2. Select the Ferment programme for 15 minutes. Once fermented, take it out and make smaller portions. 3. Place the rack into the inner pot, covered with baking paper, and put dough portions on it (when they ferment again they will grow and could stick together). Select the Ferment programme for 50 minutes. 4. Finally, brush the portions with with beaten egg and bake them.

FR 1. Faire fondre le beurre à feu lent ou au microondes. 2. Pétrir tous les ingrédients sauf le sel et la levure que nous ajouterons presque au final du pétrissage. 3. Sélectionner le menu fermenter et 15 minutes. Une fois fermenté, extraire et former des portions plus petites. 4. Installer la grille dans la cuve et par dessus du papier aluminium et mettre les portions sur la et reprogrammons menu fermenter 50 minutes. 5. Peindre les portions avec un oeuf battu et cuire.



Kuchenteig

**** / 75 min / 6-8 Personen

1 kg Weizenmehl	4 Eier
150 g Zucker	1 TL geriebene
100 g Butter	Zitronenschale oder
80-100 g Hefe	Orangenblütenwasser
10 g Salz	1 EL lauwarmes Wasser

DE 1. Lassen Sie die Butter schmelzen, (z.B. in der Mikrowelle). Kneten Sie alle Zutaten, außer das Salz und die Hefe (die Hefe fügen wir zum Schluss den Knetens hinzu) zusammen. **2.** Wählen Sie die Fermentier-Funktion und 15 Minuten Zeitdauer aus. Nachdem die 15 Minuten vorbei sind, teilen Sie den Teig in kleinere Portionen auf. **3.** Setzen Sie das Gitter in den Innentopf ein und legen Backpapier darauf. Geben Sie nun die Portionen des Teigs auf das Backpapier (Vorsicht, beim nochmaligen Fermentieren vergrößern sie sich Teigmasse und könnte zusammenkleben) und programmieren Sie noch einmal das Menü-Fermentieren für 50 Minuten. **4.** Abschließend pinseln Sie die Portionen mit aufgeschlagenen Ei ein und lassen den Teig im Ofen backen.

Impasto per prodotti da forno

**** / 75 min / 6-8 persone

1 kg di farina forte	c/s acqua tiepida
150 g di zucchero	1 cucchiaino di
100 g di burro	scorza grattugiata
80-100 g di lievito	di limone o acqua
10 g di sale	di fiori d'arancio
4 uova	

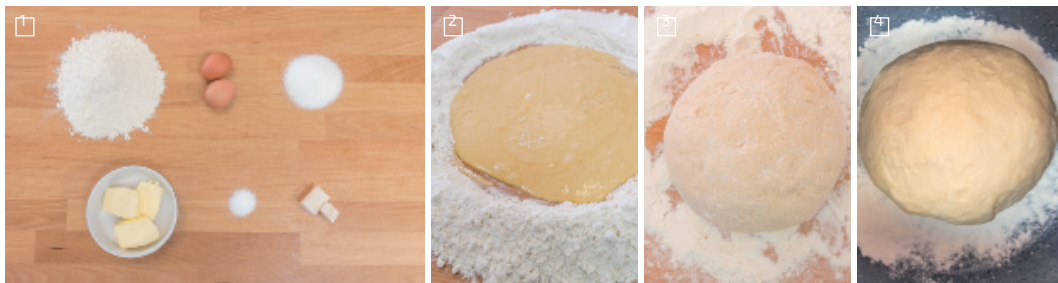
IT 1. Sciogliamo il burro a fuoco lento o nel microonde. Impastiamo tutti gli ingredienti salvo il sale e il lievito che verranno aggiunti alla fine dell'impasto. **2.** Selezioniamo il menu Fermentare e 15 minuti di tempo. Non appena fermenta lo rimuoveremo dalla ciotola e formeremo porzioni più piccoli. **3.** Mettiamo la griglia nella vaschetta e su di essa della carta forno e disponiamo le porzioni sulla griglia (fare attenzione a non farle attaccare durante la fermentazione) programiamo menù fermentare 50 minuti. **4.** Per terminare occorre solamente spennellare con l'uovo sbattuto e infornare.

Massa de pastelaria

**** / 75 min / 6-8 pessoas

1 kg de farinha de pão	4 ovos
150 g de açúcar	Raspas de limão ou
100 g de manteiga	água de azahar
80-100 g de fermento	Água tibia
10 g de sal	

PO 1. Derretemos a manteiga em fogo baixo ou no microondas. Amassamos todos os ingredientes menos o sal e o fermento que adicionaremos um pouco antes de terminar de amassar. **2.** Seleccionamos o menu Fermentar e 15 minutos de tempo. Assim que terminado o tempo, retiramos a massa e dividimos em porções menores. **3.** Colocamos a grade no recipiente e papel vegetal sobre. Colocamos as porções em cima (cuidado que ao fermentar a massa crescerá e podem juntar-se) e seleccionamos o menu Fermentar de novo por mais 50 minutos. **4.** Para finalizar, só faltará pincelar as porções com ovo batido e levar ao forno.





MENÚ FERMENTAR



Brioche

***** / 40 min + baking time / 8 diners

200 g flour
160 g butter
50 g sugar
25 g fresh yeast
100 ml milk
4 eggs
Salt

Brioche

***** / 40 min + cuit / 8 personnes

200 g de farine
160 g de beurre
50 g de sucre
25 g de levure fraîche
100 ml de lait
4 gros oeufs
Sel

Brioche

***** / 40 min + horneado / 8 personas

200 g de harina
160 g de mantequilla derretida
50 g de azúcar
25 g de levadura fresca
100 ml de leche
4 huevos grandes
Sal

ES 1. Diluimos la levadura en la leche tibia, añadimos el azúcar y la sal. Amasamos junto al resto de ingredientes. Vertemos en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Fermentar y 40 minutos de tiempo. 3. Pasados los 40 minutos estará listo para hornear, 30 minutos en el menú Postre.

EN 1. Dissolve the yeast in lukewarm milk, add salt and sugar. Knead

all the ingredients. Place into the inner pot. 2. Select the Ferment programme for 40 minutes. 3. Once finished, bake for 30 minutes in the Dessert programme.

FR 1. Diluer la levure dans le lait tiède, ajouter le sucre et le sel. Pétrir avec le reste des ingrédients. Verser dans la cuve. 2. Sélectionner le menu fermenter et 40 minutes. 3. Passées 40 minutes, cuire 30 minutes dans le menu dessert.



Brioche

***** / 40 min + Backzeit / 8 Personen

200 g Mehl
160 g geschmolzene Butter
50 g Zucker
25 g frische Hefe
100 ml Milch
4 grosse Eier
Salz

Brioche

***** / 40 min + cotto / 8 persone

200 g di farina
160 g di burro fuso
50 g di zucchero
25 g di lievito fresco
100 ml di latte
4 uova grandi
Sale

Brioche

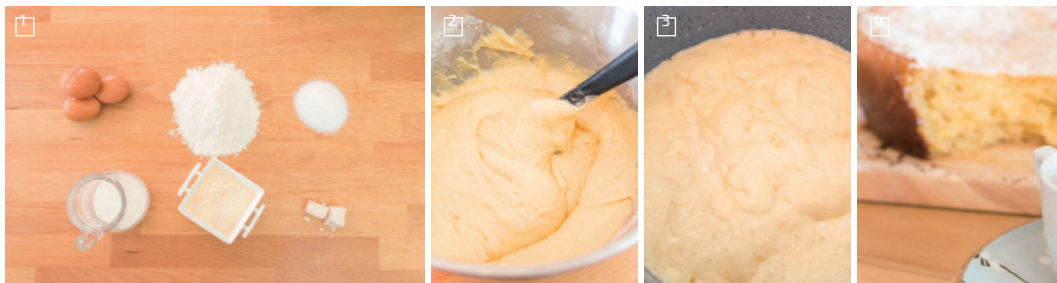
***** / 40 min + cozido / 8 pessoas

200 g de farinha
160 g de manteiga derretida
50 g de açúcar
25 g de fermento
100 ml de leite
4 ovos grandes
Sal

DE 1. Verdünnen Sie die Hefe mit warmer Milch und geben Zucker und Salz hinzu. Kneten Sie alles mit den restlichen Zutaten zusammen. Geben Sie diese Masse in den Kochbehälter. **2.** Wählen Sie das Menü-Fermentieren und 40 Minuten Zeitdauer. **3.** Nach Ablauf der Zeit, ist es fast bereit zum weiter verarbeiten bzw. backen. Siehe im Rezeptbuch Abschnitt: Nachspeise

IT 1. Diluiamo il lievito con dell'acqua tiepida, aggiungiamo lo zucchero e il sale. Impastiamo insieme al resto degli ingredienti. Versiamo nella ciotola. **2.** Selezioniamo il menu Fermentare e 40 minuti di tempo. **3.** Trascorsi 40 minuti sarà pronto per essere infornato, 30 minuti con il menú Dessert.

PO 1. Diluimos o fermento no leite, adicionamos açúcar e sal. Amasamos junto ao resto dos ingredientes e colocamos no recipiente. **2.** Seleccionamos o menu Fermentar e 40 minutos de tempo. **3.** Passados os 40 minutos, estará pronto para assar, seleccionamos 30 minutos no menu Sobremesa.



MENÚ PAN



ES En el proceso de horneado de un pan este se expone a altas temperaturas, eliminando las levaduras que se añadieron en el amasado, pero gracias al proceso de fermentación obtendremos panes alveolados con consistencia perfecta y forma regular. Para programar el menú Pan presione el botón Menú, seleccione Pan y fíjelo presionando en el botón GM. Si desea modificar la temperatura y la presión, presione los botones "T" o "P" hasta ajustarlas a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. El menú Pan está configurado para utilizarse con rejilla y tapa, pero con la válvula abierta o retirada.

1. Pan de pita * / 45 min / 4 personas
2. Rosquilletas con semillas ** / 50 min / 4 personas
3. Focaccia *** / 50 min / 3-6 personas
4. Pan integral sin gluten **** / 40 min / 4 personas
5. Pan quemao ***** / 50 min / 8 personas

EN In the process of baking, bread is exposed to high temperatures, which eliminates the yeast added when kneading. However, thanks to the fermenting process alveolated breads with perfect consistency and regular shapes can be achieved. To program the Bread programme, press the Menu button, select Bread, and confirm by pressing the GM button. To change the temperature and pressure, press the "T" or "P" buttons. To increase or decrease the time, turn the dial. Once all the new settings are established, press the GM button to start cooking. The Bread programme is designed to be used with the rack and the lid, but with the valve open.

1. Pita bread ***** / 20 min / 4 diners
2. Breadsticks ***** / 20 min / 4 diners
3. Focaccia bread *** / 50 min / 3-6 diners
4. Gluten free wholemeal bread **** / 40 min / 4 diners
5. Panquemao ***** / 50 min / 8 diners

FR Dans le processus de cuisson d'un pain, nous utilisons de hautes températures, en éliminant les levures que s'ajouteront pendant le pétrissage, mais grâce au processus de fermentation nous obtiendrons des pains alvéolés avec une consistance parfaite et de forme régulière. Pour programmer le menu pain appuyer sur le bouton menu, sélectionner pain et fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez modifier la température et la pression, appuyer sur le bouton "T" ou "P" pour les ajuster. Pour augmenter ou diminuer le temps tourner le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois toutes les valeurs établies appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Le menu pain est configuré pour s'utiliser avec grille et couvercle, mais avec la soupape ouverte ou retirée.

1. Pain pita * / 45 min / 4 personnes
2. Gressin aux graines ** / 50 min / 4 personnes
3. Focaccia *** / 50 min / 3-6 personnes
4. Pain complet sans gluten **** / 40 min / 4 personnes
5. Mona ***** / 50 min / 8 personnes

DE In den Prozess vom Backen eines Brotes, dieser wird in hohen Temperaturen gestellt, so dass die Hefe die beim Kneten hinzugefügt werden, beseitigt wird. Dank den Prozess des Fermentieren erhalten wir Brote mit perfekter Konsistenz und regelmäßiger Form. Um das Menü-Brot zu programmieren drücken Sie den Knopf-Menü, wählen Sie Brot und stellen Sie es fest, in dem Sie den GM-Knopf drücken. Wenn Sie den Druck oder die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Knöpfe "T" oder "P" bis Sie es nach Ihren Geschmack einstellen. Wenn Sie die Zeit erhöhen oder verringern möchten, drehen Sie an den Wähler bis Sie den Gewünschten auswählen. Wenn wir alle Werte eingestellt haben, drücken wir nochmal den GM-Knopf, um zum Kochen zu starten. Das Menü-Brot ist konfiguriert, um mit Deckel und Grill verwendet zu werden, und mit offenem Ventil oder entzogen.

1. Fladenbrot * / 45 min / 4 personen
2. Grissini mit Sämereien ** / 50 min / 4 personen
3. Focaccia *** / 50 min / 3-6 personen
4. Vollkornbrot ohne Gluten **** / 40 min / 4 personen
5. Verbranntes Brot ***** / 50 min / 8 personen



IT Quando un pane è in forno viene esposto ad alte temperature, eliminando i lieviti dell'impasto, però grazie al processo di fermentazione otterremo del pane con consistenza perfetta e forma regolare. Per programmare il menu Pane premere il bottone Menu, selezionare Pane e confermarlo premendo il pulsante GM. per modificare la temperatura e la pressione, premere i bottoni "T" o "P" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Il menu Pane è configurato per cucinare con griglia e coperchio, però con la valvola aperta o tolta.

1. Pita * / 45 min / 4 persone
2. Grissini con semini ** / 50 min / 4 persone
3. Focaccia *** / 50 min / 3-6 persone
4. Pane integrale senza glutine **** / 40 min / 4 persone
5. Pan Brioche ***** / 50 min / 8 persone

PO No processo de assar um pão, este se põe a altas temperaturas, eliminando as leveduras que foram adicionadas na preparação da massa, mas graças ao processo de fermentação, obtemos pães com consistência perfeita e forma regular. Para programar o menu Pão pressione o botão Menu, selecione Pão e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura e a pressão, pressione os botões "T" ou "P" até ajustá-los a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. O menu Pão está configurado para ser utilizado com grade e tampa, mas com a válvula aberta ou retirada.

1. Pão pita * / 45 min / 4 persone
2. Palitos com semente ** / 50 min / 4 persone
3. Focaccia *** / 50 min / 3-6 persone
4. Pão integral sem glúten **** / 40 min / 4 persone
5. Palitos com semente ***** / 50 min / 8 persone





MENÚ PAN



Pan de pita

* / 45 min / 4 personas

560 g de harina de fuerza
40 g de levadura prensada
25 g de mantequilla derretida
350 ml de agua
1 cucharadita de sal

ES 1. Amasamos todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y homogénea y dejamos fermentar unos 30-40 minutos, programando el menú Fermentar. **2.** Estiramos de nuevo la masa y cortamos porciones con las que formaremos unas bolas que estiraremos con un rodillo. **3.** Colocamos la rejilla en el interior de la cubeta con papel de horno encima. Ponemos 1 pan de pita por cada tanda y seleccionamos el menú Pan y 30 minutos de tiempo. **4.** Pasados 15 minutos de cada tanda daremos la vuelta para que se cueza por igual. **5.** Extraemos, cortamos una de las puntas, abrimos con cuidado y rellenamos al gusto.

Pita bread

* / 45 min / 4 diners

560 g bread flour
40 g fresh yeast
25 g melted butter
350 ml water
1 tsp. salt

EN 1. Mix and knead all the ingredients to form a smooth and homogeneous dough, let it ferment for about 30-40 minutes in the Ferment programme. **2.** Knead the dough again and cut it in portions, then, flatten them with a rolling pin. **3.** Place baking paper on the baking rack in the inside of the inner pot. Place 1 pita bread per batch and select the Bread programme for 30 minutes. **4.** After 15 minutes, flip the bread so that it cooks evenly. **5.** Once finished, cut one end open and fill them to taste.

Pain pita

* / 45 min / 4 personnes

560 g de farine
40 g de levure
25 g de beurre
350 ml d'eau
1 cuillère de sel

FR 1. Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène et laisser fermenter environ 30-40 minutes, en programmant le menu fermenter. **2.** Étirer à nouveau la pâte et couper en portions avec lesquelles nous formerons des boules que nous étirerons avec un rouleau. **3.** Installer la grille à l'intérieur de la cuve avec du papier sulfurisé. Mettre un pain pita pour chaque série et sélectionner le menu pain 30 minutes. **4.** Passées 15 minutes pour chaque série nous les retournons. **5.** Extraire, couper une des pointes, ouvrir avec précaution et farcir.



Fladenbrot

* / 45 min / 4 Personen

560 g Brotmehl
40 g Presshefe
25 g geschmolzene Butter
350 ml Wasser
1 Teelöffel Salz

DE 1. Kneten Sie alle Zutaten zusammen bis Sie eine glatten und homogenen Teig erhalten und lassen diesen 30-40 Minuten fermentieren durch Auswahl der Fermentierfunktion. **2.** Walzen Sie den Teig anschließend aus und schneiden ihn in kleinere Portionen zusammengerollt zu Kugeln. Walzen Sie die Kugeln mit einem Nudelholz erneut aus. **3.** Setzen sie das Gitter in den Innentopf ein und legen Sie Backpapier darauf aus. Legen Sie für jede Backrunde jeweils ein Fladenbrot auf das Backpapier. Wählen Sie die Brotfunktion bei 30 Minuten Zeitdauer ein. **4.** Nach 15 Minuten wenden Sie das Fladenbrot. **5.** Anschließend können Sie das Fladenbrot entnehmen und mit einem Brotmesser aufschneiden um es nach Belieben zu befüllen.

Pita

* / 45 min / 4 persone

560 g di farina forte
40 g di lievito pressato
25 g di burro fuso
350 ml d'acqua
1 cucchiaino di sale

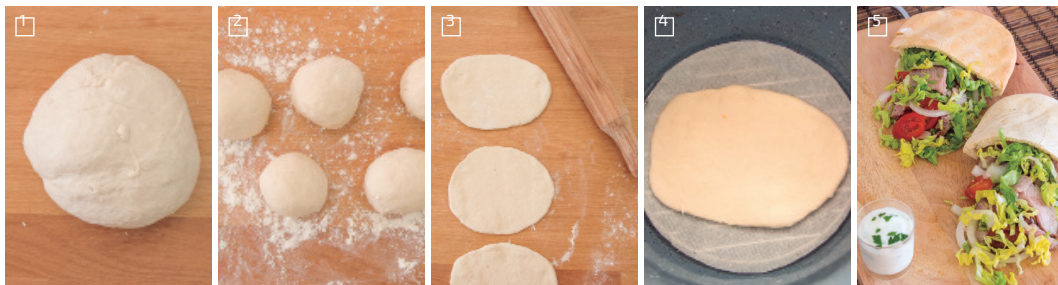
IT 1. Impastiamo tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto uniforme e omogeneo e lasciamo fermentare per circa 30-40 minuti, programmando il menu Fermentare. **2.** Stendiamo di nuovo l'impasto e tagliamo le porzioni con cui formeremo delle palline che stenderemo con un matterello. **3.** Mettiamo la teglia all'interno della vaschetta con della carta da forno sopra. Mettiamo 1 pita alla volta e selezioniamo il menu Pane e 30 minuti di tempo. **4.** Trascorsi 15 minuti in un lato gireremo la pita per cuocere l'altro lato. **5.** Togliamoolo, tagliamo una delle punte, apriamo con attenzione e riempiamo a piacere.

Pão pita

* / 45 min / 4 pessoas

560 g de farinha de pão
40 g de levedura fresca
25 g de manteiga derretida
360 ml de água
1 colher pequena de sal

PO 1. Amassamos todos os ingredientes até formar uma massa lisa e homogênea e deixamos fermentar uns 30-40 minutos, programando o menu Fermentar. **2.** Esticamos a massa e cortamos em porções que formaremos umas bolas e esticaremos com um rolo. **3.** Colocamos a grade dentro do recipiente com papel vegetal em cima. Colocamos 1 pão pita por vez e selecionamos o menu Pão e 30 minutos de tempo. **4.** Passados 15 minutos de cada pão, giramos para que se cozinhe homogeneamente. **5.** Retiramos o pão, cortamos uma das pontas, abrimos com cuidado e recheamos a gosto.





MENÚ PAN



Breadsticks

** / 50 min / 4 diners

400 g flour
45 g baker's yeast
200 ml lukewarm water
50 ml oil
Sunflower seeds
Salt

Gressin aux graines

** / 50 min / 4 personnes

400 g de farine
45 g de levure
200 ml d'eau tiède
50 ml d'huile de tournesol
Graines de tournesol
Sel

Rosquilletas con semillas

** / 50 min / 4 personas

400 g de harina
45 g de levadura panadera
200 ml de agua tibia
50 ml de aceite
Pipas de girasol
Sal

ES 1. Disolvemos la levadura en el agua tibia, añadimos el aceite, un poco de sal y la harina y amasamos hasta obtener una masa homogénea. 2. Dejamos fermentar alrededor de una hora seleccionando el menú Fermentar. 3. Estiramos la masa con un rodillo y cortamos en tiras finas, espolvoreamos las pipas de girasol. Ponemos la rejilla en el interior de la cubeta y papel de horno sobre esta. 4. Seleccionamos el menú Pan y 30 minutos de tiempo. Ponemos la tapa pero dejamos la válvula abierta. 5. Cuando finalice el tiempo abrimos la tapa y extraemos las rosquilletas. Si tenemos cabezal de horno lo podemos poner los últimos 5 minutos a 180 °C.

EN 1. Dissolve the yeast in lukewarm water; add oil, some salt, and flour, and knead in order to form a uniform dough. 2. Let it ferment for about for 1 hour in the Ferment programme. 3. Spread out the dough with the help of a rolling pin and cut it into thin strips; then, sprinkle sunflower seeds over them. Place the baking rack into the inner pot, covered with baking paper. 4. Select the Bread programme for 30 minutes. Close the lid with the valve open. 5. Once finished, take the breadsticks out. If you have the GM Oven Lid, you can bake them for 5 minutes at 180 °C.

FR 1. Dissoudre les levure dans l'eau tiède, ajouter l'huile, un peu de sel et la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène. 2. Laisser fermenter environ 1 heure. 3. Étaler la pâte avec un rouleau et couper en fines lamelles, saupoudrer de graines de tournesol. Mettre la grille à l'intérieur de la cuve et du papier aluminium par dessus. 4. Sélectionner le menu pain et 30 minutes. Mettre le couvercle mais laisser la soupape ouverte. 5. Ouvrir le couvercle et extraire les gressins. Si nous avons l'accessoire tête de four nous pouvons mettre les dernières 5 minutes à 180 °C.



Brotstangen mit Sonnenblumenkerne

** / 50 min / 4 Personen

400 g Mehl
45 g Bäckerhefe
200 ml lauwarmes Wasser
50 ml Sonnenblumenkernö Sonnenblumenkerne
Salz

Grissini con semini

** / 50 min / 4 persone

400 g di farina
45 g di lievito per panetteria
200 ml d'acqua tiepida
50 ml d'olio
Semi di girasole
Sale

Palitos com semente

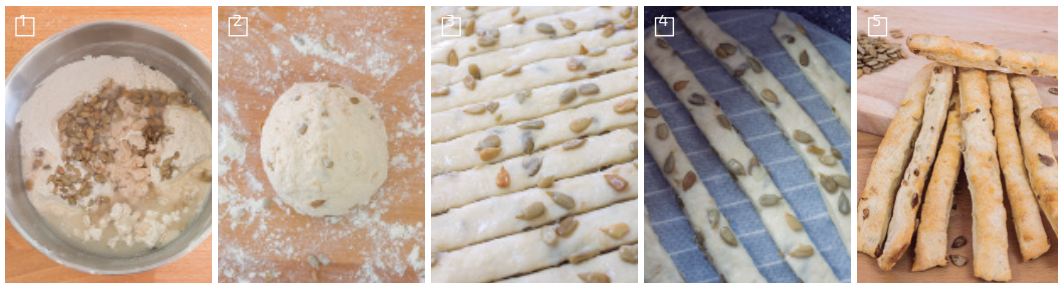
** / 50 min / 4 pessoas

400 g de farinha
45 g de fermento
200 ml de água tibia
50 ml de azeite
Sementes de girassol
Sal

DE 1. Lösen Sie die Hefe in dem lauwarmen Wasser auf und geben Öl, etwas Salz und Mehl hinzu. Kneten Sie alles zusammen, bis Sie eine homogene Masse erhalten. **2.** Lassen Sie die Masse 1 Stunde fermentieren (Siehe Menü-Fermentieren). **3.** Walzen Sie den Teig mit einem Nudelholz aus und schneiden ihn in dünne Streifen. Streuen Sie ein paar Sonnenblumenkerne über die Brotteigstreifen. Setzen Sie das Gitter in den Innentopf ein und legen Sie darauf Backpapier aus. Legen Sie die Brotstreifen auf das Backpapier. **4.** Wählen Sie die Brotfunktion und 30 Minuten Zeitdauer. Schließen Sie den Deckel mit geöffneten bzw. entfernten Ventil. stellen den Deckel, aber lassen das Ventil offen. **5.** Wenn die Zeit abgelaufen ist, öffnen Sie den Deckel und entnehmen die fertigen Brotstangen. Sollten Sie den Ofen-Deckel von GM besitzen, lassen Sie die Brotstangen die letzten 5 Minuten auf 180° C zu ende backen

IT 1. Sciogliamo il lievito in acqua fredda, aggiungiamo l'olio, un po' di sale e la farina e impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo. **2.** Lasciamo fermentare per circa un'ora selezionando il menù fermentare. **3.** Stendiamo l'impasto con un mattarello e tagliamo a strisce sottili, spolveriamo con i semi di girasole. Mettiamo la griglia all'interno della ciotola e la carta da forno su di essa. **4.** Selezioniamo il menu Pane e 30 minuti di tempo. Mettiamo il coperchio però lasciamo la valvola aperta. **5.** Non appena finisce il tempo apriamo il coperchio e togliamo i grissini. Se abbiamo il coperchio-forno possiamo usarlo gli 5 minuti di cottura a 180 °C.

PO 1. Dissolvemos a levedura na água tibia, adicionamos o azeite, um pouco de sal, farinha, e amassamos até obter uma massa homogênea. **2.** Deixamos fermentar cerca de uma hora selecionando o menu Fermentar. **3.** Esticamos a massa com um rolo, cortamos em tiras finas e adicionamos as sementes de girassol. Colocamos a grade dentro do recipiente e o papel vegetal em cima. **4.** Seleccionamos o menu Pão e 30 minutos de tempo. Colocamos a tampa e deixamos a válvula aberta. **5.** Assim que estiver pronto, abrimos a tampa e retiramos os palitos. Podemos também deixar os últimos 5 minutos a 180 °C.





MENÚ PAN



Focaccia con hierbas aromáticas

*** / 50 min / 3-6 personas

350 g de harina de fuerza
20 g de levadura fresca
200 ml de agua tibia
2 cucharadas de aceite de
oliva virgen

1 cucharada de romero fresco
1 cucharada de orégano seco
1/2 cucharada de sal
1/2 cucharada de azúcar
Sal gruesa

ES 1. Disolvemos la levadura en el agua tibia, añadimos el resto de ingredientes y amasamos hasta obtener una masa homogénea. 2. Dejamos fermentar una hora seleccionando el menú Fermentar. 3. Extraemos la masa y la estiramos con un rodillo. Colocamos la rejilla con un papel de horno sobre ella y la masa encima del papel (nos saldrá masa para hacer 3 focaccias) y presionamos un poco con los dedos. 4. Seleccionamos el menú Pan y 30 minutos. Ponemos la tapa con la válvula abierta. 5. Cuando queden unos 5 minutos, si tenemos cabezal de horno lo colocaremos a 180 °C.

EN 1. Dissolve yeast in warm water, add the remaining ingredients

Focaccia bread with herbs

*** / 50 min / 3-6 diners

350 g strong flour
20 g fresh yeast
200 ml lukewarm water
2 tbsp. olive oil
1 tbsp. fresh rosemary

1 tbsp. dried oregano
1/2 tbsp. salt
1/2 tbsp. sugar
Coarse salt

Focaccia aux herbes aromatiques

*** / 50 min / 3-6 personnes

350 g de farine
20 g de levure fraîche
200 ml d'eau tiède
2 cuillères d'huile
d'olive
1 cuillère de romarin
frais

1 cuillère d'orégan sec
1/2 cuillère de sel
1/2 cuillère de sucre
Gros sel

and knead until obtaining a smooth dough. 2. Let it ferment one hour in the Ferment programme. 3. Stretch the dough with a rolling pin. Place the rack with baking paper in the inner pot and put the dough on it (we will make 3 focaccia) and press a little with the fingers. 4. Select the Bread programme for 30 minutes. Close the lid with the valve open. 5. 5 minutes to the end, if you had the GM Oven Lid, bake them at 180 °C.

FR 1. Dissoudre la levure dans l'eau tiède, ajouter l'huile, le sucre, le sel, les herbes, la farine et pétrir. 2. Laisser fermenter environ une heure. 3. Extraire la pâte et étaler avec un rouleau. Installer la grille avec du papier aluminium par dessus, et sur le papier la pâte, (nous aurons de la pâte pour 3 focaccias) et appuyer un peu dessus avec les doigts. 4. Sélectionner le menu pain et 30 minutes. Mettre le couvercle mais laisser la soupape ouverte. 5. Lorsqu'il reste 5 minutes, si nous avons l'accessoire tête de four, l'installer et programmer à 180°C. Lorsque le temps s'est écoulé, extraire et réserver pour que cela refroidisse.



Focaccia-Brot mit aromatischen Kräutern

*** / 50 min / 3-6 Personen

350 g Brotmehl	1 EL getr. Oregano
20 g frische Hefe	1/2 Esslöffel Salz
200ml lauw. Wasser	1/2 Esslöffel Zucker
2 EL natives Olivenöl	Grobes Salz
1 EL frischer Rosmarin	

Focaccia con erbe aromatiche

*** / 50 min / 3-6 persone

350 g di farina forte	1 cucchiaio di origano secco
20 g di lievito fresco	1/2 cucchiaio di sale
200 ml d'acqua tiepida	1/2 cucchiaio di zucchero
2 cucchiai di olio vergine d'oliva	Sale grosso
1 cucchiaio di rosmarino fresco	

Focaccia com ervas aromáticas

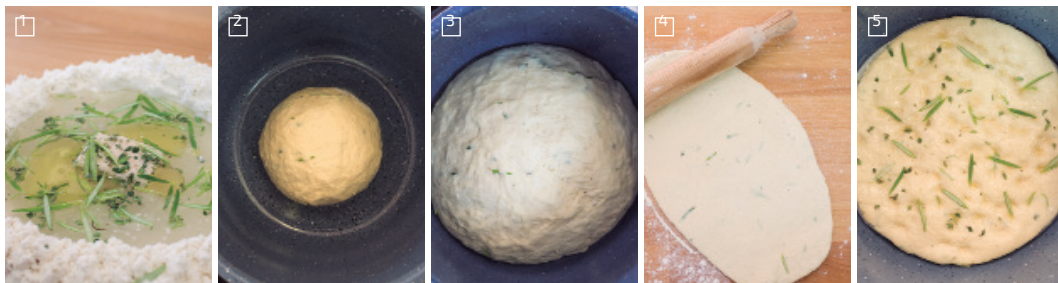
*** / 50 min / 3-6 pessoas

350 g de farinha de pão	1 colher de alecrim fresco
20 g de levedura fresca	1/2 colher de sal
200 ml de água tibia	1/2 colher de açúcar
2 colheres de azeite de oliva virgem	Sal grosso

DE 1. Lösen Sie die Hefe im lauwarmen Wasser auf und fügen Sie Öl, Zucker, Salz, aromatisierte Kräuter, und Mehl hinzu. Kneten Sie alles zusammen bis eine homogene Masse entsteht. **2.** Lassen Sie diese für 1 Stunde fermentieren (Siehe Menü-Fermentieren). **3.** Nehmen Sie den Teig heraus und walzen Sie ihn mit einem Nudelholz aus. Legen Sie das Gitter in den Kochbehälter ein und breiten darauf Backpapier aus. Teilen Sie den Teig in 3 Teile für 3 Focacciabrote auf. Legen Sie den Teig auf das Gitter mit dem Backpapier und ihn etwas mit den Fingern an. **4.** Wählen Sie die Brot-Funktion bei 30 Minuten Zeitdauer. #schließen Sie den Deckel, aber lassen das Ventil offen. **5.** Wenn die Zeit abgelaufen ist, öffnen Sie den Deckel und entnehmen die fertigen Brote. Sollten Sie den Ofen-Deckel von GM besitzen, lassen Sie die Brotstangen die letzten 5 Minuten auf 180° C zu ende backen. Lassen Sie die Brote vor dem servieren etwas abkühlen und bestreuen es mit groben Salz.

