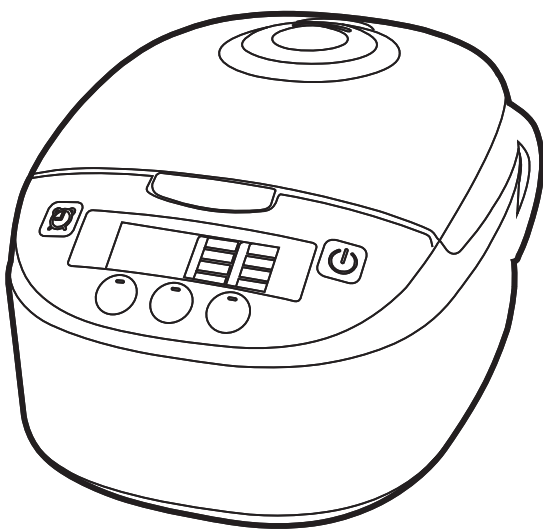




电饭煲使用手册

型号：MB-FS5017



重要防护

1. 为了减少触电、火灾或受伤的危险，请在首次使用本电器前仔细阅读操作说明书，并留作参考。
2. 请勿将电器浸入水中或其他液体中。
3. 如果任何电缆或零件已损坏或失灵，请勿使用本电器。
4. 电器只能由有资格的人员进行修理，不当修理工作可能对电器造成相当大的危险。
5. 儿童和体弱的人意识不到电器的危险。因此，除非有适当的监管，否则不要让他们操作电器。
6. 请在清洗、维修或重新安置前以及不使用时关闭并拔下电器。
7. 本电器只供家庭使用，请使用合适的电压和频率。
8. 不要将任何物体放置在电器上。
9. 请将电源线放在适当的地方，以免装置跳闸。
10. 本电器不能由身体上、感觉上或精神上有缺陷的人使用，也不能由缺乏经验和知识的人使用（包括儿童），除非在负责其安全的人员的监督之下或对其进行有关本电器使用指导的前提下使用。应密切监管儿童，以确保他们不会玩耍本电器。
11. 若电源线受损，必须由生产商、服务代理或有类似资质的人员进行更换，以免出现危险。
12. 该设备应安装在距离墙壁或其他障碍物最小距离为10cm的位置。
13. 不要在装置上使用喷雾杀虫剂或其他易燃清洁剂，并使其远离任何火源和热源。

14. 本电器只供家庭使用。不要在户外使用。
15. 8岁或8岁以上的儿童、身体上、感觉上或精神上有缺陷的人、或缺乏经验和知识的人仅可在监督之下或在得到安全使用电器方面指导且了解相关危险的前提下使用本电器。儿童不准玩耍本电器。在没有监管的情况下，儿童不得进行清洁和用户维护。

注意：为了避免任何故障或损坏，在进行任何操作时，均不得将装置倾斜或交叉放置。

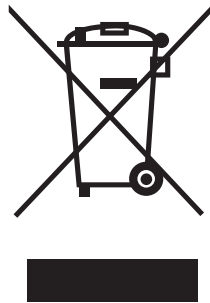
环境注意事项

本电器所贴标签符合对于报废电子电气设备（WEEE）的欧洲指令2002/96/EC的要求。确保正确地处置本电器，可以帮助防止对环境和人体健康可能产生的任何伤害。如果处置方式不当，则可能对环境 and 人体健康造成伤害。

产品上的标志表明其不能作为正常的家庭废物进行处理。应送到电气和电子产品回收收集点。

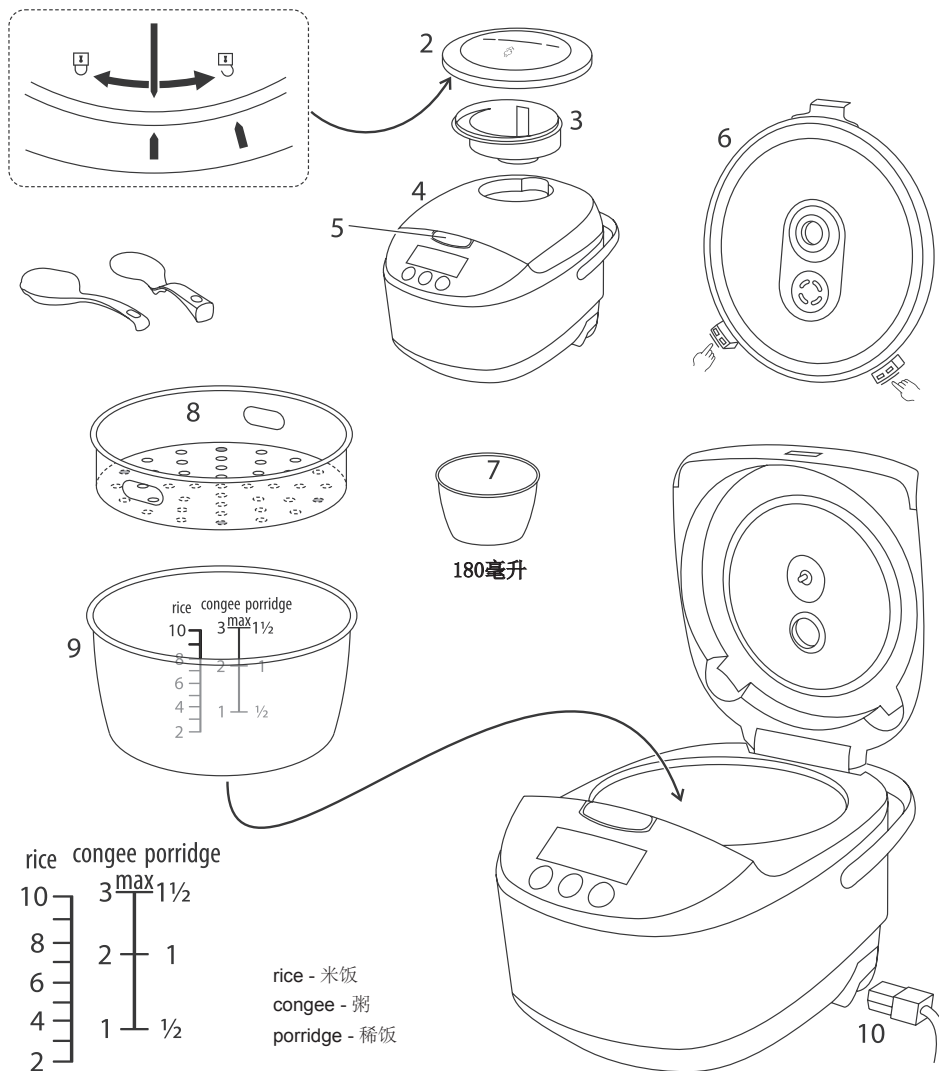
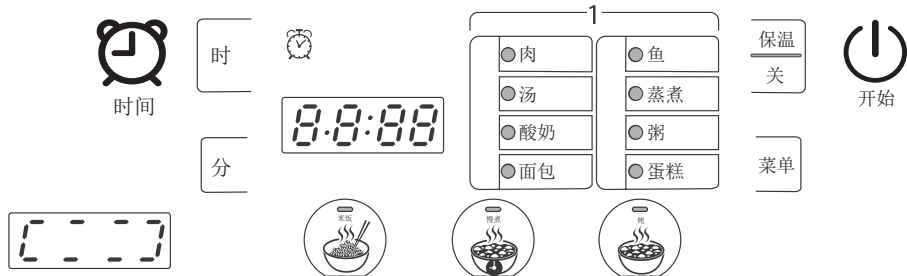
本电器需要进行专门的废物处理。请联系地方议会、您的家庭废物处理服务或您购买本产品的商店以获取有关本产品的处理、恢复和回收的更多信息。

请联系当地城市办公室、您的家庭废物处理服务或您购买本产品的商店以获取有关本产品的处理、恢复和回收的更多详细信息。



处置：

请勿将本产品作为未分类的城市垃圾。必须单独收集此类废物以进行特殊处理。



图解

- 1 菜单
-  菜单
-  肉
-  汤
-  酸奶
-  面包
-  鱼
-  蒸煮

-  粥/意大利调味饭
-  蛋糕
-  时间
-  米饭
-  慢煮
-  炖
-  保温
-  关
-  开始

- 2 过滤器盖
- 3 过滤器
- 4 盖子
- 5 盖锁
- 6 内盖
- 7 量杯
- 8 蒸笼
- 9 内锅
- 10 连接器

如何运行

- 按下盖锁打开盖子。
- 加入材料。
- 将内锅左右转动四分之一圈，以确保内锅底部与电热盘接触良好。
- 盖上盖子。
- 使用菜单  键选择一个程序。
- 下方的三个大键（ 煮饭， 慢煮和  蒸煮）可以操作菜单和  键。
- 设置时间 （如合适）。
- 按下  键启动程序。
- 若要停止本电器，如显示器没有倒计时，按下停止  一次；如显示器倒计时，则按两次。
- 在使用完本电器后，请在完全停止及其15分钟后再次使用。

准备

- 1 将本电器放置在稳定、水平、耐热的表面上。
- 2 不得在窗帘、架子、橱柜或其他任何可能被逸出的蒸汽损坏的物体附近或下方使用本电器。
- 3 烹饪后，手上应戴上烤箱隔热手套（或布），把内锅放在耐热垫或餐盘上。
- 4 把内锅放入锅里。
- 5 将内锅左右转动四分之一圈，以确保内锅底部与电热盘接触良好。

通电

- 6 盖上盖子。
- 7 将接头连接到电器上，然后再将电缆插入电源插座中。
- 8 显示器将会闪光。 灯将会闪烁。

米饭

- 1 用量杯把大米放入内锅里。
- 2 不要添加10杯以上的大米。
- 3 使用内锅中左边的刻度，刻度标记为2至10。
- 4 将水倒入内锅，水量应与所加大米的杯数相对应。
- 5 盖上盖子。
- 6 按下  键。此键将会发光。
- 7 当加热食物时，显示器的外部显示器会闪烁。
- 8 显示器将显示剩余的烹饪时间（13分钟），并倒计时。
- 9 在结束烹饪时，电饭煲将进入“保温”模式。
- 10  灯将会发光。
- 11 打开盖子。
- 12 提起内锅并将其放在耐热垫或餐盘上。
- 13 按下  键。
- 14 用锅铲翻动并搅拌米饭，让所有蒸汽溢出。
- 15 有时与内锅接触的米饭层会形成一层硬壳。
- 16 如果您不想要这层硬壳，可以在食用米饭后用锅铲将其去除。

慢煮

- 1 煎肉和蔬菜（见“煎/炒/软化/煮”）。
- 2 煮汤汁（见“煎/炒/软化/煮”）。
- 3 将固体原料放入内锅中，加入汤汁。
- 4 盖上盖子。

- 5 按下  键。此键将会发光。
- 6 显示器将显示为8小时，并倒计时。
- 7 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
- 8  灯将会发光。
- 9 按下  键。打开盖子。取出食物。

蒸煮

- 1 煎肉和蔬菜（见“煎/炒/软化/煮”）。
- 2 煮汤汁（见“煎/炒/软化/煮”）。
- 3 将固体原料放入内锅中，加入汤汁。
- 4 盖上盖子。
- 5 按下  键。此键将会发光。
- 6 显示器将显示为1小时，并倒计时。
- 7 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
- 8  灯将会发光。
- 9 按下  键。打开盖子。取出食物。

使用菜单

菜单	时间范围	默认时间
 肉类	10分钟-1小时	20分钟
 汤类	1-5小时	1小时
 酸奶	6-10小时	8小时
 面包	1-6小时	3小时
 鱼类	10分钟-1小时	20分钟
 蒸煮	30分钟-2小时	30分钟
 粥/意大利调味饭	1-4小时	1小时
 蛋糕	30分钟-2小时	40分钟

肉类

- 1 在所有的食物上擦上食用油。
- 2 在食物表面擦上调味料。
- 3 将一汤匙食用油倒入内锅中。
- 4 将食物放入内锅中。
- 5 盖上盖子。
- 6 烹饪时间取决于食物的大小。
- 7 不要一次性烹饪超过约500克的食物。
- 8 我们建议100g牛肉的烹饪时间为10分钟+10分钟。
- 9 猪肉或家禽肉的烹饪时间不应少于5、10、15、20、25、30分钟。
- 10 使用  键在菜单中选择  。
- 11 选择烹饪时间。默认时间为20分钟。
- 12 显示时间闪烁时只能使用“时”和“分”键。
- 13 使用“分”键选择以下选项以调整显示时间（10、15、20、25、5、10、15、20、25、30、35、40、45、50和55）。
- 14 如果您想烹饪1小时，按“时”键。
- 15 若要取消烹饪1小时的设置，请在显示时间闪烁时再次按下“时”键。
- ★ 如果2分钟内没有进行设置，电器将恢复到待机模式。
- 16 如果已经设置好时间，按  。
- 17 显示器将倒计时。
- 18 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
- 19  灯将会发光。
- 20 按下  键。打开盖子。取出食物。

时间

- 对于汤 、酸奶 、面包 、蒸  和粥  程序，您可以使用时间设置。
- 在设置烹饪时间之后且按下开始  之前，立即完成此操作：
 - 1) 按下  键。 灯将会发光。
 - 2) 决定您希望食物做好的时间。
 - 3) 例如，如果现在是2:00，您希望其可以在9:00做好，则您必须把时间设置为7小时。
 - 4) 使用“时”和“分”键设置正确的小时和分钟。
 - 5) 按下  键。

汤类

- 1 煎肉和蔬菜（见“煎/炒/软化/煮”）。
- 2 将固体原料放入内锅中，加入汤汁。
- 3 盖上盖子。
- 4 使用  键在菜单中选择 。
- 5 选择烹饪时间。默认时间为1小时。
- 6 显示时间闪烁时只能使用“时”和“分”键。
- 7 使用“分”键选择以下选项调整显示时间（10、15、20、25、5、10、15、20、25、30、35、40、45、50和55）。
- 8 使用“时”键通过以下选项调整显示时间（1、2、3、4和5）。
- 9 若要取消烹饪5小时的设置，在显示时间闪烁时再次按下“时”键。
- ★ 如果2分钟内没有进行设置，电器将恢复到待机模式。
- 10 您可以选择使用本程序的“时间”（见“时间”）。
- 11 按  键。
- 12 显示器将倒计时。
- 13 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
- 14  灯将会发光。
- 15 按下  键。打开盖子。取出食物。

酸奶

酸奶发酵剂

- 1 您可以用5、10、15、20、25、30毫升（2汤匙）：
 - 1) 原味活性酸奶-必须是新鲜的（有很长的有效期）。
- 不同的酸奶品牌会出现不同的结果。
- 2) 您先前做的酸奶。
- 细菌活性会随着时间的推移而减弱，所以您只能以此做10次酸奶，随后就必须使用新的发酵剂。
- 3) 从药店或保健食品店买到的冻干酸奶发酵剂
- 如果发酵剂包装上的说明与本指南不同，请按照包装上的说明执行。

牛奶

- 2 您需要1升牛奶。
- 3 全脂牛奶比低脂牛奶做出的酸奶更浓。
- 4 为了使酸奶更浓，可以在液体奶中加入8汤匙奶粉。
- 5 也可以使用还原奶粉，或罐装脱水牛奶。

制作酸奶

- 6 您需要杀死牛奶中的细菌，以防止其与酸奶发酵剂中的细菌竞争。
- 7 在您加热牛奶的同时，让酸奶发酵剂达到室温。
- 8 打开盖子。
- 9 用蒸煮（煎/炒/软化/煮）程序把牛奶加热到接近沸腾。
- 10 加热牛奶，直到边缘开始冒泡。
- 11 让牛奶冷却到37°C与45°C之间。

- 12 将酸奶发酵剂搅拌到牛奶中。
- 13 两者必须完全混合，否则酸奶会结块。
- 14 盖上盖子。
- 15 使用  键在菜单中选择 .
- 16 选择烹饪时间。默认时间为8小时。
- 17 显示时间闪烁时只能使用“时”和“分”键。
- 18 使用“分”键选择以下选项调整显示时间（10、15、20、25、5、10、15、20、25、30、35、40、45、50和55）。
- 19 使用“时”键通过以下选项调整显示时间（6、7、8、9和10）。
- 20 若要取消烹饪10小时的设置，在显示时间闪烁时再次按下“时”键。
- ★ 如果2分钟内没有进行设置，电器将恢复到待机模式。
- 21 您可以选择使用本程序的“时间”（见“时间”）。
- 22 按下  键。
- 23 显示器将倒计时。
- 24 在结束烹饪时，本电器会进入待机模式。
- 25 其不会使酸奶保温。
- 26 按下  键。打开盖子。取出食物。

面包

- 1 在使用前将冷冻面团彻底解冻。
- 2 不要一次性烹饪超过约500克的食物。
- 3 用食用油擦拭内锅。
- 4 把面团放入内锅中。
- 5 盖上盖子。
- 6 使用  键选择菜单内 .
- 7 选择烹饪时间。默认时间为3小时。
- 8 显示时间闪烁时只能使用“时”和“分”键。
- 9 使用“分”键选择以下选项调整显示时间（10、15、20、25、5、10、15、20、25、30、35、40、45、50和55）。
- 10 使用“时”键通过以下选项调整显示时间（1、2、3、4、5和6）。
- 11 若要取消烹饪6小时的设置，在显示时间闪烁时再次按下“时”键。
- ★ 如果2分钟内没有进行设置，电器将恢复到待机模式。
- 12 您可以选择使用本程序的“时间”（见“时间”）。
- 13 按下  键。
- 14 显示器将倒计时。
- 15 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
- 16  灯将会发光。
- 17 按下  键。打开盖子。取出食物。