IT 1. Sciogliamo il lievito in acqua tiepida, aggiungiamo l'olio, lo zucchero, il sale, le erbe aromatiche, la farina e impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo. **2.** Lasciamo fermentare l'impasto per circa un'ora selezionando il menù fermentare **3.** Togliamo l'impasto dalla vaschetta e stendiamo con un matterello. Mettiamo la griglia ricoperta con della carta forno e l'impasto sulla carta (ne avremo abbastanza per 3 focacce) e pressiamo leggermente con le dita. **4.** Selezioniamo il menu Pane e 30 minuti. Mettiamo il coperchio però lasciamo la valvola aperta. **5.** Quando mancano 5 minuti, se abbiamo il coperchio forno mettiamo a 180 °C.

PO 1. Dissolvemos a levedura na água tibia, adicionamos o azeite, o açúcar, o sal, as ervas aromáticas, a farinha e amassamos até formar uma massa homogênea. **2.** Deixamos fermentar cerca de uma hora selecionando o menu Fermentar. **3.** Retiramos a massa e esticamos com um rolo. Colocamos a grade com papel vegetal em cima e a massa em cima do papel (teremos massa para fazer 3 focaccias) e pressionamos um pouco com os dedos. **4.** Seleccionamos o menu Pão e 30 minutos. Colocamos a tampa e deixamos a válvula aberta. **5.** Quando faltar uns 5 minutos, colocamos a 180 °C. Quando acabar o tempo, retiramos e esperamos esfriar.





MENÚ PAN



Gluten free wholemeal bread

**** / 40 min / 4 diners

500 g chickpea flour
350 ml water
1 sachet gluten free dry yeast
Salt

Pain complet sans gluten

**** / 40 min / 4 personnes

500 g de farine de pois chiches
350 ml d'eau
1 sachet de levure en poudre sans gluten
Sel

Pan integral sin gluten

**** / 40 min / 4 personas

500 g de harina de garbanzo
350 ml de agua
1 sobre de levadura en polvo sin gluten
Sal

ES 1. Amasamos todos los ingredientes hasta obtener una crema muy espesa. 2. Seleccionamos el menú Fermentar, 30 minutos de tiempo, y bajamos la temperatura a 130 °C. Colocamos la masa en la cubeta. 3. Podemos espolvorear algún cereal sin gluten. * Si tenemos el cabezal de horno doraremos el pan los últimos 10 minutos a 180 °C.

EN 1. Knead all the ingredients to obtain a very thick cream. 2. Select the Ferment programme for 30 minutes at 130 °C. Place the dough in the inner pot. 3. Sprinkle gluten free cereals over it. * If you have the GM Oven Lid, toast the bread for the last 10 minutes at 180 °C.

FR 1. Pétrir tous les ingrédients, jusqu'à obtenir une crème très épaisse. 2. Sélectionner le menu fermenter, 30 minutes, et baisser la température à 130 °C. Installer la pâte à l'intérieur de la cuve. 3. Nous pouvons saupoudrer avec des céréales sans gluten. * Si nous disposons de la tête de four nous pouvons dorer le pain 10 minutes à 180 °C.



Vollkornbrot ohne Gluten

**** / 40 min / 4 Personen

500 g Kichererbsenmehl
350 ml Wasser
1 Hefe-Beutel in Pulver ohne Gluten
Salz

DE 1. Vermischen/ Kneten Sie alle Zutaten zusammen, bis Sie eine dickflüssige Masse erhalten. 2. Wählen Sie die Fermentierfunktion, 30 Minuten Zeit und senken die Temperatur auf 130 °C. Geben Sie nun die Masse in den Innentopf. 3. Sie können das den Teig mit diversen glutenfreien Zerealien bestreuen. * Wenn Sie einen Kopf-Deckel von GM besitzen, backen Sie das Brot die letzten 10 Minuten goldbraun zu ende auf 180 °C.

Pane integrale senza glutine

**** / 40 min / 4 persone

500 g di farina di ceci
350 ml d'acqua
1 bustina di lievito in polvere senza glutine
Sale

IT 1. Impastiamo tutti gli ingredienti, fino a ottenere una crema molto densa. 2. Selezioniamo il menu Fermentare, 30 minuti, e abbassiamo la temperatura a 130 °C. Mettiamo l'impasto all'interno della vaschetta 3. Possiamo spolverare con dei cereali senza glutine. * Se abbiamo il coperchio-forno dorianamo il pane gli ultimi 10 minuti a 180 °C.

Pão integral sem glúten

**** / 40 min / 4 pessoas

500 g de farinha de grão de bico
350 ml de água
16 g de fermento sem glúten
Sal

PO 1. Amassamos todos os ingredientes até formar um creme bem espesso. 2. Selecionamos o menu Fermentar, 30 minutos de tempo e baixamos a temperatura a 130 °C. Colocamos a massa dentro do recipiente. 3. Podemos adicionar algum cereal sem glúten. * Podemos dourar o pão deixando os 10 últimos minutos a 180 °C.



MENÚ PAN



Panquemao

***** / 50 min / 8 diners

550 g wheat flour	2 eggs
140 g white sugar	1 lemon and 1 orange
50 g fresh yeast	zest
80 ml olive oil	1 splash of anisette
or sunflower oil	1 pinch of salt
80 ml milk	

Mona

***** / 50 min / personnes

550 g de farine	
140 g de sucre	2 oeufs
50 g de levure	1 zeste de citron
80 ml d'huile d'olive ou	1 filet d'anis
de tournesol	1 pincée de sel
80 ml de lait	

Pan quemao

***** / 50 min / 8 personas

- 550 g de harina de trigo
- 140 g de azúcar blanquilla
- 50 g de levadura fresca
- 80 ml de aceite suave de oliva o girasol
- 80 ml de leche
- 2 huevos
- La ralladura de 1 limón y 1 naranja
- 1 chorrito de anís dulce
- 1 pizca de sal

ES 1. Disolvemos la levadura en la leche tibia y mezclamos con el resto de ingredientes. Amasamos hasta formar una masa lisa. 2. Dejamos fermentar la masa seleccionando el menú Fermentar hasta doblar su volumen. Amasamos un poco para quitar el gas que haya en el interior. 3. Colocamos la rejilla en el interior de la cubeta con papel de horno encima y volvemos a fermentar la masa un par de horas. 4. Seleccionamos el menú Pan y 30 minutos de tiempo. Ponemos la tapa con la válvula abierta. 5. Pincelamos la parte de arriba con huevo batido y azúcar y si tenemos cabezal de horno lo colocaremos cuando falten unos 5 minutos a 180 °C. Una vez finalizado, extraemos y dejamos reposar para que se enfríe.

EN 1. Dissolve the yeast in lukewarm milk. Mix and knead all the ingredients in order to form uniform and smooth dough. 2. Let the dough ferment until it doubles its size. 3. Place the baking rack in the inner pot, cover it with baking paper, and let it ferment for a couple more hours. 4. Select the Bread programme for 30 minutes. Close the lid and leave the valve open. 5. Brush with a beaten egg and sugar, if you own the GM Oven Lid, place it into the inner pot and bake it for 5 minutes at 180 °C. Once finished, take it out and let it cool.

FR 1. Dissoudre la levure dans le lait tiède et mélanger avec le reste des ingrédients. Pétrir. 2. Laisser fermenter la pâte jusqu'à doubler son volume. Pétrir. 3. Installer la grille à l'intérieur de la cuve avec du papier aluminium par dessus et dessus nous fermentons la pâte quelques heures. 4. Sélectionner le menu pain et 30 minutes. Mettre le couvercle mais laisser la soupape ouverte. 5. Peindre la partie haute avec un œuf battu et du sucre et si nous avons l'accessoire tête de four l'installer lorsqu'il manque 5 minutes à 180°C. Extraire et laisser reposer pour qu'il refroidisse.



Süßes Briochebrot

**** / 50 min / 8 Personen

550 g Weizenmehl	2 Eier
140 g Kristallzucker	Geriebene Zitronen- und Orangeschale
50 g frische Hefe	1 Spritzer süßen Anislikör
80 ml mildes Olivenöl oder Sonnenblumenöl	1 Prise Salz
80 ml Milch	

Pan brioche

**** / 50 min / 8 persone

550 g di farina di frumento	La scorza di 1 limone e 1 arancia
140 g di zucchero bianco	1 spruzzo di liquore all'anice dolce
50 g di lievito fresco	1 pizzico di sale
80 ml d'olio d'oliva o di girasole	
80 ml di latte	
2 uova	

Pão doce

**** / 50 min / 8 pessoas

550 g de farinha de trigo	2 ovos
140 g de açúcar	Casca ralada de 1 limão e 1 laranja
50 g de fermento	Um pouco de anis doce
80 ml de azeite suave de oliva ou de girassol	Uma pitada de sal
80 ml de leite	

DE 1. Wir lösen die Hefe in warmer Milch auf und mischen die restlichen Zutaten zusammen. Kneten Sie alles bis eine glatte Masse erhalten.

2. Lassen Sie die Masse fermentieren (Siehe Menü-Fermentieren) bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt. Kneten Sie den Teig ein bisschen mehr um die Luft im Inneren zu beseitigen. **3.** Legen Sie das Gitter in den Innentopf ein bedecken es mit Backpapier. Lassen Sie den Teig noch einmal für ein paar Stunden fermentieren. **4.** Wählen Sie die Brot-Funktion und 30 Minuten Zeit aus. Schließen Sie den Deckel und lassen das Ventil offen. **5.** Pinseln Sie die obere Seite des Teigs mit einen geschlagenen Ei und Zucker ein. Sollten Sie den Ofen-Deckel von GM nutzen, backen Sie das Brot 5 Minuten vor Ablauf der Zeit auf 180 °C. Wenn Sie fertig sind, lagern das Brot und lassen es abkühlen.

IT 1. Sciogliamo il lievito in acqua tiepida e mescoliamo con il resto degli ingredienti. Impastiamo fino ad ottenere un impasto uniforme. **2.** Lasciamo fermentare l'impasto, selezionando il menù fermentare, finché non raddoppia il proprio volume. Impastare un pò per fare fuoriuscire i gas interni. **3.** Inseriamo la griglia all'interno della ciotola ricoperta con della carta da forno e lasciamo fermentare per un paio d'ore. **4.** Selezioniamo il menu Pane e 30 minuti di tempo. Mettiamo il coperchio però lasciamo aperta la valvola. **5.** Spennelliamo la parte superiore con uovo sbattuto e zucchero e se possediamo il coperchio-forno lo utilizzeremo quando mancano 5 minuti a 180 °C. Non appena termina lo togliamo e lo lasciamo riposare.

PO 1. Dissolvemos o fermento no leite e misturamos com o resto dos ingredientes. Amassamos até formar uma massa lisa. **2.** Deixamos fermentar a massa selecionando o menu Fermentar até dobrar de tamanho. Amassamos um pouco para tirar o gás que estiver dentro. **3.** Colocamos a grade no interior do recipiente com papel vegetal em cima e voltamos a fermentar a massa algumas horas. **4.** Seleccionamos o menu Pão e 30 minutos de tempo. Colocamos a tampa e deixamos a válvula aberta. **5.** Pincelamos a parte de cima com ovo batido e açúcar e podemos deixar os últimos 5 minutos a 180 °C. Assim que finalizado, retiramos e deixamos esfriar.



MENÚ POSTRE



ES El menú Postre es ideal para la cocción de bizcochos, tartas o pastas dulces. La temperatura se ha regulado al máximo para conseguir acabados perfectos, sin necesidad de usar molde alguno, simplemente añadiendo la masa en crudo en la cubeta. Para programar el menú Postre presione el botón Menú, seleccione Postre y fíjelo presionando el botón GM. Cambie la temperatura y la presión, si lo desea, presionando los botones "T" o "P" hasta ajustarlas a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. El menú Postre está configurado para utilizarse con la tapa, pero con la válvula abierta o retirada.

1. Bizcocho ligero * / 40 min / 6-8 personas
2. Brownie ** / 45 min / 6-8 personas
3. Muffins *** / 50 min / 4 personas
4. Coca de Castellón **** / 4 min / 6-8 personas
5. Tarta selva negra ***** / 50-60 min / 6-8 personas

EN The Dessert programme is ideal for baking biscuits, cakes, or sweet pastries. The temperature is designed to achieve the best results without using any mould, simply putting the raw dough in the inner pot. To program the Dessert programme, press the Menu button, select Dessert, and confirm by pressing the GM button. Change the temperature and pressure, if desired, by pressing the "T" or "P" buttons. To increase or decrease the time turn the GM dial. Once all the new settings are established, press the GM button to start cooking. The Dessert programme is configured to be used with the lid closed, but the valve open.

1. Light sponge cake * / 40 min / 6-8 diners
2. Brownie ** / 45 min / 6-8 diners
3. Muffins *** / 50 min / 4 diners
4. Almond and potato cake **** / 4 min / 6-8 diners
5. Black forest gateau ***** / 50-60 min / 6-8 diners

FR Le menu dessert est idéal pour la cuisson de gâteaux, tartes ou pâtes sucrées. La température s'est réglée au maximum pour obtenir des finitions parfaites, sans nécessité d'utiliser un moule, simplement en ajoutant la pâte crue dans la cuve. Pour programmer le menu Dessert, appuyer sur le bouton menu, sélectionner Dessert et fixer en appuyant sur le bouton GM. Changer la température et la pression, en appuyant sur les boutons "T" ou "P" jusqu'à les ajuster. Une fois établies toutes les valeurs appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Le menu Dessert sera configuré pour s'utiliser avec le couvercle, mais avec la soupape ouverte ou retirée.

1. Gâteau léger * / 40 min / 6-8 personnes
2. Brownie ** / 45 min / 6-8 personnes
3. Muffins *** / 50 min / 4 personnes
4. Coca de Castellón **** / 40 min / 4 personnes
5. Forêt noire ***** / 50-60 min / 6-8 personnes

DE Das Funktionsmenü Nachspeise/ Dessert ist ideal geeignet um Kuchen, Torten und süße Pasteten zuzubereiten. Die Temperatur wurde auf das Maximum konfiguriert um optimale Ergebnisse zu erhalten, ohne zusätzliche Formen nutzen zu müssen. Der rohe Teig braucht nur in den Kochbehälter gegeben werden. Um das Menü Nachspeise zu programmieren, drücken Sie die Menü-Taste und wählen die Funktion aus. Bestätigen Sie mit der GM-Taste. Wenn Sie den Druck oder die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Knöpfe "T" oder "P" bis Sie die gewünschte Einstellung eingestellt haben. Die Zeit wählen Sie mit dem Drehregler aus. Wenn alle Werte eingestellt sind, drücken Sie noch einmal den GM-Knopf zur Bestätigung der Eingabe und der Kochvorgang startet. Die Nachspeise-Funktion ist für das arbeiten mit geschlossenen Deckel konfiguriert, vergessen Sie daher nicht den Deckel zu schließen. Das Ventil bleibt offen.

1. Leichter Rührkuchen * / 40 min / 6-8 Personen
2. Brownie ** / 45 min / 6-8 Personen
3. Muffins *** / 50 min / 4 Personen
4. Mandelkuchen aus Kartoffelteig **** / 40 min / 4 Personen
5. Schwarzwälder Kirschtorte ***** / 50-60 min / 6-8 Personen



IT Il menu Dessert è ideale per la cottura di pan di Spagna, torte o paste dolci. La temperatura deve essere regolata al massimo per ottenere dei risultati perfetti, senza necessità di usare uno stampo, semplicemente aggiungendo l'impasto a crudo nella vaschetta. Per programmare il menu Dessert premere il pulsante Menu, selezionare Dessert e confermarlo premendo il pulsante GM. per modificare la temperatura e la pressione, premere i bottoni "T" o "P" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Il menu Dessert è configurato per essere utilizzato con il coperchio, ma con la valvola aperta o tolta.

1. Pan di Spagna light * / 40 min / 6-8 persone
2. Brownie ** / 45 min / 6-8 persone
3. Muffin *** / 50 min / 4 persone
4. Torta di Castellón **** / 40 min / 4 persone
5. Torta della foresta nera ***** / 50-60 min / 6-8 persone

PO O menu Sobremesa é ideal para fazer bolos, tortas ou massas doces. A temperatura foi regulada ao máximo para conseguir acabamentos perfeitos, sem necessidade de usar algum molde, simplesmente adicionando a massa cru no recipiente. Para programar o menu Sobremesa pressione o botão Menu, seleccione Sobremesa e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura e a pressão, pressione os botões "T" ou "P" até ajustálos a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. O menu Sobremesa está configurado para ser utilizado com a tampa, mas com a válvula aberta ou retirada. o disminuir el tiempo gire la rueda hasta alcanzar el deseado.

1. Pão de ló * / 40 min / 6-8 pessoas
2. Brownie ** / 45 min / 6-8 pessoas
3. Muffins *** / 50 min / 4 pessoas
4. Doce de Castellón **** / 40 min / 4 pessoas
5. Bolo floresta negra ***** / 50-60 min / 6-8 pessoas





MENÚ POSTRE



Light sponge cake

* / 40 min / 6-8 diners

225 g of sugar
 225 g of flour
 8 g of baking powder
 80 g of unsalted butter or 100 ml of olive oil
 3 large eggs
 Grated lemon rind

Gâteau léger

* / 40 min / 6-8 personnes

225 g de sucre
 225 g de farine
 8 g de levure
 80 g de beurre sans sel ou 100ml d'huile d'olive.
 50 ml de lait
 3 gros oeufs
 Zeste de citron

Bizcocho ligero

* / 40 min / 6-8 personas

225 g de azúcar
 225 g de harina
 8 g de levadura tipo Royal
 80 g de mantequilla sin sal o 100 ml de aceite de oliva
 50 ml de leche
 3 huevos grandes
 Ralladura de un limón

ES 1. Batimos los huevos con el azúcar en un recipiente aparte hasta triplicar su volumen. Una vez triplicado añadimos el resto de ingredientes y mezclamos con cuidado para que no se baje la masa. **2.** Untamos la cubeta con un poco de mantequilla y harina. Vertemos el batido en su interior. **3.** Seleccionamos el menú Postre. Cerramos la tapa de la olla con la válvula abierta. **4.** Si tenemos cabezal de horno, lo colocaremos cuando falten 5 minutos a 180 °C. **5.** Extraemos, desmoldamos y servimos.

EN 1. Beat the eggs with sugar in a separate bowl until it triplicates its volume. When it has reached the desired volume, add the rest of the ingredients carefully to avoid the mixture from going down. **2.** Cover the inner pot with butter and flour, and add the cake mixture. **3.** Select the Dessert programme. Close the lid, leaving the valve open. **4.** If you have the GM Oven Lid, bake it for 5 minutes, before the timer ends, at 180 °C. **5.** Take it out and serve.

FR 1. Battre les œufs avec le sucre dans un récipient à part jusqu'à tripler son volume. Une fois triplé, ajouter le reste des ingrédients et mélanger avec précaution. **2.** Badigeonner la cuve avec un peu de beurre et de farine. Verser le mélange à l'intérieur. **3.** Sélectionner menu dessert. Fermer le couvercle avec la soupape ouverte. **4.** Si nous avons l'accessoire tête de four, l'installer lorsqu'il manque 5 minutes et programmer à 180°C. **5.** Extraire, démouler, et servir.



Leichter Rührkuchen

* / 40 min / 6-8 Personen

225 g Zucker
225 g Mehl
8 g Hefe (Typ Royal)
80 g Butter ohne Salz oder 100 ml Olivenöl
50 ml Milch
3 grosse Eier
Geriebene Zitrone

Pan di Spagna light

* / 40 min / 6-8 persone

225 g di zucchero
225 g di farina
8 g di lievito tipo Royal
80 g di burro senza sale o 100 ml d'olio d'oliva
50 ml di latte
3 uova grandi
Scorza di un limone

Pão de ló

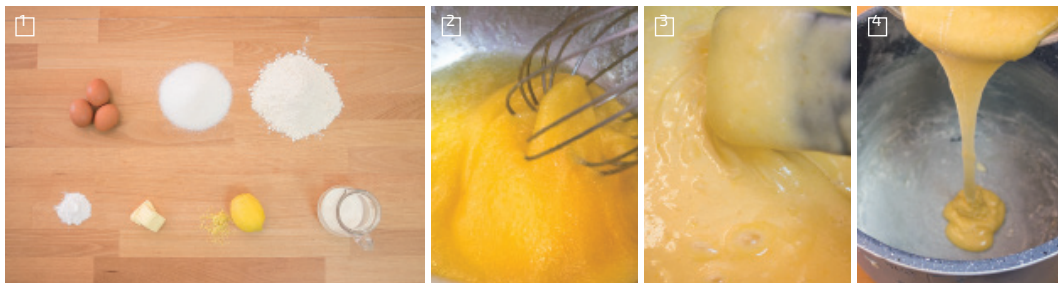
* / 40 min / 6-8 pessoas

225 g de açúcar
225 g de farinha
8 g de fermento tipo Royal
80 g de manteiga sem sal ou
100 ml de azeite de oliva
50 ml de leite
3 ovos grandes
Raspas de limão

DE 1. Schlagen Sie die Eier mit Zucker in einem getrennten Behälter auf, bis sich das Volumen verdreifacht hat. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und mischen alles vorsichtig um zu verhindern das die Masse zusammenfällt. 2. Benetzen Sie den Innentopf mit etwas Butter und anschließend mit Mehl. Gießen Sie die Mischung in den Innentopf. 3. Wählen Sie die Nachspeise-Funktion. Schliessen Sie den Deckel bei geöffneten Ventil. 4. Sollten Sie den Ofen-Deckel von GM nutzen, backen Sie den Teig 5 Minuten vor Ablauf der Zeit bei 180 °C zu Ende 5. Entnehmen Sie den Kuchen und servieren ihn.

IT 1. Sbattiamo le uova con lo zucchero in un recipiente fino a triplicarne il volume. Dopodiché aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo con attenzione in modo che non si smonti il composto. 2. Ungiamo la ciotola con un pò di burro e farina. Versiamo il composto all'interno. 3. Selezioniamo il menu Dessert. Chiudiamo il coperchio lasciando la valvola aperta. 4. Se possediamo il coperchio-forno, lo utilizzeremo quando mancano 5 minuti, a 180 °C. 5. Togliamolo dalla ciotola e serviamolo.

PO 1. Batemos os ovos com o açúcar em um recipiente a parte até triplicar o tamanho. Adicionamos o resto dos ingredientes e misturamos com cuidado para que não diminua a massa. 2. Untamos o recipiente com um pouco de manteiga e farinha. Despejamos a massa dentro. 3. Seleccionamos o menu Sobremesa. Fechamos a tampa e deixamos a válvula aberta. 4. Podemos colocar a 180 °C nos últimos 5 minutos. 5. Retiramos e servimos.





MENÚ POSTRE



Brownie

**** / 45 min / 6-8 personas**

250 g de mantequilla
125 g de harina
225 g de azúcar
150 g de chocolate para fundir
4 huevos
1 cucharada de canela molida
Nueces troceadas al gusto

ES 1. Fundimos el chocolate con la mantequilla (podemos hacerlo en el microondas) y mezclamos bien. Añadimos el resto de ingredientes y batimos. **2.** Untamos el interior de la cubeta con un poco de mantequilla e introducimos la mezcla del brownie. **3.** Seleccionamos el menú Postre. Cerramos la tapa de la olla con la válvula abierta. **4.** Si tenemos cabezal de horno, lo colocaremos cuando falten 5 minutos a 180 °C. Una vez finalizado el menú, desmoldamos y esperamos que enfríe un poco antes de servir.

Brownie

**** / 45 min / 6-8 diners**

250 g of butter
125 g of flour
225 g of sugar
150 g of plain chocolate 4 eggs
1 tsp of ground cinnamon
Chopped walnuts as desired

Brownie

**** / 45 min / 6-8 personnes**

250 g de mantequilla
125 g de harina
225 g de azúcar
150 g de chocolate para fundir
4 huevos
1 cucharada de canela molida
Nueces troceadas al gusto

EN 1. Melt chocolate and butter (this can be done in the microwave) and mix them. Add the rest of the ingredients and mix them. **2.** Rub inner pot with a bit of butter and place the mixture inside. **3.** Select the Dessert programme. Close the lid, leaving the valve open. **4.** If you have the GM Oven Lid, bake the mix for 5 minutes at 180 °C before the timer ends. Once finished, take it out and let it cool a little before serving.

FR 1. Faire fondre le chocolat avec le beurre, et bien mélanger. Ajouter le reste des ingrédients et battre. **2.** Badigeonner l'intérieur de la cuve avec un peu de beurre et introduire le mélange de brownie à l'intérieur. **3.** Sélectionner le menu Dessert. Fermer le couvercle avec la soupape ouverte. **4.** Si nous avons l'accessoire tête de four, l'installer lorsqu'il manque 5 minutes et programmer à 180°C. Démouler et attendre que cela refroidisse avant de servir.



Brownie

**** / 45 min / 6-8 Personen**

250 g Butter
125 g Mehl
225 g Zucker
150 g Schokolade
4 Eier
1 EL Zimt (gemahlen)
Zerkleinerte Nüsse
(je nach Geschmack)

DE 1. Schmelzen Sie die Schokolade mit Butter (hierbei kann eine Mikrowelle genutzt werden) und mischen beides gut miteinander durch. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und vermischen alles sorgfältig miteinander. **2.** Bestreichen Sie den Innentopf mit Butter und gießen die Brownie-Mischung hinein. **3.** Wählen Sie die Nachtisch/ Nachspeise-Funktion aus und schliessen den Deckel mit offenem Ventil. **4.** Sollten Sie den Ofen-Deckel von GM nutzen, backen Sie den Brownie 5 Minuten vor Ablauf der Zeit auf 180 °C fertig. Wenn das Menü beendet ist, können Sie den Kuchen entnehmen und bis zum servieren abkühlen lassen.

Brownie

**** / 45 min / 6-8 persone**

250 g di burro
125 g di farina
225 g di zucchero
150 g di cioccolato da fondere
4 uova
1 cucchiaino di cannella macinata
Noci sbriciolate a piacere

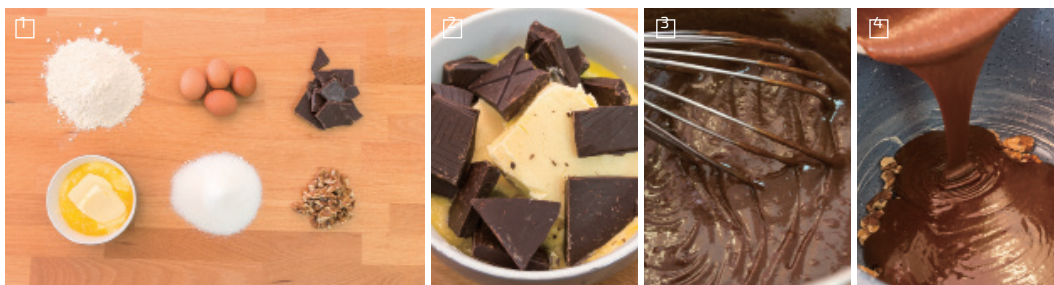
IT 1. Fondiamo il cioccolato con il burro (possiamo farlo nel microonde) e mescoliamo bene. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo bene. **2.** Ungiamo l'interno della vaschetta con un po di burro e inseriamo il composto del brownie all'interno. **3.** Selezioniamo il menù Dessert. Chiudiamo il coperchio con la valvola aperta. **4.** Se abbiamo il coperchio-forno, lo metteremo quando mancano 5 minuti a 180 °C. Al termine del menù tiriamolo fuori e aspettiamo che si raffreddi prima di servirlo.

Brownie

**** / 45 min / 6-8 pessoas**

250 g de manteiga
125 g de farinha
225 g de açúcar
150 g de chocolate
para derreter
4 ovos
1 colher de canela moída
Nozes a gosto

PO 1. Derretamos o chocolate com a manteiga (podemos fazer no microondas) e misturamos bem. Adicionamos o resto dos ingredientes e batemos bem. **2.** Untamos o interior do recipiente com um pouco de manteiga e adicionamos a massa dentro. **3.** Selecionamos o menu Sobremesa. Fechamos a tampa e deixamos a válvula aberta. **4.** Podemos colocar a 180 °C nos últimos 5 minutos. Assim que finalizado o menu, desmoldamos e esperamos esfriar antes de servir.





MENÚ POSTRE



Muffins de manzana y canela

*** / 50 min / 4 personas

300 g de harina
140 g de azúcar
45 g de mantequilla derretida
125 g de yogur
1 sobre de levadura tipo Royal
2 huevos
1 cucharada de canela molida
1/2 cucharada de sal

ES 1. Mezclamos los ingredientes líquidos y los sólidos por separado. Luego los juntamos y batimos bien. **2.** Colocamos la rejilla en el interior de la cubeta. Seleccionamos el menú Postre, subimos la temperatura a 180 °C y establecemos 35 minutos de tiempo. **3.** Mientras se precalienta la olla rellenaremos los moldes de muffins hasta 2/3 de su capacidad y una vez pasados 5 minutos los pondremos sobre la rejilla. Cerramos la tapa de la olla con la válvula abierta. **4.** Al finalizar el tiempo, quitamos la tapa, extraemos los muffins y dejamos que se enfrien un poco.

Apple and cinnamon muffins

*** / 50 min / 4 diners

300 g of flour
140 g of sugar
45 g of melted butter
125 g of yogurt
1 sachet baking powder
2 eggs
1 tsp of ground cinnamon
1/2 tsp of salt

EN 1. Mix all liquid ingredients and all dry ingredients separately. Then, mix both. **2.** Place the baking rack in the inner pot. Select the Dessert programme at 180 °C for 35 minutes. **3.** While the inner pot is heating, fill in the muffin moulds (2/3 of their capacity). After 5 minutes, place them on the baking rack. Close the lid, leaving the valve open. **4.** Once finished, open the lid, take out the muffins and let them cool.

Muffins pommes cannelle

*** / 50 min / 4 personnes

300 g de farine
140 g de sucre
45 g de beurre
125 g de yaourt
1 sachet de levure
2 oeufs
1 cuillère de cannelle
1/2 cuillère de sel

FR 1. Mélanger les ingrédients liquides et solides séparément. Ensuite les assembler et bien mélanger. **2.** Installer la grille à l'intérieur de la cuve. Sélectionner le menu dessert, augmenter la température à 180 °C et programmer 35 minutes. **3.** Pendant que l'autocuiseur se préchauffe, nous remplissons les moules à muffins jusqu'à 2/3 de leur capacité et une fois les 5 minutes passées nous les mettrons sur la grille. Fermer le couvercle avec la soupape ouverte. **4.** Retirer le couvercle, extraire les muffins et laisser refroidir.



Muffins mit Apfel und Zimt

*** / 50 min / 4 Personen

300 g Mehl
140 g Zucker
45 g geschmolzene Butter
125 g Joghurt
1 Hefe (Typ Royal)
2 Eier
1 EL Zimt (gemahlen)
1/2 Esslöffel Salz

DE 1. Mischen Sie die flüssigen und festen Zutaten getrennt voneinander. Danach vermengen Sie alles und schlagen die Masse luftig auf. **2.** Setzen Sie das Gitter in den Innentopf ein und wählen die Nachspeise-Funktion. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und 35 Minuten Zeit ein. **3.** Während der Topf aufwärmt, füllen wir die Muffinformen bis zu 2/3 ihrer Kapazität. Nach 5 Minuten, stellen Sie die Förmchen auf das Gitter im Kochbehälter und schliessen den Deckel. Das Ventil bleibt geöffnet. **4.** Wenn die Zeit abgelaufen ist, entfernen wir den Deckel und lassen die Muffins abkühlen.

Muffin di mela e cannella

*** / 50 min / 4 persone

300 g di farina
140 g di zucchero
45 g di burro fuso
125 g di yogurt
1 bustina di lievito tipo Royal
2 uova
1 cucchiaino di cannella macinata
1/2 cucchiaino di sale

IT 1. Mescoliamo gli ingredienti liquidi e i solidi separatamente. Dopodichè li uniamo e li frulliamo bene. **2.** Mettiamo la teglia all'interno della vaschetta. Selezioniamo il menu Dessert, alziamo la temperatura a 180 °C e selezioniamo 35 minuti di tempo. **3.** Mentre si riscalda la pentola riempiamo gli stampi da muffin fino a 2/3 di capacità e una volta trascorsi 5 minuti li metteremo sulla griglia. Chiudiamo il coperchio con la valvola aperta. **4.** Al termine, apriamo il coperchio, togliamo i muffin e lasciamoli raffreddare per un pò.

Muffins de maçã e canela

*** / 50 min / 4 pessoas

300 g de farinha
140 g de açúcar
45 g de manteiga derretida
125 g de iogurte
16 g de fermento tipo Royal
2 ovos
1 colher de canela moída
1/2 colher de sal

PO 1. Misturamos os ingredientes líquidos e os sólidos separadamente. Juntamos os dois e batemos bem. **2.** Colocamos a grade dentro do recipiente. Seleccionamos o menu Sobremesa, subimos a temperatura a 180 °C e 35 minutos de tempo. **3.** Enquanto a panela se aquece, enchemos os moldes com a massa do muffin até 2/3 da sua capacidade e assim que passar 5 minutos colocamos sobre a grade. Fechamos a tampa e deixamos a válvula aberta. **4.** Quando terminar, tiramos a tampa, retiramos os muffins e deixamos esfriar um pouco.





MENÚ POSTRE



Almond and potato cake

**** / 4 min / 6-8 diners

500 g boiled potatoes
500 g sugar
250 g ground almonds
6 eggs
1 lemon zest
Icing sugar

Gâteau de pommes de terre aux amandes

**** / 50 min / 6-8 personnes

500 g de pommes de terre cuites
500 g de sucre
250 g d'amandes moulues
6 oeufs
Le zeste d'un citron
Sucre glace

Coca de Castellón

**** / 4 min / 6-8 personas

500 g de patatas cocidas
500 g de azúcar
250 g de almendras molida
6 huevos
La ralladura de un limón
Azúcar glas

ES 1. Trituramos las patatas junto con el resto de ingredientes y verteremos en el interior de la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Postre con el tiempo que viene preconfigurado. 3. Cuando falten unos 10 minutos pondremos el cabezal de horno a 170 °C durante 10 minutos. 4. Al finalizar, extraemos y espolvoreamos con azúcar glas.

EN 1. Mash the potatoes and mix all ingredients, then, put the mixture in the inner pot. 2. Select the Dessert programme. 3. 10 minutes to the end, place the GM Ovel Lid at 170 °C for 10 minutes on the cooker. 4. When the programme ends, take the cake out and sprinkle icing sugar over it.

FR 1. Broyer les pommes de terre avec le reste des ingrédients et verser à l'intérieur de la cuve. 2. Sélectionner le menu Dessert avec les paramètres préconfigurés. 3. Lorsqu'il manque 10 minutes mettre la tête de four à 170 °C pendant 10 minutes. 4. Extraire et saupoudrer avec du sucre glace.



Mandelkuchen aus Kartoffelteig

**** / 4 min / 6-8 Personen

500 g gekochte Kartoffeln
500 g Zucker
250 g gemahlene Mandeln
6 Eier
Gerriebene Zitrone
Puderzucker

DE 1. Zerdrücken Sie die Kartoffeln und vermengen diese mit den restlichen Zutaten. Geben Sie den Teig in den Innentopf. **2.** Wählen Sie das Funktionsmenü Nachtisch/ Nachspeise mit der vorkonfigurierten Zeit aus. **3.** 10 Minuten vor Ablauf der Zeit setzen Sie den Ofen-Deckel von GM auf und backen den Teig bei 170° C 10 Minuten lang. **4.** Wenn der Vorgang beendet ist, entnehmen Sie die Pastete und bestreuen sie mit Puderzucker.

Torta di marlanda e patate

**** / 4 min / 6-8 persone

500 g di patate bollite
500 g di zucchero
250 g di mandorle macinate
6 uova
La scorza grattugiata di 1 limone
Zucchero a velo

IT 1. Tritiamo le patate con il resto degli ingredienti e versiamo all'interno della ciotola. **2.** Selezioniamo il menù Dessert con il tempo preconfigurato. **3.** Quando mancano 10 minuti metteremo il coperchio-forno a 170 °C per 10 minuti. **4.** Al termine togliamola e spolveriamola con lo zucchero a velo.

Cece de Amêndoas e batata

**** / 4 min / 6-8 pessoas

500 g de batata cozida
500 g de açúcar
250 g de amêndoas moídas
6 ovos
Casa ralada de 1 limão
Açúcar de confeiteiro

PO 1. Misturamos as batatas junto com o resto dos ingredientes e colocamos no recipiente. **2.** Seleccionamos o menu Sobremesa com o tempo pré configurado. **3.** Quando faltar uns 10 minutos deixamos em 170 °C. **4.** Ao finalizar retiramos e cobrimos de açúcar de confeiteiro.



MENÚ POSTRE



Black forest gâteau

**** / 50-60 min / 6-8 diners

120 g of sugar	200 ml syrup (100 g sugar +100 ml water)
90 g of flour	
30 g of cocoa powder	4 eggs
300 g of candied cherries	1/2 tsp of salt
50 g of grated chocolate	Icing sugar
1 l of whipped cream	

Forêt noire

**** / 50-60 min / 6-8 personnes

120 g de sucre	200 ml de almibar
90 g de farine	(100 g de sucre+100 ml d'eau)
30 g de cacao en poudre	4 oeufs
300 g de cerises confites	1/2 °C cuillère de sel
50 g de copeaux de chocolat	Sucre glace
1 l de crème chantilly	

Tarta selva negra

**** / 50-60 min / 6-8 personas

120 g de azúcar	200 ml de almíbar
90 g de harina	(100 g de azúcar+100 ml de agua)
30 g de cacao en polvo	4 huevos
300 g de cerezas confitadas	½ cucharadita de sal
50 g de chocolate rallado	Azúcar glas
1 l de nata montada	

ES 1. En un recipiente aparte batimos los huevos con el azúcar hasta triplicar su volumen. Añadimos la harina y el cacao en polvo y mezclamos con cuidado para que no se baje la masa. **2.** Untamos el interior de la cubeta con un poco de mantequilla y harina. Vertemos el batido. Seleccionamos el menú Postre. Cerramos la tapa de la olla con la válvula abierta. Si tenemos el cabezal de horno lo colocaremos cuando falten 10 minutos, a 180 °C. **3.** Desmoldamos el bizcocho y lo dejamos enfriar. Una vez frío lo cortamos en discos. **4.** Colocamos un disco de bizcocho como base, lo mojamos con un poco de almíbar y ponemos nata montada y cerezas. Repetimos hasta acabar los discos. Sobre el último añadiremos nata montada, el chocolate rallado y azúcar glas.

EN 1. Beat the eggs and sugar in a separate bowl until it triplicates its volume. Then carefully add the flour and cocoa, so that the mixture does not lose volume. **2.** Rub a bit of butter and flour on the inside of the inner pot. Pour in the cake mixture. Select the Dessert programme. Close the lid, leaving the valve open. If you have the GM Oven Lid, place it on the cooker the last 10 minutes at 180 °C. **3.** Take it out and let it cool on a baking rack. When cold, slice in different layers. **4.** Set a layer of sponge as base, moisten it lightly with syrup, and spread whipped cream and cherries over it. Repeat until all the layers are placed. On the last layer of sponge cake, spread whipped cream and sprinkle grated chocolate and a bit of icing sugar.

FR 1. Dans un récipient à part battre les oeufs avec le sucre jusqu'à tripler son volume. Ajouter la farine et le cacao en poudre et mélanger avec précaution pour que le mélange ne retombe pas. **2.** Badigeonner l'intérieur de la cuve avec un peu de beurre et de farine. Verser le mélange. Sélectionner le menu Dessert. Fermer le couvercle et ouvrir la soupape. Si nous avons la tête de four, l'installer lorsqu'il manque 10 minutes, à 180 °C. **3.** Démouler le gâteau et le laisser refroidir. Une fois froid le couper en disques. **4.** Installer un disque de gâteau en base l'humidifier avec un peu d'almibar et y mettre de la chantilly et des cerises. Répéter jusqu'à terminer les disques. Sur le dernier ajouter de la chantilly, le chocolat en copeaux et le sucre glace.



Schwarzwälder Kirschtorte

***** / 50-60 min / 6-8 Personen

120 g Zucker	200 ml Sirup
90 g Mehl	(100 g Zucker
30 g Kakaopulver	+100 ml Wasser)
300 g kandierte Kirschen	4 Eier
50 g Schokolade geraspelt	1/2 Teelöffel Salz
1 l Schlagsahne	Puderzucker

Torta della foresta nera

***** / 50-60 min / 6-8 persone.

120 g di zucchero	200 ml di sciroppo
90 g di farina	(100g zuccherot +100
30 g cacao in polvere	ml acqua)
300 g frutta candita	4 uova
50 g cioccolato	1/2 cucchiaino di sale
grattugiato	zucchero a velo
1 l panna montata	

Bolo floresta negra

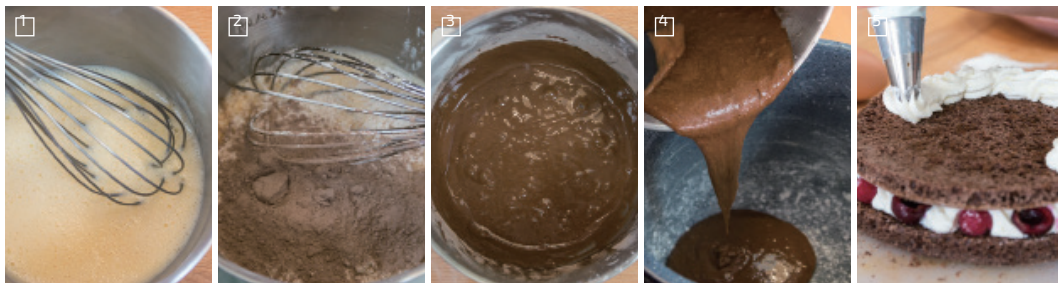
***** / 50-60 min / 6-8 pessoas

120 g de açúcar	1 litro de nata
90 g de farinha	200 ml de almíbar (100g
30 g de cacau em	açúcar + 100ml de água)
pó	4 ovos
300 gramas de cerejas	1/2 colher de sal
confeitadas	Açúcar de confeiteiro
50 g de chocolate ralado	

DE 1. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker in einem separaten Gefäß auf, bis sich das Volumen verdreifacht hat. Geben Sie das Mehl und das Kakaopulver hinzu und mischen alles sorgfältig. **2.** Benutzen Sie den Innentopf mit Butter und dann mit Mehl. Giessen Sie die Mischung in den Innentopf und wählen die Nachspeise-Funktion. Schließen Sie den Deckel mit geöffneten Ventil. Sollten Sie den Ofen-Deckel von GM nutzen, backen Sie den Kuchenteig 10 Minuten vor Ablauf der Zeit bei 180 °C fertig. **3.** Entnehmen Sie den Kuchen und lassen ihn abkühlen. Nachdem er abgekühlt ist, schneiden Sie den Kuchen in Scheiben. **4.** Legen Sie eine Kuchenscheibe als Basis und benutzen die Oberseite mit Sirup. Streichen Sie aufgeschlagene Schlagsahne darauf und setzen die Kirschen auf die Schlagsahne. Jetzt setzen Sie die nächste Kuchenscheibe auf und wiederholen den Vorgang bis alle Scheiben beendet sind. Bestreichen Sie die letzte Kuchenscheibe mit Schlagsahne, um den Kuchen und bestreuen alles mit den Schokoraspeln und Puderzucker.

IT 1. In un recipiente a parte sbattiamo le uova insieme allo zucchero fino a triplicare il volume. Aggiungiamo la farina e il cacao in polvere e mescoliamo con attenzione a non fare smontare il composto. **2.** Ungiamo l'interno della ciotola con un pò di burro e farina. Versiamo il composto. Selezioniamo il menu Dessert con il tempo preconfigurato. Chiudiamo il coperchio lasciando la valvola aperta. Se abbiamo il coperchio-forno lo metteremo quando mancano 10 minuti, a 180 °C. **3.** Tiriamo fuori il pan di Spagna e lasciamolo raffreddare. Quando si raffredda lo tagliamo a dischi. **4.** Mettiamo un disco di pan di Spagna come base, lo bagniamo con un pò di sciroppo e lo ricopriamo con panna montata e ciliegie. Ripetiamo sovrapponendo i vari dischi fino a terminarli. Ricopriremo il disco più alto con panna montata e spolvereremo con il cioccolato grattugiato e un pò di zucchero a velo.

PO 1. Em um recipiente à parte batemos os ovos com o açúcar até triplicar de tamanho. Adicionamos farinha e cacau em pó e misturamos com cuidado para que a massa não baixe. **2.** Untamos o interior do recipiente com um pouco de manteiga e farinha. Colocamos a massa dentro. Seleccionamos o menu Sobremesa com o tempo pré configurado. Fechamos a tampa e deixamos a válvula aberta. Nos 10 últimos minutos, deixamos a 180 °C. **3.** Desmoldamos o bolo e deixamos esfriar. Depois, cortamos em discos. **4.** Colocamos um disco de bolo como base, molhamos com um pouco de almíbar e colocamos a nata e as cerejas. Repetimos até acabarem os discos. No últimos, colocamos a nata, o chocolate ralado e um pouco de açúcar de confeiteiro.



MENÚ ARROZ



ES Permite conseguir diferentes y deliciosos platos de arroz añadiendo los ingredientes que quiera en tan solo 3 pasos: prepare los ingredientes, introdúzcalos en la olla, prográmela y a disfrutar. Regulando la cantidad de líquido obtendrá desde arroces secos a caldosos. Para programar el menú Arroz presione el botón Menú, seleccione Arroz y fíjelo presionando el botón GM. Si desea cambiar la temperatura y la presión, pulse los botones "T" o "P" hasta ajustarlas a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. No olvide cerrar la tapa y la válvula para cocinar en este menú.

1. Arroz a la cubana * / 12 min / 4 personas
2. Arroz caldoso ** / 12 min / 4 personas
3. Arroz del senyoret *** / 12 min / 4 personas
4. Arroz meloso con setas **** / 12 min / 4 personas
5. Arroz con leche ***** / 20 min / 4 personas

EN It allows you to cook different and delicious rice dishes by adding any ingredients you wish, in just 3 steps: prepare the ingredients, add them to the pot, program, and enjoy. Regulating the amount of liquid we can obtain dry rice dishes to soupy ones. To set the Rice menu press the Menu button, select Rice and set by pressing the GM button. To change the temperature and pressure, press the "T" or "P" to adjust to your liking. To increase or decrease the time turn the GM dial to the desired setting. Once all the new settings are established press the GM button to start cooking. Remember to close the lid and the valve in this menu.

1. Cuban style rice * / 12 min / 4 servings
2. Soupy rice ** / 12 min / 4 servings
3. Seafood rice *** / 12 min / 4 servings
4. Creamy mushroom risotto **** / 12 min / 4 servings
5. Rice pudding ***** / 20 min / 4 servings

FR Permet de réussir des plats de riz différents et délicieux en ajoutant les ingrédients que vous souhaitez en seulement 3 étapes: Préparer les ingrédients, les introduire dans l'autocuiseur, le programmer et profiter du résultat. En réglant la quantité de liquide vous obtiendrez des riz allant de secs à très fondants. Pour programmer le menu Riz appuyer sur le bouton Menu, sélectionner Riz et fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez changer la température et la pression, appuyer sur les boutons "T" ou "P" jusqu'à les ajuster. Pour augmenter ou diminuer le temps, tourner le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois toutes les valeurs établies, appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. N'oubliez pas de fermer le couvercle et la soupape dans ce menu.

1. Riz à la cubaine * / 12 min / 4 personnes
2. Riz onctueux ** / 12 min / 4 personnes
3. Riz du petit seigneur *** / 12 min / 4 personnes
4. Riz fondant aux champignons **** / 12 min / 4 personnes
5. Riz au lait ***** / 20 min / 4 personnes

DE Es erlaubt verschiedene Reis-Gerichte mit verschiedenen Zutaten in nur 3 Schritte vorzubereiten: bereiten Sie die Zutaten vor, geben sie diese in den Topf ein, programmieren Sie und genießen. Abhängig von der Wasser-Menge erhalten Sie trockenen oder flüssigeren Reis. Um den Menü-Reis zu programmieren drücken Sie den Knopf Menü, wählen Sie Reis und stellen Sie es fest, in dem Sie den GM-Knopf drücken. Wenn Sie den Druck oder die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Knöpfe "T" oder "P" bis Sie es nach Ihren Geschmack einstellen. Wenn Sie die Zeit erhöhen oder verringern möchten, drehen Sie an den Wähler bis Sie den Gewünschten auswählen. Wenn wir alle Werte eingestellt haben, drücken wir nochmal den GM-Knopf, um zum Kochen zu starten. Vergessen Sie nicht den Deckel und das Ventil in diesen Menü zu schließen.

1. Kubanischer Reis * / 12 min / 4 personen
2. Suppenartiger Reis ** / 12 min / 4 personen
3. Reis von Senyoret *** / 12 min / 4 personen
4. Süß-Reis mit Pilze **** / 12 min / 4 personen
5. Reis mit Milch ***** / 20 min / 4 personen



IT Permette di cucinare diversi piatti con il riso, aggiungendo gli ingredienti in soli 3 passi: preparare gli ingredienti, inserirli nella pentola, programmarla e godiamoci il pasto. In base alla quantità di liquido si possono cucinare piatti con riso secco o più o meno cremoso. Per programmare il menu Riso premere il pulsante Menu, selezionare Riso e confermarlo premendo il pulsante GM. per modificare la temperatura e la pressione, premere i bottoni "T" o "P" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Non dimenticare di chiudere il coperchio e la valvola per cucinare con questo menu.

1. Riso alla cubana * / 12 min / 4 persone
2. Zuppa di riso ** / 12 min / 4 persone
3. Paella ai frutti di mare *** / 12 min / 4 persone
4. Risotto ai funghi **** / 12 min / 4 persone
5. Risolatte ***** / 20 min / 4 persone

PO Permite conseguir diferentes e deliciosos pratos de arroz adicionando os ingredientes que quiser em somente 3 passos: prepare os ingredientes, coloque na panela, programamos e desfrutemos. Para programar o menu Arroz pressione o botão Menu, selecione Arroz e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura e a pressão, pressione os botões "T" ou "P" até ajustá-los a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Não esqueça de fechar a tampa e a válvula para cozinhar neste menu.

1. Arroz à cubana * / 12 min / 4 pessoas
2. Arroz caldoso ** / 12 min / 4 pessoas
3. Arroz de senyoret *** / 12 min / 4 pessoas
4. Risoto com cogumelos **** / 12 min / 4 pessoas
5. Arroz de leite ***** / 20 min / 4 pessoas





MENÚ ARROZ



Arroz a la cubana

* / 12 min / 4 personas

400 g de arroz
800 ml de agua o caldo de ave
4 huevos (los freiremos previamente)
Plátano macho frito
Tomate frito al gusto
Sal

ES 1. Introducimos en la cubeta el arroz junto con el agua o caldo y un poco de sal. **2.** Seleccionamos el menú Arroz. Cerramos la tapa con la válvula cerrada. **3.** Despresurizamos, abrimos y servimos acompañado de tomate frito, huevos fritos y plátano macho frito (opcional).

EN 1. Put rice in the inner pot, add water or stock, and a bit of salt. **2.**

Cuban-style rice

* / 12 min / 4 diners

400 g rice
800 ml water or chicken stock
4 eggs (previously fried)
Fried plantain
Tomato sauce
Salt

Riz à la cubaine

* / 12 min / 4 personnes

400 g de riz
800 ml de bouillon de volaille
4 œufs (frits préalablement)
Banane frite
Tomate en pulpe
Sel

Select the Rice programme. Close the lid and the valve. **3.** Depressurize, open the cooker, and serve the rice with tomato sauce, fried eggs, and fried plantain (optional).

FR 1. Introduire dans la cuve le riz, avec l'eau ou le bouillon et un peu de sel. **2.** Sélectionner le menu Riz, fermer le couvercle et la soupape fermée. **3.** Dépressuriser, ouvrir et servir accompagné de tomate en pulpe, d'œufs frits, de banane frite (optionnelle).



Kubanischer Reis

* / 12 min / 4 Personen

400 g Reis
800 ml Wasser oder Geflügelbrühe
4 Eier (gebraten als Spiegeleier)
Frittierte Bannane
Tomatensauce (je nach Geschmack)
Salz

DE 1. Geben Sie den Reis zusammen mit dem Wasser bzw. Brühe und etwas Salz in den Innentopf. **2.** Wählen Sie das Funktionsmenü Reis. Schliessen Sie den Deckel mit geschlossenen Ventil. **3.** Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil, sodass der Druck entweichen kann und servieren alles zusammen mit Tomatensauce, Spiegeleier und frittierten Banane (Optional).

Riso alla cubana

* / 12 min / 4 persone

400 g di riso
800 ml d'acqua o brodo di pollo
4 uova (le friggeremo precedentemente)
Platano fritto
Sugo di pomodoro a piacere
Sale

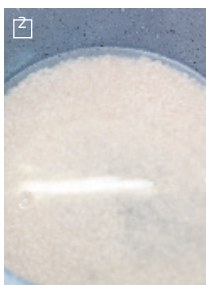
IT 1. Inseriamo nella vaschetta il riso, aggiungiamo acqua o brodo e un poco di sale. **2.** Selezioniamo il menu Riso. Chiudiamo il coperchio con la valvola chiusa. **3.** Depressurizziamo, apriamo e serviamo con sugo di pomodoro, uova fritte, e platano fritto (facoltativo).

Arroz à cubana

* / 12 min / 4 pessoas

400 g de arroz
800 ml de água ou caldo de galinha
4 ovos (fritamos antes)
Banana frita
Tomate frito
Sal

PO 1. Colocamos no recipiente o arroz junto com a água ou o caldo e um pouco de sal. **2.** Seleccionamos o menu Arroz. Fechamos a tampa e a válvula. **3.** Despressurizamos, abrimos e servimos acompanhado de tomate frito, ovos fritos, e banana frita (opcional).





MENÚ ARROZ



Arroz caldoso con pollo y espárragos

** / 12 min / 4 personas

300 g de arroz bomba
100 g de tomate triturado
900 ml de caldo de pollo
1 cucharada de pimentón dulce
1 manojo de espárragos (solo las yemas)
1 pechuga de pollo troceada
1 cucharadita de colorante (opcional)
Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la olla. 2. Seleccionamos el menú Arroz. Cerramos la tapa de la olla con la válvula cerrada. 3. Despresurizamos, abrimos la olla, removemos todo bien, rectificamos de sal y servimos.

Soupy chicken and asparagus rice

** / 12 min / 4 diners

300 g "bomba" rice
100 g tomato sauce
900 ml chicken stock
1 tbsp. sweet paprika
1 handful asparagus (only spears)
1 chopped chicken breast
1 tsp. saffron (optional)
Salt

EN Put all ingredients in the inner pot. 2. Select the Rice programme.

Close the lid and the valve. 3. Depressurize, open the lid, stir, fix the salt, and serve.

Riz onctueux au poulet et asperges

** / 12 min / 4 personnes

300 g de riz
100 g de tomate en pulpe
900 ml de bouillon de poulet
1 cuillère de piment doux
1 bouquet d'asperges
1 filet de poulet en morceaux
1 cuillère de colorant
Sel

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans l'autocuiseur. 2. Sélectionner le menu Riz. Fermer le couvercle et la soupape. 3. Dépressuriser, ouvrir le couvercle, remuer et rectifier l'assaisonnement avant de servir.



Reissuppe mit Hühnerfleisch und Spargel

**** / 12 min / 4 Personen**

300 g "bomba" Reis
100 g zerdrückte Tomaten
900 ml Hähnchen brühe
1 Esslöffel Süsser Paprikapulver
1 Band-Spargel (nur die Knospen)
1 zerkleinerte Hähnchenbrust
1 Teelöffel Farbstoffe (optional)
Salz

Zuppa di riso con pollo e asparagi

**** / 12 min / 4 persone**

300 g di riso bomba
100 g di passata di pomodoro
900 ml di brodo di pollo
1 cucchiaino di paprika dolce
1 mazzetto di asparagi
1 petto di pollo a pezzetti
1 cucchiaino di colorante (facoltativo)
Sale

Arroz caldoso com frango e aspargos

**** / 12 min / 4 pessoas**

300 g de arroz para risoto
100 g de tomate triturado
900 ml de caldo de frango
1 colher de páprica
1 punhado de aspargos
1 peito de frango picado
1 colher pequena de colorante (opcional)
Sal

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf ein. 2. Wählen das Menü-Reis. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. 3. Nach Ablauf der Zeit, öffnen Sie das Ventil und lassen den Druck entweichen. Öffnen Sie nun den Deckel und rühren alles gutdurch. Sschmecken Sie das Gericht mit etwas Salz ab und servieren anschließend.

IT 1. Mettiamo tutti gli ingredienti nella pentola 2. Selezioniamo il menu Riso. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 3. Depressurizziamo, apriamo la pentola, mescoliamo bene il tutto, aggiustiamo di sale e serviamo.

PO 1. Colocamos todos os ingredientes na panela. 2. Seleccionamos o menu Arroz. 3. Despressurizamos, abrimos a panela, retiramos, provamos o ponto do sal e servimos.



MENÚ ARROZ



Arroz del senyoret

*** / 12 min / 4 personas

400 g de arroz bomba
 80 g de colas de gambas
 40 g de tomate triturado
 100 g de chipirones troceados
 800 ml de fumet de pescado
 1 rodaja de emperador o pescado blanco troceado
 1 cucharada de pimentón
 1 cucharadita de colorante
 Sal

ES 1. Introducimos en la cubeta el arroz junto con el caldo, el tomate frito, el pimentón, las colas de gambas, el pescado y los chipirones troceados. **2.** Seleccionamos el menú Arroz con el tiempo preconfigurado. Cerramos la tapa de la olla con la válvula cerrada. **3.** Al finalizar, despresurizamos. Abrimos y removemos un poco para mezclar. **4.** Servimos acompañado de un poco de ajoaceite.

Seafood rice

*** / 12 min / 4 diners

400 g "bomba" rice (risotto rice)	1 slice of swordfish or whitefish cut in pieces
80 g peeled prawns	1 tbsp. of paprika
40 g crushed tomato	1 tsp. of saffron
100 g diced squid	Salt
800 ml fish stock	

Riz du petit seigneur

*** / 12 min / 4 personnes

400 g de riz	1 rondelle d'espadon ou de poisson blanc
80 g de queues de gambas	1 cuillère de piment
40 g de tomate en pulpe	1 cuillère de colorant
100 g de seiche tranchée	Sel
800 ml de fumet de poisson	

EN 1. Put all ingredients in the inner pot. **2.** Select the Rice programme with the preset time. Close the lid and the valve. **3.** Once finished, open the cooker and stir. **4.** Serve with allioli.

FR 1. Introduire le Riz dans la cuve avec le bouillon, la tomate, le piment, les queues de gambas, le poisson et la seiche en morceaux. **2.** Sélectionner le menu riz avec le temps préconfiguré. Fermer le couvercle avec la soupape fermée. **3.** Dépressuriser. Ouvrir et remuer. **4.** Servir accompagné d'un peu d'ail et d'huile.

DE 1. Wir geben in der Schale Reis, zusammen mit der Brühe, die



Reispfanne mit Meeresfrüchten

*** / 12 min / 4 Personen

400 g Reis (Risottoreis)	1 Stück Schwertfisch
80 g Garnelen-Schwänze	oder anderen Fisch mit weißen Fleisch (geschnitten)
40 g gehackte Tomaten	1 EL Paprikapulver
100 g Tintenfisch (geschnitten)	1 EL Farbmittel für Paella oder Safran
800 ml Fischbrühe	Salz

Paella ai frutti di mare

*** / 12 min / 4 persone

400 g di riso bomba	spada o pesce bianco a pezzetti
80 g di gamberi	1 cucchiaino di paprika
40 g di passata di pomodori	1 cucchiaino di colorante
100 g di calamaretti	Sale
800 ml di fumetto di pesce	
1 trancio di pesce	

Arroz com peixe

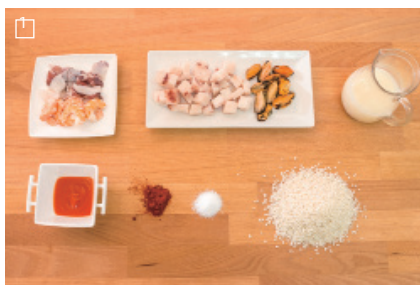
*** / 12 min / 4 pessoas

400 g de arroz para risoto	1 pedaço de peixe-espada ou peixe branco picado
80 g de camarão	1 colher de pimenta caiena
40 g de tomate triturado	1 colher pequena de colorante
100 gramas de lula picada	Sal
800 ml de caldo de peixe	

Tomatensauce, Paprikapulver, Garnelen-Schwänze, Felchen und zerkleinerter Tintenfisch ein. **2.** Wir wählen das Menü-Reis mit der vorkonfigurierten Zeit. Wir schliessen den Deckel mit das Ventil geschlossen. **3.** Wenn wir fertig sind, lassen wir den Druck raus. Wir Öffnen und umrühren ein wenig zum mischen. **4.** Wir servieren mit ein bisschen Alioli.