鱼类

- 1 在所有的食物上擦上食用油。
- 2 在食物表面撒上调味料。
- 3 将一汤匙食用油倒入内锅中。
- 4 把食物放在内锅中。
- 5 盖上盖子。
- 6 烹饪时间取决于食物的大小。
- 7 不要一次性烹饪超过约500克的食物。
- 8 我们建议100g食材的烹饪时间为10分钟。

- 9 使用  键在菜单中选择 .
- 10 选择烹饪时间。默认时间为20分钟。
- 11 显示时间闪烁时只能使用“时”和“分”键。
- 12 使用“分”键选择以下选项调整显示时间（10、15、20、25、5、10、15、20、25、30、35、40、45、50和55）。
- 13 如果您想煮1小时，按“时”键。
- 14 若要取消烹饪1小时的设置，在显示时间闪烁时再次按下“时”键。
- ★ 如果2分钟内没有进行设置，电器将恢复到待机模式。
- 15 如果已经设置好时间，按 .
- 16 显示器将倒计时。
- 17 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
- 18  灯将会发光。
- 19 为防止食物变干，最后在食物煮好后尽快取出。
- 20 按下  键。打开盖子。取出食物。

蒸煮

- 1 在内锅中倒入冷水，达到第6个刻度。
- 2 把蒸笼放在内锅顶部，把食物放入蒸笼中。
- 3 为了烹饪均匀，所有的食物应切成大致相同的尺寸。
- 4 用铝箔包裹豆类或任何可能散开或落入水中的食物。
- 5 拆除包裹物时要小心-应当戴烤箱隔热手套，并使用塑料夹子/勺子。
- 6 盖上盖子。
- 7 使用  键在菜单中选择 .
- 8 选择烹饪时间。默认时间为30分钟。
- 以下食材应在默认时间内煮熟：

食品（新鲜）	数量	食品（新鲜）	数量
青豆	200克	西兰花	200克
球芽甘蓝	200克	卷心菜	四分之一
胡萝卜（切片）	200克	玉米	2
土豆（切成四等份）	400克		

- 9 显示时间闪烁时只能使用时和分键。
- 10 使用“分”键通过以下选项调整显示时间（5、10、15、20、25、30、35、40、45、50以及55）。
- 11 使用“时”键选择以下选项调整显示时间（1和2）。
- 12 若要取消烹饪2小时的设置，在显示时间闪烁时再次按下“时”键。
- ★ 如果2分钟内没有进行设置，电器将恢复到待机模式。
- 13 您可以选择使用本程序的“时间”（见“时间”）。
- 14 按下 .
- 15 显示器将倒计时。
- 16 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
- 17  灯将会发光。
- 18 以防食物变软，最好将食物在煮熟后尽快取出。
- 19 按下  键。打开盖子。取出食物。

煎/炒/软化/煮

- 1 您可以使用默认设置中的蒸煮 程序，将盖子打开，用作高温锅，蒸煮5、10、15、20、25、30分钟，然后再用其他程序烹饪。
- 2 使用少量的油煎肉和蔬菜，炒并软化洋葱、芹菜、韭菜等。
- 3 用水或高汤预先加热汤汁。



- 4 当您切换到主程序时，电器已升温，一些或所有的材料均已准备好并放入内锅中。
- 5 您不必清洗准备食材时所使用的平底锅。

粥/意大利调味饭

- 1 用量杯把谷物（大米、燕麦、大麦等）放入内锅中。

稀饭

- 使用内锅中右边的刻度，刻度标记为1/2至3/2
- 不要超过最大值。

粥

- 使用内锅内中间的刻度，刻度标记为1至3。
 - 不要超过最大值。
- 2 将水倒入内锅中，水量应与所用谷物杯量相对应。
 - 3 盖上盖子。
 - 4 使用键  在菜单中选择 .
 - 5 选择烹饪时间。默认时间为1小时。
 - 6 显示时间闪烁时只能使用“时”和“分”键。
 - 7 使用“分”键选择以下选项调整显示时间（5、10、15、20、25、30、35、40、45、50和55）。
 - 8 使用“时”键通过以下选项调整显示时间（1、2、3和4）。
 - 9 若要取消烹饪4小时的设置，在显示时间闪烁时再次按下“时”键。
 - ★如果2分钟内没有进行设置，电器将恢复到待机模式。
 - 10 您可以选择使用本程序的“时间”（见“时间”）。
 - 11 按下  键。
 - 12 显示器将倒计时。
 - 13 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
 - 14  灯将会发光。
 - 15 按下  键。打开盖子。 取出食物。

意大利调味饭

- 按照本手册后面的食谱进行烹饪。

蛋糕

- 1 在使用前将冷冻面团彻底解冻。
- 2 请勿将内锅装至超过半满。
- 3 用食用油擦拭内锅。
- 4 把面团放入内锅中。
- 5 盖上盖子。
- 6 使用  键在菜单中选择 .
- 7 选择烹饪时间。默认时间为40分钟。
- 8 默认时间为40分钟。
- 9 显示时间闪烁时只能使用“时”和“分”键。
- 10 使用“分”键选择以下选项调整显示时间（5、10、15、20、25、30、35、40、45、50和55）。
- 11 使用“时”键选择以下选项调整显示时间（1和2）。
- 12 若要取消烹饪2小时的设置，在显示时间闪烁时再次按下“时”键。
- ★如果2分钟内没有进行设置，电器将恢复到待机模式。
- 13 如果已经设置好时间，按 .
- 14 显示器将倒计时。
- 15 在结束烹饪时，电器将进入“保温”模式。
- 16  灯将会发光。
- 17 以防止食物变软，最好在食物烤熟后尽快取出。
- 18 按下  键。打开盖子。 取出食物。



👁️ 保温

- 如果您想在一个不支持保温功能的程序之后使用保暖功能，那么，当显示器上唯一的東西閃爍  燈時，按 。
- 按  退出此功能。

👁️ 维护与保养

- 1 拔下電器插頭使其冷卻。
- ★ 从电源插座上拔下插頭，然后将接头从電器上的电源插座上拆下。
- 2 关闭蓋子，捏住過濾器的頂部，将其从蓋子中拿出来。
- 3 将其翻过来，露出前沿上的标记。
- 4 快速握住过滤器滤盖，把过滤器的其余部分移向开着的扣锁。
- 5 按压內蓋底部的标签 () 并将其从電器上拔下。
- 6 手洗可拆卸零件。
- 7 用干净的湿布擦拭所有表面。
- 8 请勿将電器的任何部分放入洗碗机中。
- 9 重新安装过滤器，并在蓋子內进行更换
- 10 更换蓋上的內蓋。

环境保护

为了避免由于电子电气产品中有毒物质引起的环境和健康问题，标有此类符号的電器不可作为未分类的城市垃圾进行处理，而是进行恢复、重复使用或回收。

食谱

	汤匙 (15毫升)
	茶匙 (5毫升)
g	克
ml	毫升
	量杯
	根/条 (芹菜)
	一把
60	中等大小鸡蛋 (53-63g)

	少量
	束
	小枝
	丁香
	听/罐
	罐
	小袋 (7g)
70	大鸡蛋 (63-73g)

蔬菜、蒸粗麦粉辣椒

1	红洋葱，切碎
1	大洋葱，切碎
2 	大蒜，去皮切碎
1	红辣椒，去籽切碎
1	黄甜椒，去籽切碎
1	橙甜椒，去籽切碎
1 	芫荽粉
1 	番茄酱
850毫升	蔬菜汤
2 	热番茄酱
120-140毫升	蒸粗麦粉

食用：

磨碎的奶酪
一小把香菜，切碎

慢煮

1 	橄榄油
1 	牛油豆
1 	意大利白豆
1 	绿色墨西哥辣椒
1 	芸豆
1 	切碎的西红柿
2 	孜然粉
1 	糖
2 	辣椒粉
2 	干牛至

酸奶油

打开蓋子。加入油。在菜單上選擇 ，按 。加入洋葱和大蒜。蒸煮至洋葱变软。豆子沥干水后加入鍋中。蒸粗麦粉备用。加入剩余的材料。按  两次停止该程序。蓋上蓋子。選擇 。在烹饪结束前30分钟加入蒸粗麦粉。如果已完成烹饪，選擇  菜單，继续烹饪约20分钟。

食用时，在碗中放入一把奶酪，一点酸奶油，并撒上一把新鲜香菜。对于经典的素辣椒，则不加蒸粗麦粉。

自制酸奶

1200毫升

牛奶

100毫升酸奶

 酸奶

风味选择

50克

冷冻混合夏日浆果

1  蜂蜜

打开盖子。加入牛奶。在菜单上选择 ，按 。加热牛奶，直到边缘开始冒泡。按  两次停止该程序。让牛奶冷却到37°C和45°C。将酸奶搅拌到牛奶中。两者必须完全混合，不然酸奶会结块。盖上盖子。在菜单上选择 ，按 。等到程序结束后把酸奶放在冰箱中彻底冷却。把浆果在平底锅中缓慢加热。加入蜂蜜。浆果开始破裂时停止加热，将其冷却，然后与酸奶混合。如果您想保存酸奶，应先将需要使用的容器进行消毒。在烤箱中在100°C下加热10分钟。酸奶可以在冰箱里保存2周。

火爆纽约香辣牛肉

450克

炖牛肉

1 

橄榄油

3 

大蒜，去皮切碎

2

洋葱，切碎

2 

孜然粉

2 

辣椒粉

1 

辣椒粉

2 

番茄酱

1 

烟熏辣椒粉/墨西哥辣椒粉

2 

西红柿

1

青椒

1 

月桂叶

1 

盐

1 

黑胡椒

1 

罗勒叶，大致切碎

1 

芸豆

 蒸煮

打开盖子。加入油。在菜单上选择 ，按 。把牛肉、番茄和胡椒切成一口大小的小块。把肉煎成焦黄色，然后取出。加入洋葱、大蒜和所有的香草。蒸煮至洋葱变软。加入肉。豆子备用。加入剩余的材料。按  两次停止该程序。盖上盖子。选择 。在烹饪结束前30分钟加入豆子。如果在程序结束时肉仍然有点难嚼，加入一杯水，并继续运行肉类程序30分钟。

摩洛哥鱼锅

2 

大蒜，去皮切碎

1

洋葱，切碎

1

红辣椒，去籽切碎

2 

芹菜，切碎

2

切碎的西红柿

1 

孜然粉

1 

生姜粉

1 

姜黄

1

肉桂棒

1 

辣椒酱糊

120毫升

白葡萄酒

1 

番茄酱

120毫升

鱼汤

1

柠檬

675克

鱼（鳕鱼/黑线鳕/鲑鱼）

1 

绿橄榄

1

一小把香菜，切碎

盐和胡椒粉

 鱼类

香菜备用。打开盖子。加入剩余的材料。盖上盖子。在菜单上选择 ，按 。蒸煮至鱼变为薄片状（40 - 60分钟）。按  两次停止该程序。加入香菜。加入调味料，即可食用。加上蒸粗麦粉会非常美味。

豌豆蹄膀汤

1150毫升

鸡汤

1

洋葱，切碎

225克

豌豆

1

胡萝卜，切碎

1 

芹菜，切碎

2 

大蒜（压碎）

1 

百里香，切碎

1 

月桂叶

1

蹄膀

黑胡椒

 慢煮

打开盖子。加入高汤。在菜单上选择 ，按 。煮开，搅拌。小火炖10分钟。加入剩余的材料。按  两次停止程序。



盖上盖子。选择 。等待程序结束。去除蹄膀。倒掉皮和骨头。把肉切成丁。倒掉月桂叶。用木勺背把豌豆捣碎。加入肉。放入调味料，即可食用。一切美味尽在碗中！

香辣鲑鱼

鱼类

2	鲑鱼片（带皮）	1	橄榄油
1	辣椒粉	1	辣椒粉
1/2	孜然粉	1	盐和胡椒粉
1	软红糖	1	柠檬

将辣椒粉、红椒粉、孜然粉、糖、盐和胡椒粉混合在一起。撒在鲑鱼片上。打开盖子。加入油。在菜单上选择 ，按 。等几分钟让油加热。加入鱼片，鱼皮朝下。盖上盖子。这是清蒸的完美组合，但同时您能做出脆皮。搭配一块柠檬食用。即为一道极好的清淡菜肴。

巧克力布朗尼蛋糕

蛋糕

170g	无盐黄油	3	鸡蛋
340克	白糖	1	香草精
170g	可可粉	1	盐
110克	牛奶巧克力滴	70克	中筋面粉

食用：

香草冰淇淋（可选）

把黄油在平底锅内低温融化。在内锅中铺上抹黄油的铝箔。把融化的黄油、糖、可可粉、面粉、鸡蛋、香草和盐在盘中搅拌。调入巧克力滴。

把面糊放入内锅中的铝箔内。盖上盖子。在菜单上选择 。将烹饪时间设置为1小时30分钟。按下 键。蛋糕的边缘应该稍硬，中心应稍粘。趁热食用，在蛋糕上淋上冰淇淋。

爱尔兰炖山羊奶酪饺子

蒸煮

蒸煮：

1.8千克	羊肩肉（熟）	1	橄榄油
250克	五花熏肉	3	大蒜（压碎）
950毫升	羊肉汤		盐和胡椒粉
1	大洋葱，切碎	2	胡萝卜，切碎
2	芹菜，切碎	2	迷迭香，切碎
2	番茄酱	1	玉米粉

饺子：

100克	自发粉	1	发酵粉
50克	羊脂	1	盐
75毫升	水	1	干欧芹
40克	山羊奶酪（软）	1	干百里香
1	干马郁兰	1	黑胡椒

蒸煮：

将肉从骨头上剔下来。把肉和熏肉切成一口大小的小块。打开盖子。在菜单上选择 ，按 。加入高汤。煮开，搅拌。小火炖10分钟。把高汤倒入容器中。加入油。加入洋葱，炒至洋葱变软。加入肉、大蒜、药草和其他蔬菜，煮5分钟。加入高汤。加上番茄酱。按 两次停止该程序。盖上盖子。选择 。

饺子：

用手混合所有的材料。将混合物分为6个球。静置20分钟。

完成：

用矢车菊和少量水做成光滑的面糊。在烹饪结束前30分钟，打开盖子。把面糊拌入炖汤中。加入饺子。盖上盖子。等到程序结束后即可食用。一锅令人难以置信的爽心美食！



✱ 如果没有熟羊肉，您可以使用生羊肉，用慢煮程序而不是蒸煮程序，然后开始准备饺子。

蒸洋蓍

☞ 蒸煮

- | | | | |
|---|--------------------|---|----|
| 1 | 大蒜，去皮切碎 | 2 | 洋蓍 |
| | 小枝药草（龙蒿、薄荷、欧芹、百里香） | 1 | 柠檬 |

把柠檬切成薄片。将茎与每个洋蓍的底部切齐。切掉每个洋蓍顶部的四分之一。扔掉损坏的叶子。用一片柠檬擦拭切断面。把柠檬片放在蒸笼里。加入小枝药草。加入大蒜。把洋蓍放在最上面。把水加入内锅中，加至左边刻度的第二个格。把蒸笼放在内锅顶上。盖上盖子。在菜单上选择 ☞，按 ⏻。当外叶可以很容易地剥掉时，即代表已煮熟洋蓍。可以配上油醋汁趁热食用或待冷却之后食用。美味！

意米意大利豆 - 锅炖

☞ 蒸煮

- | | | | |
|--------|--------|---|--------|
| 1 | 橄榄油 | 1 | 意大利豆 |
| 175克 | 薏米 | 1 | 洋葱，切碎 |
| 1 | 切碎的西红柿 | 1 | 番茄酱 |
| 1000毫升 | 蔬菜汤 | 2 | 香菜（切碎） |
| 125毫升 | 干红葡萄酒 | | 盐和胡椒粉 |

食用：

辣椒油（可选）

打开盖子。在菜单上选择 ☞，按 ⏻。加入高汤。煮开，搅拌。小火炖10分钟。把高汤倒入容器中。加入油。加入洋葱，炒至洋葱变软。加入葡萄酒，煮几分钟。加入薏米，搅拌，直到开始出现葡萄酒的颜色。豆子沥干水后加入锅中。加入土豆。加入高汤。按 ⏻ 两次停止该程序。盖上盖子。在烹饪结束前30分钟选择 ☞，打开盖子。检查内锅中液体的量。如果需要，加入150毫升热水。盖上盖子。等到程序结束后，配以新鲜的硬皮面包和少许辣椒油食用。

糖浆松糕布丁

☞ 蒸煮

- | | | | |
|------|-------|-----|-----|
| 115克 | 黄油 | 2 | ⑥① |
| 100克 | 细砂糖 | 1/4 | 香草精 |
| 175克 | 自发粉 | 2 | 牛奶 |
| 4 | 金黄色糖浆 | | |

打一个鸡蛋置于碗中。把黄油和糖抹在碗中。慢慢加入鸡蛋，接着加入香草，然后加入面粉。在牛奶中搅拌。在一个1200毫升的耐热碗中抹上油脂。把糖浆放在耐热碗的底部，然后把混合物放在上面。盖上烘焙纸，然后盖上铝箔，顶部用绳子系上。打开盖子。把耐热碗放入电器中的内锅里。在电器中的内锅里加入足够的开水达到耐热碗顶部以下3cm的位置。盖上盖子。在菜单上选择 ☞。将烹饪时间设置为1小时30分钟。按下 ⏻ 键。等到程序结束后将其倒置在盘子上，趁热食用。这在一年中的任何时候都是一款美味的布丁！

白面包

☞ 面包

- | | | | |
|-------|--------|---|-----|
| 1 | 金黄色糖浆 | 1 | 黄油 |
| 320毫升 | 牛奶 | 1 | 干酵母 |
| 500克 | 高筋白面包粉 | 1 | 盐 |