IT 1. Mettiamo nella ciotola il riso, il brodo, il sugo di pomodoro, la paprika, i gamberi, il pesce e i calamaretti. **2.** Selezioniamo il menu Arroz con il tempo preconfigurato. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **3.** Al termine, depressurizziamo. Apriamo e mescoliamo un pò per mescolare. **4.** Serviamo con un pò di salsa Aioli.

PO 1. Colocamos no recipiente o arroz com o caldo, o tomate triturado, o pimentão, os camarões, o peixe e as lulas. **2.** Seleccionamos o menu arroz com o tempo pré configurado. Fechamos a tampa e a válvula. **3.** Ao finalizar, despressurizamos. Abrimos e misturamos um pouco. **4.** Servimos acompanhado com um pouco de alho com azeite.





MENÚ ARROZ



Mushroom risotto

**** / 12 min / 4 diners

400 g "bomba" rice (short grained risotto rice)
200 g assorted mushrooms
20 g butter
1 l chicken stock
2 diced chicken breasts
Grated cheese
Salt

Riz fondant aux champignons

**** / 12 min / 4 personnes

400 g de riz
200 g de champignons frais variés et tranchés
20 g de beurre
1 l de bouillon de volaille
2 filets de poulet tranchés
Fromage râpé
Sel

Arroz meloso con setas

**** / 12 min / 4 personas

400 g de arroz bomba
200 g de setas variadas troceadas
20 g de mantequilla
1 l de caldo de ave
2 pechugas de pollo troceadas
Queso rallado al gusto
Sal

ES 1. Introducimos el arroz con el caldo, la salsa de soja, las setas y el pollo picado en la cubeta. **2.** Seleccionamos el menú Arroz. Cerramos la tapa de la olla y la válvula. **3.** Despresurizamos, abrimos y añadimos una nuez de mantequilla y queso rallado, removemos todo bien y servimos.

EN 1. Put the rice, stock, mushrooms, a pinch of salt, and the diced chicken in the inner pot. **2.** Select the Rice programme. Close lid and the valve. **3.** Depressurize, open the cooker, add butter and grated cheese, stir, check the salt, and serve.

FR 1. Introduire le riz, avec le bouillon, la sauce soja, les champignons et le poulet hâché dans la cuve. **2.** Sélectionner le menu Riz. Fermer le couvercle et la soupape. **3.** Dépressuriser, ouvrir et ajouter une noix de beurre et du fromage râpé, remuer et servir.

DE 1. Geben Sie den Reis zusammen mit der Brühe, Tomaten,



Reispfanne mit Pilze

**** / 12 min / 4 Personen

400 g Reis "bomba"
200 g variierte zerkleinerte Pilze
20 g Butter
1 L Geflügelbrühe
2 zerkleinerte Hähnchenbrust
Geriebenem Käse nach Geschmack
Salz

Paprikapulver, Garnelen-Schwänze, Schwertfisch und geschnittenen Tintenfisch in den Innentopf. **2.** Wählen Sie die Reiskfunktion mit der vorkonfigurierten Zeit aus. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. **3.** Nach Ablauf der Zeit, lassen Sie den Druck entweichen durch das Ventil und rühren den Inhalt noch einmal um. **4.** Servieren Sie die Reispfanne mit etwas Alioli und Zitrone.

Risotto ai funghi

**** / 12 min / 4 persone

400 g di riso bomba
200 g di funghi misti a pezzetti
20 g di burro
1 l di brodo di pollo
2 petti di pollo a pezzetti
Formaggio grattugiato a piacere
Sale

IT 1. Mettiamo il riso, con il brodo, la salsa di soia, i funghi e il pollo tritato nella ciotola. **2.** Selezioniamo il menu Riso. Chiudiamo il coperchio e la valvola. **3.** Depressurizziamo, apriamo e aggiungiamo un pò di burro e il formaggio grattugiato, mescoliamo bene e serviamo.

Risoto com cogumelos

**** / 12 min / 4 pessoas

400 g de arroz para risoto
200 g de cogumelos picados
20 g de manteiga
1 l de caldo de galinha
2 peitos de frango picados
Queijo ralado
Sal

PO 1. Colocamos o arroz com o caldo, o molho de soja, os cogumelos e o frango picado no recipiente. **2.** Seleccionamos o menu Arroz. Fechamos a tampa e a válvula. **3.** Despressurizamos, abrimos e adicionamos um pouco de manteiga e queijo ralado, retiramos e servimos.





MENÚ ARROZ



Arroz con leche

***** / 20 min / 4 personas

250 g de arroz
 200 g de azúcar
 1250 ml de leche
 250 ml de nata
 1 rama de canela
 Corteza de 1 limón
 Canela molida

ES 1. Introducimos en la cubeta el arroz junto con resto de ingredientes salvo el azúcar. **2.** Seleccionamos el menú Arroz. Cerramos la tapa de la olla y la válvula. **3.** Al finalizar, despresurizamos. Abrimos, añadimos el azúcar y volvemos a seleccionar el menú Arroz, subiremos la temperatura a 120 °C y bajaremos el tiempo a 6 minutos. Cerramos la tapa y la válvula. **4.** Al finalizar, despresurizamos y servimos en los vasos o moldes que queramos. Espolvoreamos un poco de canela molida y reservamos en el frigorífico.

Rice pudding

***** / 20 min / 4 servings

250 g rice
 200 g sugar
 1250 ml milk
 250 ml cream
 1 cinnamon stick
 1 lemon zest
 Ground cinnamon

EN 1. Put all ingredients except the sugar in the inner pot. **2.** Select the Rice programme. Close the lid and the valve. **3.** Once finished, release the pressure, open the cooker, and add the sugar. Then, select the Rice programme at 120 °C and decrease the time to 6 minutes. Close the lid and the valve. **4.** Once finished, depressurize and serve in glasses or bowls to your liking. Sprinkle a bit of ground cinnamon on them and refrigerate.

Riz au lait

***** / 20 min / 4 personnes

250 g de riz
 200 g de sucre
 1.250 ml de lait
 250 ml de crème
 1 bâton de cannelle
 Zeste de citron
 Cannelle en poudre

FR 1. Introduire le riz dans la cuve avec le reste des ingrédients sauf le sucre. **2.** Sélectionner le menu Riz. Fermer le couvercle avec la soupape fermée. **3.** Dépressuriser. Ouvrir, ajouter le sucre et sélectionner à nouveau le menu Riz, augmenter la température à 120 °C et baisser le temps à 6 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **4.** Dépressuriser et servir dans des verres ou moules. Saupoudrer un peu de cannelle et réserver au réfrigérateur.



Milchreis

**** / 20 min / 4 Personen

250 g Reis (Milchreis)
200 g Zucker
250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Zimtstange
Zitronenschale
Zimt (gemahlen)

Risolatte

**** / 20 min / 4 persone

250 g di riso
200 g di zucchero
1.250 ml di latte
250 ml di panna
1 rametto di cannella
Buccia di 1 limone
Cannella macinata

Arroz de leite

**** / 20 min / 4 pessoas

250 g de arroz
200 g de açúcar
1.250 ml de leite
250 ml de nata
1 pau de canela
Raspas de 1 limão
Canela moída

DE 1. Geben Sie den Reis zusammen mit den restlichen Zutaten (außer dem Zucker) in den Innentopf. 2. Wählen Sie die Reisfunktion und Schließen Sie den Deckel und das Ventil. 3. Wenn das Programm beendet ist, lassen wir den Druck durch das nun geöffnete Ventil entweichen und öffnen den Deckel. Geben Sie jetzt den Zucker hinzu und wählen erneut die Reisfunktion für 6 Minuten, bei einer Temperatur von 120°C. Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. 4. Nach Ablauf der 6 Minuten, lassen wir wieder den Druck entweichen durch öffnen des Ventils. Servieren Sie den Milchreis in Gläsern oder anderen Gefäß. Bestreuen Sie den Milchreis mit etwas Zimt und stellen ihn bis zum servieren im Kühlschrank kalt.

IT 1. Mettiamo nella vaschetta il riso e il resto degli ingredienti tranne lo zucchero. 2. Selezioniamo il menu Riso. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 3. Al termine, depressurizziamo. Apriamo, aggiungiamo lo zucchero e selezioniamo di nuovo il menu Riso, alziamo la temperatura a 120 °C e abbassiamo il tempo a 6 minuti. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 4. Al termine, depressurizziamo e serviamo in dei bicchieri o in degli stampi. Spolveriamo con un pò di cannella e conserviamo in frigorifero.

PO 1. Colocamos no recipiente o arroz com o resto dos ingredientes menos o açúcar. 2. Seleccionamos o menu Arroz. Fechamos a tampa e a válvula. 3. Ao finalizar, depressurizamos. Abrimos, adicionamos o açúcar e seleccionamos de novo o menu Arroz, subimos a temperatura a 120 °C e baixamos o tempo a 6 minutos. Fechamos a tampa e a válvula. 4. Despressurizamos outra vez e servimos em copos ou taças. Colocamos um pouco de canela moída em cima e deixamos na geladeira para esfriar.



MENÚ PASTA



ES Realizar platos de pasta nunca había sido tan fácil, gracias a la cocina a presión con una temperatura controlada, simplemente añada los ingredientes en la cantidad necesaria para la cocción de la pasta y programe. Para programar el menú Pasta presione el botón Menú, seleccione Pasta y fíjelo presionando el botón GM. Si quiere modificar la temperatura y la presión, presione los botones "T" o "P" hasta ajustarlas a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. No olvide cerrar la tapa y la válvula para cocinar en este menú.

1. Pasta al pesto suave ** / 10 min / 4 personas
2. Pasta con atún y tomate ** / 10 min / 4 personas
3. Macarrones a la bolognesa *** / 8 min / 4 personas
4. Pasta arrabiata sin gluten **** / 12 min / 4 personas
5. Fideuà ***** / 14 min / 4 personas

EN Cooking pasta dishes has never been so easy, thanks to cooking with pressure and a controlled temperature. Simply add the amount of ingredients needed for the pasta dish and program the cooker. To select the Pasta programme, press the Menu button, select Pasta, and confirm by pressing the GM button. If you want to change the temperature and pressure, press the "T" or "P" buttons. To increase or decrease the time turn the dial. Once all the new settings are established, press the GM button to start cooking. Remember to close the lid and the valve in this programme.

1. Pasta with light pesto ** / 10 min / 4 diners
2. Pasta with tomato sauce and tuna ** / 10 min / 4 diners
3. Macaroni bolognese *** / 8 min / 4 diners
4. Gluten free pasta **** / 12 min / 4 diners
5. Fideuà ***** / 14 min / 4 diners

FR Réaliser des plats de pâtes n'a jamais été aussi facile, grâce à la cuisine à pression avec une température contrôlée, simplement ajouter les ingrédients en quantité nécessaire pour la cuisson des pâtes et programmer. Pour programmer le menu Pâtes appuyer sur le bouton menu, sélectionner Pâtes et le fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez modifier la température et la pression appuyer sur les boutons "T" ou "P" jusqu'à les ajuster. Pour augmenter ou diminuer le temps, tourner le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois toutes les valeurs établies, appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. N'oubliez pas de fermer le couvercle et la soupape dans ce menu.

1. Pâte au pesto ** / 10 min / 4 personnes
2. Pâte au thon et à la tomate ** / 10 min / 4 personnes
3. Macaronis à la bolognaise *** / 8 min / 4 personnes
4. Pâte Arrabiata sans gluten **** / 12 min / 4 personnes
5. Fideuà ***** / 14 min / 4 personnes

DE Pasta-Gerichte vorzubereiten, war noch nie so einfach, dank dem Kochen mit einstellbarem Druck. Geben Sie einfach die nötigen Zutaten in den Kochbehälter, programmieren das Funktionsmenü Pasta und genießen anschließend eine leckere Mahlzeit. Zur Auswahl der Pasta-Funktion, drücken Sie die MENÜ-Taste. Wählen Sie die Funktion aus und bestätigen Sie mit der GM-Taste. Wenn Sie den Druck oder die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Knöpfe "T" oder "P" bis Sie die gewünschten Werte ausgewählt haben. Zur Änderung der Zeitdauer nutzen Sie den Drehregler bis Sie die gewünschte Zeitdauer ausgewählt haben. Drücken Sie noch einmal die GM-Taste zur Bestätigung und der Kochvorgang startet. Vergessen Sie nicht den Deckel und das Ventil in diesem Menü zu schließen.

1. Pasta mit Pesto ** / 10 min / 4 Personen
2. Pasta mit Thunfisch und Tomaten ** / 10 min / 4 Personen
3. Makkaroni Bolognese *** / 8 min / 4 Personen
4. Pasta Arrabiata (glutenfrei) **** / 12 min / 4 Personen
5. Fideua (Nudelpaella) ***** / 14 min / 4 Personen



IT Realizzare piatti di pasta non è mai stato così facile, grazie alla cottura a pressione con una temperatura controllata, semplicemente aggiungere gli ingredienti in quantità necessaria per la cottura della pasta e programmare. Per programmare il menu Pasta premere il bottone Menu, selezionare Pasta e confermarlo premendo il pulsante GM. per modificare la temperatura e la pressione, premere i bottoni "T" o "P" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Non dimenticare il coperchio e la valvola per cucinare con questo menu.

1. Pasta al pesto ** / 10 min / 4 persone
2. Pasta al tonno e pomodoro ** / 10 min / 4 persone
3. Maccheroni al ragù alla bolognese *** / 8 min / 4 persone
4. Pasta all' arrabiata senza glutine **** / 12 min / 4 persone
5. Fideuà ***** / 14 min / 4 persone

PO Fazer pratos de macarrão nunca foi tão fácil, graças ao cozimento com uma temperatura controlada, simplesmente adicione os ingredientes na quantidade necessária e programe. Para programar o menu Macarrão pressione o botão Menu, selecione Macarrão e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura e a pressão, pressione os botões "T" ou "P" até ajustá-los a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Não esqueça de fechar a tampa e a válvula neste menu.

1. Macarrão ao pesto ** / 10 min / 4 pessoas
2. Macarrão com atum e tomate ** / 10 min / 4 pessoas
3. Macarrão à bolonhesa *** / 8 min / 4 pessoas
4. Macarrão à arrabiata sem glúten **** / 12 min / 4 pessoas
5. Fideuá ***** / 14 min / 4 pessoas





MENÚ PASTA



Pasta al pesto suave

* / 10 min / 4 personas

300 g de pasta (penne rigate)

80 g de nueces

100 g de queso curado

600 ml de agua

1 rama de albahaca fresca

1 o 2 dientes de ajo

Aceite de oliva

Sal

ES 1. Introducimos la pasta junto con el agua y un poco de sal en la cubeta de la olla y seleccionamos el menú Pasta y 6 minutos de tiempo (dependiendo del tipo de pasta será más o menos tiempo). Cerramos la tapa de la olla y la válvula. **2.** Mientras tanto, trituramos los demás ingredientes junto con aceite al gusto. **3.** Al finalizar el menú, depressurizamos, abrimos y extraemos la pasta. **4.** Mezclamos con la salsa y servimos.

Pasta with light pesto sauce

* / 10 min / 4 diners

300 g pasta (penne rigate)

80 g walnuts

100 g cured cheese

600 ml water

1 branch fresh basil

1 or 2 garlic cloves

Olive oil

Salt

EN 1. Put pasta and water in the inner pot with a bit of salt, select the Pasta programme for 6 minutes (the time will depend on the type of pasta). Close the lid and the valve. **2.** Meanwhile, mix the rest of the ingredients with olive oil. **3.** Once finished, depressurize, open the cooker, and strain the pasta. **4.** Mix it with the sauce and serve.

Pâte au pesto

* / 10 min / 4 personnes

300 g de pâtes (penne rigate)

80 g de noix

100 g de comté

600 ml d'eau

1 branche de basilic frais

1 ou 2 gousses d'ail

Huile d'olive

Sel

FR 1. Introduire les pâtes avec l'eau et un peu de sel dans l'autocuiseur et sélectionner le menu Pâtes et 6 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **2.** Pendant ce temps, broyer les autres ingrédients avec l'huile. **3.** Dépressuriser, ouvrir et extraire la pâte. **4.** Mélanger avec la sauce et servir.



Pasta mit Pesto

* / 10 min / 4 Personen

300 g Pasta (penne rigate)

80 g Walnüsse

100 g Hartkäse (z.B. Parmesan)

600 ml Wasser

1 Frisches Basilikum Zweig

1 o 2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Salz

Pasta al pesto

* / 10 min / 4 persone

300 g di pasta (penne rigate)

80 g di noci

100 g di formaggio stagionato

600 ml d'acqua

1 rametto di basilico fresco

1 o 2 spicchi d'aglio

Olio d'oliva

Sale

Macarrão ao pesto

* / 10 min / 4 pessoas

300 g de macarrão tipo penne

80 g de nozes

100 g de queijo curado

600 ml de água

1 ramo de manjeriçõ

1 ou 2 dentes de alho

Azeite de oliva

Sal

DE 1. Geben Sie die Pasta zusammen mit Wasser und Salz in den Topf. Wählen Sie nun das Funktionsmenü Pasta für 6 Minuten (abhängig von der jeweiligen Pasta) aus und schliessen den Deckel und das Ventil. **2.** Während die Pasta kocht, schneiden und zerkleinern (mörsern) Sie die restlichen Zutaten zusammen mit etwas Öl, bis Sie eine Pesto erhalten. **3.** Wenn das Programm beendet ist, lassen Sie den Druck durch das Ventil entweichen, öffnen den Deckel und entnehmen die gekochte Pasta. **4.** Vermischen Sie die Pasta mit der Pesto-Soße und servieren Sie anschließend.

IT 1. Mettiamo la pasta insieme all'acqua e un pò di sale nella pentola e selezioniamo il menu Pasta e 6 minuti di tempo (in base al tipo di pasta più o meno tempo). Chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Nel frattempo tritiamo il resto degli ingredienti aggiungendo un pò d'olio a piacere. **3.** Al termine del menu depressurizziamo, apriamo e togliamo la pasta. **4.** Mischiamo con la salsa e serviamo.

PO 1. Colocamos o macarrão, água e um pouco de sal na panela e selecionamos o menu Macarrão e 6 minutos de tempo (dependendo do tipo de pasta será mais ou menos tempo). Fechamos a tampa e a válvula. **2.** Enquanto cozinha, misturamos o resto dos ingredientes junto com o azeite a gosto. **3.** Ao finalizar, depressurizamos, abrimos e retiramos o macarrão. **4.** Misturamos o molho e servimos.





MENÚ PASTA



Pasta con atún y tomate

** / 10 min / 4 personas

300 g de pasta (en este caso tagliatelle)
150 ml de tomate frito
600 ml de agua
3-4 latas de atún en conserva
Albahaca picada (opcional)
Orégano (opcional)
Queso rallado (opcional)
Sal

ES 1. Introducimos la pasta junto con el agua, el tomate frito, el atún y un poco de sal en la olla y seleccionamos el menú Pasta y 6 minutos de tiempo (dependiendo del tipo de pasta será más o menos tiempo). Cerramos la tapa de la olla y la válvula. **2.** Al finalizar el menú, despresurizamos, abrimos y rectificamos de sal. **3.** Añadimos albahaca picada, orégano al gusto y queso rallado.

Pasta with tomato sauce and tuna fish

** / 10 min / 4 diners

300 g pasta (tagliatelle)
150 ml tomato sauce
600 ml water
3-4 tins tuna fish
Minced basil (optional)
Oregano (optional)
Grated cheese (optional)
Salt

EN 1. Put the pasta, water, tomato sauce, tuna fish and a pinch of salt in the inner pot, select the Pasta programme for 6 minutes (time may vary depending on the type of pasta). Close the lid and the valve. **2.** Once finished, release the pressure, open the cooker and check the salt. **3.** Add minced basil, oregano, and grated cheese to taste.

Pâte au thon et à la tomate

** / 10 min / 4 personnes

300 g de pâtes (tagliatelles)
150 ml de tomate en pulpe
600 ml d'eau
3-4 conserve de thon
Basilic hâché (optionnel)
Origan (optionnel)
Fromage râpé (optionnel)
Sel

FR 1. Introduire les pâtes avec l'eau, la tomate en pulpe, le thon et un peu de sel dans l'autocuiseur puis sélectionner le menu Pâtes et 6 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **2.** Dépressuriser, ouvrir et rectifier l'assaisonnement. **3.** Ajouter le basilic, l'origan et le fromage râpé.

DE 1. Geben Sie die Pasta zusammen mit den Wasser, die Tomatensauce, den Thunfisch und etwas Salz in den Innentopf und wählen die Pasta-Funktion für 6 Minuten (je nach Pastasorte) aus. Schliessen Sie den



Pasta mit Thunfisch und Tomaten

** / 10 min / 4 Personen

300 g Pasta (Tagliatelle)	Basilikum(Optional)
150 ml Tomatensoße	Oregano (Optional)
600 ml Wasser	Geriebener
3-4 Thunfisch (Dosen)	Käse(Optional)
Gehackter	Salz

Pasta al tonno e pomodoro

** / 10 min / 4 persone

300 g di pasta (in questo caso tagliatelle)	Basilico tritato (facoltativo)
150 ml di passata di pomodoro	Origano (facoltativo)
600 ml d'acqua	Formaggio grattugiato (facoltativo)
3-4 lattine di tonno in conserva	Sale

Macarrão com atum e tomate

** / 10 min / 4 pessoas

300 g de macarrão tipo tagliatelle	Manjeriço picado (opcional)
150 ml de tomate frito	Orégano (opcional)
600 ml de água	Queijo ralado (opcional)
3-4 latas de atum em conserva	Sal

Deckel und das Ventil. **2.** Nach Ablauf der Zeit, lassen Sie den Druck durch das Ventil entweichen und öffnen den Deckel. Entnehmen Sie die Pasta **3.** Geben Sie etwas vom frisch gehackten Basilikum bzw. Oregano (je nach Geschmack) darüber. Bestreuen Sie zum servieren die Pasta mit etwas frisch geriebenen Käse (z.B. Parmesan).

IT 1. Mettiamo la pasta, l'acqua, il sugo di pomodoro, il tonno e un pò di sale nella pentola e selezioniamo il menu Pasta e 6 minuti di tempo (in base al tipo di pasta più o meno tempo). Chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Al termine del menu, depressurizziamo, apriamo e aggiustiamo di sale. **3.** Aggiungiamo il basilico tritato, origano a piacere e formaggio grattugiato

PO 1. Colocamos o macarrão junto com a água, o tomate frito, o atum e um pouco de sal na panela e selecionamos o menu Macarrão e 6 minutos de tempo (dependendo do tipo de pasta será mais ou menos tempo). **2.** Ao finalizar, depressurizamos, abrimos e provamos o ponto do sal. **3.** Adicionamos o manjeriço, orégano a gosto e queijo ralado.



MENÚ PASTA



Macarrones a la bolognesa

*** / 8 min / 4 personas

400 g de macarrones
200 g de salsa bolognesa
800 ml de agua
Queso rallado (al gusto)
Sal

ES 1. Introducimos la pasta junto con el agua, la salsa bolognesa y un poco de sal en la cubeta de la olla y seleccionamos el menú Pasta y 6 minutos de tiempo (dependiendo del tipo de pasta será más o menos tiempo). Cerramos la tapa de la olla y la válvula. **2.** Al finalizar el menú, despresurizamos, abrimos y rectificamos de sal. **3.** Servimos y espolvoreamos el queso rallado.

Macaroni bolognese

*** / 8 min / 4 diners

400 g macaroni
200 g bolognese sauce
800 ml water
Grated cheese (to taste)
Salt

Macaronis à la bolognaise

*** / 8 min / 4 personnes

400 g de macaronis
200 g de sauce bolognaise
800 ml d'eau
Fromage râpé
Sel

EN 1. Put the pasta along with water, bolognese sauce and a pinch of salt in the inner pot. Select the Pasta programme for 6 minutes (time may vary depending on the type of pasta). Close the lid and the valve. **2.** Once finished, release the pressure, open the cooker, and check the salt. **3.** Sprinkle cheese over the pasta and serve.

FR 1. Introduire les pâtes avec l'eau, la sauce bolognaise et un peu de sel dans l'autocuiseur puis sélectionner le menu Pâtes et 6 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **2.** Dépressuriser, ouvrir et rectifier l'assaisonnement. **3.** Servir et saupoudrer de fromage râpé.



Makkaroni Bolognese

*** / 8 min / 4 Personen

400 g Makkaroni
200 g Bolognese-Soße
800 ml Wasser
Geriebener Käse (Parmesan)
Salz

DE 1. Geben Sie die Pasta zusammen mit Wasser, etwas Salz und Bolognesesoße in den Innentopf und wählen das Pasta Funktionsmenü aus. Stellen Sie die Zeitdauer auf 6 Minuten (abhängt vom jeweiligen Pastatyp) und schließen Sie den Deckel und das Ventil. **2.** Wenn das Programm beendet ist, lassen wir den Druck durch das Ventil heraus und öffnen den Deckel. Schmecken Sie alles mit etwas Salz ab. **3.** Servieren Sie die Makkaroni Bolognese

Maccheroni al ragù alla bolognese

*** / 8 min / 4 persone

400 g di maccheroni
200 g di ragù alla bolognese
800 ml d'acqua
Formaggio grattugiato
(a piacere)
Sale

IT 1. Mettiamo la pasta, l'acqua, il ragù alla bolognese e un pò di sale nella pentola e selezioniamo il menu Pasta e 6 minuti di tempo (in base al tipo di pasta più o meno tempo). Chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Al termine del menu, depressurizziamo, apriamo e aggiustiamo di sale. **3.** Serviamo e spolveriamo con formaggio grattugiato.

Macarrão à bolonhesa

*** / 8 min / 4 pessoas

400 g de macarrão
200 g de molho bolonhesa
800 ml de água
Queijo ralado a gosto
Sal

PO 1. Colocamos o macarrão junto com a água, o molho bolonhesa e um pouco de sal na panela e selecionamos o menu Macarrão e 6 minutos de tempo (dependendo do tipo de pasta será mais ou menos tempo). Fechamos a tampa e a válvula. **2.** Ao finalizar, depressurizamos, abrimos e provamos o ponto do sal. **3.** Servimos e adicionamos o queijo ralado.





MENÚ PASTA



Gluten free pasta with Arrabiata sauce

**** / 12 min / diners

400 g wholemeal gluten-free pasta
300 ml crushed tomato
800 ml water
2 chicken breasts
Olive oil
Salt

Pâte Arrabiata sans gluten

**** / 12 min / 4 personnes

400 g de pasta integral
300 ml de tomate triturado
800 ml de agua
2 pechugas de pollo
Aceite de oliva
Sal

Pasta arrabiata sin gluten

**** / 12 min / 4 personas

400 g de pasta integral
300 ml de tomate triturado
800 ml de agua
2 pechugas de pollo
Aceite de oliva
Sal

ES 1. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Pasta y 6 minutos de tiempo. Cerramos la tapa de la olla y la válvula. 3. Al finalizar, despresurizamos, removemos bien y servimos. 4. Podemos añadir un poco de orégano fresco picado y desmenuzar la pechuga de pollo.

EN 1. Place all ingredients in the inner pot. 2. Select the Pasta programme for 6 minutes. Close the lid and the valve. 3. Once finished, depressurize, stir, and serve. 4. You can add a bit of freshly minced oregano and shred the chicken breasts.

FR 1. Introduire tous les ingrédients dans la cuve. 2. Sélectionner le menu Pâtes et 6 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. 3. Dépressuriser, remuer et servir. 4. Nous pouvons ajouter un peu d'origan frais hâché et émietter le poulet.



Pasta Arrabiata (glutenfrei)

**** / 12 min / 4 Personen

400 g Vollkornnudeln
300 ml gehackte Tomaten
800 ml Wasser
2 Hühnchenbrüste (geschnitten)
Olivenöl
Salz

Pasta all' arrabiata senza glutine

**** / 12 min / 4 persone

400 g di pasta integrale
300 ml di passata di pomodoro
800 ml d'acqua
2 petti di pollo
Olio d'oliva
Sale

Macarrão à arrabiata sem glúten

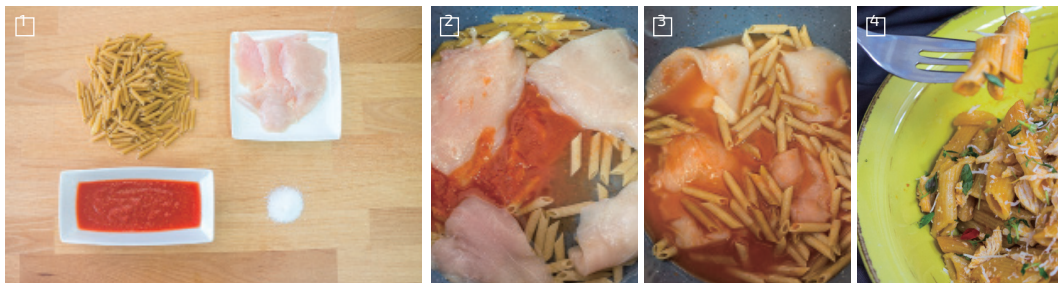
**** / 12 min / 4 pessoas

400 g de macarrão integral
300 ml de tomate triturado
800 ml de água
2 peitos de frango
Azeite de oliva
Sal

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf. 2. Wählen Sie die Pasta-Funktion und 6 Minuten Zeitdauer (abhängig von der Pasta-Art). Schliessen Sie den Deckel und das Ventil. 3. Nach Ablauf der Zeit, lassen Sie den Druck durch das Ventil entweichen und öffnen den Deckel. Rühren Sie alles gut um und servieren dann. 4. Sie können auch ein wenig frisch gehackten Oregano hinzufügen und die Hähnchenbrust etwas zerteilen.

IT 1. Mettiamo tutti gli ingredienti nella vaschetta. 2. Selezioniamo il menu Pasta e 6 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e la valvola. 3. Al termine depressurizziamo, mescoliamo bene e serviamo. 4. Possiamo aggiungere un pò di origano fresco tritato e sminuzzare il petto di pollo.

PO 1. Colocamos todos os ingredientes no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Macarrão e 6 minutos de tempo. Fechamos a tampa e a válvula. 3. Ao finalizar, despressurizamos, retiramos e servimos. 4. Podemos adicionar um pouco de orégano fresco picado e desfiar o peito de frango.





MENÚ PASTA



Fideuá

***** / 14 min / 4 personas

400 g de fideo fino nº 0
 50 g de mejillones
 50 g de chipirones troceados
 600 ml de fumet de pescado
 80 ml de tomate frito
 12 colas de gambas
 1 filete de emperador troceado
 1 cucharada de pimentón
 Sal

ES **1.** Introducimos todos los ingredientes, seleccionamos el menú Pasta y 4 minutos de tiempo (dependiendo del tipo de pasta será más o menos tiempo). Cerramos la tapa de la olla y la válvula. **2.** Al finalizar el menú, despresurizamos, abrimos y rectificamos de sal. **3.** Servimos acompañada de un poco de ajoaceite o salsa Mery.

Fideuá

***** / 14 min / 4 servings

400 g vermicelli noodles	12 peeled prawns
50 g mussels	1 diced swordfish fillet
50 g chopped squid	1 tbsp. of paprika
600 ml fish stock	Salt
80 ml tomato sauce	

Fideuá

***** / 14 min / 4 personnes

400 g de fideo fin nº 0	12 queues de gambas
50 g de moules	1 filet d'espadon tranché
50 g de seiche en morceaux	1 cuillère de piment
600 ml de fumet de poisson	Sel
80 ml de tomate en pulpe	

EN **1.** Put all the ingredients in the inner pot, select the Pasta programme for 4 minutes (time may vary depending on the type of pasta). Close the lid and the valve. **2.** Once finished, depressurize, open and check the salt. **3.** Serve with a bit of allioli or Mery sauce.

FR **1.** Introduire tous les ingrédients, sélectionner le menu Pâtes et 4 minutes. Fermer le couvercle et la soupape. **2.** Dépressuriser, ouvrir et rectifier l'assaisonnement. **3.** Servir accompagné d'un peu d'huile et d'ail.



Fideua (Nudelpaella)

**** / 14 min / 4 Personen

400 g dünne Nudeln (n° 0)	12 Garnelen-Schwänze
50 g Muscheln	1 geschnittener filitierter Schwertfisch
50 g geschnittener Tintenfisch	1 EL Paprikapulver
600 ml Fischbrühe	Salz
80 ml Tomatensoße	

DE 1. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf und wählen das Pasta-Funktionsmenü aus. Stellen Sie 4 Minuten Zeitintervall ein (abhängig von der Nudelsorte) ein und schließen den Deckel und das Ventil. **2.** Wenn das Kochprogramm beendet ist lassen Sie den Druck durch das nun geöffnete Ventil entweichen und öffnen den Deckel. Schmecken Sie mit etwas Salz ab. **3.** Servieren Sie die Fideua mit etwas Aioli.

Fideuá - Paella di pasta

**** / 14 min / 4 persone

400 g di spaghetti (n°0)	80 ml di sugo di pomodoro
50 g di cozze	12 gamberi
50 g di calamaretti a pezzetti	1 filetto di pesce spada a pezzetti
600 ml di fumetto di pesce	1 cucchiaino di paprika
	Sale

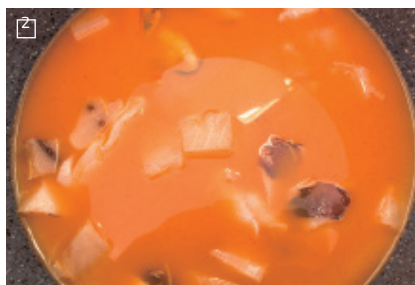
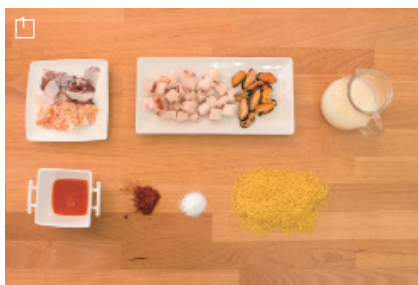
IT 1. Inseriamo tutti gli ingredienti, selezioniamo il menu Pasta e 4 minuti (in base al tipo di pasta più o meno tempo). Chiudiamo il coperchio e la valvola. **2.** Al termine depressurizziamo, mescoliamo bene e serviamo **3.** Serviamo con un pò di salsa Aioli o salsa Mery.

Fideuá

**** / 14 min / 4 pessoas

400 gramas de fideuá fino nº0	1 filete de peixe-espada picado
50 g de mexilhões	1 colher de pimenta caiena
50 g de lula picada	Sal
600 ml de caldo de peixe	
80 ml de tomate frito	
12 camarões	

PO 1. Colocamos todos os ingredientes, selecionamos o menu Macarrão e 4 minutos (dependendo do tipo de macarrão será mais ou menos tempo). **2.** Ao finalizar, depressurizamos, abrimos e provamos o ponto do sal. **3.** Servimos acompanhada de um pouco de azeite com alho ou molho Mery.



MENÚ PLANCHA

ES Cocinar a la plancha es un método fácil y rápido para obtener deliciosos platos. Además, y dado a que apenas necesitan aceite, resultan especialmente sanos. Si a esto se le suma la tecnología de la Olla GM Modelo G, podrá conseguir texturas de alta gastronomía en su cocina. Para programar el menú Plancha presione el botón Menú, seleccione Plancha y fíjelo presionando el botón GM. Cambie la temperatura, si lo desea, presionando el botón "T" hasta ajustarla a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. El menú Plancha está configurado para cocinar en dos partes, la primera sin tapa sellando los ingredientes, y al darles la vuelta cerrar la tapa, para que se cocine por la otra cara sin evaporar jugos.

1. Verduras a la plancha * / 10 min / 4 personas
2. Lomo con tomate y queso ** / 25 min / 4 personas
3. Calamar en anillas *** / 12 min / 2-4 personas
4. Entrecot al roquefort **** / 10 min / 2 personas
5. Hamburguesas de buey ***** / 10 min / 2-4 personas

EN Grilling is a quick and easy method to cook delicious dishes. Moreover, since you use very little oil, it is particularly healthy. If we add this to the technology of the GM cooker Modelo G, you can achieve professional textures in your own kitchen. To select the Grill programme, press the Menu button, select Grill, and confirm it by pressing the GM button. To change the temperature, press the "T" button. To increase or decrease the time turn the GM dial. Once all new settings have been established, press the GM button to start cooking. The Grill programme is designed to cook in two steps, first without the lid, in order to seal the ingredients, and then, once you flip them over, close the lid to cook the other side, preventing the juices from evaporating.

1. Grilled vegetables * / 10 min / 4 diners
2. Loin with tomato and cheese ** / 25 min / 4 diners
3. Squid rings *** / 12 min / 2-4 diners
4. Entrecote in Roquefort sauce **** / 10 min / 2 diners
5. Beef burgers ***** / 10 min / 2-4 diners

FR Cuisiner au grill est une méthode facile et rapide pour obtenir des plats délicieux. De plus, vu qu'il suffit d'un minimum d'huile, les plats sont très sains. Si à ceci s'ajoute la technologie de l'autocuiseur modèle G, vous pourrez obtenir des textures de haute gastronomie dans votre cuisine. Pour programmer le menu grill appuyer sur le bouton Menu, sélectionner Grill et fixer en appuyant sur le bouton GM. Changer la température, en appuyant sur le bouton "T" jusqu'à l'ajuster. Pour augmenter ou diminuer le temps tourner le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois toutes les valeurs établies appuyer sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Le menu Grill est configuré pour cuisiner en deux parties, la première sans le couvercle pour que les ingrédients soient bien compacts, et en les retournant, fermer le couvercle pour que l'autre côté se cuise sans perdre le jus.

1. Légumes à la plancha * / 10 min / 4 personnes
2. Filets au fromage et à la tomate ** / 25 min / 4 personnes
3. Calamar en rondelles *** / 12 min / 2-4 personnes
4. Entrecôt au roquefort **** / 10 min / 2-4 personnes
5. Steak hâché de boeuf ***** / 10 min / 2-4 personnes

DE Grillen ist eine einfache und schnelle Methode um leckere Gerichte zuzubereiten und benötigen wenig Öl. Wenn Sie zu dieser Methode noch die Technologie Ollas GM Modell G hinzufügen, können Sie Rezepte a la Haute Cuisine in Ihrer Küche zubereiten. Um die Grillfunktion zu programmieren, drücken Sie die Menü-Taste und bestätigen Sie anschließend mit der GM-Taste. Zur Einstellung der Temperatur, drücken Sie den Knopf "T" bis Sie die gewünschte Temperatur ausgewählt haben. Möchten Sie die Zeitdauer verändern, nutzen Sie den Drehregler und wählen die gewünschte Zeitdauer. Wenn Sie alle Werte eingestellt haben, drücken Sie noch einmal die GM-Taste zur Bestätigung der Eingabe und der Kochvorgang startet. Die Grillfunktion ist in 2 Phasen unterteilt. Erst wird ohne Deckel gegrillt. Nach dem Wenden der zu grillenden Zutaten, schließen Sie den Deckel.

1. Gegrilltes Gemüse * / 10 min / 4 Personen
2. Schweinelende mit Tomate und Käse ** / 25 min / 4 Personen
3. Gegrillte Tintenfischringe *** / 12 min / 2-4 Personen
4. Entrecote mit Roquefortkäse **** / 10 min / 2 Personen
5. Rindfleisch-Burger ***** / 10 min / 2-4 Personen



IT Cucinare alla piastra è un metodo di cottura facile e veloce per ottenere piatti deliziosi. Oltretutto, dato che a stento hanno bisogno d'olio, sono piatti molto sani. Se tutto ciò sommiamo la tecnologia della Pentola GM Modello G, potrà ottenere risultati di alta gastronomia. Per programmare il menu Piastra premere il pulsante Menu, selezionare Piastra e confermarlo premendo il pulsante GM. per modificare la temperatura, premere il bottone "T" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Il menu Piastra è configurato per due fasi di cottura, la prima senza coperchio arrostando l'ingrediente, e quando lo giriamo chiudiamo il coperchio, in modo da cuocere l'altra parte senza fare evaporare i succhi interni.

1. Verdure arrostate * / 10 min / 4 persone
2. Fette di maiale alla pizzaiola ** / 25 min / 4 persone
3. Calamaro ad anelli *** / 12 min / 2-4 persone
4. Entrecôte al roquefort **** / 10 min / 2 persone
5. Hamburger di manzo ***** / 10 min / 2-4 persone

PO Cozinhar na chapa é um método fácil e rápido para

obter pratos deliciosos. Além disso, e dado que necessitam pouco azeite, resultam especialmente saudáveis. Se isso se adiciona à tecnologia da Panela GM Modelo G, poderá conseguir texturas de alta gastronomia na sua cozinha. Para programar o menu Chapa pressione o botão Menu, selecione Chapa e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura, pressione o botão "T" até ajustá-lo a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. O menu Chapa está configurado para cozinhar em duas partes, a primeira sem tampa selando os ingredientes e ao virá-los, fechar a tampa para que se cozinhe o outro lado sem evaporar o caldo.

1. Verduras na chapa * / 10 min / 4 pessoas
2. Lombo com tomate e queijo ** / 25 min / 4 pessoas
3. Anéis de lula *** / 12 min / 2-4 pessoas
4. Entrecôte au molho de roquefort **** / 10 min / 2 pessoas
5. Hambúrguer de boi ***** / 10 min / 2-4 pessoas





MENÚ PLANCHA



Verduras a la plancha

* / 10 min / 4 personas

Verduras al gusto

Aceite de oliva

Pimienta negra

Sal

ES 1. Agregamos una cucharadita de aceite en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Plancha y 8 minutos de tiempo por cada tanda de verduras. 3. Introducimos la primera tanda de verduras y sazonomos un poco. Pasados 4 minutos, damos la vuelta. 4. Si vamos a hacer más tandas, extraemos las verduras pasados 8 minutos y repetimos.

Grilled vegetables

* / 10 min / 4 diners

Vegetables to taste

Olive oil

Black pepper

Salt

EN 1. Pour a teaspoon of olive oil in the inner pot. 2. Select the Grill programme for 8 minutes for each batch of vegetables. 3. Put the first batch of vegetables in the inner pot and season them. After 4 minutes flip them. 4. Repeat the process for each batch of vegetables.

Légumes à la plancha

* / 10 min / 4 personnes

Légumes

Huile d'olive

Poivre

Sel

FR 1. Ajouter une cuillère d'huile dans la cuve. 2. Sélectionner le menu plancha et 8 minutes pour chaque série de légumes. 3. Introduire la première série et assaisonner. Passées 4 minutes, les retourner. 4. Si nous préparons plus de séries, extraire et passées 8 minutes et répéter.



Gegrilltes Gemüse

* / 10 min / 4 Personen

Diverse Gemüsesorten (z.B. Aubergine,
Paprika, Zucchini, usw.)
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer
Salz

DE 1. Geben Sie einen Teelöffel Öl in den Innentopf 2. Wählen Sie die Grillfunktion aus und 8 Minuten Zeitdauer (abhängig von jeweiliger Gemüseart). 3. Geben jetzt das gewünschte Gemüse hinzu und würzen etwas mit Salz und Pfeffer. Nach 4 Minuten, wenden Sie das Gemüse. 4. Sollten Sie mehrere Durchgänge machen, wiederholen Sie diesen Vorgang entsprechend.

Verdure arrostate

* / 10 min / 4 persone

Verdure a piacere
Olio d'oliva
Pepe nero
Sale

IT 1. Versiamo un cucchiaino d'olio nella ciotola. 2. Selezioniamo il menu Piastra e 8 minuti per ogni giro di verdure. 3. Facciamo il primo giro di verdure e condiamo con sale e pepe. Dopo 4 minuti, le giriamo. 4. Se continuiamo con altre verdure, togliamo le prime dopo 8 minuti e ripetiamo l'operazione precedente.

Verduras na chapa

* / 10 min / 4 pessoas

Verduras a gosto
Azeite de oliva
Pimenta-do-reino
Sal

PO 1. Colocamos uma colher pequena de azeite de oliva no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Chapa e 8 minutos por cada porção de verdura. 3. Colocamos a primeira porção e temperamos um pouco. Passados 4 minutos, viramos de lado. 4. Se fizermos mais porções, retiramos depois de 8 minutos e repetimos.



MENÚ PLANCHA



Lomo con tomate y queso

** / 25 min / 4 personas

3 o 4 lomos de cerdo por persona

Salsa de tomate casera

Queso mozzarella

Sal

Pimienta

ES 1. Agregamos una cucharadita de aceite en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Plancha y 6 minutos de tiempo por cada tanda de lomo. 3. Introducimos la primera tanda de lomo y sazonamos un poco. Pasados 3 minutos, damos la vuelta, añadimos una cucharada de salsa de tomate y una loncha de queso. Cerramos la tapa con la válvula abierta. 4. Abrimos, extraemos el lomo y repetimos con otra tanda si queremos. * Podemos añadirle un poco de orégano por encima.

Pork loin with tomato and cheese

** / 25 min / 4 diners

3 or 4 pork loin fillets per person

(ideally Iberian pork)

Homemade tomato sauce

Mozzarella cheese

Salt

Pepper

EN 1. Pour a teaspoon of oil in the inner pot. 2. Select the Grill programme for 6 minutes for each batch of pork fillets. 3. Add the first batch of fillets and season them lightly. Flip them after 3 minutes, and add a tablespoon of tomato sauce and a slice of cheese. Close the lid, leaving valve open. 4. Open the cooker, take out the fillets, and repeat the process for another batch if needed. * Sprinkle oregano over the fillets (optional).

Filets de porc au fromage et à la tomate

** / 25 min / 4 personnes

3 ou 4 petits filets par personne

Sauce tomate maison

Mozzarella

Sel

Poivre

FR 1. Ajouter une cuillère d'huile dans la cuve. 2. Sélectionner le menu plancha, et 6 minutes pour chaque série de filets. 3. Introduire la première série et assaisonner. Passées 3 minutes, les retourner, ajouter une cuillère de sauce tomate et une tranche de fromage. Fermer le couvercle mais laisser la soupape ouverte. 4. Ouvrir, extraire les filets et répéter avec une autre série si nous le souhaitons. * Nous pouvons rajouter un peu d'origan par dessus.



Schweinelende mit Tomate und Käse

** / 25 min / 4 Personen

3 - 4 Schweinelenden pro Person
Hausgemachte Tomatensoße
Mozzarella-Käse
Salz
Pfeffer

DE 1. Geben Sie einen Teelöffel Öl in den Innentopf. **2.** Wählen Sie die Grillfunktion und 6 Minuten Zeitdauer pro Charge. **3.** Im ersten Durchlauf würzen Sie die Schweinelende und geben Sie in den Innentopf. Nach 3 Minuten vorbei, wenden Sie die Schweinelenden und geben einen Esslöffel Tomatensoße und eine Scheibe Käse darauf. Schließen Sie nun den Deckel und lassen das Ventil geöffnet. **4.** Nach Ablauf der Zeit, entnehmen Sie die Schweinelenden und wiederholen den gesamten Vorgang bis die gewünschte Menge gekocht wurde. * Sie können ein wenig Oregano zum Servieren hinzufügen.

Fettine di maiale alla pizzaiola

** / 25 min / 4 persone

3 o 4 fettine di maiale per persona
Passata di pomodoro fatta in casa
Mozzarella
Sale
Pepe

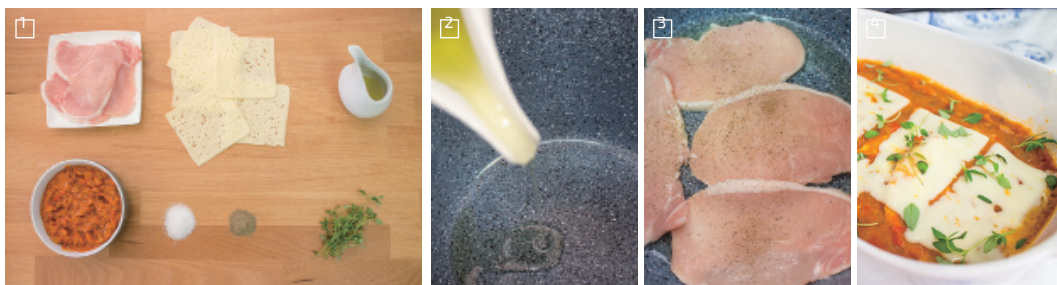
IT 1. Aggiungiamo un cucchiaino d'olio nella ciotola. **2.** Selezioniamo il menu Piastra e 6 minuti turno di cottura. **3.** Cuociamo il primo turno di fettine e condiamole con un pò di sale e pepe. Trascorsi 3 minuti, le giriamo, aggiungiamo un cucchiaino di passata di pomodoro e una fetta di mozzarella. Chiudiamo il coperchio però con la valvola aperta. **4.** Apriamo, togliamo le fettine e continuiamo con le fettine restanti se necessario. * Possiamo aggiungere un pò di origano.

Lombo com tomate e queijo

** / 25 min / 4 pessoas

3 ou 4 lombos de porco por pessoa
Molho de tomate caseiro
Queijo mussarela
Sal
Pimenta

PO 1. Adicionamos um colher pequena de azeite no recipiente. **2.** Seleccionamos o menu Chapa e 6 minutos para cada bife de lombo. **3.** Colocamos o primeiro bife e temperamos um pouco. Passados 3 minutos, adicionamos uma colher de molho de tomate e uma fatia de queijo. Fechamos a tampa e deixamos a válvula aberta. **4.** Abrimos, retiramos o bife de lombo e repetimos com outro se quisermos. * Podemos adicionar um pouco de orégano por cima.





MENÚ PLANCHA



Calamar en anillas

*** / 12 min / 2-4 personas

1 calamar grande
Aceite de oliva
Mayonesa (opcional)
Salsa Mery (opcional)
Sal

ES 1. Separamos los tentáculos del tubo del calamar y cortamos el tubo sin romperlo del todo para que quede un lado del calamar entero. Añadimos un poco de aceite en la cubeta. **2.** Seleccionamos el menú Plancha y 10 minutos de tiempo. **3.** Introducimos el calamar en la cubeta y los tentáculos en el centro. **4.** Pasados 5 minutos, damos la vuelta al tubo y a los tentáculos y cocinamos por el otro lado. **5.** Al finalizar, extraemos y servimos. Podemos acompañarlo con un poco de salsa Mery o mayonesa.

Squid rings

*** / 12 min / 2-4 diners

1 large squid
Olive oil
Mayonnaise (optional)
Mery sauce (optional)
Salt

Calamar en rondelles

*** / 12 min / 2-4 personnes

1 grand calamar
Huile d'olive
Mayonnaise (optionnelle)
Salsa Mery (optionnelle)
Sel

EN 1. Separate the tentacles from the main body of the squid and cut the tube of the squid on one side leaving the rings attached to each other on the opposite side. Pour a bit of oil in the inner pot. **2.** Select the Grill programme for 10 minutes. **3.** Place the squid, together with the tentacles, in the centre of the inner pot. **4.** After 5 minutes, flip them so that they cook evenly on both sides. **5.** Once finished, take them out and serve them with a bit of Mery sauce or mayonnaise.

FR 1. Séparer les tentacules du tube du calamar sans le couper complètement pour qu'un côté reste entier. Ajouter un peu d'huile dans la cuve. **2.** Sélectionner le menu Plancha et 10 minutes. **3.** Introduire le calamar dans la cuve et les tentacules au centre. **4.** Passées 5 minutes retourner le tube et les tentacules et cuire de l'autre côté. **5.** Extraire et servir. Nous pouvons l'accompagner avec un peu de sauce Mery ou de mayonnaise.



Gegrillte Tintenfischringe

*** / 12 min / 2-4 Personen

1 Tintenfisch (Kalmar)
Olivenöl
Mayonnaise
Salsa Mery
Salz

DE 1. Trennen Sie die Tentakel vom weichen Schlauchkörper des Kalmars ab und schneiden den Schlauchkörper vorsichtig in Ringe. 2. Wählen Sie die Grillfunktion und 10 Minuten Zeitdauer. 3. Geben Sie etwas Olivenöl und die Tintenfischringe und Tentakeln in die Mitte des Innentopf. 4. Nach 5 Minuten, wenden Sie die Ringe und die Tentakel. 5. Wenn das Programm beendet ist entnehmen Sie den Tintenfisch aus dem Behälter und servieren. Sie können den Fisch mit ein wenig Mayonnaise und Zitronenscheiben servieren.

Calamaro ad anelli

*** / 12 min / 2-4 persone

1 calamaro grande
Olio d'oliva
Maionese (facoltativo)
Salsa Mery (facoltativo)
Sale

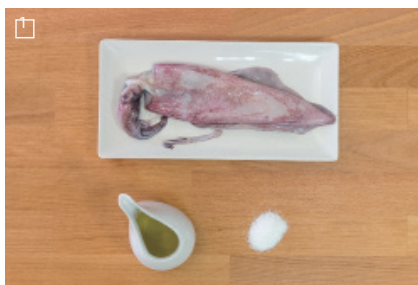
IT 1. Separiamo i tentacoli dal corpo e tagliamo il corpo del calamaro senza romperlo del tutto in modo da lasciare un lato intero. Versiamo un pò d'olio nella ciotola. 2. Selezioniamo il menu Piastra e 10 minuti di tempo. 3. Mettiamo il calamaro nella vaschetta e i tentacoli al centro. 4. Dopo 5 minuti giriamo il corpo e i tentacoli e cuociamo l'altro lato. 5. Al termine togliamo e serviamo. Possiamo condirlo con un pò di salsa Mery o maionese.

Anéis de lula

*** / 12 min / 2-4 pessoas

1 lula grande
Azeite de oliva
Maionese (opcional)
Molho Mery (opcional)
Sal

PO 1. Separamos os tentáculos e cortamos o corpo da lula sem romper para que fique um lado da lula inteiro. Adicionamos um pouco de azeite de oliva no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Chapa e 10 minutos de tempo. 3. Colocamos a lula no recipiente e os tentáculos no centro. 4. Passados 5 minutos viramos de lado e cozinhamos mais. 5. Ao finalizar, retiramos e servimos. Podemos servir com um pouco de maionese ou molho Mery.





MENÚ PLANCHA



Entrecot al roquefort

**** / 10 min / 2 personas

80 g de queso roquefort
 200 ml de nata
 2 entrecots de ternera
 Aceite de oliva
 Sal

ES 1. Agregamos una cucharadita de aceite en la cubeta. **2.** Seleccionamos el menú Plancha y 8 minutos de tiempo. **3.** Introducimos el entrecot, salpimentamos y cuando pasen 3 minutos damos la vuelta y cerramos la tapa de la olla, con la válvula abierta. **4.** Cuando falten 2 minutos, añadimos el roquefort desmenuzado junto con la nata y un poco de sal y pimienta. Cuando acabe el tiempo, servimos inmediatamente.

Entrecôte in Roquefort sauce

**** / 10 min / 2 diners

80 g Roquefort cheese
 200 ml cream
 2 sirloin steaks
 Olive oil
 Salt

Entrecôte au roquefort

**** / 10 min / 2 personnes

80 g de fromage roquefort
 200 ml de crème
 2 entrecôtes
 Huile d'olive
 Sel

EN 1. Pour a teaspoon of olive oil in the inner pot. **2.** Select the Grill programme for 8 minutes. **3.** Place the sirloin steak in the inner pot and season it. After 3 minutes flip the meat and close the lid, leaving the valve open. **4.** 2 minutes to the end, add the roquefort cheese in small pieces, together with the cream and a bit of salt and pepper. Once finished, serve immediately.

FR 1. Ajouter une cuillère d'huile dans la cuve. **2.** Sélectionner le menu Plancha et 8 minutes. **3.** Introduire l'entrecôte, saupoudrer et lorsque sont passées 3 minutes retourner et fermer le couvercle et ouvrir la soupape. **4.** Lorsqu'il manque 2 minutes, ajouter le roquefort avec la crème et un peu de sel et poivre. Lorsque le temps s'est écoulé servir immédiatement.



Entrecote mit Roquefortkäse

**** / 10 min / 2 Personen

80 g Roquefort Käse
200 ml Sahne
2 Entrecote vom Kalb
Olivenöl
Salz

DE 1. Geben Sie einen Teelöffel Öl in den Innentopf. 2. Wählen Sie die Grillfunktion und 8 Minuten Zeitdauer aus. 3. Geben Sie das Fleisch hinzu und würzen es mit Salz. Nach 3 Minuten wenden Sie das Fleisch und schließen den Deckel mit geöffneten Ventil. 4. 2 Minuten vor Ablauf der Zeit, geben Sie den Käse zusammen mit der Sahne in den Kochbehälter zu dem Fleisch. Wenn das Programm beendet ist, servieren Sie das Gericht.

Entrecote al roquefort

**** / 10 min / 2 persone

80 g di roquefort
200 ml di panna
2 entrecote di vitello
Olio d'oliva
Sale

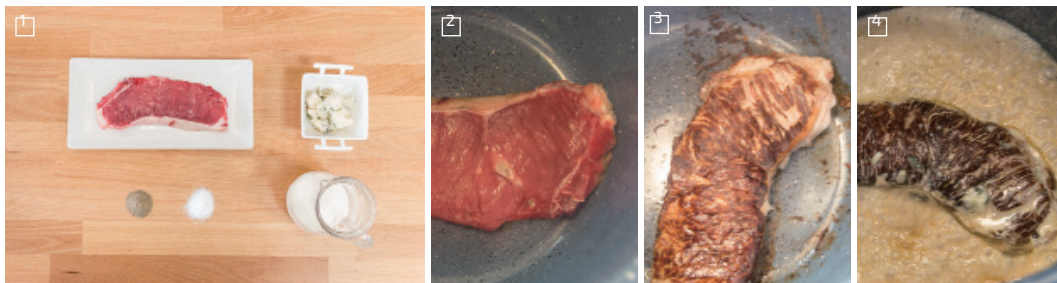
IT 1. Aggiungiamo un cucchiaino d'olio nella ciotola 2. Selezioniamo il menu Piastra e 8 minuti di tempo. 3. Mettiamo l'entrecote, condiamo con sale e pepe e dopo 3 minutos lo giriamo e chiudiamo il coperchio, con la valvola aperta. 4. Quando mancano 2 minuti, aggiungiamo il roquefort a pezzetti insieme alla panna e un pò di sale e pepe. Quando termina il tempo serviamo immediatamente.

Entrecôte ao molho de roquefort

**** / 10 min / 2 pessoas

80 g de queijo roquefort
200 ml de nata
2 entrecôtes de de carne
Azeite de oliva
Sal

PO 1. Adicionamos uma colher pequena de azeite no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Chapa e 8 minutos de tempo. 3. Adicionamos o entrecôte, temperamos, e quando passar 3 minutos viramos o lado e fechamos a tampa deixando a válvula aberta. 4. Quando faltar 2 minutos, adicionamos o roquefort desfiado junto com a nata e um pouco de sal e pimenta. Quando terminar, servimos imediatamente.





MENÚ PLANCHAS



Hamburguesas de buey

***** / 10 min / 2-4 personas

2-4 hamburguesas de buey

Aceite de oliva

Sal

ES 1. Agregamos una cucharadita de aceite en la cubeta. 2. Seleccionamos el menú Plancha y 8 minutos de tiempo. 3. Introducimos las hamburguesas, salpimentamos y cuando pasen 4 minutos damos la vuelta y cerramos la tapa, con la válvula abierta. 4. Servimos.

Beef burgers

***** / 10 min / 2-4 servings

2-4 beef burgers

Olive oil

Salt

EN 1. Pour a teaspoon of olive oil in the inner pot. 2. Select the Grill programme for 8 minutes. 3. Place the beef burgers in the inner pot, season them, and, after 4 minutes, flip them over and close the lid, leaving the valve open. 4. Serve.

Steack hâché de boeuf

***** / 10 min / 2-4 personnes

2-4 steacks hâchés de boeuf

Huile d'olive

Sel

FR 1. Ajouter une cuillère d'huile dans la cuve. 2. Sélectionner le menu Plancha et 8 minutes. 3. Introduire les steacks, saupoudrer et lorsque 4 minutes sont passées, retourner et fermer le couvercle avec la soupape ouverte. 4. Servir.



Rindfleisch-Burger

**** / 10 min / 2-4 Personen

2-4 Rindfleisch-Burger
Olivenöl
Salz

DE 1. Geben Sie einen Teelöffel Öl in den Innentopf. 2. Wählen Sie die Grillfunktion und 8 Minuten Zeitdauer aus. 3. Würzen Sie die Burger und geben diese anschließend in den Innentopf. Nach 4 Minuten, wenden Sie die Burger und schließen den Deckel. Das Ventil bleibt offen. 4. Nach Ablauf der Zeit, entnehmen Sie die Burger zum servieren.

Hamburger di manzo

**** / 10 min / 2-4 persone

2-4 hamburger di manzo
Olio d'oliva
Sale

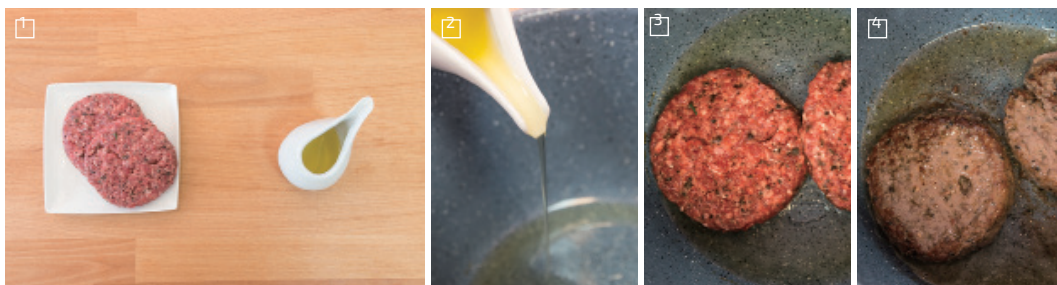
IT 1. Aggiungiamo un cucchiaino d'olio nella ciotola. 2. Selezioniamo il menù Piastra e 8 minuti di tempo. 3. Mettiamo gli hamburger, condiamo con sale e pepe e dopo 4 minuti li giriamo e chiudiamo il coperchio, con la valvola aperta. 4. Serviamo.

Hambúrguer de boi

**** / 10 min / 2-4 pessoas

2-4 hambúrgueres de boi
Azeite de oliva
Sal

PO 1. Adicionamos uma colher pequena de azeite no recipiente. 2. Seleccionamos o menu Chapa e 8 minutos de tempo. 3. Adicionamos os hambúrgueres, temperamos, e quando passar 4 minutos viramos os de lado e fechamos a tampa deixando a válvula aberta. 4. Servimos.