打开盖子。加入牛奶。在菜单上选择 ☞，按 **START** 键。加热牛奶，直到边缘开始冒泡。将牛奶倒入容器中。按 **KEEP WARM/STOP** 键 两次停止该程序。让牛奶冷却到37°C至45°C度左右。把黄油在平底锅内低温融化。把面粉和盐在碗中混合。加入酵母、黄油和糖浆。加入牛奶，揉成一个球。如果混合物非常粘，再加一点面粉。盖上盖子，在温暖的地方放置10分钟。再次揉和。盖上盖子，在温暖的地方放置10分钟。打开盖子。在菜单上选择 ☞，按 **START** 键。



盖上盖子。在烹饪结束前30分钟，打开盖子。把面包翻过来。这将有助于给面包的顶部上色，并使其变脆。等到程序结束。搭配大量黄油食用。

苏打面包



1 苏打面包混合物
350毫升 水

黄油

打开盖子。在内锅中抹上黄油。在菜单上选择 。盖上盖子。将烹饪时间设置为2小时15分钟。按下**START**键。将其加热。把苏打面包混合物放在一个碗中。加入水。用手搅拌成一个球。打开盖子。把面团放入内锅中。将面团用塑料铲分成四份。盖上盖子。在烹饪结束前30分钟，打开盖子。把面包翻过来。这将有助于给面包的顶部上色，并使其变脆。等到程序结束后将面包放在烤架上冷却。配以咸黄油单独食用或配合饭菜食用。

粥



2 燕麦片
1/4 盐

2 水
糖

食用：

红糖

牛奶/淡奶油

打开盖子。加入燕麦片、盐和糖。加入水，加至内锅内右侧刻度的1 1/2刻度处。盖上盖子。在菜单上选择 ，按**START**。等到程序结束后搭配牛奶或奶油食用。撒上红糖。根据您的喜好，您可以在烹饪时间结束前15分钟加入切碎的杏干、切半梅干（无核）。剩下的粥可以在冰箱里保存长达2天之久，食用时需要重新加热。

坚果粥



1/2 燕麦片
120毫升 牛奶
1 肉桂粉

3 水
椰蓉

食用：

金黄色糖浆

尖头杏仁

打开盖子。加入燕麦、肉桂、椰子和牛奶。加入水，加至内锅内右侧刻度的1/2刻度处。盖上盖子。在菜单上选择 ，按**START**。等到程序结束后在顶部洒上金黄色糖浆和尖头杏仁。

多锅甜菜根意大利调味饭



400克 甜菜根
250克 意大利米
250毫升 白葡萄酒
900毫升 蔬菜汤/鸡汤

2 橄榄油
1 洋葱，切碎
2 大蒜，去皮切碎
1 百里香，切碎

完成

100毫升 酸奶
1 黄油

1 欧芹（切碎）

打开盖子。在菜单上选择 ，按**START**。加入高汤。煮开，搅拌。小火炖10分钟。把高汤倒入容器中。按 两次停止该程序。在菜单上选择 ，按**START**。将其加热。甜菜根去皮，切成1厘米的立方体。把甜菜根、大蒜和洋葱加入内锅中。蒸煮至洋葱变软。在米饭中搅拌。盖上盖子，煮3-4分钟。打开盖子。在葡萄酒中搅拌。盖上盖子，煮3-4分钟。打开盖子。加入百里香。加入高汤。盖上盖子。等到程序结束后，检查米饭-米饭应该有轻微的嚼劲，但不能太硬。如果米饭没有完全煮熟，加入少量水，再煮几分钟。拌入黄油-给意大利调味饭加上光泽。搭配一块酸乳酪食用，撒上香菜。这是一道很好的开胃菜，也可以作为一份清淡的午餐。

开胃米饭

🍚 米饭

2🍵	水		
1	浓缩固体汤料（蔬菜）	2	胡萝卜，切碎
1	红辣椒，去籽切碎	2🍴	芹菜，切碎
1🍴	姜黄	1🍴	豌豆（可选）

打开盖子。把大米放入内锅中。将水加至内锅中左边刻度的第二个格。把浓缩固体汤料压碎并搅拌到水中。加入剩余的材料。盖上盖子。选择🍚。等到程序结束后即可食用。如果米饭没有完全煮熟，放置几分钟，随后盖上盖子继续蒸煮。

番茄汤

🍲 汤

1	洋葱，切碎	1🍴	橄榄油
1🍵	切碎的西红柿	2	切碎的西红柿
1	红辣椒，去籽切碎	2	土豆
550毫升	鸡汤	1🍴	番茄酱
1🍴	干燥混合香草	1🍴	黑胡椒

打开盖子。加入高汤。在菜单上选择🍲，按🔼。煮开，搅拌。小火炖10分钟。把高汤倒入容器中。按⏸两次停止该程序。土豆去皮，切成方块。在菜单上选择🍲，按🔼。加入油。加入洋葱和甜椒。蒸煮至洋葱变软。加入高汤。加入剩余的材料。盖上盖子。等到程序结束后加入调味料。配以硬皮面包食用。

口利左香肠、卷心菜和苹果汤

🍲 汤类

1/4	口利左香肠，切碎	1	洋葱，切碎
1	苹果	2	胡萝卜，切碎
2🍴	芹菜，切碎	2	切碎的西红柿
1/4	春甘蓝，切碎	1🍴	番茄酱
2🍴	大蒜，去皮切碎	1🍴	辣椒粉
1🍴	盐	1🍴	黑胡椒
850毫升	蔬菜汤		

打开盖子。在菜单上选择🍲，按🔼。香肠炒2分钟。加入洋葱和大蒜。蒸煮至洋葱变软。苹果去皮、去核并切碎。加入剩余的材料。按⏸两次停止该程序。盖上盖子。在菜单上选择🍲，按🔼。等到程序结束。这是一道很美味的汤，如果把它在冰箱里放上一夜，味道会更好。

番茄蘑菇炖鸡肉

🍖 肉类

2	鸡胸肉，去皮去骨	1🍴	橄榄油
450克	棕色蘑菇，切碎	1🍵	切碎的西红柿
2🍴	大蒜，去皮切碎	1🍴	番茄酱
1🍴	辣酱油	1🍴	干牛至
	盐和胡椒粉		

打开盖子。在菜单上选择🍖，按🔼。加入油。鸡胸肉加盐和胡椒粉调味，放入内锅中。把肉翻面，使两面均入味。加入大蒜和蘑菇。烹饪3-4分钟，把鸡肉翻一次面。加入西红柿、辣酱油、番茄酱和牛至。继续烹饪，再一次翻动鸡肉。检查鸡肉是否熟透。配以意大利面、土豆或米饭食用。这是一道快速美味的可储藏食物。

枫叶大豆司陶特啤酒炖排骨

🍖 肉类

1千克	腹部排骨	1	洋葱，切碎
350毫升	吉尼斯黑啤酒/司陶特啤酒	1🍴	橄榄油
140毫升	牛肉汤/猪肉汤	3🍴	大蒜，去皮切碎
60毫升	枫糖浆/蜂蜜	2🍴	老抽

打开盖子。在菜单上选择🍖。加入油。将烹饪时间设置为1小时45分钟。

按下  键。加入排骨，煎5分钟-偶尔翻面。取出排骨。加入洋葱和大蒜。蒸煮至洋葱变软。将排骨倒回内锅中。搅拌吉尼斯黑啤酒、高汤、枫糖浆和酱油，盖上盖子。等到程序结束后放入调味料，即可食用。这是一道极佳的开胃菜，也可以作为挑选和混合午餐的一部分。

牛腩一锅饭

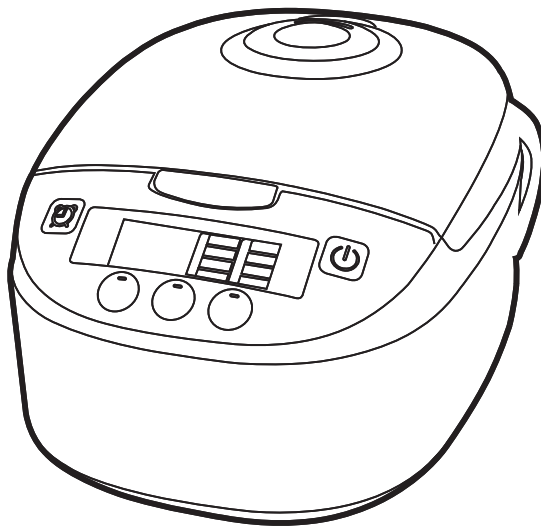
 慢煮

- | | |
|---|----------|
| 1 千克 | 牛腩 |
| 2  | 番茄酱 |
| 2  | 大蒜，去皮切碎 |
| 2  | 月桂叶 |
| 50 克 | 口利左香肠，切片 |
| 2 | 胡萝卜 |
| 2 | 红洋葱，切碎 |
| 3  | 芹菜 |
| 600 毫升 | 牛肉汤 |
| 2  | 迷迭香，切碎 |
| 2  | 干燥混合香草 |
| 1  | 切碎的西红柿 |
| 6-8 | 土豆（小） |
| | 盐和胡椒粉 |
| 2  | 辣酱油 |

保留土豆皮。把土豆、胡萝卜和芹菜切成块。牛腩中加入盐和胡椒粉调味。打开盖子。在菜单上选择 ，按 。加入高汤。煮开，搅拌。小火炖10分钟。把高汤倒入容器中。香肠炒2分钟。加入肉。炒至焦黄色。加入洋葱、大蒜、土豆、芹菜和胡萝卜。如果您有任何其他需要用掉的根类蔬菜，也可以加进去。蒸煮至洋葱变软。加入高汤。加入剩余的材料。按  两次停止该程序。选择 。等到程序结束后即可食用。也可以烹饪8小时，但烹饪5小时后应该就可以食用了。



Reiskocher
Bedienungsanleitung
Modell: MB-FS5017



Wichtige Sicherheitshinweise

1. Um die Gefahr von Stromschlägen, Feuer oder Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie die Gebrauchsanleitungen vor dem erstmaligen Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das Kabel oder Teile des Geräts beschädigt sind oder nicht richtig funktionieren.
4. Das Gerät darf nur von qualifizierten Fachkräften repariert werden. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahrensituationen verursachen.
5. Kinder und gebrechliche Personen können die Gefahren, die vom Gerät ausgehen, nicht einschätzen und dürfen das Gerät daher nur unter entsprechender Aufsicht verwenden.
6. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Strom, bevor Sie es reinigen, reparieren, umstellen oder nicht mehr verwenden.
7. Dieses Gerät ist nur für den privaten Heimgebrauch vorgesehen. Schließen Sie es an eine Stromversorgung geeigneter Frequenz und Spannung an.
8. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
9. Verlegen Sie das Kabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
10. Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen (einschließlich Kinder), es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

12. Bei der Installation ist zwischen dem Gerät und angrenzenden Wänden bzw. Gegenständen ein Abstand von mindestens 10 cm einzuhalten.
13. Wenden Sie an dem Gerät keine Insektensprays oder brennbaren Reinigungsmittel an; halten Sie das Gerät von Zünd- und Wärmequellen fern.
14. Dieses Gerät ist nur für den Innengebrauch geeignet.
15. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur dann verwenden, wenn sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen.

Hinweis: Um Fehlfunktionen und Schäden zu vermeiden, darf das Gerät während des Gebrauchs nicht angekippt oder blockiert werden.

Umweltgerechte Entsorgung

Die Kennzeichnung auf dem Gerät entspricht den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte (WEEE). Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, Umwelt- und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Die unsachgemäße Handhabung kann Umweltschäden und Gesundheitsrisiken verursachen.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie es an einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte ab.

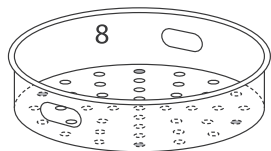
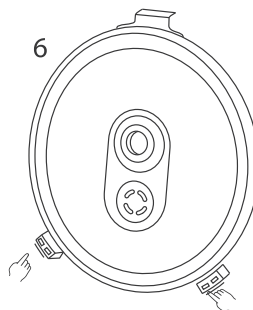
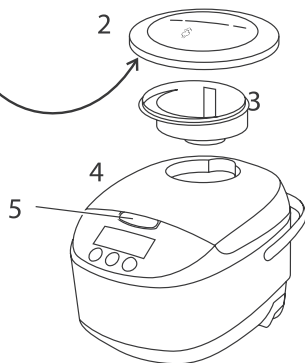
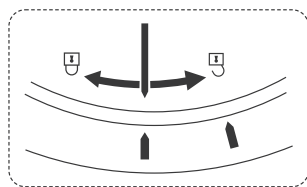
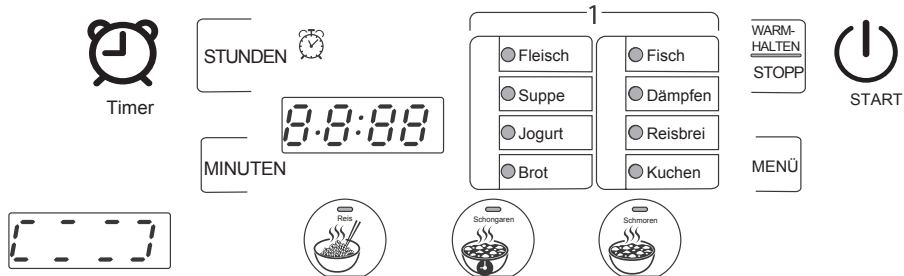
Dieses Gerät muss als Spezialmüll entsorgt werden. Wenden Sie sich an Ihre Behörde vor Ort, Ihr lokales Abfallunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Entsorgung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts zu erhalten.

Dieses Gerät ist als Sondermüll zu entsorgen. Wenden Sie sich an Ihre Behörde vor Ort, Ihr lokales Abfallunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Entsorgung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts zu erhalten.

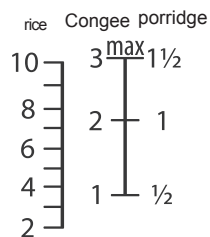
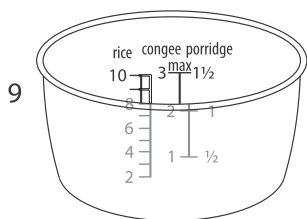


Entsorgung:

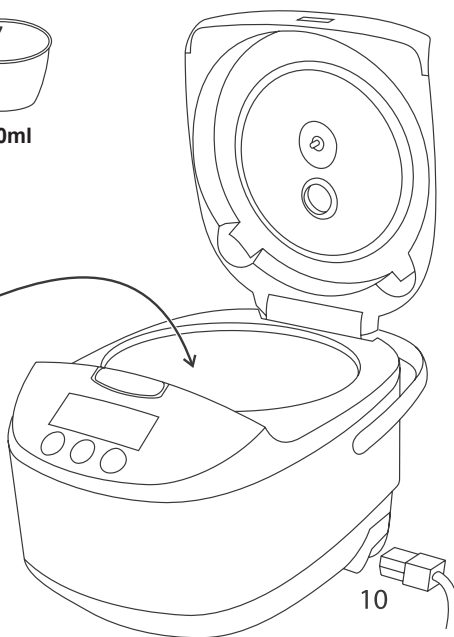
Entsorgen Sie das Produkt nicht über den normalen Hausmüll. Das Produkt muss getrennt für die spezielle Weiterverarbeitung entsorgt werden.



180ml



Reis
Reissuppe
Haferbrei



Legende

- 1 Menü
-  Programm
-  Fleisch
-  Suppe
-  Joghurt
-  Brot
-  Fisch
-  Dämpfen

-  Haferbrei / Risotto
-  Kuchen
-  Timer
-  Reis
-  Schongaren
-  Schmoren
-  Warmhalten
-  Stopp
-  Start

- 2. Filterabdeckung
- 3. Filter
- 4. Deckel
- 5. Deckelverriegelung
- 6. Innerer Deckel
- 7. Messbecher
- 8. Dampfgarer
- 9. Topfeinsatz
- 10. Anschluss

Verwendung

- Drücken Sie auf die Deckelverriegelung, um den Deckel zu öffnen.
- Geben Sie die Zutaten hinein.
- Drehen Sie den Topfeinsatz um eine Vierteldrehung nach links und rechts, um einen guten Kontakt mit dem Heizelement zu erzielen.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Menü-Taste  zur Auswahl eines Programms.
- Verwenden Sie die folgenden drei großen Tasten ( Reis,  Schongaren und  Schmoren), um das Menü zu bedienen, und drücken Sie die Taste .
- Stellen Sie die Zeit  ein (sofern erforderlich).
- Drücken Sie die Taste  , um das Programm zu starten.
- Um den Betrieb zu beenden, drücken Sie einmal die Taste  , sofern kein Countdown-Timer vorhanden ist, oder zweimal, falls im Display ein Timer läuft.
- Warten Sie nach vollständigem Abschluss des Betriebs mindestens 15 Minuten lang, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Vorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Gardinen, Regalen, Schränken oder anderen Gegenständen, die durch den austretenden Dampf beschädigt werden könnten.
3. Verwenden Sie nach dem Kochen Ofenhandschuhe (oder Ofenlappen) und stellen Sie den Topfeinsatz auf einen hitzebeständigen Untersetzer oder Teller.
4. Setzen Sie den Topfeinsatz in den Reiskocher.
5. Drehen Sie den Topfeinsatz um eine Vierteldrehung nach links und rechts, um einen guten Kontakt mit dem Heizelement zu erzielen.

Einschalten

6. Schließen Sie den Deckel.
7. Stecken Sie das Netzkabel erst an das Gerät und danach stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
8. Die Anzeige leuchtet auf und die Anzeige  blinkt.