MENÚ HORNO



ES Este menú es la alternativa perfecta a su horno convencional de casa, ya que realizará las mismas elaboraciones empleando menor energía y preservando todo el sabor de los alimentos. Para programar el menú Horno presione el botón Menú, seleccione Horno y fíjelo presionando el botón GM. Para cambiar la temperatura, presione en el botón "T" hasta ajustarla a su gusto. Si quiere aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo en el botón GM para empezar a cocinar. La correcta utilización de este menú dependerá en gran medida de la receta a realizar, en función de esta colocaremos o no la rejilla. Está configurado para trabajar con la tapa y la válvula abierta.

1. Dorada al horno * / 10 min / 2-4 personas
2. Pollo al horno ** / 70 min / 4 personas
3. Empanada de bacalao *** / 50 min / 4 personas
4. Moussaka **** / 20 min / 4-6 personas
5. Tarta Tatin ***** / 55 min / 6-8 personas

EN This programme is the perfect alternative to your conventional oven, as it will perform the same functions using less energy and without losing any flavour. To select the Oven programme, press the Menu button, select Oven, and confirm by pressing the GM button. To change the temperature, press the "T" button. If you want to increase or decrease the time turn the GM dial. Once all the new settings have been established, press the GM button to start cooking. The correct use of the Oven programme will depend largely on the recipe you want to make, based on this, you will have to place the baking rack or not. It is designed to work with the lid closed and the valve open.

1. Baked gilt-head bream * / 10 min / 2-4 diners
2. Roast chicken ** / 70 min / 4 diners
3. Cod pie *** / 50 min / 4 diners
4. Moussaka **** / 20 min / 4-6 diners
5. Tarte Tatin ***** / 55 min / 6-8 diners

FR Ce menu est l'alternative parfaite à votre four conventionnel, puisqu'il réalise les mêmes élaborations en employant le moins d'énergie possible et préservant toute la saveur des aliments. Pour programmer le menu four appuyer sur le bouton menu, sélectionner Four et fixer en appuyant sur le bouton GM. Pour changer la température, appuyer sur le bouton "T" jusqu'à l'ajuster. Si vous voulez augmenter ou diminuer le temps tourner le sélecteur jusqu'à atteindre celui désiré. Une fois toutes les valeurs établies appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. L'utilisation correcte de ce menu dépendra de la recette à réaliser, en fonction de cela nous installons ou non la grille. Il est configuré pour travailler avec le couvercle et la soupape ouverte.

1. Daurade au four * / 10 min / 2-4 personnes
2. Poulet au four ** / 70 min / 4 personnes
3. Torte au cabillaud *** / 50 min / 4 personnes
4. Moussaka **** / 20 min / 4-6 personnes
5. Tatin tarte ***** / 55 min / 6-8 personnes

DE Diese Funktion ist eine geeignete Alternative zum konventionellen Backofen von zu Hause, da es die gleichen Funktionen ermöglicht, weniger Energie verbraucht und den Geschmack bewahrt. Um das Funktionsmenü Backofen zu wählen, drücken Sie die Menü-Taste und wählen die Ofen-Funktion. Bestätigen Sie die Eingabe mit der GM-Taste. Wenn Sie die Temperatur modifizieren möchten drücken Sie den Knopf "T" bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Die Zeitdauer stellen Sie mit Hilfe des Drehreglers ein. Wenn Sie alle Werte eingestellt haben, drücken Sie noch einmal den GM-Knopf zur Bestätigung und der Kochvorgang kann starten. Die richtige Verwendung dieser Funktion hängt im Wesentlichen von dem jeweiligen Rezept ab und ob wir die Grillfunktion nutzen möchten oder nicht. Die Funktion wurde konfiguriert um mit oder ohne Deckel zu arbeiten.

1. Gebackene Dorade * / 10 min / 2-4 Personen
2. Brathähnchen ** / 70 min / 4 Personen
3. Gebackene Kabeljaupastete *** / 50 min / 4 Personen
4. Moussaka **** / 20 min / 4-6 Personen
5. Apfeltarte ***** / 55 min / 6-8 Personen



IT Questo menu è l'alternativa perfetta a un forno convenzionale, visto che può realizzare le stesse preparazioni impiegando meno energia e conservando il sapore degli alimenti. Per programmare il menu Forno premere il pulsante Menu, selezionare Forno e confermarlo premendo il pulsante GM. per modificare la temperatura, premere il bottone "T" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Il corretto uso di questo menu dipenderà molto dalla ricetta da realizzare, in funzione di questa metteremo o no la griglia. È configurato per operare con il coperchio e la valvola aperta.

1. Orata al forno * / 10 min / 2-4 persone
2. Pollo al forno ** / 70 min / 4 persone
3. Impanata di baccalà *** / 50 min / 4 persone
4. Moussaka **** / 20 min / 4-6 persone
5. Torta Tatin ***** / 55 min / 6-8 persone

PO Este menu é a alternativa perfeita para seu forno convencional de casa, uma vez que realizará as mesmas elaborações empregando menos energia e preservando todo o sabor dos alimentos. Para programar o menu Forno pressione o botão Menu, selecione Forno e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura, pressione o botão "T" até ajustá-lo a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. A correta utilização deste menu dependerá em grande medida da receita a ser feita, em função desta colocaremos ou não a grade. Está configurado para trabalhar com a tampa e a válvula abertas.

1. Peixe dourada au forno * / 10 min / 2-4 pessoas
2. Frango ao forno ** / 70 min / 4 pessoas
3. Torta de bacalhau *** / 50 min / 4 pessoas
4. Mussaca **** / 20 min / 4-6 pessoas
5. Tarte Tatin ***** / 55 min / 6-8 pessoas





MENÚ HORNO



Dorada al horno

*** / 10 min / 2-4 personas**

1-2 doradas medianas
 1 tomate
 1 cebolla
 1 trozo de pan (preferiblemente frito)
 1/2 pastilla de caldo de pescado
 Agua
 Sal

ES 1. Fileteamos las doradas y cortamos el tomate y la cebolla en rodajas. Trituramos el pimentón junto con el pan frito y la media pastilla de caldo. Seleccionamos el menú Horno, 8 minutos de tiempo y 160 °C. **2.** Agregamos un poco de aceite de oliva. Una vez esté caliente el aceite ponemos los filetes de dorada por el lado de la piel, los aros de cebolla y los tomates. **3.** Cuando estén dorados añadimos lo triturado anteriormente y un poco de agua. **4.** Finalizado el tiempo, despresurizamos, abrimos la tapa y servimos con un poco de perejil fresco picado.

Baked gilt-head bream

*** / 10 min / diners**

1-2 medium-sized gilt-head breams
 1 tomato
 1 onion
 1 loaf of bread (fried if possible)
 1/2 cube of fish stock
 Water
 Salt

EN 1. Fillet the fish and slice the tomatoes and onions. Blend the bread together with paprika and 1/2 fish stock cube. Select the Oven programme for 8 minutes at 160 °C. **2.** Pour a bit of olive oil in the inner pot. When hot, add the fish fillets (with the skin facing down), the onion rings, and the tomato slices. **3.** When golden brown, add a bit of water and the bread mixture. **4.** Once finished, depressurize, open the lid, and serve with a bit of freshly chopped parsley.

Daurade au four

*** / 10 min / 2-4 personnes**

1-2 daurades moyennes
 1 tomate
 1 oignon
 1 morceau de pain
 1/2 cube de bouillon de poisson
 Eau
 Sel

FR 1. Lever le filet des daurades et couper la tomate et l'oignon en rondelles. Broyer le piment et le pain et la moitié du cube de bouillon. Sélectionner le menu Four, 8 minutes et 160 °C. **2.** Ajouter un peu d'huile d'olive. Une fois chaud, mettre les filets de daurade de côté de la peau, les rondelles d'oignon et les tomates. **3.** Lorsque le tout est bien doré, ajouté le mélange broyé ultérieurement et un peu d'eau. **4.** Dépressuriser, ouvrir le couvercle et servir avec un peu de persil frais.



Gebackene Dorade

* / 10 min / 2-4 Personen

1-2 mittelgrosse Doraden

1 Tomate

1 Zwiebel

1 Stück Brot

(am besten gebraten)

1/2 Fisch-Brühwürfel

Paprikapulver

Wasser

Salz

Orata al forno

* / 10 min / 2-4 persone

1-2 orate medie

1 pomodoro

1 cipolla

1 pezzo di pane (fritto)

1/2 dado di brodo di pesce

Acqua

Sale

Peixe dourada ao forno

* / 10 min / 2-4 pessoas

1-2 peixes douradas médios

1 tomate

1 cebola

1 pedaço de pão (pode ser frito)

1/2 tablete de caldo de peixe

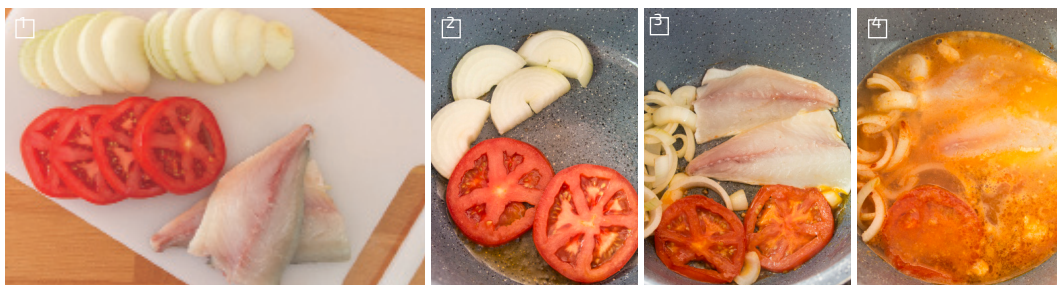
Água

Sal

DE 1. Filitieren Sie den Fisch und schneiden die Tomate und Zwiebel in Scheiben. Mörsern bzw. zerkleinern und vermischen Sie das Paprikapulver zusammen dem frittierten Brot und den Brühwürfel. Wählen Sie die Backofen-Funktion und 8 Minuten Zeit bei 160 °C. 2. Geben Sie etwas Olivenöl in den Innentopf. Wenn das Öl heiss genug ist, legen Sie die Doradenfilets mit der Hautseite nach unten dazu und geben die Tomaten und Zwiebel hinein. 3. Wenn die Dorade goldbraun ist, geben Sie die zuvor vermengten Zutaten hinzu und ein wenig Wasser. 4. Nach Ablauf der Zeit, lassen Sie den Druck durch das Ventil entweichen und öffnen den Deckel. Sie können den Fisch nun zum servieren entnehmen und mit etwas frisch gehackter Petersilie garnieren.

IT 1. Sfilettiamo le orate, tagliamo il pomodoro e la cipolla a rondelle. Tritiamo la paprika, il pane fritto e il mezzo dado da brodo. Selezioniamo il menu Forno, 8 minuti, e 160 °C. 2. Aggiungiamo un pò d'olio d'oliva. Una volta caldo mettiamo i filetti d'orata dalla parte della pelle, gli anelli di cipolla e i pomodori. 3. Quando sono dorati, aggiungiamo tutto quello che abbiamo tritato precedentemente e un pò d'acqua. 4. Al termine, depressurizziamo, apriamo il coperchio e serviamo con un pò di prezzemolo tritato.

PO 1. Fatiamos os peixes e cortamos o tomate e a cebola em rodelas. Trituramos o pimentão junto com o pão frito e o tablete de caldo. Seleccionamos o menu Forno, 8 minutos e 160 °C. 2. Adicionamos um pouco de azeite de oliva. Assim que estiver quente, colocamos os filetes de peixe pelo lado da pele, as rodelas de cebola e os tomates. 3. Quando estiverem dourados adicionamos o triturado anterior e um pouco de água. 4. Ao finalizar, depressurizamos, abrimos a tampa e servimos como um pouco de salsinha fresca picada.





MENÚ HORNO



Pollo al horno

**** / 70 min / 4 personas**

100 g de mantequilla
1 pollo mediano
Agua
Pimienta negra molida al gusto
Sal

ES 1. Untamos el pollo con la mantequilla, echamos medio vaso de agua en la cubeta, colocamos la rejilla de hornear y sobre ella el pollo, preferiblemente bridado. **2.** Seleccionamos el menú Horno, 50 minutos y 140 °C. Cerramos la tapa y dejamos la válvula abierta. Cada 15 minutos comprobamos que quede agua, si no, añadiremos un poco más. **3.** Finalizado ese tiempo, programamos el mismo menú 10 minutos más a 180 °C. Si tenemos cabezal de horno lo colocaremos también a 180 °C, 10 minutos. **4.** Finalmente, extraemos el pollo y lo racionamos.

Roast chicken

**** / 70 min / 4 diners**

100 g butter
1 medium-sized chicken
Water
Fresh ground pepper
Salt

EN 1. Rub the butter over the chicken, pour 1/2 a glass of water in the inner pot, place the baking rack in the inner pot and the chicken on it. **2.** Select the Oven programme for 50 minutes at 140 °C. Close the lid, leaving the valve open. Every 15 minutes, check to see if there is still water; if not, add a little bit more. **3.** Once finished, select the same programme for 10 minutes at 180 °C. If you have the GM Oven Lid, place it on the cooker at 180 °C for 10 minutes. **4.** Finally, take out the chicken, cut it in portions, and serve.

Poulet au four

**** / 70 min / 4 personnes**

100 g de beurre
1 poulet moyen
Eau
Poivre
Sel

FR 1. Badigeonner le poulet avec le beurre, verser la moitié d'un verre d'eau dans la cuve, installer la grille de cuisson et sur elle disposer le poulet. **2.** Sélectionner le menu Four, 50 minutes et 140 °C. Fermer le couvercle et laisser la soupape ouverte. Toutes les 15 minutes vérifier qu'il a toujours de l'eau, sinon en ajouter un peu plus. **3.** Programmer le même menu 10 minutes de plus à 180 °C, 10 minutes. **4.** Extraire le poulet et faire des portions.



Brathähnchen

**** / 70 min / 4 Personen**

100 g Butter
1 mittelgrosses Hühnchen
Wasser
Schwarzer Pfeffer (gemahlen)
Salz

DE 1. Bestreichen Sie das Hähnchen mit Butter und geben ein halbes Glas Wasser in den Behälter. Legen Sie das Gitter in den Innentopf ein und platzieren das Hähnchen darauf. **2.** Wählen Sie die Backofen-Funktion für 50 Minuten, bei 140° C. Schliessen Sie den Deckel und lassen das Ventil geöffnet. Alle 15 Minuten kontrollieren Sie ob noch genügend Wasser im Innentopf vorhanden ist. Sollte kein Wasser vorhanden sein, füllen Sie etwas Wasser nach. **3.** Nach Ablauf der Zeit wählen Sie im gleichen Funktionsmenü erneut 10 Minuten bei einer Temperatur von 180°C aus. Sollten Sie den Ofen-Deckel von Ollas GM nutzen, lassen Sie das Hähnchen ebenso bei 180°C für 10 Minuten backen. **4.** Abschließend könne Sie das Hähnchen entnehmen und zum servieren zerlegen und portionieren.

Pollo al Forno

**** / 70 min / 4 persone**

100 g di burro
1 pollo medio
Acqua
Pepe nero macinato a piacere
Sale

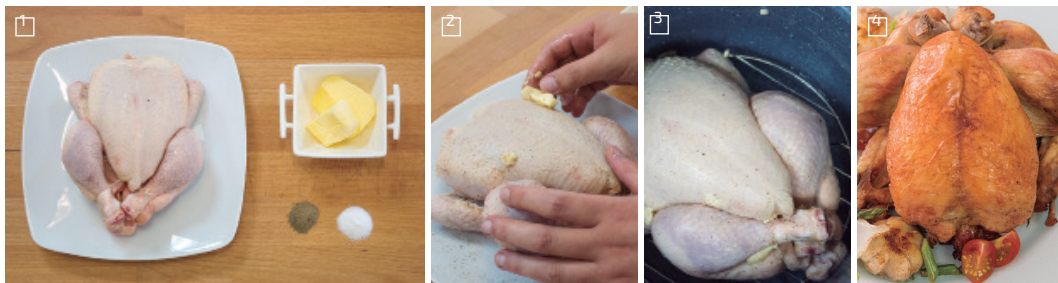
IT 1. Ungiamo il pollo con il burro, versiamo mezzo bicchiere d'acqua nella vaschetta, mettiamo la teglia da forno e il pollo. **2.** Selezioniamo il menu Forno, 50 minuti e 140 °C di temperatura. Chiudiamo il coperchio e lasciamo la valvola aperta. Ogni 15 minuti controlliamo che ci sia acqua, in caso contrario ne aggiungeremo ancora. **3.** Dopodiché, programiamo lo stesso menu per altri 10 minuti a 180 °C. Se possediamo il coperchio-forno lo metteremo a 180 °C, per 10 minuti. **4.** Al termine, togliamo il pollo e tagliamo in porzioni.

Frango ao forno

**** / 70 min / 4 pessoas**

100 g de manteiga
1 frango médio
Água
Pimenta-do-reino moída a gosto
Sal

PO 1. Untamos o frango com manteiga, enchemos o recipiente com meio copo de água, colocamos a grade de forno e sobre ela o frango, que pode ser amarrado para manter a forma. **2.** Selecionamos o menu Forno, 50 minutos e 140 °C de temperatura. Fechamos a tampa e deixamos a válvula aberta. A cada 15 minutos verificar se tem água e, se não, adicionaremos um pouco mais. **3.** Finalizado o tempo, programamos o mesmo menu 10 minutos mais a 180 °C. **4.** Finalmente, retiramos o frango e cortamos.





MENÚ HORNO



Cod pie

*** / 50 min / 4 diners

250 g unsalted cod
2 sheets shortcrust pastry
3 ripe tomatoes
1 red pepper
1 onion
1 beaten egg
Olive oil
Salt

Tourte au cabillaud

*** / 50 min / 4 personnes

250 g de cabillaud déssalé
2 couches de pâte pour tourte
3 tomates mûres
1 poivron rouge
1 oignon
1 oeuf battu
Huile d'olive
Sel

Empanada de bacalao

*** / 50 min / 4 personas

250 g de bacalao desalado
2 láminas de masa de empanada
3 tomates maduros
1 pimiento rojo
1 cebolla
1 huevo batido
Aceite de oliva
Sal

ES 1. Mezclamos bien las verduras y el bacalao desmigado. **2.** Cortamos la masa de empanada de la misma forma que la cubeta y la rellenos con el pisto. Cubrimos con otra lámina de masa de empanada. Pinchamos por toda la superficie de la masa y la pintamos con huevo batido. **3.** Colocamos la rejilla en su posición, con papel de horno encima, y sobre esta ponemos la empanada. Seleccionamos el menú Horno y 40 minutos de tiempo. Cerramos la tapa de la olla con la válvula abierta. Si tenemos cabezal de horno lo pondremos los últimos 10 minutos a 180 °C. **4.** Podemos darle forma de rejilla a la capa superior de la empanada.

EN 1. Mix the chopped vegetables and cod. **2.** Cut the pastry in the same shape as the inner pot and fill it with the mixture. Cover with the other sheet of pastry. Prick the surface with a fork and paint it with beaten egg. **3.** Fit the baking rack in the inner pot with baking paper, and place the pie on top. Select the Oven programme for 40 minutes. Close the lid, leaving the valve open. If you have the GM Oven Lid, place it on the cooker 10 minutes to the end at 180 °C. **4.** You can cut the top layer in a grid design.

FR 1. Mélanger les légumes et le cabillaud effrité. **2.** Couper la pâte de la même forme que la cuve et la farcir avec le mélange. Couvrir avec une autre couche de pâte. Piquer toute la surface et peindre avec un oeuf battu. **3.** Installer la grille, avec une feuille de papier cuisson par dessus et sur cette dernière, la tourte. Sélectionner le menu Four et 40 minutes. Fermer le couvercle et ouvrir la soupape. Si nous avons l'accessoire tête de four, nous cuisons pour les 10 minutes restantes à 180 °C. **4.** Nous pouvons donner une forme de grille à la partie supérieure.

DE 1. Vermischen Sie das geschnittenen Gemüse mit dem Kabeljau und



Gebackene Kabeljaupastete

*** / 50 min / 4 Personen

250 g ungesalzter Kabeljau
(Dose)
2 Kuchenteig Blätter
3 reife Tomaten
1 rote Paprika
1 Zwiebel
1 geschlagenen Ei
Olivenöl
Salz

Impanata di baccalà

*** / 50 min / 4 persone

250 g di baccalà dissalato
2 strisce di impasto per impanate
3 pomodori
1 peperone rosso
1 cipolla
1 uovo sbattuto
Olio d'oliva
Sale

Impanata di baccalà

*** / 50 min / 4 pessoas

250 g de bacalhau sem sal
2 fatias de massa empanada
3 tomates maduros
1 pimentão vermelho
1 cebola
1 ovo batido
Azeite de oliva

etwas Salz. **2.** Geben Sie die Pastete auf ein der Beiden Kuchenblätter und schneiden Sie die Masse der Pastete in die Form des Innentopfes (so das die Pastete hineinpasst). Decken Sie die Pastete mit dem anderen Kuchenteig-Blatt ab (Sie können den oberliegende Kucheneig in Streifen schneiden und als Gitter auf die Pastete legen). Bestreichen Sie die Oberfläche mit einen aufgeschlagenen Ei. **3.** Legen Sie jetzt das Gitter in den Innentopf ein, mit Back-Papier obendrauf und über die Pastete. **4.** Wählen Sie die Backofen-Funktion und 40 Minuten Zeitdauer aus. Schließen Sie den Deckel und lassen das Ventil offen. Sollten Sie den Ofen-Deckel von GM nutzen, lassen Sie die Kabeljaupastete 10 Minuten vor Ablauf der Zeit bei 180! C fertig backen.

IT **1.** Mescoliamo bene le verdure e il baccalà a pezzetti. **2.** Tagliamo l'impasto per le impanate della stessa forma della vaschetta e riempiamole con la salsa. Copriamola con un'altra striscia d'impasto per impanate. Buchiamo la superficie e spennelliamo con l'uovo sbattuto. **3.** Posizioniamo la griglia, ricoperta da carta da forno e riponiamo sopra le impanate. Selezioniamo il menu Forno e 40 minuti di tempo. Chiudiamo il coperchio e lasciamo la valvola aperta. Se possediamo il coperchio-forno mettiamolo gli ultimi 10 minuti a 180 °C. **4.** Possiamo dare una forma di griglia allo strato superiore.

PO **1.** Misturamos bem as verduras e o bacalhau desfiado. **2.** Cortamos a massa empanada na mesma forma do recipiente e recheamos com a mistura feita. Cobrimos com outra lâmina de massa empanada. Apertamos a superfície da massa e pintamos com ovo batido. **3.** Colocamos a grade com papel vegetal em cima e sobre ela a empanada. Seleccionamos o menu Forno e 40 minutos de tempo. Fechamos a tampa e deixamos a válvula aberta. Podemos deixar os últimos 10 minutos a 180 °C. **4.** Podemos dar a forma de grade à superfície superior da empanada.



MENÚ HORNO



Moussaka

**** / 20 min / 4-6 personas

400 g de salsa bolognesa
 150 g de bechamel
 80 g de queso rallado
 2 berenjenas
 Aceite de oliva
 Sal

ES 1. Cortamos las berenjenas en láminas finas y ponemos una capa en la cubeta, luego un poco de salsa bolognesa y otra capa de berenjenas y así sucesivamente hasta finalizar con una capa de bechamel. **2.** Seleccionamos el menú Horno, 20 minutos de tiempo y 130 °C. **3.** Al finalizar, espolvoreamos queso rallado por encima y ponemos el cabezal de horno 10 minutos a 180 °C. **4.** Racionamos, extraemos y servimos.

Moussaka

**** / 20 min / 4-6 diners

400 g bolognese sauce
 150 g bechamel
 80 g grated cheese
 2 aubergines
 Olive oil
 Salt

Moussaka

**** / 20 min / 4-6 personnes

400 g de sauce bolognaise
 150 g de béchamel
 80 g de fromage râpé
 2 aubergines
 Huile d'olive
 Sel

EN 1. Cut the aubergines in thin slices, place a layer in the inner pot, cover it with a little bit of bolognese sauce and another layer of aubergine. Repeat until you run out of aubergine and cover it with bechamel. **2.** Select the Oven programme for 20 minutes at 130 °C. **3.** Once finished, sprinkle grated cheese and place the GM Oven Lid at 180 °C for 10 minutes on the cooker. **4.** Serve in portions.

FR 1. Couper les aubergines en fines lamelles, et mettre une couche dans la cuve, ensuite un peu de sauce bolognaise et une autre couche d'aubergine et ainsi successivement jusqu'à finaliser avec une couche de bechamel. **2.** Sélectionner le menu Four, 20 minutes et 130 °C. **3.** Saupoudrer de fromage râpé et mettre la tête de four 10 minutes à 180 °C. **4.** Extraire et servir.



Moussaka

**** / 20 min / 4-6 Personen

400 g Bolognesesoße
150 g Bechamelsoße
80 g geriebener Käse
2 Auberginen
Olivenöl
Salz

DE 1. Wir schneiden die Auberginen in dünnen Streifen, und stellen eine fläche in der Schale, danach, ein bisschen Bolognese-Sauce und noch eine fläche Auberginen und so weiter, bis wir eine fläche von Bechamel enthalten. **2.** Wir wählen das Menü-Backofen, 20 Minuten und 130 °C. **3.** Wenn wir fertig sind, bestreuen wir das geriebene Käse obendrauf und stellen den Ofenkopf 10 Minuten auf 180 °C. **4.** Rationieren, entnehmen und servieren.

Moussaka

**** / 20 min / 4-6 persone

400 g di ragu alla bolognese
150 g di besciamella
80 g di formaggio grattugiato
2 melanzane
Olio d'oliva
Sale

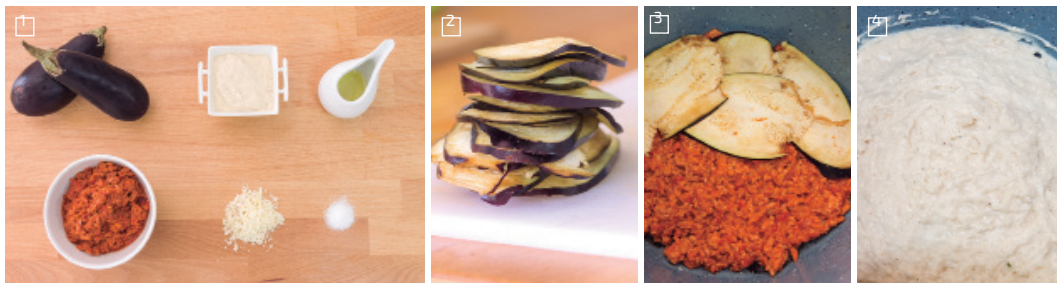
IT 1. Tagliamo le melanzane a strisce sottili, e creiamo uno strato nella ciotola, dopodiché aggiungiamo un pò di ragù e un altro strato di melanzane e così continuiamo con gli strati fino all'ultimo che sarà di besciamella. **2.** Selezioniamo il menu Forno, 20 minuti e 130 °C. **3.** Al termine spolveriamo con formaggio grattugiato e mettiamo il coperchio-forno per 10 minuti a 180 °C. **4.** Facciamo le porzioni, togliamole e serviamole.

Mussaca

**** / 20 min / 4-6 pessoas

400 g de molho bolonhesa
150 g de bechamel
80 g de queijo ralado
2 berinjelas
Azeite de oliva
Sal

PO 1. Cortamos as berinjelas em fatias finas e colocamos uma camada no recipiente. Depois, um pouco de molho bolonhesa e outra camada de berinjela e assim sucessivamente até finalizar com uma camada de bechamel. **2.** Selecionamos o menu Forno, 20 minutos e 130 °C. **3.** Ao finalizar, colocamos queijo ralado em cima e deixamos 10 minutos a 180 °C. **4.** Cortamos, retiramos e servimos.





MENÚ HORNO



Tarta Tatin

***** / 55 min / 6-8 personas

300 g de azúcar
2 manzanas
1 limón
1 plancha de masa quebrada o hojaldre

ES 1. Seleccionamos el menú Horno, 30 minutos de tiempo a 130 °C. Añadimos el azúcar con unas gotas de limón para que se caramelize. **2.** Mientras tanto, pelamos y cortamos las manzanas en gajos y cuando esté caramelizado el azúcar ponemos los gajos encima y dejamos que se cocine unos 5 minutos más. **3.** Colocamos la masa encima intentando envolver las manzanas lo máximo posible y dejamos que se cocine otros 10 minutos. **4.** Ponemos el cabezal de horno 5-10 minutos al final para dorar la masa por la parte inferior. **5.** Al desmoldar, tendremos cuidado con el caramelo que estará a alta temperatura, pero si lo dejáramos enfriar no podríamos desmoldar.

Tarte Tatin

***** / 55 min / 6-8 diners

300 g sugar
2 apples
1 lemon
1 sheet of shortcrust or puff pastry

EN 1. Select the Oven programme for 30 minutes. Add sugar with a few drops of lemon juice, so that it caramelises. **2.** Peel and cut the apples in wedges and, when the caramel is ready, place the apple on top; cook it for about 5 minutes. **3.** Place the pastry on top (try to cover the apple) and let it cook for 10 minutes. **4.** Place the GM Oven Lid on the cooker for 5-10 minutes before the end of the programme, for the bottom of the pastry to get golden brown. **5.** Take the tarte out. Be careful, as the caramel will be very hot, but if we leave it to cool down, it will stick to the bottom.

Tarte Tatin

***** / 55 min / 6-8 personnes

300 g de sucre
2 pommes
1 citron
1 pâte feuilletée ou brisée

FR 1. Sélectionner le menu Four, 30 minutes et 130 °C. Ajouter le sucre avec quelques gouttes de citron pour que le tout se caramélise. **2.** Peler et couper les pommes en lamelles et lorsque le sucre est caramélisé les incorporer et laisser cuire 5 minutes de plus. **3.** Disposer la pâte par dessus en essayant d'englober au maximum les pommes et laisser cuire 10 minutes de plus. **4.** Mettre la tête de four 5-10 minutes à la fin de la préparation pour dorer la pâte sur la partie inférieure. **5.** En démoulant nous devons faire preuve de précaution avec le caramel qui sera à haute température, mais si nous le laissons refroidir, nous ne pourrions pas démouler.



Tatin Torte

**** / 55 min / 6-8 Personen

300 g Zucker
2 Äpfel
1 Zitrone
1 Teigblatt oder Blätterteig

Torta Tatin

**** / 55 min / 6-8 persone

300 g di zucchero
2 mele
1 limone
1 foglio di pasta brisè o sfoglia

Tarte Tatin

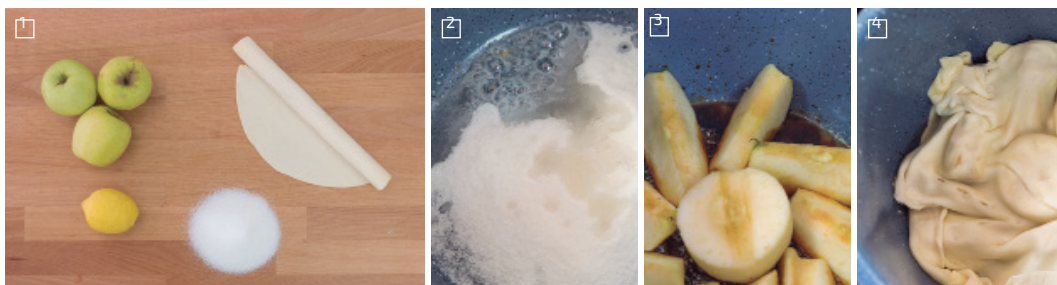
**** / 55 min / 6-8 pessoas

300 g de açúcar
2 maçãs
1 limão
1 base de massa quebrada
ou folheada

DE 1. Wählen Sie das Funktionsmenü Backofen für 30 Minuten und 130 °C. Geben Sie den Zucker mit ein paar Tropfen Zitrone zum karamellisieren in den Innentopf. 2. Währendessen, schneiden und schälen Sie die Äpfel in Scheiben. Wenn der Zucker karamellisiert, geben Sie die Apfelscheiben hinzu und lassen diese ebenso für etwa 5 Minuten karamellisieren. 3. Geben Sie den Blätterteig über die Apfelscheiben (Bedecken Sie die Apfel-Zuckermischung) und lassen es 10 Minuten mehr kochen. 4. 5-10 Minuten vor Schluss, setzen Sie den Ofen-Deckel auf das Gerät und backen die untere Seite der Tart goldbraun fertig. 5. Um die Tarte herauszunehmen müssen Sie vorsichtig sein, da der Innentopf sehr heiss ist.