Reis

1. Füllen Sie Reis mit dem Messbecher in den Topfeinsatz.
2. Geben Sie maximal 10 Messbecher Reis in den Topf.
3. Orientieren Sie sich an der linken Markierung im Topfeinsatz; die Markierung reicht von 2 bis 10.
4. Füllen Sie den Topfeinsatz mit Wasser. Die Wassermenge sollte der Anzahl der Messbecher Reis entsprechen.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Drücken Sie die Taste  ; die Anzeige leuchtet auf.
7. Während der Erhitzung der Speisen blinkt die externe Anzeigelampe.
8. Im Display zeigt der Countdown-Timer die verbleibende Kochdauer (z.B. 13 Minuten) an.
9. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert der Reiskocher den „Warmhalten“-Modus.
10. Die Anzeige  leuchtet auf.
11. Öffnen Sie den Deckel.
12. Nehmen Sie den Topfeinsatz heraus und stellen Sie ihn auf einen hitzebeständigen Untersetzer oder Teller.
13. Drücken Sie die Taste .
14. Rühren Sie den Reis mit einem Pfannenwender um, damit der Dampf entweichen kann.
15. Es kann vorkommen, dass sich an der Oberfläche des Topfeinsatzes eine harte Reisschicht bildet.
16. Sie können diese Schicht mit dem Pfannenwender entfernen.

Schongaren

1. Fleisch und Gemüse braten (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
2. Suppe kochen (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
3. Geben Sie die festen Zutaten in den Topfeinsatz und fügen Sie dann die Brühe hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel.

5. Drücken Sie die Taste ; die Taste leuchtet auf.
6. Im Display erscheint 8 H und der Timer beginnt zu laufen.
7. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
8. Die Anzeige leuchtet auf.
9. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die fertigen Speisen heraus.

Schmoren

1. Fleisch und Gemüse braten (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
2. Suppe kochen (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
3. Geben Sie die festen Zutaten in den Topfeinsatz und fügen Sie dann die Brühe hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Drücken Sie die Taste ; die Taste leuchtet auf.
6. Im Display erscheint 1 H und der Timer beginnt zu laufen.
7. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
8. Die Anzeige leuchtet auf.
9. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die fertigen Speisen heraus.

Verwendung der Menü

	Menü	Dauer	Standardzeit
	Fleisch	10 Minuten	1 Stunde 20 Minuten
	Suppe	1-5 Stunden	1 Stunde
	Joghurt	6-10 Stunden	8 Stunden
	Brot	1-6 Stunden	3 Stunden
	Fisch	10 Minuten	1 Stunde 20 Minuten
	Dämpfen	30 Minuten	2 Stunden 30 Minuten
	Haferbrei	1-4 Stunden	1 Stunde
	Kuchen	30 Minuten	2 Stunden 40 Minuten

Fleisch

1. Reiben Sie alle Zutaten mit Speiseöl ein.
2. Würzen Sie die Zutaten (oberflächlich).
3. Geben Sie 1 Teelöffel Speiseöl in den Topfeinsatz.
4. Geben Sie die Zutaten in den Topfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Die Kochdauer ist von der Größe der Zutaten abhängig.
7. Kochen Sie nicht mehr als 500g Zutaten gleichzeitig.
8. Die empfohlene Kochdauer beträgt für 100g Rindfleisch 10 Minuten + 10 Minuten.
9. Die Kochdauer für Schweinefleisch oder Geflügelfleisch sollte nicht kürzer als 5, 10, 15, 20, 25 bzw. 30 Minuten sein.
10. Wählen Sie mit der Taste das Programm im Menü.
11. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 20 Minuten.
12. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
13. Drücken Sie die Taste „MINUTEN“ zum Einstellen der Minuten (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
14. Falls Sie 1 Stunde lang kochen möchten, drücken Sie die Taste „STUNDEN“.
15. Um die 1-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät zum Standby-Modus zurück.
16. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit die Taste .
17. Im Display startet der Countdown-Timer.
18. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
19. Die Anzeige leuchtet auf.
20. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

Timer

- Sie können für die Programme Suppe , Jogurt , Brot , Dämpfen  und Reisbrei  seinen Timer einstellen.
- Führen Sie diese Schritte nach der Einstellung der Kochdauer und vor dem Drücken der Taste  durch:
 - 1) Drücken Sie die Taste . Die Anzeige  leuchtet auf.
 - 2) Überlegen Sie sich, wann das Gericht fertig sein soll.
 - 3) Beispiel: Es ist 2:00 Uhr und Sie möchten, dass das Gericht um 9:00 fertig ist. Stellen Sie den Timer mit 7 Stunden ein.
 - 4) Verwenden Sie die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ zum Einstellen der Stunden und MINUTENuten.
 - 5) Drücken Sie die Taste .

Suppe

1. Fleisch und Gemüse braten (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
 2. Suppe kochen (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
 3. Schließen Sie den Deckel.
 4. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
 5. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 1 Stunde.
 6. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
 7. Stellen Sie mit der Taste „MINUTEN“ die MINUTENuten ein: (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
 8. Stellen Sie mit der Taste „STUNDEN“ die Stunden entsprechend ein: (1, 2, 3, 4 oder 5).
 9. Um die 5-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 MINUTENuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück.
10. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
 11. Drücken Sie die Taste .
 12. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
 13. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
 14. Die Anzeige  leuchtet auf.
 15. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Gericht heraus.

Joghurt

Joghurt-Starter

1. Verwenden Sie 5, 10, 15, 20, 25 oder 30 ml (2 Teelöffel):
 - 1) Naturjoghurt - frisch (lange Haltbarkeit).
- Je nach Marke kann das Ergebnis variieren.
 - 2) Früher hergestellten Joghurt:
- Die bakterielle Aktivität nimmt mit der Zeit ab. Sie können dies ungefähr 10 Mal wiederholen und dann müssen Sie einen neuen Starter verwenden.
 - 3) Gefriergetrockneten Joghurt-Starter aus der Apotheke oder dem Reformhaus
- Falls die Angaben auf der Verpackung von den Anleitungen in diesem Dokument abweichen, befolgen Sie bitte die Angaben auf der Verpackung.

Milch

2. Sie benötigen 1 l Milch.
3. Joghurt aus Vollmilch ist dicker als Joghurt aus fettarmer Milch.
4. Um den Joghurt dicker zu machen, fügen Sie 8 Teelöffel Milchpulver zur flüssigen Milch hinzu.
5. Sie können auch reduziertertes Milchpulver oder dehydrierte Milch aus der Dose verwenden.

Joghurt herstellen

6. Sie müssen die Bakterien in der Milch abtöten, um zu verhindern, dass die Bakterien in der Milch mit den Bakterien im Joghurt-Starter konkurrieren.
7. Lassen Sie den Joghurt-Starter auf Raumtemperatur erwärmen, während Sie die Milch erhitzen.
8. Öffnen Sie den Deckel.
9. Erhitzen Sie die Milch mit dem Eintopf-Programm (Braten/ Anbraten/ Einweichen/ Kochen) bis kurz vor dem Siedepunkt.

10. Erhitzen Sie die Milch, bis sich am Rand Bläschen bilden.
11. Lassen Sie die Milch dann auf 37°C-45°C abkühlen.
12. Rühren Sie den Joghurt-Starter in die Milch.
13. Verrühren Sie beide Zutaten gründlich; anderenfalls wird der Joghurt klumpig.
14. Schließen Sie den Deckel.
15. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
16. Stellen Sie die Kochdauer ein. 8 Stunden ist die Standardeinstellung.
17. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
18. Stellen Sie mit der Taste „MINUTEN“ die Minuten entsprechend ein (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
19. Stellen Sie mit der Taste „STUNDEN“ die Stunden entsprechend ein (6, 7, 8, 9 oder 10).
20. Um die 10-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
21. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
22. Drücken Sie die Taste .
23. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
24. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den Standby-Modus.
25. Der Joghurt wird nicht warmgehalten.
26. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Joghurt aus dem Gerät.

Brot

1. Lassen Sie tiefgekühlten Teig zunächst gründlich auftauen.
2. Verwenden Sie nicht mehr als 50g Zutaten auf einmal.
3. Schmieren Sie das Innere des Topfeinsatzes mit Speiseöl ein.
4. Geben Sie den Teig in den Topfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
7. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 3 Stunden.
8. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
9. Stellen Sie mit der Taste „MINUTEN“ die Minuten entsprechend ein (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
10. Stellen Sie mit der Taste „STUNDEN“ die Stunden entsprechend ein (1, 2, 3, 4, 5 oder 6).
11. Um die 6-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
12. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
13. Drücken Sie die Taste .
14. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
15. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
16. Die Anzeige  leuchtet auf.
17. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Brot heraus.

Fisch

1. Reiben Sie die Zutaten mit Speiseöl ein.
2. Würzen Sie die Zutaten (oberflächlich).
3. Geben Sie 1 Teelöffel Speiseöl in den Topfeinsatz.
4. Legen Sie die Zutaten in den Topfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Die Kochdauer ist von der Größe der Zutaten abhängig.
7. Kochen Sie nicht mehr als 500g Zutaten auf einmal.

9. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
10. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 20 Minuten.
11. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
12. Stellen Sie die Minuten entsprechend mit der Taste „MINUTEN“ ein (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
13. Falls Sie 1 Stunde kochen möchten, verwenden Sie die Taste „STUNDEN“.
14. Um die 1-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
15. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit die Taste .
16. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
17. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
18. Die Anzeige  blinkt.
19. Entnehmen Sie die fertigen Speisen unmittelbar nach dem Kochen, um ein Austrocknen zu vermeiden.
20. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Gericht heraus.

Dämpfen

1. Gießen Sie kaltes Wasser bis zur Markierung Sechs der Füllstandanzeige in den Topfeinsatz.
2. Setzen Sie den Dampfgarer auf den Topfeinsatz und legen Sie die Zutaten in den Dampfgarer.
3. Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, sollten Sie alle Zutaten in ungefähr gleich große Stücke schneiden.
4. Umwickeln Sie Bohnen oder andere Zutaten, die lose herumrollen oder ins Wasser fallen könnten, mit Aluminiumfolie.
5. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen – tragen Sie Ofenhandschuhe und verwenden Sie einen Clip/Löffel aus Kunststoff.
6. Schließen Sie den Deckel.
7. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
8. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 30 Minuten.

- Kochen Sie die nachfolgenden Zutaten mit der Standardzeiteinstellung:

Zutaten (frisch)	Menge	Zutaten (frisch)	Menge
Grüne Bohnen	200g	Broccoli	200g
Rosenkohl	200g	Kohlkopf	1/4
Karotten (in Scheiben)	200g	Maiskolben	2
Kartoffeln (vier gleiche Portionen)	400g		

9. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
10. Stellen Sie die Minuten mit der Taste „MINUTEN“ entsprechend ein (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
11. Stellen Sie die Stunden mit der Taste „STUNDEN“ entsprechend ein (1 oder 2).
12. Um die 2-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, wenn die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
13. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
14. Drücken Sie die Taste .
15. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
16. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
17. Die Anzeige  leuchtet auf.
18. Es wird empfohlen, die Speisen unmittelbar nach dem Kochen aus dem Gerät zu nehmen, damit sie nicht zu weich werden.
19. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Speisen heraus.

Braten/ Anbraten/ Einweichen/ Kochen

1. Sie können das Kochprogramm über die Standardeinstellungen auswählen, den Deckel öffnen und als Topf verwenden, Speisen für 5, 10, 15, 20, 25 oder 30 Minuten kochen und anschließend mit einem anderen Programm weiterkochen.
2. Braten Sie Fleisch und Gemüse mit einer kleinen Menge Öl. Sie können Zwiebeln, Sellerie, Lauch, usw. unter Rühren anbraten oder einfach nur schwenken.
3. Wärmen Sie Suppe mit Wasser oder Brühe vor.

4. Wenn das Gerät das Hauptprogramm einschaltet, ist das Gerät bereits erwärmt und Sie können einige oder alle Zutaten in den Topfeinsatz geben.
5. Sie müssen die Pfanne, in der Sie die Zutaten vorbereitet haben, nicht reinigen.

Haferbrei

1. Geben Sie die gewünschte Getreidezutat (Reis, Hafer, Gerste, usw.) in den Topfeinsatz.

Haferbrei

- Verwenden Sie die Skalierung rechts im Topfeinsatz: 1/2 bis 3/2
- Überschreiten Sie nicht die Höchstmarkierung.

Reisbrei

- Verwenden Sie die Skalierung in der Mitte des Topfeinsatzes: 1 bis 3.
 - Überschreiten Sie nicht die Höchstmarkierung.
2. Geben Sie Wasser in den Topfeinsatz; die Wassermenge sollte der Anzahl der Tassen an Getreide entsprechen.
 3. Schließen Sie den Deckel.
 4. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
 5. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 1 Stunde.
 6. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
 7. Stellen Sie die Minuten mit der Taste „MINUTEN“ entsprechend ein (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
 8. Stellen Sie die Stunden mit der Taste „STUNDEN“ entsprechend ein (1, 2, 3 oder 4).
 9. Um die 4-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
 - ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück.
 10. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
 11. Drücken Sie die Taste .
 12. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
 13. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
 14. Die Anzeige  leuchtet auf.
 15. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Speisen heraus.

Risotto

- Bereiten Sie die Speisen gemäß den Rezeptangaben am Ende dieser Bedienungsanleitung zu.

Kuchen

1. Lassen Sie tiefgekühlten Teig zunächst gründlich auftauen.
2. Füllen Sie den Topfeinsatz maximal bis zur Hälfte.
3. Schmieren Sie das Innere des Topfeinsatzes mit Speiseöl aus.
4. Geben Sie den Teig in den Topfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
7. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 40 Minuten.
8. Die Standardeinstellung ist 40 Minuten.
9. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
10. Stellen Sie die Minuten mit der Taste „MINUTEN“ entsprechend ein (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
11. Stellen Sie die Stunden mit der Taste „STUNDEN“ entsprechend ein (1 oder 2).
12. Um die 2-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, wenn die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück.
13. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit die Taste .
14. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
15. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
16. Die Anzeige  leuchtet auf.
17. Es wird empfohlen, den Kuchen unmittelbar nach dem Kochen aus dem Gerät zu nehmen, damit er nicht zu weich wird.
18. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Kuchen heraus. 

Warmhalten

- Falls Sie diese Funktion nach Abschluss eines Kochprogramms verwenden möchten, das die Funktion nicht unterstützt, drücken Sie die Taste , wenn im Display nur die Anzeige  blinkt.
- Drücken Sie die Taste , um die Funktion zu beenden.

Wartung

1. Trennen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie es abkühlen.
- ★ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und trennen Sie das Kabel vom Gerät.
2. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Oberseite des Filters zusammen und nehmen Sie den Filter heraus.
3. Drehen Sie den Filter um, bis Sie die Markierung an der vorderen Kante sehen.
4. Halten Sie die Filterabdeckung fest und ziehen Sie den Rest des Filters zum geöffneten Verschluss hin.
5. Drücken Sie auf die Verriegelung () an der Unterseite des inneren Deckels und ziehen Sie den Deckel dann aus dem Gerät.
6. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.
7. Wischen Sie alle Teile mit einem sauberen, feuchten Lappen ab.
8. Die Teile des Geräts sind nicht spülmaschinenfest.
9. Installieren Sie den Filter und die Filterabdeckung.
10. Installieren Sie dann wieder den inneren Deckel.



Umweltschutz

Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch gefährliche Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten zu vermeiden, müssen Geräte mit diesem Symbol getrennt vom normalen Hausmüll entsorgt und wiederverwertet bzw. recycelt werden.

Rezepte

	Löffel (15ml)
	Teelöffel (5ml)
g	Gramm
ml	Milliliter
	Messbecher
	Stange (Sellerie)
	Eine Handvoll
	Mittelgroßes Ei (53-63g)

	Kleine Menge
	Bund
	Zweig
	Nelke
	Dose
	Glas
	Kleine Tüte (7g)
	Großes Ei (63-73g)

Gemüse, Couscous, Peperoni

1	Rote Zwiebeln, gehackt
1	Große Zwiebeln, gehackt
2 	Knoblauch, geschält und gehackt
1	Rote Paprika, entkernt und geschnitten
1	Gelbe Paprika, entkernt und geschnitten
1	Orangene Paprika, entkernt und geschnitten
1 	Korianderpulver
1 	Tomatensoße
850 ml	Gemüsebrühe
2 	Heiße Tomatensoße
120-140ml	Couscous

Essbar:

Geraspelter Käse
Etwas Petersilie, gehackt

 Garen

1 	Olivensöl
1 	Butterbohnen
1 	Italienische weiße Bohnen
1 	Grüne mexikanische Peperoni
1 	Rote Bohnen
1 	Geschnittene Tomaten
2 	Kümmelpulver
1 	Zucker
2 	Paprikapulver
2 	Oregano, getrocknet

Saure Sahne

Öffnen Sie den Deckel, geben Sie etwas Öl hinein, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Fügen Sie Zwiebeln und Knoblauch hinzu und kochen Sie alles, bis die Zwiebeln weich sind. Gießen Sie die Bohnen ab und geben Sie diese dann in den Topfeinsatz. Bereiten Sie den Couscous vor. Fügen Sie alle restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie . Geben Sie den Couscous 30 Minuten vor Kochende hinzu. Wählen Sie nach Abschluss des Kochvorgangs  im Menü und kochen Sie das Gericht noch weitere 20 Minuten.

Zum Servieren geben Sie eine Handvoll Käse und etwas saure Sahne in die Schüssel und streuen Sie etwas frische Petersilie darüber. Für klassische, vegetarische Paprika ist kein Couscous erforderlich.