IT 1. Selezioniamo il menu Forno, 30 minuti e 130 °C. Aggiungiamo lo zucchero con alcune gocce di limone in modo da caramellizzare. 2. Nel frattempo, sbucciamo e tagliamo le mele a spicchi e dopo aver caramellizzato lo zucchero mettiamo gli spicchi sopra e cuociamo per altri 5 minuti. 3. Mettiamo il foglio di impasto sopra e cerchiamo di coprire più spicchi possibili e lasciamo cucinare altri 10 minuti. 4. Mettiamo il coperchio-forno 5-10 minuti al terminer per dorare la parte inferiore dell'impasto. 5. Quando la togliamo dallo stampo, fare molta attenzione al caramello che sarà bollente, pero se lo lasciamo raffreddare non sarà possibile tirare fuori la torta.

PO 1. Seleccionamos o menu Forno, 30 minutos e 130 °C. Adicionamos o açúcar com umas gotas de limão para caramelizar. 2. Enquanto isso, descascamos e cortamos as maçãs em fatias e quando o açúcar estiver caramelizado, colocamos a maçã em cima e deixamos cozinhar mais 10 minutos. 3. Colocamos a massa em cima tentando cobrir ao máximo as maçãs e deixamos cozinhar mais 10 minutos. 4. Colocamos a 180 °C no final para dourar a massa na parte inferior. 5. Ao desmoldar, tomar cuidado com o caramelo que estará a alta temperatura, mas se deixarmos esfriar, não poderemos desmoldar.



MENÚ SOFREÍR

ES Gracias al menú Sofreír podrá elaborar una gran diversidad de sofritos para añadir a posteriores elaboraciones o incluso hacer platos principales o guarniciones sorprendentes. Para programar el menú Sofreír presione el botón Menú, seleccione Sofreír y fíjelo pulsando el botón GM. Si desea modificar la temperatura, presione el botón "T" hasta ajustarla a su gusto. Para aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. Para una correcta utilización de este menú, programe, añada un poco de aceite y espere a que la olla pite, esto indicará que ha alcanzado la temperatura adecuada para empezar a cocinar. No olvide retirar la tapa.

1. Tomate frito casero * / 50 min / 4 personas
2. Pisto ** / 25 min / 4 personas
3. Sepia encebollada *** / 20 min / 4 personas
4. Salsa bolognesa **** / 25 min / 4 personas
5. Manzana glaseada ***** / 10 min / 4 personas

EN Thanks to the Sauté programme, you can stir-fry a wide variety of foodstuffs, which can later be added to prepare other dishes or even amazing starters or side dishes. To select the Sauté programme, press the Menu button, select Sauté, and confirm by pressing the GM button. To change the temperature, press the "T" button. To increase or decrease the time turn the GM dial. Once all new settings have been established, press the GM button to start cooking. To use the Sauté programme correctly, add a bit of oil and wait until the cooker beeps, this indicates that the temperature has been reached and we can start cooking. Make sure to remove the lid.

1. Homemade tomato sauce * / 50 min / 4 diners
2. Vegetable sauté ** / 25 min / 4 diners
3. Cuttlefish with onion *** / 20 min / 4 diners
4. Bolognese sauce **** / 25 min / 4 diners
5. Glazed apples ***** / 10 min / 4 diners

FR Grâce au menu Faire Revenir vous pourrez élaborer une grande diversité de préparations que vous pourrez ajouter à des élaborations postérieures ou préparer des plats principaux ou des garnitures suprenantes. Pour programmer le menu Faire Revenir appuyer sur le bouton menu, sélectionner Faire Revenir et fixer en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez modifier la température, appuyer sur le bouton "T" jusqu'à l'ajuster. Pour augmenter ou diminuer le temps tourner le sélecteur jusqu'à atteindre celui désiré. Une fois les valeurs établies appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Pour une utilisation correcte de ce menu, ajouter un peu d'huile et attendre que l'autocuiseur sonne, cela indiquera qu'il a obtenu la température adéquate pour commencer à cuisiner. N'oubliez pas de retirer le couvercle.

1. Tomate frito maison * / 50 min / 4 personnes
2. Pisto ** / 25 min / 4 personnes
3. Seiche aux oignons *** / 20 min / 4 personnes
4. Sauce Bolognaise **** / 25 min / 4 personnes
5. Pomme et son glaçage ***** / 10 min / 4 personnes

DE Dank der Brat-Funktion, lässt sich eine -vielfzahl von würzigen Soßen kochen die in späteren Gerichten verwendet werden können. Um die Brat-Funktion auszuwählen, drücken Sie die Menü-Taste und wählen die Brat-Funktion. Bestätigen Sie mit der GM-Taste. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie den Knopf "T" bis Sie die gewünschte Temperatureinstellung gewählt haben. Die Zeit stellen Sie mit Hilfe des Drehreglers ein. Wenn Sie alle Werte eingestellt haben, drücken Sie noch einmal den GM-Knopf zur Bestätigung der Eingabe und den Kochvorgang zu starten. Für die richtige Verwendung dieser Funktion fügen Sie ein bisschen Öl in den Kochbehälter und warten den Signalton ab. Wenn das Gerät piept, hat er die gewünschte Temperatur erreicht. Vergessen Sie nicht den Deckel zu entfernen.

1. Hausgemachte Tomatensoße * / 50 min / 4 Personen
2. Bratgemüse ** / 25 min / 4 Personen
3. Tintenfisch mit Röstzwiebeln *** / 20 min / 4 Personen
4. Bolognesesoße **** / 25 min / 4 Personen
5. Karamellisierte Äpfel ***** / 10 min / 4 Personen



IT Grazie al menu Soffriggere potrà preparare una gran diversità di soffritti per aggiungere successivamente lavorazioni o anche creare piatti o contorni sorprendente. Per programmare il menu Soffriggere premere il pulsante Menu, selezionare Soffriggere e confermarlo premendo il pulsante GM. per modificare la temperatura, premere il bottone "T" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Per un corretto uso di questo menu, programmare, aggiungere un pò d'olio e aspettare che la pentola emetta un suono, questo indicherà che avrà raggiunto la temperatura ottimale per cucinare. Non dimenticare di togliere il coperchio

1. Sugo di pomodoro fatto in casa * / 50 min / 4 persone
2. Peperonata spagnola ** / 25 min / 4 persone
3. Seppia alle cipolle *** / 20 min / 4 persone
4. Ragù alla bolognese **** / 25 min / 4 persone
5. Mele caramellate ***** / 10 min / 4 persone

PO Graças ao menu Refogar poderá elaborar uma grande diversidade de refogados para adicionar a posteriores elaborações ou até mesmo fazer pratos principais ou guarnições surpreendentes. Para programar o menu Refogar pressione o botão Menu, selecione Refogar e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura, pressione o botão "T" até ajustá-lo a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Para uma correta utilização deste menu, programe, adicione um pouco de azeite e espere que a panela estrale, isso indicará que a temperatura adequada foi alcançada. Não esqueça de retirar a tampa.

1. Molho de tomate caseiro * / 50 min / 4 pessoas
2. Ratatouille ** / 25 min / 4 pessoas
3. Sépia acebolada *** / 20 min / 4 pessoas
4. Molho bolonhesa **** / 25 min / 4 pessoas
5. Maçã caramelizada ***** / 10 min / 4 pessoas





MENÚ SOFREIR



Tomate frito casero

* / 50 min / 4 personas

8 tomates maduros
 1 pimiento rojo
 2 cebollas fabada
 1 cucharada de sal
 1 cucharada de azúcar
 Aceite de oliva

ES 1. Seleccionamos el menú Sofreír y 40 minutos de tiempo. **2.** Picamos la cebolla y el pimiento rojo. Una vez pite la olla indicando que está caliente introducimos estas verduras en la cubeta con un poco de aceite. **3.** Cuando la cebolla y el pimiento empiecen a estar cocinados añadimos el tomate troceado con un poco de azúcar y sal y vamos removiendo poco a poco. **4.** Finalizado el proceso, extraemos y trituramos si queremos que quede más fino.

Homemade tomato sauce

* / 50 min / 4 diners

8 ripe tomatoes
 1 red pepper
 2 onions
 1 tsp. salt
 1 tsp. sugar
 Olive oil

Tomate frito maison

* / 50 min / 4 personnes

8 tomates mûres
 1 poivron rouge
 2 oignons
 1 cuillère de sel
 1 cuillère de sucre
 Huile d'olive

EN 1. Select the Sauté programme for 40 minutes. **2.** Mince the onions and the red pepper. When the inner pot is hot, pour in a bit of olive oil. **3.** When the onions and pepper are nearly done, add the diced tomatoes, together with a bit of sugar and salt. Stir occasionally. **4.** Once finished, take it and blend it if you want the sauce to be thinner.

FR 1. Hâcher l'oignon et le poivron rouge, et les introduire dans la cuve avec un peu d'huile. **2.** Sélectionner le menu Faire revenir. **3.** Lorsque l'oignon et le poivron commencent à être cuits ajouter la tomate et un peu de sucre et de sel, puis remuer. **4.** Environ 40 mn après, la tomate sera prête, extraire et broyer si nous souhaitons qu'elle soit plus fine.



Hausgemachte Tomatensauce

* / 50 min / 4 Personen

8 reife Tomaten
1 rote Paprika
2 Zwiebeln
1 EL Salz
1 EL Zucker
Olivenöl

Sugo di pomodoro fatto in casa

* / 50 min / 4 persone

8 pomodori
1 peperone rosso
2 cipolle
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
Olio d'oliva

Molho de tomate caseiro

* / 50 min / 4 pessoas

8 tomates maduros
1 pimentão vermelho
2 cebolas
1 colher de sal
1 colher de açúcar
Azeite e oliva

DE 1. Wählen Sie das Funktionsmenü Braten und 40 Minuten Zeitdauer. 2. Hacken Sie die Zwiebel und die Paprika klein. Sobald der Piepton zu hören ist, ist der Innentopf heiss. Geben Sie nun etwas Öl hinein. 3. Wenn die Zwiebeln und Paprika angeschwitzt sind, können Sie die gehackten bzw. gewürfelten Tomaten mit einer Prise Zucker und Salz hinzugeben und langsam umrühren. 4. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, können Sie die Soße durch ein Sieb passieren und mit einem Pürrierstab zerkleinern.

IT 1. Selezioniamo il menu Soffriggere e 40 minuti. 2. Tritiamo le cipolle e il peperone. Quando la pentola emette un suono significa che è abbastanza calda e possiamo versare un pò d'olio. 3. Quando le cipolle e peperoni sono abbastanza cotti aggiungiamo il pomodoro a pezzetti con un pò di sale e di zucchero e mescoliamo lentamente. 4. Al termine, togliamolo dal fuoco e tritiamolo se lo preferiamo più liquido.

PO 1. Cortamos a cebola e o pimentão e colocamos no recipiente com um pouco de azeite. 2. Seleccionamos o menu Refogar. 3. Quando a cebola e o pimentão começarem a cozinhar, adicionamos o tomate picado com um pouco de açúcar e sal e vamos mexendo aos poucos. 4. Aproximadamente 40 minutos depois, o tomate estará pronto, retiramos e trituramos se quisermos que esteja mais fino.





MENÚ SOFREIR



Vegetable sauté

** / 25 min / 4 diners

1 zucchini
1 aubergine
1 red pepper
1 onion
2-3 ripe tomatoes
Olive oil
Sugar and salt

Mélange de légumes

** / 25 min / 4 personnes

1 courgette
1 aubergine
1 poivron rouge
1 oignon
2-3 tomates mûres
Huile d'olive
Sucre
Sel

Pisto

** / 25 min / 4 personas

1 calabacín
1 berenjena
1 pimiento rojo
1 cebolla
2-3 tomates maduros o tomate triturado
Aceite de oliva
Azúcar
Sal

ES 1. Seleccionamos el menú Sofreír y 15 minutos de tiempo. Añadimos un poco de aceite de oliva a la cubeta. **2.** Cuando la olla pite indicando que está caliente agregamos las cebollas troceadas, cuando estén cocinadas añadimos el pimiento rojo y finalmente la berenjena, el calabacín y el tomate. **3.** Vamos removiendo, echamos un poco de sal y azúcar. **4.** Al finalizar el programa, podemos acompañar el pisto con unos huevos escalfados o fritos.

EN 1. Select the Sauté programme for 15 minutes. Add a bit of olive oil. **2.** Once hot, add the chopped onions. When they are cooked, add the red pepper, and, finally, the aubergine, zucchini, and tomatoes. **3.** Stir frequently and add a bit of salt and sugar. **4.** Once finished, serve the sauté with poached or fried eggs.

FR 1. Sélectionner le menu Faire revenir et ajouter un peu d'huile d'olive. **2.** Ajouter l'oignon tranché, et lorsqu'il est doré ajouter le poivron rouge et l'aubergine, la courgette puis la tomate. **3.** Ajouter un peu de sel et de sucre. **4.** Lorsque la texture des légumes est molle, extraire. Nous pouvons accompagner avec des oeufs pochés ou au plat.

DE 1. Wählen Sie die Bratfunktion aus und geben etwas Öl in den Innentopf. **2.** Fügen Sie die zerkleinerte Zwiebel hinzu und schwitzen



Bratgemüse

** / 25 min / Personen

1 Zucchini
1 Aubergine
1 rote Paprika
1 Zwiebel (klein gehackt)
2-3 reife gehackte Tomaten
Olivenöl
Zucker
Salz

Peperonata spagnola - Pisto

** / 25 min / 4 persone

1 zucchini
1 melanzana
1 peperone rosso
1 cipolla
2-3 pomodori o passata di pomodoro
Olio d'oliva
Zucchero
Sale

Molho de legums

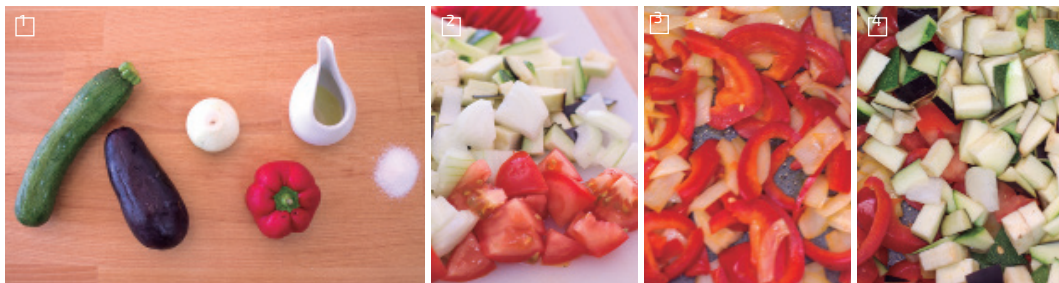
** / 25 min / 4 pessoas

1 abobrinha
1 berinjela
1 pimentão vermelho
1 cebola
2-3 tomates maduros ou tomate triturado
Azeite de oliva
Açúcar
Sal

diese glasig an. Geben Sie die geschnittene Paprika, Aubergine, Zucchini und Tomaten hinzu. **3.** Rühren Sie alles gut um und geben etwas Zucker und Salz dazu. **4.** Wenn das Gemüse zart ist, können Sie es servieren. Als Beilage bietet sich ein Spiegelei bzw. ein pochiertes Ei an.

IT **1.** Selezioniamo il menu Soffriggere e 15 minuti. Aggiungiamo un pò d'olio d'oliva. **2.** Quando la pentola emette un suono significa che è abbastanza calda e possiamo Aggiungere le cipolle a pezzetti, una volta cotte aggiungiamo il peperone rosso, la melanzana, la zucchini e il pomodoro. **3.** Mescoliamo, aggiungiamo un pò di sale e zucchero. **4.** Al termine Possiamo servirlo con uova in camicia o fritte

PO **1.** Seleccionamos o menu Refogar e adicionamos um pouco de azeite de oliva. **2.** Colocamos as cebolas picadas e quando estiverem cozidas, adicionamos o pimentão vermelho e finalmente a berinjela, a abobrinha e o tomate. **3.** Vamos mexendo e adicionamos um pouco de sal e açúcar. **4.** Quando as verduras estiverem cozidas, serviremos. Podemos acompanhá-las com ovos escalfados ou fritos.





MENÚ SOFREIR



Sepia encebollada

*** / 20 min / 4 personas

1 sepia grande
Aceite de oliva
3 cebollas
Sal

ES 1. Cortamos las cebollas en juliana, agregamos un poco de aceite de oliva a la cubeta y seleccionamos el menú Sofreír y 20 minutos de tiempo. **2.** Cuando la olla pite indicando que está caliente agregamos la cebolla. Mientras se rehoga la cebolla cortamos la sepia. Una vez rehogada, añadimos la sepia y sazonomos al gusto. **3.** Esperamos a que finalice el menú y servimos. **4.** Podemos acompañar la sepia de un poco de salsa Mery.

Cuttlefish with onion

*** / 20 min / 4 diners

1 large cuttlefish
Olive oil
3 onions
Salt

EN 1. Slice the onions in julienne strips. Pour a bit of olive oil in the inner pot, together with the onions. Select the Sauté programme. **2.** Cut the cuttlefish while the onions are cooking. When the cooker has finished, add the cuttlefish and season it to taste. **3.** When the cuttlefish is tender, take it out and serve. **4.** You can serve it with a bit of Mery sauce.

Seiche aux oignons

*** / 20 min / 4 personnes

1 grande seiche
Huile d'olive
3 oignons
Sel

FR 1. Couper les oignons en julienne, ajouter un peu d'huile d'olive dans la cuve et les oignons. Sélectionner le menu Faire sauter. **2.** Couper la seiche. Une fois que les oignons sont bien dorés ajouter la seiche et assaisonner. **3.** Lorsque la seiche est molle extraire et servir. **4.** Accompagner d'un peu de sauce Mery.



Tintenfisch mit Röstzwiebeln

*** / 20 min / 4 Personen

1 grosser Tintenfisch
Olivenöl
3 Zwiebeln
Salz

DE 1. Schneiden Sie die Zwiebeln in Julienne und geben etwas Olivenöl in den Innentopf. Geben Sie auch die Zwiebelstreifen hinzu und wählen die Bratfunktion. **2.** Während die Zwiebeln anbraten, schneiden Sie den Tintenfisch in Stücke. Wenn die Zwiebeln glasi angebraten sind, geben Sie den Tintenfisch hinzu und würzen je nach geschmack mit etwas Salz nach. **3.** Sobald der Tintenfisch zart ist, können Sie ihn wieder entnehmen und servieren. **4.** Wir können mit ein bisschen Mery-Sauce begleiten.

Seppia alle cipolle

*** / 20 min / 4 persone

1 seppia grande
Olio d'oliva
3 cipolle
Sale

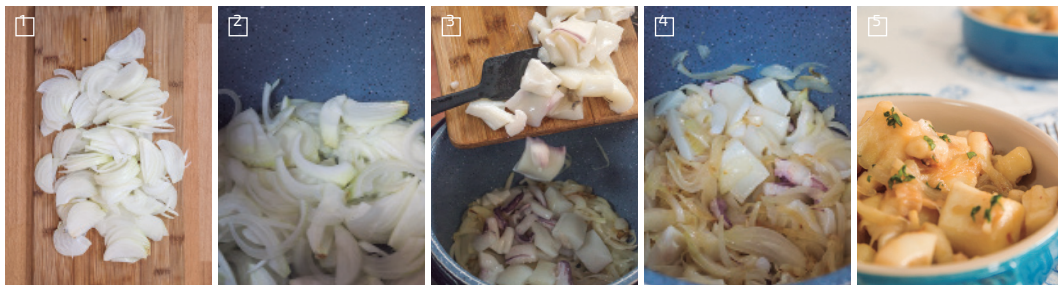
IT 1. Tagliamo le cipolle a julienne, aggiungiamo un pò d'olio d'oliva nella ciotola. Selezioniamo il menu Soffriggere e 20 minuti. **2.** Quando la pentola emette un suono significa che è abbastanza calda e possiamo aggiungere le cipolle mentre cuoce tagliamo la seppia. Dopodiché condiamo con sale e pepe a piacere. **3.** Quando termina il menu, la possiamo servire. **4.** Possiamo accompagnarla con del salmoriglio.

Sépia acebolada

*** / 20 min / 4 pessoas

1 sépia grande
Azeite de oliva
3 cebolas
Sal

PO 1. Cortamos as cebolas em fatias, adicionamos um pouco de azeite de oliva no recipiente e as cebolas. Seleccionamos o menu Refogar. **2.** Enquanto se refoga a cebola, cortamos a sépia. Assim que refogada, adicionamos a sépia e temperamos a gosto. **3.** Quando a sépia estiver cozida, retiramos e servimos. **4.** Podemos acompanhá-la com um pouco de molho Mery.





MENÚ SOFREIR



Salsa bolognesa

**** / 25 min / 4 personas

400 g de carne mixta picada
 2-3 tomates maduros
 2 zanahorias
 1 pimiento rojo
 1 cebolla
 Aceite de oliva
 Sal

ES 1. Picamos la cebolla, el pimiento rojo y las zanahorias. Seleccionamos el menú Sofreír y 30 minutos de tiempo. Cuando la olla pite agregamos un poco de aceite en la cubeta junto con las verduras. **2.** Vamos removiendo y cuando estén cocinadas añadimos la carne picada y seguimos rehogando. Cuando se dore la carne agregamos los tomates triturados y dejamos que se cocine hasta que finalice el programa. **3.** Rectificamos el punto de sal y servimos. **4.** Se puede añadir un poco de vino tinto.

Bolognese sauce

**** / 25 min / 4 diners

400 g de carne mixta picada
 2-3 tomates maduros
 2 zanahorias
 1 pimiento rojo
 1 cebolla
 Aceite de oliva
 Sal

Sauce bolognaise

**** / 25 min / 4 personnes

400 g de viande hâchée
 2-3 tomates mûres
 2 carottes
 1 poivron rouge
 1 oignon
 Huile d'olive
 Sel

EN 1. Dice the onion, red pepper, and carrots. Select the Sauté programme for 30 minutes. When the inner pot is hot, add a bit of oil and the vegetables. **2.** Stir until cooked, then, add the ground meat and stir-fry. When the meat is golden brown, add the crushed tomatoes cook everything until the programme ends. **3.** Check the salt and serve. **4.** A bit of red wine can also be used.

FR 1. Hâcher l'oignon, le poivron rouge et les carottes. Ajouter de l'huile dans la cuve avec les légumes. Sélectionner le menu Faire revenir. **2.** Remuer et lorsque le tout est cuit ajouter la viande hâchée. Lorsque la viande est dorée ajouter les tomates et laisser cuire jusqu'à ce que l'eau se soit évaporé. **3.** Rectifier l'assaisonnement et servir. **4.** Ajouter le vin rouge.



Bolognesesoße

**** / 25 min / 4 Personen

400 g gemischtes Hackfleisch
2-3 reife Tomaten
2 Möhren
1 rote Paprika
1 Zwiebel
Olivenöl
Salz

DE 1. Schneiden bzw. würfeln Sie das Gemüse klein. Geben Sie etwas Öl in den Innentopf zusammen mit dem Gemüse, ausser den Tomaten und wählen die Bratfunktion. 2. Rühren Sie alles gründlich um und wenn es fertig angebraten ist geben sie das Hackfleisch hinzu und rühren weiter. Wenn das Fleisch gut durchgebraten ist, können Sie die Tomaten dazu geben und alles ztusaammen solange kochen lassen bis das Wasser der Tomaten verkocht ist. 3. Schmecken Sie die Soße mit Salz ab und servieren Sie. 4. Sie können auch Rotwein verwenden um die Bolognesesoße noch mehr Geschmack zu geben.

Ragù alla bolognese

**** / 25 min / 4 persone

400 g di carne mista tritata
2-3 pomodori
2 carote
1 peperone rosso
1 cipolla
Olio d'oliva
Sale

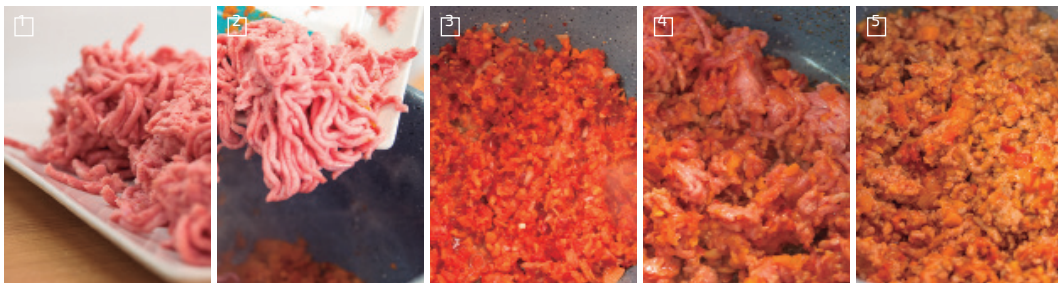
IT 1. Tritiamo la cipolla, il peperone rosso e le carote. Selezioniamo il menu Soffriggere e 30 minuti. Quando la pentola emette un suono aggiungiamo un pò d'olio nella vaschetta insieme alle verdure. 2. Mescoliamo e quando sono cotti aggiungiamo la carne tritata e continuiamo. Una volta dorata la carne aggiungiamo i pomodori e lasciamo cuocere fino al termine del programma. 3. Aggiustiamo di sale e serviamo. 4. È possibile aggiungere un pò di vino rosso.

Molho bolonhesa

**** / 25 min / 4 pessoas

400 g de carne mista picada
2-3 tomates maduros
2 cenouras
1 pimentão vermelho
1 cebola
Azeite de oliva
Sal

PO 1. Picamos a cebola, o pimentão e as cenouras. Colocamos um pouco de azeite no recipiente junto com as verduras. Seleccionamos o menu Refogar. 2. Vamos mexendo e quando estiverem cozidas, adicionamos a carne picada e continuamos refogando. Quando a carne estiver dourada, adicionamos o tomate triturado e deixamos cozinhar até que a água se evapore. 3. Provamos o ponto do sal e servimos. 4. Podemos adicionar um pouco de vinho tinto.





MENÚ SOFREIR



Manzana glaseada

***** / 10 min / 4 personas

100 g de azúcar moreno
60 g de mantequilla
2 manzanas

ES **1.** Cortamos las manzanas en gajos. Seleccionamos el menú Sofreír y 8 minutos de tiempo. **2.** Cuando la olla pite indicando que está caliente añadimos la mantequilla, y cuando empiece a fundirse agregamos la manzana. Pasados 2 minutos añadimos el azúcar moreno. **3.** Removemos para que se mezclen los sabores sin romperse los gajos de manzana. **4.** Servimos con un poco de menta o hierbabuena.

Glazed apples

***** / 10 min / 4 diners

100 g of brown sugar
60 g of butter
2 apples

EN **1.** Cut the apples in wedges. Select the Sauté programme for 8 minutes. **2.** When hot, add butter and, when it starts to melt, add the apples. Wait 2 minutes and add brown sugar. **3.** Stir to blend all the flavours without breaking the apple wedges. **4.** Serve with a bit of mint or peppermint.

Pomme et son glaçage

***** / 10 min / 4 personnes

100 g de sucre roux
60 g de beurre
2 pommes

FR **1.** Couper la pomme en morceaux. Sélectionner le menu Faire revenir. **2.** Ajouter le beurre, et lorsqu'il commence à fondre ajouter la pomme. Passées deux minutes ajouter le sucre roux et bien remuer. **3.** Lorsque nous notons que les pommes commencent à se casser elles seront prêtes. **4.** Servir avec un peu de menthe.



Glasierten Apfel

**** / 10 min / 4 Personen

2 Äpfel
100 g brauner Zucker
60 g Butter

DE 1. Wir schneiden die Äpfel in Stücke. Wir wählen das Menü-Garen. **2.** Wir fügen die Butter ein, und wenn es anfängt zu schmelzen, fügen wir die Äpfel dazu. Wenn zwei Minuten vorbei sind, fügen wir den Braunen-Zucker hinzu und umrühren gut. **3.** Wenn wir merken das die Äpfel kaputt gehen, ist es fertig. **4.** Wir servieren mit ein wenig Pfefferminz oder grüne Minze.

Mele caramellate

**** / 10 min / 4 persone

100 g di zucchero di canna
60 g di burro
2 mele

IT 1. Tagliamo le mele a spicchi. Selezioniamo il menu Soffriggere e 8 minuti. **2.** Quando la pentola emette un suono aggiungiamo il burro, e quando inizia a sciogliersi aggiungiamo le mele. Dopo 2 minuti aggiungiamo lo zucchero di canna. **3.** Mescoliamo per unire i vari sapori senza rompere gli spicchi di mela. **4.** Serviamo con un pò di menta.

Maçã caramelizada

**** / 10 min / 4 pessoas

100 g de açúcar mascavo
60 g de manteiga
2 maçãs

PO 1. Cortamos as maçãs em fatias. **2.** Adicionamos manteiga, e quando começar a derreter adicionaremos as maçãs. Passados dois minutos, adicionamos o açúcar mascavo e mexemos bem. **3.** Quando notarmos que as maçãs começam a quebrar, estará pronto. **4.** Servimos com um pouco de menta ou hortelã.



MENÚ FREÍR

ES Utilice su olla como una auténtica freidora y consiga freír de forma perfecta. Desde unos simples huevos a unos jugosos buñuelos. Podrá freír fácilmente y sin salpicaduras. Para programar el menú Freír presione el botón Menú, seleccione Freír y fíjelo presionando el botón GM. Para cambiar la temperatura, presione el botón "T" hasta ajustarla a su gusto. Si quiere aumentar o disminuir el tiempo gire el selector hasta alcanzar el deseado. Una vez establecidos todos los valores pulse de nuevo el botón GM para empezar a cocinar. Para conseguir unos fritos perfectos, deberá agregar alrededor de un litro de aceite de girasol en la cubeta, programar y esperar a que alcance la temperatura, colocaremos el cesto de freír en el interior y freiremos. No olvide retirar la tapa en este menú.

1. Chips de plátano * / 8 min / 4 personas
2. Verduras en tempura ** / 15 min / 4 personas
3. Patatas con huevos *** / 25 min / 4 personas
4. Rollitos de jamón y queso **** / 20 min / 4 personas
5. Muslitos al estilo chino ***** / 30 min / 4 personas

EN Use your pot like a real deep fryer and get perfect results. From simple eggs to juicy donuts. Easy to use and without splashes. To select the Fry programme, press the Menu button, select Fry, and confirm by pressing the GM button. To change the temperature, press the "T" button. If you want to increase or decrease the time, turn the GM dial. Once all the new settings have been established, press the GM button to start cooking. To get perfect results, you must add about a litre of sunflower oil to the cooking bowl, program the cooker, and wait for it to reach the desired temperature. Then, place the frying basket inside and start frying. Make sure to remove the lid on this programme.