Jogurt selber machen

1200 ml Milch

100 ml Jogurt



Geschmack

50g

Tiefgefrorene, gemischte Sommerbeeren

1 Honig

Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Milch in den Topfeinsatz, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Erhitzen Sie die Milch, bis am Rand Bläschen zu sehen sind. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Lassen Sie die Milch auf 37°C-45°C abkühlen. Rühren Sie den Jogurt in die Milch, bis er sich vollständig aufgelöst hat; anderenfalls wird der Jogurt klumpig. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist und stellen Sie den Jogurt dann in den Kühlschrank, um ihn vollständig abkühlen zu lassen. Erhitzen Sie die Beeren langsam in einer Pfanne, bis die Beeren anfangen zu platzen. Lassen Sie die Beeren abkühlen und vermischen Sie sie dann mit dem Jogurt. Falls Sie den Jogurt aufbewahren möchten, desinfizieren Sie zunächst den Behälter. Erhitzen Sie ihn 10 Minuten lang im Ofen bei 100°C. Sie können den Jogurt bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Scharfes Rindfleisch New Yorker Art

450g Gedünstetes Rindfleisch

3 Knoblauch, geschält und gehackt

2 Kümmelpulver

1 Paprika

1 Geräucherte Peperoni, Pulver/ Mexikanische Peperoni, Pulver

1 Grüner Pfeffer

1 Salz

1 Basilikumblätter, grob gehackt

1 Olivenöl

2 Zwiebel, gehackt

2 Paprikapulver

2 Tomatensoße

2 Tomaten

1 Lorbeerblatt

1 Schwarzer Pfeffer

1 Rote Bohnen



Öffnen Sie den Deckel, geben Sie etwas Öl in den Topfeinsatz, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Schneiden Sie das Rind, die Tomate und den Paprika in kleine Stücke. Braten Sie das Fleisch braun an und nehmen Sie es dann aus dem Topf. Geben Sie dann Zwiebeln, Knoblauch und alle Kräuter hinein. Kochen Sie die Zutaten, bis die Zwiebeln weich sind. Fügen Sie dann wieder das Fleisch hinzu. Bereiten Sie die roten Bohnen vor. Fügen Sie alle restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie . Fügen Sie die Bohnen 30 Minuten vor Kochende hinzu. Falls das Fleisch am Ende des Programms noch etwas fest ist, geben Sie ein Glas Wasser hinzu und lassen Sie das Fleisch-Programm noch weitere 30 Minuten laufen.

Marokkanische Fischpfanne

2 Knoblauch, geschält und gehackt

1 Rote Paprika, entkernt und geschnitten

2 Tomaten, kleingeschnitten

1 Ingwerpulver

1 Zimtstange

120 ml Weißwein

120 ml Fischsuppe

675g Fisch (Gadus / Schellfisch/ Lachs)

1 Handvoll Koriander, gehackt

1

Zwiebeln, gehackt

2 Sellerie, gehackt

1 Kümmelpulver

1 Kurkuma

1 Peperoni, Soßenpaste

1 Tomatensoße

1 Zitrone

1 Grüne Oliven

Salz und Pfeffer



Bereiten Sie den Koriander vor. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die restlichen Zutaten hinein, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Kochen Sie die Zutaten, bis der Fisch flockig ist (40-60 Minuten). Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Fügen Sie den Koriander und die Gewürze hinzu und servieren Sie das Gericht. Couscous eignet sich als geschmackvolle Beilage.

Erbssuppe mit Klaue

1150ml Hühnersuppe

225g Erbsen

1 Sellerie, gehackt

1 Thymian, gehackt

1 Klaue

1

Zwiebeln, gehackt

1 Karotten, gehackt

2 Knoblauch (gepresst)

1 Lorbeerblatt

Schwarzer Pfeffer



Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Brühe hinein, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Bringen Sie die Brühe unter Rühren zum Kochen. Lassen Sie die Brühe 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden.

Schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und warten Sie, bis das Programm beendet ist. Nehmen Sie die Klaue heraus, entfernen Sie Haut und Bohnen, schneiden Sie das Fleisch in Würfel, gießen Sie das Lorbeerblatt ab, zerdrücken Sie die Erbsen mit einem Holzlöffel, geben Sie das Fleisch hinzu, und würzen und servieren Sie das Gericht. Eine Delikatesse in der Schüssel!

Scharfer Lacks

 Fisch

2	Lachsfilets (mit Haut)	1 	Olivenöl
1 	Paprika	1 	Paprikapulver
1/2 	Kümmelpulver	1 	Salz und Pfeffer
1 	Weicher brauner Zucker	1 	Zitrone

Mischen Sie Paprika, rotes Paprikapulver, Kümmelpulver, Zucker, Salz und Pfeffer und würzen Sie damit die Lachsfilets. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie etwas Öl in den Topfeinsatz, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste (1). Warten Sie einige Minuten, bis das Öl erhitzt ist, und legen Sie dann die Filets mit der Haut nach unten in den Topf. Schließen Sie den Deckel. Dieses Programm ist eine optimale Kombination aus Dampfgaren und knuspriger Haut. Servieren Sie den Fisch mit Zitrone. Dieses Gericht ist sehr leicht.

Schokoladenkuchen

 Kuchen

170g	Butter, ungesalzen	3	 Vanilleextrakt
340g	Weißer Zucker	1 	Salz
170g	Kakaopulver	1 	Mehl, mit mittlerem Gluten-Anteil
110g	Milchschokoladenstückchen	70g	

Essbar:

Vanille-Eis (optional)

Lassen Sie die Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur aus. Legen Sie mit Butter bestrichene Aluminiumfolie in den Topfeinsatz. Verrühren Sie die ausgelassene Butter, Zucker, Kakao, Mehl, Eier, Kräuter und Salz in einer Schüssel. Rühren Sie dann die Schokoladenstückchen unter.

Geben Sie die Teigmasse auf die Aluminiumfolie im Topf, schließen Sie den Deckel und wählen Sie  im Menü. Stellen Sie die Kochdauer mit 1 Stunde und 30 Minuten ein und drücken Sie die Taste (1). Der Kuchen sollte am Rand leicht fest und in der Mitte noch etwas klebrig sein. Servieren Sie den Kuchen noch heiß mit Vanille-Eis.

Gedämpfte Knödel mit Ziegenkäse nach irischer Art

 Schmoren

Eintopf:

1.8kg	Lammschulter (gekocht)	1 	Olivenöl
250g	Durchwachsener Speck	3 	Knoblauch (gepresst)
950ml	Lammbrühe		Salz und Pfeffer
1	Große Zwiebeln, gehackt	2	Karotten, gehackt
2 	Sellerie, gehackt	2 	Rosmarin, gehackt
2 	Tomatensoße	1 	Maismehl

Knödel:

100g	Mehl, mit Treibmittel	1 	Backpulver
50g	Schafs fett	1 	Salz
75ml	Wasser	1 	Petersilie, getrocknet
40g	Ziegenkäse (weich)	1 	Thymian, getrocknet
1 	Majoran, getrocknet	1 	Schwarzer Pfeffer

Eintopf:

Trennen Sie das Fleisch von den Knochen. Schneiden Sie das Fleisch und den Speck in kleine Stücke. Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste (1). Fügen Sie die Brühe hinzu. Kochen und rühren Sie die Suppe. Lassen Sie die Suppe 10 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln. Gießen Sie die Brühe dann in einen Behälter. Geben Sie etwas Öl in den Topfeinsatz. Geben Sie die Zwiebeln hinzu und dünsten Sie diese, bis sie weich sind. Geben Sie dann Fleisch, Knoblauch, Kräuter und das andere Gemüse hinzu und kochen Sie alles 5 Minuten lang. Fügen Sie dann die Brühe und die Tomatensoße hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie .

Knödel:

Vermischen Sie alle Zutaten mit der Hand. Formen Sie 6 Knödel und lassen Sie diese 20 Minuten stehen.

Zum Schluss:

Bereiten Sie eine cremige Soße aus Maismehl und etwas Wasser zu. Öffnen Sie den Deckel 30 Minuten vor Ende des Kochvorgangs und gießen Sie die Soße in die Brühe. Geben Sie dann die Knödel hinein und schließen Sie den Deckel. Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Genießen Sie dieses fantastische Gericht!

- ✱ Falls Sie kein gekochtes Lammfleisch haben, verwenden Sie das Garen-Programm anstatt des Eintopf-Programms und bereiten Sie dann die Knödel zu.

Gedämpfte Artischocken

Dämpfen

- | | | |
|---|---|--------------|
| 1 Knoblauch, geschält und gehackt | 2 | Artischocken |
| Kleiner Bund Kräuter (Estragon, Minze, Petersilie, Thymian) | 1 | Zitrone |

Schneiden Sie die Zitrone in dünne Scheiben. Schneiden Sie den Stiel der Artischocken ab. Scheiden Sie oben ein Viertel von jeder Artischocke ab. Werfen Sie die beschädigten Blätter weg. Wischen Sie die Oberfläche mit den Zitronenscheiben ab. Geben Sie die Zitronenscheiben in den Dampfgarer und fügen Sie die Kräuterzweige und den Knoblauch hinzu. Legen Sie die Artischocken oben drauf. Füllen Sie den Topfeinsatz bis zur zweiten Markierung an der linken Seite mit Wasser. Setzen Sie den Dampfgarer auf den Topfeinsatz, schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste . Wenn sich die äußeren Blätter leicht entfernen lassen, sind die Artischocken fertig. Servieren Sie die Artischocken mit einer Vinaigrette oder essen Sie die Artischocken kalt. Köstlich!

Klebereis mit Bohnen – Eintopf

Schmoren

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 1 Olivenöl | 1 Italienische Bohnen |
| 175g Klebereis | 1 Zwiebeln, gehackt |
| 1 Tomaten, klein geschnitten | 1 Tomatensoße |
| 1000ml Gemüsebrühe | 2 Koriander (gehackt) |
| 125ml Trockener Rotwein | Salz und Pfeffer |

Essbar: Chili-Öl (optional)

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste . Geben Sie die Brühe in den Topfeinsatz. Bringen Sie die Brühe unter Rühren zum Kochen und lassen Sie die Brühe dann bei niedriger Hitze 10 Minuten lang köcheln. Gießen Sie die Brühe in einen Behälter. Braten Sie dann die Zwiebeln im Topfeinsatz an, bis sie weich sind. Fügen Sie den Wein hinzu und lassen Sie alles einige Minuten lang kochen. Geben Sie den Klebereis hinzu und rühren Sie ihn unter, bis er die Farbe des Weins annimmt. Gießen Sie die Bohnen ab und geben Sie sie in den Topf. Fügen Sie dann die Kartoffeln und die Brühe hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel. Wählen Sie 30 Minuten vor Kochende das Programm und öffnen Sie den Deckel. Überprüfen Sie die Flüssigkeit im Topfeinsatz. Fügen Sie ggf. 150 ml heißes Wasser hinzu. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist. Servieren Sie das Gericht mit frischem, knusprigem Brot und etwas Chili-Öl.

Sirup-Pudding

Dämpfen

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 115g Butter | 2 ⑥⑦ Vanilleextrakt |
| 100g Puderzucker | 1/4 Milch |
| 175g Mehl, mit Treibmittel | 2 Milch |
| 4 Brauner Sirup | |

Geben Sie ein Ei in eine Schüssel und fügen Sie die Butter und den Zucker hinzu. Heben Sie das Ei langsam unter und geben Sie dann Kräuter und Mehl hinzu. Rühren Sie die Milch unter. Fetten Sie eine hitzebeständige 1200 ml Schüssel ein. Geben Sie den Sirup in die Schüssel und gießen Sie dann die Mischung oben drauf. Decken Sie die Schüssel mit Backpapier und anschließend mit Alufolie ab und sichern Sie die Folie mit einem Seil. Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Schüssel in den Topf. Geben Sie dann genügend kochendes Wasser bis 3 cm unterhalb des Schüsselrands in den Topfeinsatz. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü, stellen Sie die Kochdauer mit 1 Stunde und 30 Minuten ein und drücken Sie die Taste . Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Stellen Sie die Schüssel auf einen Teller und servieren Sie das Gericht noch heiß. Dieser Pudding schmeckt das ganze Jahr über!

Weißes Brot

Brot

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| 1 Brauner Sirup | 1 Butter |
| 320ml Milch | 1 Trockenhefe |
| 500g Weißes Mehl, hoher Gluten-Anteil | 1 Salz |

Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Milch hinein, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste START. Erhitzen Sie die Milch, bis sich am Rand Bläschen bilden. Drücken Sie zweimal die Taste KEEP WARM/STOP, um das Programm zu beenden. Lassen Sie die Milch auf 37°C-45°C abkühlen. Lassen Sie die Butter bei niedriger Temperatur in einer Pfanne aus. Mischen Sie das Mehl und Salz in einer Schüssel. Geben Sie Hefe, Butter und Sirup hinzu. Mischen Sie die Milch unter und formen Sie dann eine Kugel. Falls der Teig sehr klebrig ist, fügen Sie noch etwas Mehl hinzu. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen. Kneten Sie den Teig dann erneut. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Teig erneut 10 Minuten lang ruhen. Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste START.

Schließen Sie den Deckel. Öffnen Sie den Deckel 30 Minuten vor Kochende und drehen Sie das Brot um; so wird die Oberseite des Brots dunkler und knuspriger. Warten Sie dann, bis das Programm abgelaufen ist. Servieren Sie das Brot mit viel Butter.

„Sodabrot“

1	Sodabrot-Backmischung	Butter	Brot
350ml	Wasser		

Öffnen Sie den Deckel und schmieren Sie die Innenseite des Topfeinsatzes mit Butter aus. Wählen Sie im Menü und schließen Sie den Deckel. Stellen Sie die Kochdauer mit 2 Stunden und 15 Minuten ein und drücken Sie die Taste START. Das Gerät erhitzt sich. Geben Sie die Brotbackmischung in eine Schüssel und fügen Sie Wasser hinzu. Mischen Sie die Zutaten mit der Hand und formen Sie eine Kugel. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Teigkugel in den Topfeinsatz. Teilen Sie den Teig mit einem Kunststoffspatel in vier gleiche Teile. Öffnen Sie den Deckel 30 Minuten vor Kochende und drehen Sie das Brot um, damit die Oberseite dunkel und knusprig wird. Warten Sie dann, bis das Programm abgelaufen ist. Nehmen Sie das Brot heraus und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen. Servieren Sie das Brot mit gesalzener Butter oder als Beilage zu anderen Speisen.

Reisbrei

2	Haferflocken	Haferbrei
1 1/4	Salz	2 Wasser
		2 Zucker
Geschmack:	Brauner Zucker	Milch/ Schlagsahne

Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Haferflocken, Salz und Zucker in den Topf. Fügen Sie Wasser bis zur rechten Markierung 1 1/2 hinzu. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste START. Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist und servieren Sie den Brei mit Milch oder Sahne. Bestreuen Sie den Brei mit braunem Zucker. Je nach Vorliebe können Sie trockene, kleingehackte Aprikosen (ohne Kerne) oder Grieß 15 Minuten vor Kochende hinzufügen. Brei, der noch übrig ist, kann bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Erhitzen Sie den Brei vor dem Verzehr.

Reisbrei mit Nüssen

1/2	Haferflocken	Haferbrei
120 ml	Milch	3 Wasser
1	Zimt	3 Kokosflocken

Geschmack:	Brauner Sirup	Mandelstifte
------------	---------------	--------------

Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Haferflocken, den Zimt, die Kokosflocken und die Milch hinein. Füllen Sie den Topf bis zur rechten Markierung 1/2 mit Wasser. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste START. Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Träufeln Sie etwas Sirup über den Brei oder streuen Sie ein paar Mandelstifte darüber.

Risotto mit Beete

400g	Olivenöl	2	Olivenöl
250g	Italienischer Reis	1	Zwiebeln, gehackt
250ml	Weißwein	2	Knoblauch, geschält und gehackt
900ml	Gemüsebrühe/ Hühnerbrühe	1	Thymian, gehackt
Zum Schluss			
100ml	Jogurt	1	Petersilie (gehackt)
1	Butter		

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste START. Geben Sie die Brühe in den Topf und bringen Sie diese unter Rühren zum Kochen. Lassen Sie die Brühe dann bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln. Gießen Sie die Brühe anschließend in einen Behälter. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste START. Schälen Sie die Beete und schneiden Sie diese in 1 cm große Würfel. Geben Sie Beete, Knoblauch und Zwiebeln in den Topfeinsatz. Kochen Sie alles, bis die Zwiebeln weich sind und rühren Sie dann den Reis unter. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 3-4 Minuten kochen. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Wein unter. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 3-4 Minuten lang kochen. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie Thymian und anschließend die Brühe hinzu. Schließen Sie wieder den Deckel und warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist. Kosten Sie den Reis, um zu sehen, ob er bissfest (jedoch nicht zu hart) ist. Falls der Reis noch nicht gar ist, fügen Sie etwas Wasser hinzu und lassen Sie das Gericht noch einige Minuten weiter kochen. Rühren Sie die Butter unter, um dem Risotto Glanz zu verleihen. Servieren Sie das Risotto mit etwas Jogurt und Petersilie. Dieses Gericht ist ein schöner Appetizer und eignet sich auch gut als leichtes Gericht am Mittag.

Appetitlicher Reis



2	Reis		
1	Brühwürfel (Gemüse)	2	Karotten, gehackt
1	Roter Paprika, entkernt und geschnitten	2	Sellerie, gehackt
1	Kurkuma	1	Erbsen (optional)

Öffnen Sie den Deckel und geben Sie den Reis in den Topfeinsatz. Füllen Sie dann den Topf bis zur linken Markierung 2 mit Wasser. Zerbröseln Sie den Brühwürfel und rühren Sie ihn in das Wasser ein. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie . Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Falls der Reis nicht gar ist, lassen Sie ihn noch einige Minuten stehen. Schließen Sie dann den Deckel und kochen Sie weiter.