1. Banana chips * / 8 min / 4 diners
2. Vegetable tempura ** / 15 min / 4 diners
3. Potatoes and eggs *** / 25 min / 4 diners
4. Ham and cheese rolls **** / 20 min / 4 diners
5. Chinese chicken drumsticks ***** / 30 min / 4 diners

FR Utiliser votre autocuiseur comme une authentique friteuse et réussissez à frire de forme parfaite. De simples oeufs à des beignets juteux. Vous pourrez frire facilement et sans éclaboussures. Pour programmer le menu frire appuyer sur le bouton menu, sélectionner frire et fixer en appuyant sur le bouton GM. Pour changer la température, appuyer sur le bouton "T" jusqu'à ajuster à votre convenance. Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps tourner le sélecteur jusqu'à obtenir celui désiré. Une fois toutes les valeurs établies, appuyer à nouveau sur le bouton GM pour commencer à cuisiner. Pour réussir des fritures parfaites, vous devrez ajouter environ un litre d'huile de tournesol dans la cuve, programmer et attendre qu'il atteigne la température, installer le panier de friture et l'intérieur et frire. Ne pas oublier de retirer le couvercle dans ce menu.

1. Chips de banane * / 8 min / 4 personnes
2. Légumes en tempura ** / 15 min / 4 personnes
3. Pommes de terre et oeufs *** / 25 min / 4 personnes
4. Rouleaux jambon fromage **** / 20 min / 4 personnes
5. Cuisses de poulet à la Chinoise ***** / 30 min / 4 personnes

DE Verwenden Sie Ihr Modell G wie eine echte Fritöse für optimale Resultate. Von einfachen Eiern bis zum saftigen Donut. Sie können ganz einfach ohne Ölspritzer frittieren. Drücken Sie die Menü-Taste und wählen die Frittier-Funktion aus. Bestätigen Sie mit der GM-Taste. Die Temperatur ändern Sie, indem Sie den Knopf "T" bis drücken bis die gewünschte Temperatur ausgewählt ist. Die Zeit wählen Sie mit dem Drehregler aus. Wenn Sie alle Werte eingestellt haben, drücken Sie noch einmal die GM-Taste zur Bestätigung der Eingabe um mit dem Kochvorgang zu starten. Um ein perfektes Resultat zu erzielen verwenden Sie ca. 1 Liter Sonnenblumenöl. Geben Sie es in den Innentopf und stellen die Temperatur ein. Warten Sie bis die jeweilige Temperatur erreicht wird und legen den Frittierkorb in den Innentopf ein. Vergessen Sie nicht den Deckel in diesem Funktionsmenü zu entfernen.

1. Bananenchips * / 8 min / 4 Personen
2. Tempuragemüse ** / 15 min / 4 Personen
3. Frittierte Kartoffeln mit Ei *** / 25 min / 4 Personen
4. Frittierte Schinken-Käse-Röllchen **** / 20 min / 4 Personen
5. Frittierte Hähnchenschenkel ***** / 30 min / 4 Personen



IT Utilizzare la pentola come un'autentica friggitrice otterrà una frittura perfetta. Potrà friggere facilmente senza spruzzi pericolosi dalle uova alle frittelle. Per programmare il menu Friggere premere il pulsante Menu, selezionare Friggere e confermarlo premendo il pulsante GM. per modificare la temperatura, premere il bottone "T" fino a regolarla a piacere. Per aumentare o diminuire il tempo girare la manopola fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta stabiliti tutti i valori premere di nuovo il pulsante GM per iniziare a cucinare. Per ottenere dei fritti perfetti, occorrerà versare un litro d'olio di girasole nella vaschetta, programmare e aspettare che raggiunga la temperatura, metteremo il cestello all'interno e friggeremo. Non dimenticare di ritirare il coperchio con questo menu.

1. Chips di platano * / 8 min / 4 persone
2. Tempura di verdure ** / 15 min / 4 persone
3. Patate con uova *** / 25 min / 4 persone
4. Involtini di prosciutto e formaggio **** / 30 min / 4 persone
5. Cose di pollo alla pechinese ***** / 30 min / 4 persone

PO Utilize sua panela como uma autêntica frigideira e consiga fritar de forma perfeita. Desde simples ovos a um suculentos bolinhos de chuva. Poderá fritar facilmente e sem salpicos. Para programar o menu Fritar pressione o botão Menu, selecione Fritar e aperte o botão GM. Se quiser mudar a temperatura, pressione o botão "T" até ajustá-lo a seu gosto. Para aumentar ou diminuir o tempo, gire o seletor até alcançar o desejado. Uma vez estabelecidos todos os valores, aperte de novo o botão GM para começar a cozinhar. Para conseguir uma fritura perfeita, deverá adicionar cerca de 1 litro de azeite de girassol no recipiente, programar e esperar que se alcance a temperatura, colocaremos o cesto de fritar no interior e fritaremos. Não esqueça de retirar a tampa neste menu.

1. Chips de banana * / 8 min / 4 pessoas
2. Tempurá de verduras ** / 15 min / 4 pessoas
3. Batatas com ovos *** / 25 min / 4 pessoas
4. Coxinha de frango chinesa **** / 30 min / 4 pessoas
5. Rolinhos de presunto e queijo ***** / 20 min / 4 pessoas





MENÚ FREÍR



Chips de plátano

* / 8 min / 4 personas

2 plátanos machos

Aceite de girasol

Sal

ES 1. Agregamos dos o tres dedos aceite de girasol en la cubeta. Seleccionamos el menú Freír. **2.** Cortamos lonchas finas de plátano con una mandolina. **3.** Cuando el aceite esté caliente introducimos las lonchas de una en una en la cubeta y las freímos hasta que estén crujientes. Extraemos. **4.** Reservamos en papel absorbente, sazonamos con sal en escamas y servimos. *Si la olla descontara los 3 minutos fijados, programaríamos más minutos.

Banana chips

* / 8 min / 4 diners

2 plantain

Sunflower oil

Salt

EN 1. Pour 2 or 3 fingers in depth of oil in the inner pot. Select the Fry programme. **2.** Cut the plantains in thin slices with the help of a mandolin. **3.** When the oil is hot, start adding the plantain slices one by one and fry them until crispy. **4.** Take them out and place them on kitchen paper, season with salt and serve. *If the 3 minutes are not enough, select some more minutes.

Chips de banane

* / 8 min / 4 personnes

2 bananes bien mûres

Huile de tournesol

Sel

FR 1. Ajouter un ou trois doigts d'huile de tournesol dans la cuve. Sélectionner le menu Faire revenir. **2.** Couper des tranches fines de bananes à la mandoline. **3.** Lorsque l'huile est chaude introduire les tranches une à une et frire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Extraire. **4.** Réserver dans du papier absorbant, assaisonner avec du sel et servir. *S'il décomptait les 3 minutes fixes nous, programmer quelques minutes de plus.



Bananenchips

* / 8 min / 4 Personen

2 Bananen
Sonnenblumöl
Salz

DE 1. Geben Sie 2 – 3 Finger breit Sonnenblumenöl in den Innentopf und wählen die Frittierfunktion aus. 2. Schneiden Sie die Bananen in Scheiben mit Hilfe eines Gemüsehobels. 3. Wenn das Öl heiss genug ist, geben Sie die Scheiben mit Hilfe des Frittierkorb in das heisse Sonnenblumenöl. Lassen Sie die Bananenscheiben solange frittieren bis sie knusprig werden. 4. Entnehmen Sie die Bananenscheiben mit dem Frittierkorb aus dem heissen Öl und legen sie auf saugfähiges Küchenpapier. Würzen Sie mit Salz und servieren Sie. Sollte die Zeit nicht ausreichen, programmieren Sie je nach Bedarf mehr Zeit ein.

Chips di platano *

/ 8 min / 4 persone

2 platani
Olio di girasole
Sale

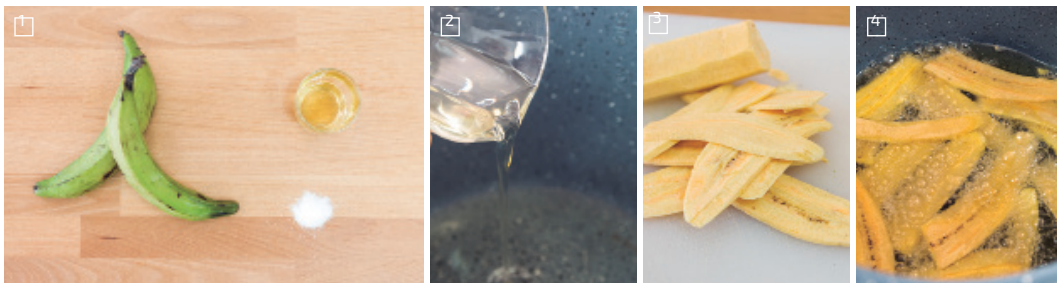
IT 1. Versiamo 2 o 3 dita d'olio di girasole nella vaschetta. Selezioniamo il menu Friggere. 2. Tagliamo fette sottili di platano con una mandolina. 3. Non appen l'olio si riscalda inseriamo le fettine una a una nella vaschetta e friggiamo fino renderle croccanti. Togliamole dalla vaschetta. 4. Conserviamo nella carta assorbente, condiamo con sale e serviamo. *Se non sono abbastanza i 3 minuti stabiliti, aggiungere più tempo

Chips de banana

* / 8 min / 4 pessoas

2 bananas
Azeite de girassol
Sal

PO 1. Adicionamos 2 ou 3 dedos de azeite de girassol no recipiente. Seleccionamos o menu Fritar. 2. Cortamos as bananas em rodela finas. 3. Quando o azeite estiver quente, colocamos as rodela de uma em uma no recipiente e fritamos até que esteja crocante. Retiramos. 4. Colocamos sobre um papel para absorver o excesso de gordura, temperamos com sal e servimos. * Se necessário, deixar mais que os 3 minutos programados.





MENÚ FREÍR



Vegetable tempura

** / 15 min / 4 diners

100 g flour
1 sachet baking powder
Vegetables to taste
Sunflower oil
Salt

Légumes en tempura

** / 15 min / 4 personnes

100 g de farine
1 sachet de levure
Légumes
Huile de tournesol
Sel

Verduras en tempura

** / 15 min / 4 personas

100 g de harina
1 sobre de levadura tipo Royal
Verduras al gusto
Aceite de girasol
Sal

ES 1. Hacemos una masa con la harina, la levadura y agua. Debe quedarnos un poco espesa, le añadiremos cubitos de hielo para que esté lo más fría posible. **2.** Agregamos dos o tres dedos de aceite de girasol en la cubeta. Seleccionamos el menú Freír y unos 15 minutos de tiempo. **3.** Cortamos las verduras en tiras, y una vez el aceite esté caliente las pasamos por la masa y las freímos. **4.** A medida que vayan dorándose, extraemos, pasamos las verduras por papel absorbente y sazonomos al gusto. Podemos acompañar las verduras de la alguna salsa.

EN 1. Mix the flour, baking powder, and water. It should have a thick consistency; add a few ice cubes for it to be as cold as possible. **2.** Pour 2-3 fingers in depth of oil into the inner pot. Select the Fry programme for about 15 minutes. **3.** Cut the vegetables in strips and, when the oil is hot, dip the vegetables in the dough mixture and fry them. **4.** Take out when golden brown and eliminate the excess of oil with kitchen paper. Season to taste. You can serve with any sauce you like.

FR 1. Faire une pâte avec la farine, la levure et l'eau. Elle doit être un peu épaisse, et nous lui ajoutons des glaçons pour qu'elle soit la plus froide possible. **2.** Ajouter deux ou trois doigts d'huile d'olive dans la cuve. Sélectionner le menu Faire revenir 15 minutes. **3.** Couper les légumes ne lamelles, et une fois l'huile chaude, y incorporer la pâte et la frire. **4.** À mesure que la préparation commence à dorer, extraire, déposer sur du papier absorbant, et assaisonner.



Tempuragemüse

** / 15 min / 4 Personen

100 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Gemüse (je nach Geschmack)
Sonnenblumenöl
Salz

Tempura di verdure

** / 15 min / 4 persone

100 g di farina
1 bustina di lievito tipo Royal
Verdure a piacere
Olio di girasole
Sale

Tempurá de verduras

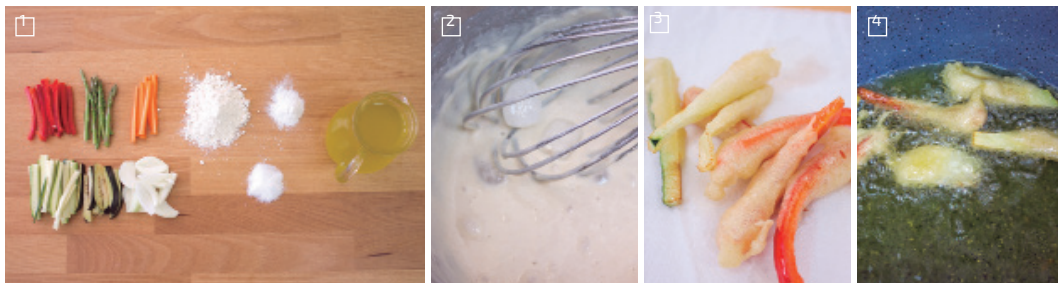
** / 15 min / 4 pessoas

100 g de farinha
16 g de fermento
tipo Royal
Verduras a gosto
Azeite de girassol
Sal

DE 1. Bereiten Sie eine dünnflüssige Teigmasse aus Mehl, Backpulver und Wasser vor. Kühlen Sie die Teigmasse mit Eiswürfeln um sie kalt zu halten. **2.** Geben Sie 2-3 Finger breit Sonnenblumenöl in den Innentopf und wählen das Funktionsmenü Frittieren und 15 Minuten Zeitdauer ein. **3.** Schneiden Sie das Gemüse in Streifen. Wenn das Öl heiss ist, tauchen wir das Gemüse in die Teigmasse und geben es mit Hilfe des Frittierkorbes in das heiße Öl zum frittieren. **4.** Wenn das Tempuragemüse knusprig und goldbraun wird ist es fertig. Entnehmen Sie das Gemüse wieder aus dem Öl mit Hilfe des Frittierkorbes und legen es auf saugfähiges Küchenpapier. Salzen Sie das frittierte Gemüse nach Bedarf und servieren Sie. Sie können eine fruchtige bzw. würzige Soße zu dem frittierten Gemüse reichen.

IT 1. Facciamo un impasto con farina, il lievito e l'acqua. Deve rimanere leggermente densa, aggiungeremo dei cubetti di ghiaccio per renderla più fredda possibile. **2.** Versiamo due o tre dita di girasole nella ciotola. Selezioniamo il menu Friggere, 15 minuti di tempo. **3.** Tagliamo le verdure a bastoncini, e quando l'olio è caldo le bagniamo nella pastella e poi le friggiamo. **4.** A mano a mano che diventano dorate, le togliamo, le asciugiamo con carta assorbente e condiamo a piacere. Possiamo servirle con salse a piacere

PO 1. Fazemos uma massa com a farinha, o fermento e água. Deve estar mais espessa e adicionaremos cubos de gelo para esteja o mais fria possível. **2.** Adicionamos 2 ou 3 dedos de azeite de girassol no recipiente. Seleccionamos o menu Fritar e 15 minutos de tempo. **3.** Cortamos as verduras em tiras, e uma vez que o azeite esteja quente colocamos a massa e fritamos. **4.** À medida que vão dourando, retiramos, colocamos no papel para absorver o excesso de gordura e temperamos. Podemos acompanhar com algum molho.





MENÚ FREÍR



Patatas con huevos

*** / 25 min / 4 personas

4 patatas medianas
3 huevos
Aceite de girasol
Sal
Lonchas de jamón (opcional)

ES 1. Agregamos dos o tres dedos de aceite de girasol en la cubeta. Seleccionamos el menú Freír. 2. Pelamos y cortamos las patatas y cuando el aceite esté caliente las agregamos. 3. Removemos de vez en cuando y cuando lleven unos 15 minutos, agregamos los huevos. 4. Una vez esté todo cocinado extraemos, dejamos escurrir el aceite y sazonamos. Podemos servirlo con unas lonchas de jamón. * Si la olla descontara los 3 minutos fijados programaríamos más minutos.

Potatoes and eggs

*** / 25 min / 4 diners

4 medium-sized potatoes
4 eggs
Sunflower oil
Salt
Slices of serrano ham (optional)

Pommes de terre et oeufs

*** / 25 min / 4 personnes

4 pommes de terre moyennes
3 oeufs
Huile d'olive
Sel
Tranches de jambon (optionnelles)

EN 1. Pour 2 to 3 fingers in depth of oil in the inner pot. Select the Fry programme. 2. Peel and cut the potatoes, and put them in the inner pot when the oil is hot. 3. Stir occasionally and add the eggs after about 15 minutes. 4. Once finished, take everything out, strain the excess oil, and season. We can also serve with a few slices of serrano ham. * If 3 minutes are not enough, select some more minutes.

FR 1. Ajouter deux ou trois doigts d'huile de tournesol dans la cuve. Sélectionner le menu Faire revenir. 2. Peler et couper les pommes de terre et lorsque l'huile est chaude les ajouter. 3. Remuer de temps en temps et après 15 minutes, ajouter les oeufs. 4. Extraire une fois que tout est cuit, laisser égoutter l'huile et assaisonner. Nous pouvons le servir avec des tranches de jambon. * Si les 3 minutes fixes ne se décompent pas, programmer quelques minutes de plus.



Frittierte Kartoffeln mit Ei

*** / 25 min / 4 Personen

4 mittelgrosse Kartoffeln
3 Eier
Sonnenblumöl
Salz

Patate con uova

*** / 25 min / 4 persone

4 patate mediane
3 uova
Olio di girasole
Sale
Fette di prosciutto
(facoltativo)

Batatas com ovos

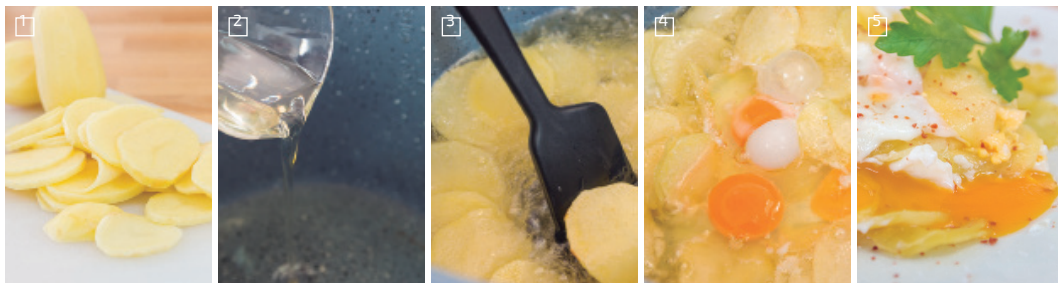
*** / 25 min / 4 pessoas

4 batatas médias
3 ovos
Azeite de girassol
Sal
Fatias de presunto
(opcional)

DE 1. Geben Sie 2-3 Finger breit Sonnenblumenöl in den Innentopf und wählen die Frittier-Funktion aus. 2. Schälen und schneiden Sie die Kartoffeln. Wenn das Öl heiss genug ist, geben Sie die Kartoffelstücke mit Hilfe des Frittierkorb in das Öl zum frittieren. 3. Rühren Sie ab und zu um. Nach 15 Minuten geben Sie die Eier hinzu. 4. Wenn alles fertig gekocht ist, entnehmen wir alles zusammen und lassen das Öl abtropfen. Anschließend würzen Sie mit etwas Salz und servieren alles zusammen mit ein paar Scheiben Schinken. * Wenn Zeit zu kurz sein sollte, programmieren Sie einfach mehr Zeit ein und frittieren etwas länger.

IT 1. Versiamo due o tre dita di girasole nella ciotola. Selezioniamo il menu Friggere. 2. Peliamo e tagliamo le patate e quando l'olio è abbastanza caldo le aggiungiamo. 3. Mescoliamo ogni tanto e dopo 15 minuti, aggiungiamo le uova. 4. Quando è tutto pronto, scoliamo l'olio e condiamo con sale e pepe. Possiamo servirlo con delle fette di prosciutto. * Se non sono abbastanza i 15 minuti stabiliti, aggiungere più tempo.

PO 1. Adicionamos 2 ou 3 dedos de azeite de girassol no recipiente. Seleccionamos o menu Fritar. 2. Descascamos e cortamos as batatas e colocamos no recipiente quando o azeite estiver quente. 3. Mexemos aos poucos e depois de uns 15 minutos, adicionamos os ovos. 4. Assim que estiver tudo cozido retiramos, deixamos escorrer o azeite e temperamos. Podemos servir com fatias de presunto. Se necessário, deixar mais que os 3 minutos programados.





MENÚ FREÍR



Rollitos de jamón y queso

**** / 20 min / 4 personas

80 g de harina
 80 g de pan rallado
 10-12 lonchas de jamón cocido
 10-12 lonchas de queso semicurado
 1 huevo batido
 Aceite de girasol
 Sal

ES 1. Hacemos unos rollitos con el jamón york y el queso y los pasamos por harina, huevo y pan rallado. **2.** Agregamos dos o tres dedos de aceite de girasol en la cubeta. Seleccionamos el menú Freír y 15 minutos de tiempo. **3.** Esperamos a que el aceite esté bien caliente y vamos cocinando los flamenquines por tandas. **4.** Vamos extrayendo a medida que vayan estando dorados. * Si la olla descontara los 15 minutos fijados programaríamos más minutos.

Ham and cheese rolls

**** / 20 min / 4 diners

80 g flour
 80 g breadcrumbs
 10-12 slices of ham
 10-12 slices semi-soft cheese
 1 beaten egg
 Sunflower oil
 Salt

EN 1. Make rolls with ham and cheese, dredge rolls in flour, then egg, and finally breadcrumbs. **2.** Pour 2-3 fingers in depth of oil into the inner pot. Select the Fry programme for 15 minutes. **3.** When the oil is hot, start frying the rolls in batches. **4.** When they become golden brown, take them out and strain the excess of oil. * If 15 minutes are not enough, select more minutes.

Rouleaux jambon fromage

**** / 20 min / 4 personnes

80 g de farine
 80 g de chapelure
 10-12 tranches de jambon cuit
 10-12 tranches de comté
 1 oeuf battu
 Huile de tournesol
 Sel

FR 1. Faire des rouleaux avec le jambon et le fromage et les passer dans la farine, l'oeuf et la chapelure. **2.** Ajouter deux ou trois doigts d'huile de tournesol dans la cuve. Sélectionner le menu Faire revenir et 15 minutes. **3.** Attendre que l'huile soit bien chaude et cuire les rouleaux. **4.** Extraire lorsqu'ils sont dorés. * Si les 15 minutes fixes ne se décomptent pas, programmer quelques minutes de plus.



Frittiert Schinken-Käse-Röllchen

**** / 20 min / 4 Personen

80 g Mehl
80 g Paniermehl
10-12 Scheiben Kochschinken
10-12 Scheiben Käse
1 aufgeschlagenes Ei
Sonnenblumenöl
Salz

Involtini di prosciutto e formaggio

**** / 20 min / 4 persone

80 g di farina
80 g di pan grattato
10-12 fette di prosciutto cotto
10-12 fette di formaggio semistagionato
1 uovo sbattuto
Olio di girasole
Sale

Rolinhos de presunto e queijo

**** / 20 min / 4 pessoas

80 g de farinha
80 g de farelo de pão
10-12 fatias de presunto cozido
10-12 fatias de queijo semi curado
1 ovo batido
Azeite de girassol
Sal

DE 1. Rollen Sie jeweils eine Scheibe Schinken und Käse zusammen. Wiederholen Sie dies bis alle Scheiben zusammengerollt sind. Panieren Sie die Rollen. Erst in Mehl wenden, dann durch das aufgeschlagenen Ei wälzen und anschließend im Paniermehl wenden. durch Mehl, Ei, und Paniermehl. **2.** Wir fügen zwei oder drei Finger Sonnenblumöl in der Schale. Danach wählen Sie die Frittierfunktion aus für 15 Minuten **3.** Warten Sie bis das Öl heiss genug ist und geben Sie die Röllchen mit Hilfe des Frittierkorbs in das Öl zum frittieren. **4.** Wenn die Röllchen Goldbraun werden können Sie sie wieder entnehmen und abtropfen lassen. Würzen Sie mit Salz und servieren Sie die Schinken-Käse-Röllchen.

IT 1. Facciamo degli involtini con il prosciutto cotto, il formaggio e passiamo nella farina, nell'uovo nel pan grattato. **2.** Versiamo due o tre dita di girasole nella ciotola. Selezioniamo il menu Friggere, 15 minuti di tempo. **3.** Aspettiamo che l'olio si riscaldi abbastanza e cuociamoli. **4.** Li toglieremo quando diventano dorati. * Se non sono abbastanza i 15 minuti stabiliti, aggiungere più tempo

PO 1. Fazemos rolinhos com presunto e queijo e passamos na farinha, ovo e farelo de pão. **2.** Adicionamos 2 ou 3 dedos de azeite de girassol no recipiente. Seleccionamos o menu Fritar e 15 minutos de tempo. **3.** Esperamos que o azeite esteja bem quente e vamos cozinhando os rolinhos por porções. **4.** Vamos retirando à medida que estejam dourados. * Se necessário, deixar mais que os 15 minutos programados.





MENÚ FREÍR



Muslitos de pollo estilo chino

***** / 30 min / 4 personas

100 g de harina
 6-12 muslitos de pollo
 1 sobre de levadura tipo Royal
 Salsa de soja
 Aceite de girasol
 Sal

ES 1. Hacemos una masa con la harina, salsa de soja al gusto, la levadura y un poco de agua. Debe quedarnos un poco espesa, le añadiremos cubitos de hielo para que esté lo más fría posible. **2.** Quitamos la piel de los muslitos, realizamos un corte hacia la pata y arrastramos la carne hacia atrás. **3.** Agregamos dos o tres dedos de aceite de girasol en la cubeta. Seleccionamos el menú Freír y unos 15 minutos de tiempo. **4.** Pasamos los muslitos por la masa y freímos. **5.** A medida que vayan dorándose los extraemos, reservamos sobre papel absorbente y sazonamos.

Chinese style chicken drumsticks

***** / 30 min / 4 diners

100 g of flour
 6-12 chicken drumsticks
 1 sachet baking powder
 Soya sauce
 Sunflower oil
 Salt

Cuisses de poulet à la Chinoise

***** / 30 min / 4 personnes

100 g de farine
 6-12 cuisses de poulet
 1 sachet de levure
 Sauce soja
 Huile de tournesol
 Sel

EN 1. Mix the flour, soy sauce, baking powder, and a bit of water. It should have a very thick consistency; add ice cubes to make the mixture as cold as possible. **2.** Remove the skin from the drumsticks, cut them along the top of the bone and slide the meat back. **3.** Pour 2-3 fingers in depth of oil into the inner pot. Select the Fry programme for about 15 minutes. **4.** Dredge the drumsticks in the mixture and fry. **5.** When the drumsticks become golden brown, take them out, strain the excess of oil on kitchen paper, and season them.

FR 1. Faire une pâte avec la farine, la sauce soja, la levure et un peu d'eau. Elle doit être assez épaisse et nous lui ajoutons des glaçons pour qu'elle soit bien froide. **2.** Retirer la peau des cuisses, réaliser une coupure vers la pâte et faire glisser la viande vers l'arrière. **3.** Ajouter de l'huile de tournesol dans la cuve. Sélectionner menu Faire revenir, 15 minutes. **4.** Passer les cuisses dans la pâte et frire. **5.** Extraire lorsqu'ils sont dorés, déposer sur du papier absorbant et assaisonner.



Frittierte Hähnchen - schenkel

**** / 30 min / 4 Personen

6-12 Hähnchenschenkel
100 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Sojasoße
Sonnenblumenöl
Salz

Cosce di pollo alla pechinese

**** / 30 min / 4 persone

100 g di farina
6-12 coscette di pollo
1 bustina di lievito tipo Royal
Salsa di soia
Olio di girasole
Sale

Coxinha de frango chinesa

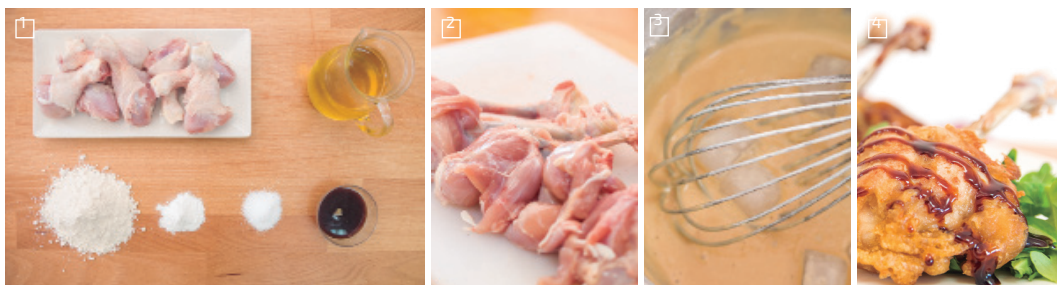
**** / 30 min / 4 pessoas

100 g de farinha
6-12 coxinhas de frango
16 gramas de fermento
tipo Royal
Molho de soja
Azeite de girassol
Sal

DE 1. Bereiten Sie die Teigmasse vor, indem Sie Mehl, Sojasoße und Backpulver mit Wasser vermischen bis eine dickflüssiger Teig entsteht. Er sollte dickflüssig bleiben, daher können Sie den Teig mit ein paar Eiswürfeln kühlen, so dass die Konsistenz erhalten bleibt. **2.** Entfernen Sie die Haut der Hähnchenschenkel. **3.** Geben Sie 2-3 Finger breit Sonnenblumenöl in den Innentopf und wählen das Funktionsmenü Frittieren bei 15 Minuten Zeitdauer. **4.** Tauchen Sie die Schenkel in den Teig und anschließend mit Hilfe des Frittierkorbs in das heiße Öl zum frittieren. **5.** Wenn die Schenkel goldbraun werden können Sie diese wieder aus dem Öl nehmen und auf saugfähiges Küchenpapier legen zum salzen.

IT 1. Facciamo un impasto con la farina, salsa di soia a piacere, il lievito e un pò d'acqua. Deve rimanere leggermente densa, aggiungeremo dei cubetti di ghiaccio per renderla più fredda possibile. **2.** Spelliamo il pollo, facciamo un taglio sulla zampa e tiriamo la carne indietro. **3.** Versiamo due o tre dita di girasole nella ciotola. Selezioniamo il menu Friggere, 15 minuti di tempo. **4.** Passiamo le coscette nella pastella e friggiamole. **5.** A mano a mano che diventano dorate, le togliamo, le asciughiamo con carta assorbente e condiamo a piacere.

PO 1. Fazemos uma massa com a farinha, molho de soja a gosto, o fermento e um pouco de água. Deve estar mais espessa e adicionaremos cubos de gelo para esteja o mais fria possível. **2.** Tiramos a pele das coxinhas, cortamos até a pata e arrastamos a carne para trás. **3.** Adicionamos 2 ou 3 dedos de azeite de girassol no recipiente. Seleccionamos o menu Fritar e 15 minutos de tempo. **4.** Passamos as coxinhas pela massa e fritamos. **5.** À medida que vão dourando, retiramos, colocamos no papel para absorver o excesso de gordura e temperamos.





www.ollasgm.com