Tomatensuppe



1	Zwiebeln, gehackt	1	Olivöl
1	Tomaten, kleingeschnitten	2	Tomaten, kleingeschnitten
1	Rote Paprika, entkernt und kleingeschnitten	2	Kartoffel
550ml	Gemüsebrühe	1	Tomatensoße
1	Trockene, gemischte Vanille	1	Schwarzer Pfeffer

Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Brühe in den Topf. Wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste . Bringen Sie die Suppe unter Rühren zum Kochen und lassen Sie sie dann 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Gießen Sie die Brühe anschließend in einen Behälter. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schälen und würfeln Sie die Kartoffeln. Wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste . Geben Sie etwas Öl und anschließend die Zwiebeln und den Paprika hinzu. Kochen Sie alles, bis die Zwiebeln weich sind. Fügen Sie dann die Brühe und die restlichen Zutaten hinzu. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Geben Sie die Kräuter hinzu und servieren Sie die Suppe mit knusprigem Brot.

Suppe mit Chorizo-Wurst, Kraut und Äpfeln



1/4	Chorizo, kleingeschnitten	1	Zwiebeln, gehackt
1	Apfel	2	Karotten, gehackt
2	Sellerie, gehackt	2	Tomaten, kleingeschnitten
1/4	Frühlingskohl, gehackt	1	Tomatensoße
2	Knoblauch, geschält und gehackt	1	Paprika
1	Salz	1	Schwarzer Pfeffer
850ml	Gemüsebrühe		

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste . Braten Sie die Chorizo-Wurst 2 Minuten lang an. Geben Sie Zwiebeln und Knoblauch hinzu und kochen Sie weiter, bis die Zwiebeln weich sind. Schälen, entkernen und schneiden Sie den Apfel. Fügen Sie dann die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste . Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Diese Suppe ist sehr köstlich. Wenn Sie die Suppe über Nacht im Kühlschrank lassen, schmeckt sie noch besser.

Gedünstete Pilze mit Hühnchen



2	Hühnerbrust, ohne Haut und Knochen	1	Olivöl
450g	Braune Pilze, kleingeschnitten	1	Tomaten,
2	Knoblauch, geschält und gehackt	1	kleingeschnitten
1	Scharfe Soße	1	Tomatensoße
	Salz und Pfeffer		Oregano, getrocknet

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste . Geben Sie etwas Öl hinein. Würzen Sie die Hühnerbrust mit Pfeffer und Salz und legen Sie das Fleisch dann in den Topfeinsatz. Drehen Sie das Fleisch um und würzen Sie die andere Seite. Fügen Sie dann Knoblauch und Pilze hinzu. Lassen Sie alles 3-4 Minuten kochen und drehen Sie die Hühnerbrust erneut um. Fügen Sie Tomaten, scharfe Soße, Tomatensoße und Oregano hinzu. Lassen Sie alles weiter kochen und drehen Sie die Hühnerbrust um. Überprüfen Sie, ob das Fleisch durch ist. Servieren Sie das Gericht mit Nudeln, Kartoffeln oder Reis. Dieses Gericht lässt sich schnell zubereiten und gut aufbewahren.

Schweinerippen in Starkbier mit Ahornblättern und Soja



1kg	Bauchrippen	1	Zwiebeln, gehackt
350ml	Guinness Schwarzbier/ Starkbier	1	Olivöl
140ml	Rinderbrühe/ Schweinebrühe	3	Knoblauch, geschält und gehackt
60ml	Ahornsirup/ Honig	2	Sojasoße



Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü, geben Sie etwas Öl hinzu und stellen Sie die Kochzeit mit 1 Stunde und 45 Minuten ein. Drücken Sie die Taste . Braten Sie dann die Rippen 5 Minuten lang an – ab und zu wenden. Nehmen Sie die Rippen dann aus dem Topf. Geben Sie Zwiebeln und Knoblauch hinein und kochen Sie, bis die Zwiebeln weich sind. Rühren Sie dann das Guinness, die Brühe, den Sirup und die Sojasoße unter und schließen Sie den Deckel. Warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist. Würzen und servieren Sie das Gericht. Dieses Gericht ist ein hervorragender Appetizer und eignet sich auch als Teil des Mittagessens.

 Schongaren

Lendenstück mit Reis

1kg	Lende
2 	Tomatensoße
2 	Knoblauch, geschält und gehackt
2 	Lorbeerblatt
50g	Chorizo, in Scheiben
2	Karotten
2	Rote Zwiebeln, gehackt
3 	Sellerie
600ml	Rinderbrühe
2 	Rosmarin, gehackt
2 	Trockene, gemischte Vanille
1 	Tomaten, kleingeschnitten
6-8	Kartoffeln (klein)
	Salz und Pfeffer
2 	Scharfe Soße

Verwenden Sie die Kartoffeln ungeschält. Schneiden Sie die Kartoffeln, die Karotten und den Sellerie in kleine Stücke. Würzen Sie die Lende mit Salz und Pfeffer. Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Fügen Sie die Brühe hinzu und bringen Sie diese unter Rühren zum Kochen. Lassen Sie die Brühe 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln und gießen Sie die Brühe dann in einen Behälter. Braten Sie die Chorizo-Wurst 2 Minuten lang an. Geben Sie das Fleisch hinzu und braten Sie es, bis es braun ist. Fügen Sie Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Sellerie und Karotten hinzu. Gern können Sie auch anderes Wurzelgemüse hinzufügen. Kochen Sie alles, bis die Zwiebeln weich sind. Geben Sie dann die Brühe und die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Wählen Sie  und warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist. Sie können das Gericht 8 Stunden lang kochen, es ist jedoch bereits nach 5 Stunden essbar.

GARANTIEBEDINGUNGEN / SERVICE

Wir gratulieren Ihnen zum neuen Gerät und wünschen Ihnen viel Freude daran. Sollten Sie dennoch einen Grund zur Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich an unseren Kundendienst:

Im Servicefall:
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 14
65760 Eschborn
Tel.: 06196 90 20 100
Fax: 06196 90 20 120
E-Mail info-meg@midea.com

Geben Sie im Fall einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer, Gerätetyp, die Serien-Nr. (vom Typenschild des Gerätes) und eine kurze Problembeschreibung an.

Garantiebedingungen

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers für die Dauer von 24 Monaten, geltend vom Tag des Kaufes, Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingreifen durch den Käufer oder Dritter. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falschen Aufstellen oder Aufbewahrung, durch unsachgemäße/n Installation oder Anschluss, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Wir behalten uns vor, bei Reklamation die defekten Teile auszubessern, zu ersetzen oder das Gerät auszutauschen. Ausgetauschte Teile und Geräte gehen in unser Eigentum über.

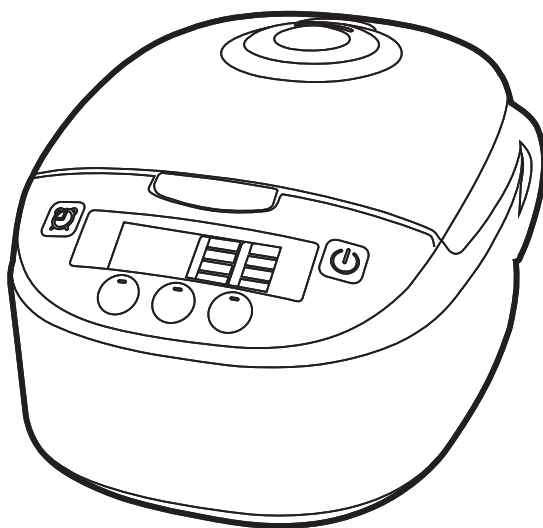
Nur wenn durch Nachbesserung/en oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von 6 Monaten, geltend ab Tag des Kaufes, eine Herabsetzung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich von Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung, nachzuweisen. Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

Importiert von:
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 14
65760 Eschborn
Germany



Rice Cooker
Instruction Manual
Model: MB-FS5017



Important safeguards

1. In order to reduce the risk of electric shock, fire or injury, please read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and keep it for reference.
2. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
3. Do not use this appliance if any cable or part is damaged or malfunctioning.
4. The appliance can only be repaired by qualified personnel. Improper repair work may cause considerable danger to the appliance.
5. Children and weak people are unaware of the dangers of the appliance. Therefore, do not let them operate the appliance unless proper supervision is in place.
6. Please turn off the appliance and unplug the power cord before cleaning, repair or relocation and when it is not in use.
7. This appliance is for home use only. Please use appropriate voltage and frequency.
8. Do not place any object on the appliance.
9. Place the power cord in a suitable location to prevent the unit from tripping.
10. This appliance mustn't be used by people who are physically, mentally or mentally deficient or people who lack experience and knowledge (including children) unless they are under the supervision of the person responsible for their safety or instructing them to use the appliance. Children should be closely supervised to ensure they do not play with the appliance.
11. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified personnel to avoid danger.
12. The equipment should be installed in a position at least 10cm from the wall or other obstacles.
13. Do not use spray insecticides or other flammable cleaners on the unit and keep it away from any sources of ignition and heat.

14. This appliance is for indoor use only.
15. Children aged 8 or older, people who are physically, mentally or mentally deficient or people who lack experience and knowledge may use the appliance only when they are under supervision or have been trained on safe use of electrical appliance and understand the risks involved. Children are not allowed to play with this appliance. Without supervision, children are not allowed to perform cleaning and maintenance.

Note: To avoid any malfunction or damage, do not tilt or cross the appliance during any operation.

Environmental Considerations

The labeling of this appliance meets the requirements of the European Directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Proper disposal of this appliance can help prevent any harm to the environment and human health. If it is handled improperly, it may cause harm to the environment and human health.

The mark on the product indicates that it mustn't be disposed of as normal household waste. It should be sent to the recycling station for electrical and electronic products.

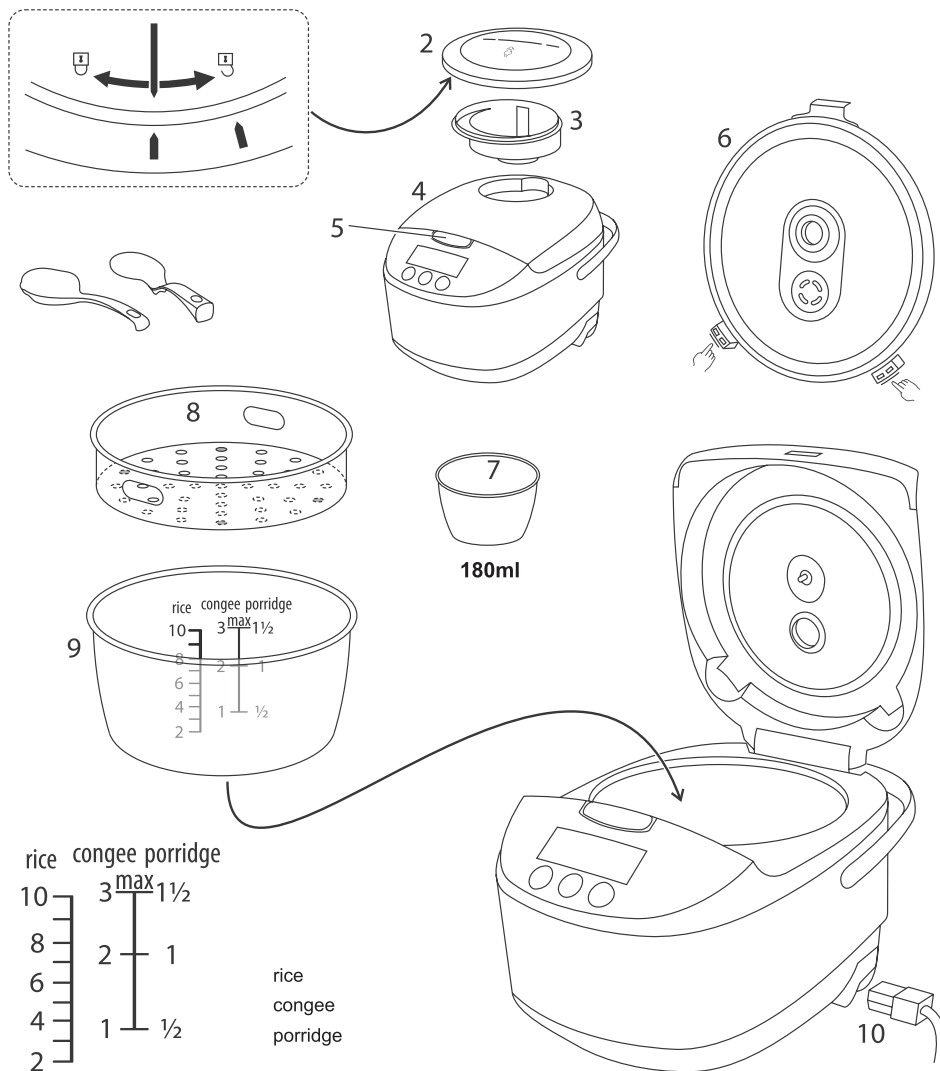
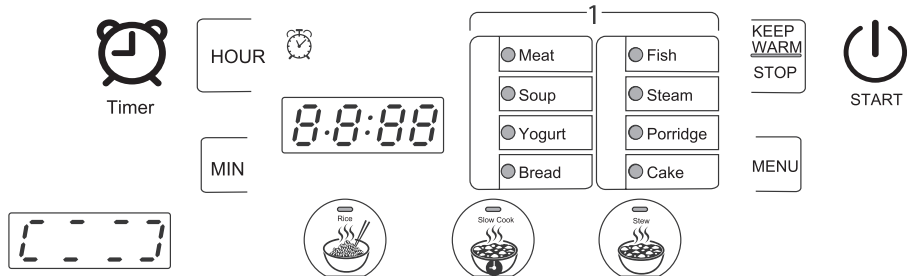
This appliance requires special waste disposal. Please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product for more information on handling, recovery and recycling of this product.

Please contact your local municipal office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product for more details on handling, recovery, and recycling of this product.



Disposal:

Do not use this product as unsorted municipal waste. Such waste must be collected separately for special handling.



Legend		
1	Menu	 Porridge
	Menu	 Cake
	Meat	 Time
	Soup	 Rice
	Yogurt	 Slow Cook
	Bread	 Stew
	Fish	 Keep Warm
	Steam	 Stop
		 Start
		2. Filter cap
		3. Filter
		4. Lid
		5. Lid lock
		6. Inner lid
		7. Measuring cup
		8. Steamer
		9. Inner pot
		10. Connector

How to run

- Press the lid lock to open the lid.
- Add ingredients.
- Turn the inner pot to the left and right by a quarter turn to ensure that the bottom is in good contact with the heating plate.
- Close the lid.
- Use the Menu  button to select a program.
- Use three large buttons below (,  Slow cook and ) to operate Menu and  button.
- Set the time  (if appropriate).
- Press the  button to start the program.
- To stop the appliance, press  once if the display does not count down, and press it twice if the display counts down.
- After using the appliance, wait at least 15 minutes when it has been completely stopped before using it again.

Preparation

1. Place the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
2. Do not use this appliance near or under curtains, shelves, cabinets, or any other object that may be damaged by escaping steam.
3. After cooking, wear insulation gloves (or cloth) on your hands and place the inner pot on a heat-resistant mat or plate.
4. Put the inner pot into the cooker.
5. Turn the inner pot to the left and right by a quarter turn to ensure that the bottom is in good contact with the heating plate.

Power on

6. Close the lid.
7. Connect the connector to the appliance and then plug the cable into the power outlet.
8. The display will light up. The  indicator will flash.

Rice

1. Use a measuring cup to put the rice into the inner pot.
2. Do not add more than 10 cups of rice.
3. Use the scale on the left side of the inner pot; the mark is from 2 to 10.
4. Pour water into the inner pot. The amount of water should correspond to the number of cups of the rice.
5. Close the lid.
6. Press the  button and it will illuminate.
7. When the food is being heated, the external display will flash.
8. The display will show the remaining cooking time (13 minutes) and count down.
9. At the end of cooking, the rice cooker will enter "Warm" mode.
10. The  indicator will illuminate.
11. Open the lid.
12. Lift the inner pot and place it on a heat-resistant mat or plate.
13. Press the  button.
14. Stir the rice with a spatula to allow all steam to escape.
15. Sometimes the layer of rice that comes into contact with the inner pot forms a hard shell.
16. If you don't want this hard shell, you can remove it with a spatula.

Slow cook

1. Frying meat and vegetables (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
2. Boil the soup (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
3. Place the solid ingredients in the inner pot and add the soup.
4. Close the lid.

5. Press the  button, which will illuminate.
6. The display will show 8 H and count down.
7. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
8. The  indicator will illuminate.
9. Press the  button, open the lid and take out the food.

Stew

1. Frying meat and vegetables (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
2. Boil the soup (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
3. Place the solid ingredients in the inner pot and add the soup.
4. Close the lid.
5. Press the  button, which will illuminate.
6. The display will show 1 H and count down.
7. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
8. The  indicator will illuminate.
9. Press the  button, open the lid and take out the food.

Using the menu

Menu	Time range	Default time
 Meat	10 minutes - 1 hour	20 minutes
 Soup	1-5 hours	1 hour
 Yogurt	6-10 hours	8 hours
 Bread	1-6 hours	3 hours
 Fish	10 minutes - 1 hour	20 minutes
 Stew	30 minutes - 2 hours	30 minutes
 Porridge	1-4 hours	1 hour
 Cake	30 minutes - 2 hours	40 minutes

Meat

1. Wipe the cooking oil on all ingredients.
2. Wipe the seasoning on the surface of the ingredients.
3. Pour 1 tablespoon of cooking oil into the inner pot.
4. Place the ingredients in the inner pot.
5. Close the lid.
6. Cooking time depends on the size of the ingredients.
7. Do not cook more than 500 grams of ingredients at a time.
8. The recommended cooking time for 100g beef is 10 minutes + 10 minutes.
9. The cooking time for pork or poultry should not be less than 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes.
10. Use the  button to select  in the menu.
11. Select the cooking time. The default time is 20 minutes.
12. Only the "Hour" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
13. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
14. If you want to cook for 1 hour, press the "Hr" button.
15. To cancel the 1-hour cooking setting, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
16. If you have set the time, press .
17. The display will count down.
18. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
19. The  indicator will illuminate.
20. Press the  button, open the lid and take out the food.

Timer

- For soup, yogurt, bread, steam and Porridge programs, you can use the time setting.
- Complete this operation immediately after setting the cooking time and before pressing :
 - 1) Press the  button. The  indicator will illuminate.
 - 2) Decide when you want the food to be ready.
 - 3) For example, if it is 2:00 now and you want it to be done at 9:00, you must set the time to 7 hours.
 - 4) Use the "Hr" and "Min" buttons to set the correct hours and minutes.
 - 5) Press the  button.

Soup

1. Frying meat and vegetables (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
2. Place the solid ingredients in the inner pot and add the soup.
3. Close the lid.
4. Use the  button to select  in the menu.
5. Select the cooking time. The default time is 1 hour.
6. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
7. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
8. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (1, 2, 3, 4, and 5).
9. To cancel the 5-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
10. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
11. Press the  button.
12. The display will count down.
13. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
14. The  indicator will illuminate.
15. Press the  button, open the lid and take out the food.

Yogurt

Yogurt starter

1. You can use 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 tablespoons):
 - 1) Original active yogurt - must be fresh (has a long shelf life).
- Different yogurt brands will have different results.
 - 2) Yogurt you made earlier.
- Bacterial activity will diminish over time, so you can only do this 10 times, and then you must use a new starter.
 - 3) Freeze-dried yoghurt starter purchased from a pharmacy or health food store
- If the instructions on the starter package differ from this guide, follow the instructions on the package.

Milk

2. You need 1 liter of milk.
3. The yogurt made from whole milk is thicker than that made from low fat milk.
4. To make the yogurt thicker, add 8 tablespoons of milk powder to the liquid milk.
5. You can also use reduced milk powder or canned dehydrated milk.

Making yogurt

6. You need to kill the bacteria in the milk to prevent it from competing with the bacteria in the yogurt starter.
7. Allow the yogurt starter to reach room temperature while you are heating the milk.
8. Open the lid.
9. Heat the milk to near boiling with the stew (Frying/Saute /Soften/Boil) program.
10. Heat the milk until the edges begin to bubble.
11. Allow the milk to cool down to 37°C~45°C.

12. Stir the yogurt starter into the milk.
13. Both must be thoroughly mixed or the yogurt will cake.
14. Close the lid.
15. Use the  button to select  in the menu.
16. Select the cooking time. The default time is 8 hours.
17. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
18. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
19. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (6, 7, 8, 9, and 10).
20. To cancel the 10-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
21. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
22. Press the  button.
23. The display will count down.
24. At the end of cooking, the appliance will enter standby mode.
25. It does not keep the yogurt warm.
26. Press the  button, open the lid and take out the food.

Bread

1. Thoroughly thaw the frozen dough before use.
2. Do not cook more than 500g of ingredients at a time.
3. Wipe the inner pot with cooking oil.
4. Put the dough in the inner pot.
5. Close the lid.
6. Use the  button to select  in the menu.
7. Select the cooking time. The default time is 3 hours.
8. Only the "HOURL" and "MIN" buttons are available when the time flashes on the display.
9. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
10. Use the "HOURL" button to select the following options to adjust the display time (1, 2, 3, 4, 5, and 6).
11. To cancel the 6-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
12. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
13. Press the  button.
14. The display will count down.
15. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
16. The  indicator will illuminate.
17. Press the  button, open the lid and take out the food.

Fish

1. Wipe the cooking oil on all ingredients.
2. Sprinkle the seasoning on the surface of the ingredients.
3. Pour 1 tablespoon of cooking oil into the inner pot.
4. Put the ingredients in the inner pot.
5. Close the lid.
6. Cooking time depends on the size of the ingredients.
7. Do not cook more than 500g of ingredients at a time.
8. The recommended cooking time for 100g ingredients is 10 minutes.



9. Use the  button to select  in the menu.
10. Select the cooking time. The default time is 20 minutes.
11. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
12. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
13. If you want to cook for 1 hour, press the "Hr" button.
14. To cancel the 1-hour cooking setting, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
15. If you have set the time, press .
16. The display will count down.
17. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
18. The  indicator will illuminate.
19. To prevent from drying out, remove the food as soon as it is cooked.
20. Press the , open the lid and take out the food.

Steam

1. Pour cold water into the inner pot to reach the sixth scale.
2. Place the steamer on top of the inner pot and place the ingredients in the steamer.
3. For uniform cooking, all ingredients should be cut to approximately the same size.
4. Wrap the beans or any ingredients that may be scattered or dropped into the water in aluminum foil.
5. Be careful when removing the wrap - wear insulation gloves and use a plastic clip/spoon.
6. Close the lid.
7. Use the  button to select  in the menu.
8. Select the cooking time. The default time is 30 minutes.
- The following ingredients should be cooked in the default time:

Ingredients (fresh)	Quantity	Ingredients (fresh)	Quantity
Green bean	200g	Broccoli	200g
Brussels sprouts	200g	Cabbage	1/4
Carrot (sliced)	200g	Corn	2
Potatoes (cut into 4 equal portions)	400g		

9. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
10. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
11. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (1 and 2).
12. To cancel the 2-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
13. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
14. Press the .
15. The display will count down.
16. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
17. The  indicator will illuminate.
18. To prevent food from becoming soft, it is best to remove the food as soon as possible after cooking.
19. Press the , open the lid and take out the food.

Frying/Saute /Soften/Boil

1. You can use the cooking program in the default settings, open the lid, use it as a hot pot, cook for 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes, and then cook with other programs.
2. Frying meat and vegetables with a small amount of oil, and stir fry and soften onions, celery, leeks, etc.
3. Preheat the soup with water or broth.

4. When you switch to the main program, the appliance has warmed up and some or all of the ingredients are ready and placed in the inner pot.
5. You do not have to clean the pan used to prepare the ingredients.

Porridge

1. Place the cereal (rice, oatmeal, barley, etc.) in the inner pot.

Porridge

- Use the scale on the right side of the inner pot, which is 1/2 to 3/2
- Do not exceed the maximum value.

Congee

- Use the scale in the middle of the inner pot, which is 1 to 3.
 - Do not exceed the maximum value.
2. Pour water into the inner pot and the amount of water should correspond to the number of cereal cups used.
 3. Close the lid.
 4. Use the  button to select  in the menu.
 5. Select the cooking time. The default time is 1 hour.
 6. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
 7. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
 8. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (1, 2, 3, and 4).
 9. To cancel the 4-hour cooking setting, press the "Hr" button again while the time is flashing.
 - ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
 10. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
 11. Press the .
 12. The display will count down.
 13. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
 14. The  indicator will illuminate.
 15. Press the , open the lid and take out the food.

Risotto

- Cook according to the recipes at the back of this manual.

Cake

1. Thoroughly thaw the frozen dough before use.
2. Do not cook more than half of the inner pot.
3. Wipe the inner pot with cooking oil.
4. Put the dough in the inner pot.
5. Close the lid.
6. Use the  button to select  in the menu.
7. Select the cooking time. The default time is 40 minutes.
8. The default time is 40 minutes.
9. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
10. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
11. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (1 and 2).
12. To cancel the 2-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
13. If you have set the time, press .
14. The display will count down.
15. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
16. The  indicator will illuminate.
17. To prevent food from becoming soft, it is best to remove the food as soon as possible after cooking.
18. Press the , open the lid and take out the food.



Keep warm

- If you want to use the keep-warm function after a program that does not support this function, press  when only the  flashes on the display.
- Press  to exit this function.

Maintenance

1. Unplug the appliance and let it cool down.
-  Remove the plug from the power outlet and remove the connector from the outlet on the appliance.
2. Close the lid, pinch the top of the filter and remove it from the cover.
3. Turn it over to reveal the mark on the front edge.
4. Hold the filter cap quickly and move the rest of the filter toward the open latch.
5. Press the tab () at the bottom of the inner lid and pull it off from the appliance.
6. Wash the detachable parts.
7. Wipe all surfaces with a clean, damp cloth.
8. Do not put any part of the appliance in the dishwasher.
9. Reinstall the filter and replace it in the cover
10. Replace the inner lid on the cover.

Environmental protection

In order to avoid environmental and health problems caused by hazardous substances in electrical and electronic products, appliances marked with such symbol mustn't be treated as unsorted municipal waste, but should be recovered, reused or recycled.

Recipe

	Spoon (15ml)
	Teaspoon (5ml)
g	Gram
ml	Milliliter
	Measuring cup
	Pcs (celery)
	Handful
	Medium size egg (53-63g)

	Small amount
	Bunch
	Twig
	Clove
	Can
	Jar
	Small bag (7g)
	Big egg (63-73g)

Vegetables, couscous, chili

 Slow cook

1	Red onions, chopped
1	Large onions, chopped
2 	Garlic, peeled and chopped
1	Red pepper, deseeded and chopped
1	Yellow bell pepper, deseeded and chopped
1	Orange bell pepper, deseeded and chopped
1 	Coriander powder
1 	Tomato sauce
850 ml	Vegetable soup
2 	Hot tomato sauce
120-140ml	couscous

1 	Olive oil
1 	Butter beans
1 	Italian white beans
1 	Green Mexican chili
1 	Kidney beans
1 	Chopped tomatoes
2 	Cumin powder
1 	Sugar
2 	Paprika
2 	Dried oregano

Edible:

Grated cheese

Sour cream

A small piece of parsley, chopped

Open the lid, add some oil, select  on the menu and press . Add onions and garlic, and cook until the onions are soft. Drain the beans and add them to the pot. Get ready couscous. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Close the lid, and select . Add the couscous 30 minutes before the end of cooking. If cooking is complete, select the  menu and continue cooking for about 20 minutes.

When eating, put a handful of cheese in the bowl, a little sour cream, and sprinkle with a handful of fresh parsley. For classic vegetarian peppers, no couscous is needed.

Homemade yogurt

1200 ml Milk

100 ml yogurt

 Yogurt

Flavor selection

50g

Frozen mixed summer berries

1  Honey

Open the lid, add milk, select  on the menu and press . Heat the milk until the edges begin to bubble. Press  twice to stop the program. Allow the milk to cool to 37°C~45°C. Stir the yogurt into the milk. The two must be completely mixed, otherwise the yogurt will cake. Close the lid, select  on the menu and press . Wait until the end of the program and put the yogurt in the refrigerator to completely cool down. Heat the berries slowly in a pan, add honey, stop heating when the berries begin to rupture, let them cool down and mix with the yogurt. If you want to preserve yogurt, you should first disinfect the container. Heat it in an oven at 100°C for 10 minutes. Yogurt can be kept in the refrigerator for 2 weeks.

Hot New York Spicy Beef

450g

Stewed beef

3 

Garlic, peeled and chopped

2 

Cumin powder

1 

Paprika

1 

Smoked chili powder/Mexican chili powder

1

Green pepper

1 

Salt

1 

Basil leaves, roughly chopped

1 

Olive oil

2

Onion, chopped

2 

Paprika

2 

Tomato sauce

2 

Tomato

1 

Bay leaf

1 

Black pepper

1 

Kidney bean

 Stew

Open the lid, add some oil, select  on the menu and press . Cut the beef, tomato and pepper into small pieces. Fry the meat into brown and remove it. Add onions, garlic and all the herbs. Cook until the onions are soft. Add meat. Get ready the beans. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select . Add the beans 30 minutes before the end of cooking. If the meat is still a bit tough at the end of the program, add a glass of water and continue to run the meat program for 30 minutes.

Moroccan fish pot

2 

Garlic, peeled and chopped

1

Red pepper, deseeded and chopped

2

Chopped tomatoes

1 

Ginger powder

1

Cinnamon stick

120 ml

white wine

120 ml

fish soup

675g

fish (gadus / haddock /salmon)

1

A handful of coriander, chopped

1

Onion, chopped

2 

Celery, chopped

1 

Cumin powder

1 

Turmeric

1 

Chili sauce paste

1 

Tomato sauce

1

Lemon

1 

Green olives

Salt and pepper

 Fish

Get ready the coriander. Open the lid, add the remaining ingredients, close the lid, select  on the menu and press . Cook until the fish becomes flaked (40-60 minutes). Press  twice to stop the program. Add coriander, add seasoning and serve. Adding couscous will make it very tasty.

Pea hoof soup

1150ml

Chicken soup

225g

Peas

1 

Celery, chopped

1 

Thyme, chopped

1

Hoof

1

Onions, chopped

1

Carrots, chopped

2 

Garlic (crushed)

1 

Bay leaf

Black pepper

 Slow cook

Open the lid, add the broth, select  on the menu and press . Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program.

Close the lid, select  and wait for the program to finish. Remove the hoof, pour off the skin and bones, cut the meat into cubes, pour off the bay leaf, mash the peas with a wooden spoon, add the meat, add seasoning and serve. Every delicacy is in the bowl!

Spicy salmon

 Fish

2	Salmon fillets (with skin)	1 	Olive oil
1 	Paprika	1 	Paprika
1/2 	Cumin powder	1 	Salt and pepper
1 	Soft brown sugar	1	Lemon

Mix the paprika, red pepper powder, cumin powder, sugar, salt and pepper, and sprinkle on the salmon fillets. Open the lid, add some oil, select  on the menu and press . Wait a few minutes for the oil to heat up. Add the fillets, keep the fish skin downwards, and close the lid. This is the perfect combination of steaming, but you can get the crispy skin at the same time. Serve with a lemon. It is an excellent light dish.

Chocolate brownie cake

 Cake

170g	Unsalted butter	3	
340g	White sugar	1 	Vanilla extract
170g	Cocoa powder	1 	Salt
110g	Milk chocolate drops	70g	Medium-gluten flour

Edible:

Vanilla ice cream (optional)

Melt the butter in the pan at low temperatures. Spread the buttered aluminum foil in the inner pot. Stir the melted butter, sugar, cocoa, flour, eggs, herbs and salt in a dish. Blend the chocolate drops. Place the batter in the aluminum foil in the inner pot, close the lid and select  on the menu. Set the cooking time to 1 hour and 30 minutes. Press the  button. The edge of the cake should be slightly stiff and the center should be slightly sticky. Eat hot and top with ice cream on the cake.

Irish stewed goat cheese dumplings

 Stew

Stew:

1.8kg	Lamb shoulder (cooked)	1 	Olive oil
250g	Marbled bacon	3 	Garlic (crushed)
950ml	Mutton soup		Salt and pepper
1	Big onions, chopped	2	Carrots, chopped
2 	Celery, chopped	2 	Rosemary, chopped
2 	Tomato sauce	1 	Corn flour

Dumplings:

100g	Self-raising flour	1 	Baking powder
50g	Sheep fat	1 	Salt
75ml	Water	1 	Dried parsley
40g	goat cheese (soft)	1 	Dried thyme
1 	Dried marjoram	1 	Black pepper

Stew:

Remove the meat from the bones. Cut the meat and bacon into small pieces. Open the lid, select  on the menu and press . Add the broth. Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Add some oil. Add onions and fry until the onions are soft. Add meat, garlic, herbs and other vegetables and cook for 5 minutes. Add the broth and tomato sauce. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select .

Dumplings:

Mix all the ingredients by hand. Divide the mixture into 6 balls. Allow to stand for 20 minutes.

Finish:

Make a smooth batter with cornflowers and a small amount of water. Open the lid 30 minutes before the end of cooking. Stir the batter into the stew. Add dumplings. Close the lid. Wait until the end of the program. A pot of incredible food is ready!

✳ If you don't have cooked lamb, you can use raw lamb, use Slow cook program instead of stew, and start preparing dumplings.

Steamed artichoke

 Stew

1 	Garlic, peeled and chopped	2	Artichoke
	Small branch herb (tarragon, mint, parsley, thyme)	1	Lemon

Cut the lemon into thin slices. Cut the stem to make it uniform with the bottom of each artichoke. Cut off a quarter of the top of each artichoke. Throw away the damaged leaves. Wipe the cut surface with a slice of lemon. Put the lemon slices in the steamer. Add the twig herb. Add garlic. Put the artichokes on top. Add water to the inner pot to the second mark on the left scale. Place the steamer on top of the inner pot. Close the lid. Select  on the menu and press . When the outer leaves can be easily peeled off, it means that the artichokes have been cooked. It can be served with vinaigrette or eaten after cooling. Delicious!

Glutinous Rice Beans - Pot stewed

 Stew

1 	Olive oil	1 	Italian beans
175g	Glutinous rice	1	Onions, chopped
1 	Chopped tomato	1 	Tomato sauce
1000ml	Vegetable soup	2 	Coriander (chopped)
125ml	Dry red wine		Salt and pepper

Edible:

Chili oil (optional)

Open the lid, select  on the menu and press . Add the broth. Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Add some oil. Add onions and fry until the onions are soft. Add wine and cook for a few minutes. Add glutinous rice and stir until the color of the wine begins to appear. Drain the beans and add to the pot. Add potatoes. Add the broth. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select  30 minutes before the end of cooking and open the lid. Check the amount of liquid in the inner pot. Add 150 ml of hot water if needed. Close the lid. Wait until the end of the program, and serve with fresh crusty bread and a little chili oil.

Syrup pudding

 Stew

115g	Butter	2	 60
100g	Fine sugar	$\frac{1}{4}$ 	Vanilla extract
175g	Self-raising powder	2 	Milk
4 	Golden syrup		

Put an egg in the bowl. Put the butter and sugar in the bowl. Add the egg slowly, then add the herbs, then add the flour. Stir in the milk. Apply grease to a 1200 ml heat-resistant bowl. Place the syrup on the bottom of the bowl and place the mixture on top. Cover the baking paper, then cover the aluminum foil and tie the top with a rope. Open the lid, and put the bowl in the inner pot of the appliance. Add enough boiling water to the inner pot to reach a level 3cm below the top of the heat-resistant bowl. Close the lid, select  on the menu, set the cooking time to 1 hour and 30 minutes and press . Wait until the end of the program, put it on the plate and serve it hot. This is a delicious pudding at any time of the year!

White bread

 Bread

1 	Golden syrup	1 	Butter
320ml	Milk	1 	Dry yeast
500g	High-gluten white bread flour	1 	Salt

Open the lid, add milk, select  on the menu and press START. Heat the milk until the edges begin to bubble. Press KEEP WARM/STOP twice to stop the program. Allow the milk to cool to 37°C~45°C. Melt the butter in the pan at low temperatures. Mix the flour and salt in a bowl. Add yeast, butter and syrup. Add milk and knead it into a ball. If the mixture is very sticky, add a little flour. Close the lid and place it in a warm place for 10 minutes. Knead again. Close the lid and place it in a warm place for 10 minutes. Open the lid, select  on the menu and press START. 

Close the lid. Open the lid 30 minutes before the end of cooking, and turn the bread over. This will help to color the top of the bread and make it crisp. Wait until the end of the program. Serve with plenty of butter.

Soda bread



1	Soda bread mixture	Butter
350ml	Water	

Open the lid. Apply butter to the inner pot. Select on the menu. Close the lid. Set the cooking time to 2 hours and 15 minutes. Press the START button. Heat it. Put the soda bread mixture in a bowl. Add water. Stir by hand into a ball. Open the lid. Put the dough in the inner pot. Divide the dough into four portions with a plastic spatula. Close the lid. Open the lid 30 minutes before the end of cooking and turn the bread over. This will help to color the top of the bread and make it crisp. Wait until the end of the program and put the bread on the grill to cool. Serve with salty butter alone or with meals.

Congee

2	Oatmeal	Porridge
1 1/4	Salt	2 Water
		2 Sugar

Edible:

Brown sugar

Milk/Whipping cream

Open the lid. Add oatmeal, salt and sugar. Add water to the 1 1/2 mark on the right side of the inner pot. Close the lid. Select on the menu and press . Wait until the end of the program and serve with milk or cream. Sprinkle with brown sugar. Depending on your preference, you can add chopped dried apricots and cut semolina (seedless) 15 minutes before the end of cooking time. The remaining congee can be kept in the refrigerator for up to 2 days and needs to be reheated when eating.

Nuts congee

1/2	Oatmeal	Porridge
120 ml	Milk	3 Water
1	Cinnamon powder	3 Shredded coconut stuffing

Edible:

Golden syrup

Pointed almond

Open the lid. Add oatmeal, cinnamon, coconut and milk. Add water to the 1/2 mark on the right side of the inner pot. Close the lid. Select on the menu and press START. Wait until the end of the program, and sprinkle with golden syrup and pointed almonds on top.

Multi-pot beetroot risotto

400g	Beetroot	Porridge
250g	Italian rice	2 Olive oil
250ml	White wine	1 Onions, chopped
900ml	Vegetable soup/chicken soup	2 Garlic, peeled and chopped
		1 Thyme, chopped
Finish		
100ml	Yogurt	1 Parsley (chopped)
1	Butter	

Open the lid. Select on the menu and press START. Add the broth. Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Press twice to stop the program. Select on the menu and press START. Heat it. Peel the beetroot and cut into cubes of 1 cm. Add beetroot, garlic and onion to the inner pot. Cook until the onions are soft. Stir in the rice. Close the lid and cook for 3-4 minutes. Open the lid. Stir in the wine. Close the lid and cook for 3-4 minutes. Open the lid. Add thyme. Add the broth. Close the lid. Wait until the end of the program, check and ensure that the rice is slightly chewy, but not too hard. If the rice is not fully cooked, add a small amount of water and cook for a few more minutes. Stir in the butter - add luster to the risotto. Serve with a piece of yoghurt and sprinkle with parsley. This is a good appetizer and can also be used as a light lunch.

Appetizing rice



2	Rice		Water
1	Concentrated solid soup (vegetables)	2	Carrots, chopped
1	Red pepper, deseeded and chopped	2	Celery, chopped
1	Turmeric	1	Peas (optional)

Open the lid. Put the rice in the inner pot. Add water to the second mark on the left scale of the inner pot. Crush the concentrated solid soup and stir into water. Add the remaining ingredients. Close the lid. Select . Wait until the end of the program. If the rice is not fully cooked, leave it for a few minutes, then close the lid and continue cooking.

Tomato soup



1	Onion, chopped	1	Olive oil
1	Chopped tomatoes	2	Chopped tomato
1	Red pepper, deseeded chopped	2	Potato
550ml	Chicken soup	1	Tomato sauce
1	Dry mixed vanilla	1	Black pepper

Open the lid. Add the broth. Select on the menu and press . Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Press twice to stop the program. Peel the potatoes and cut into cubes. Select on the menu and press . Add some oil. Add onions and sweet peppers. Cook until the onions are soft. Add the broth. Add the remaining ingredients. Close the lid. Wait until the end of the program and add seasonings. Serve with crusty bread.

Chorizo, cabbage and apple soup



1/4	Chorizo, chopped	1	Onions, chopped
1	Apple	2	Carrots, chopped
2	Celery, chopped	2	Chopped tomatoes
1/4	Spring cabbage, chopped	1	Tomato sauce
2	Garlic, peeled and chopped	1	Paprika
1	Salt	1	Black pepper
850ml	Vegetable soup		

Open the lid. Select on the menu and press . Stir-fry the chorizo for 2 minutes. Add onions and garlic. Cook until the onions are soft. Peel, deseed and chop the apple. Add the remaining ingredients. Press twice to stop the program. Close the lid. Select on the menu and press . Wait until the end of the program. This is a very delicious soup. If you put it in the refrigerator for a night, it will taste better.

Tomato mushroom stewed chicken



2	Chicken breast, peeled and bones removed	1	Olive oil
450g	Brown mushrooms, chopped	1	Chopped tomato
2	Garlic, peeled and chopped	1	Tomato sauce
1	Pungent sauce	1	Dry oregano
	Salt and pepper		

Open the lid. Select on the menu and press . Add some oil. Season the chicken breast with salt and pepper and place in the inner pot. Turn the meat over and make both sides taste. Add garlic and mushrooms. Cook for 3-4 minutes and turn the chicken over. Add tomatoes, pungent sauce, tomato sauce and oregano. Continue cooking and turn over the chicken again. Check if the chicken is cooked thoroughly. Serve with pasta, potatoes or rice. This is a quick and delicious storable food.

Maple leaf soy stout beer stewed pork ribs



1kg	Abdominal ribs	1	Onion, chopped
350ml	Guinness black beer/Stout beer	1	Olive oil
140ml	Beef soup/pork soup	3	Garlic, peeled and chopped
60ml	Maple syrup / honey	2	Soy sauce

Open the lid. Select on the menu. Add some oil. Set the cooking time to 1 hour and 45 minutes.

Press the  button. Add ribs and fry for 5 minutes - turn over occasionally. Remove the ribs. Add onions and garlic. Cook until the onions are soft. Pour the ribs back into the inner pot. Stir the Guinness beer, broth, maple syrup and soy sauce and cover the lid. Wait until the end of the program, add seasonings and serve. This is an excellent appetizer and can also be used as part of the lunch.

Sirloin rice

 Slow cook

1kg	Sirloin
2 	Tomato sauce
2 	Garlic, peeled and chopped
2 	Bay leaf
50g	Chorizo, sliced
2	Carrots
2	Red onion, chopped
3 	Celery
600ml	Beef soup
2 	Rosemary, chopped
2 	Dry mixed vanilla
1 	Chopped tomato
6-8	Potatoes (small)
	Salt and pepper
2 	Pungent sauce

Keep the potato skin. Cut the potatoes, carrots and celery into pieces. Season sirloin with salt and pepper. Open the lid. Select  on the menu and press . Add the broth. Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Stir-fry the chorizo for 2 minutes. Add meat, stir-fry to brown. Add onions, garlic, potatoes, celery and carrots. If you have any other root vegetables, you can also add them. Cook until the onions are soft. Add the broth. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Select . Wait until the end of the program. It can also be cooked for 8 hours, but it is edible after 5 hours.

WARRANTY / SERVICE

Congratulations to your new product. We hope that you will enjoy it.
If you should have any reason for complaint, please contact our customer service at:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 14
65760 Eschborn
Phone: 06196 90 20 100
Fax: 06196 90 20 120

In case of malfunction, please provide your correct address, phone number, number of purchase agreement, type of device, serial no. (on the rating plate of your product), and a short description of the fault.

Warranty conditions

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Regardless of any statutory warranty obligations of the seller/retailer, the manufacturer offers a warranty on material and workmanship for a period of 24 months, starting from the day of purchase.

A warranty claim will be void in case of any intervention by the seller or third party. The warranty does not cover damage caused by improper handling or use, incorrect assembly or storage, improper installation or connection, force majeure, or any other external factors.

In case of warranty claims, we reserve the right to repair or replace any defect part or to replace the whole product. Parts or devices replaced will become our property.

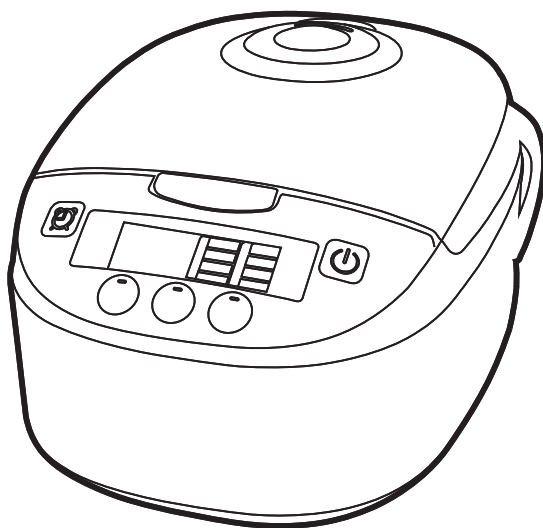
If the use intended by the manufacturer cannot be achieved by repair/s or replacement of a device, only then and within 6 months starting from the day of purchase may the purchaser under warranty request a reduction of the purchase price or cancellation of the purchase agreement.

Any claims for damages, including consequential damages, are excluded, provided they are not the result of intent or gross negligence.

The purchaser must prove a warranty claim by presenting the purchase receipt. This warranty is applicable within the Federal Republic of Germany.



Cuiseur à riz
Manuel d'instructions
Modèle: MB-FS5017



Mises en garde importantes de sécurité

1. Afin de réduire les risques d'électrocution, d'incendie ou de blessures, veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-le pour référence.
2. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau and dans d'autres liquides.
3. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou une partie de celui-ci est endommagé ou fonctionne mal.
4. L'appareil ne peut être réparé que par du personnel qualifié. Des réparations incorrectes peuvent constituer un danger important pour l'appareil.
5. Les enfants et les personnes déficientes ne sont pas conscients des dangers de cet appareil. Par conséquent, ne les laissez pas utiliser l'appareil sans qu'ils ne soient surveillés.
6. Veuillez éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation avant le nettoyage, la réparation ou le déplacement et lorsqu'il n'est pas utilisé.
7. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Veuillez utiliser une tension et une fréquence appropriées.
8. Ne placer pas d'objets sur l'appareil.
9. Placez le cordon d'alimentation à un endroit approprié pour éviter la chute de l'appareil.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes physiquement, mentalement déficientes ou des personnes non expérimentées (y compris les enfants), à moins qu'ils ne soient sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou qu'on leur ait demandé de l'utiliser. Les enfants doivent être surveillés avec attention pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou une personne de même niveau de compétence et ce afin d'éviter tout danger.
12. L'équipement doit être installé à au moins 10 cm du mur ou de tout autre obstacle.

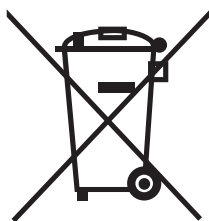
- 
- 
- 
- 
13. Ne pas de bombes d'insecticides ou autres nettoyants inflammables sur l'appareil et tenez-le à l'écart de toute source d'incendie et de chaleur.
 14. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
 15. Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes mentalement déficientes ou les personnes manquant d'expérience et de connaissances ne doivent utiliser l'appareil que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été formés à une utilisation en toute sécurité des appareils électriques et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Sans surveillance, les enfants ne sont pas autorisés à réaliser le nettoyage et la maintenance.

Remarque : Pour éviter tout dysfonctionnement ou dégât, ne penchez, ni ne croisez l'appareil lors de son utilisation.

Considérations environnementales

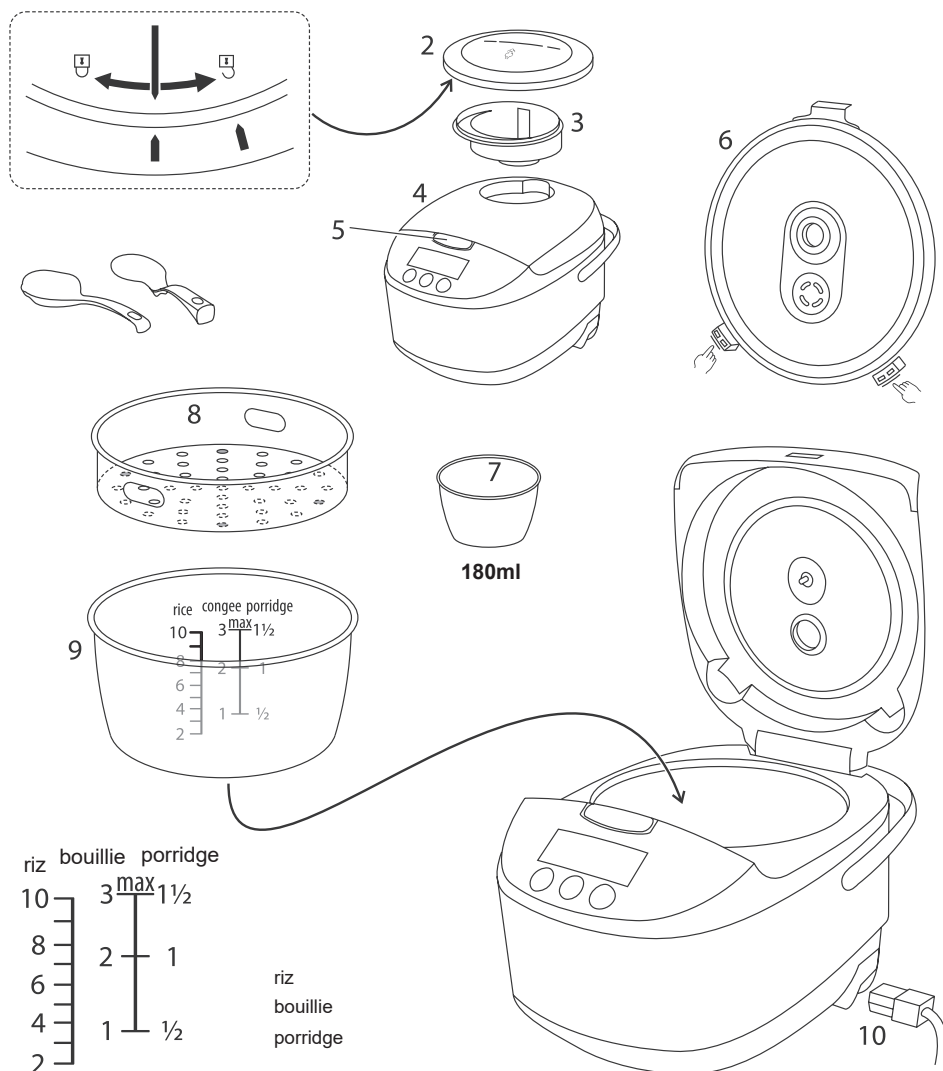
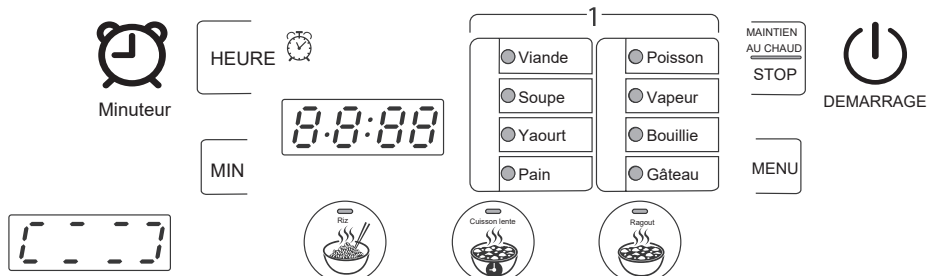
Le marquage de cet appareil est conforme aux exigences de la directive européenne 2002/96 / CE relative aux rebuts d'équipements électriques et électroniques (WEEE). Une élimination conforme de cet appareil peut aider à prévenir tout risque pour l'environnement et la santé humaine. Si elle est menée de façon non conforme, elle peut nuire à l'environnement et à la santé humaine. Le marquage sur le produit indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales. Il doit être traité dans une station de recyclage pour appareils électriques et électroniques. Cet appareil nécessite une mise au rebut particulière. Veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit pour obtenir plus d'informations sur la manipulation, la récupération et le recyclage de ce produit.

Veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit pour obtenir plus d'informations sur la manipulation, la récupération et le recyclage de ce produit.



Mise au rebut :

**Ne pas jeter ce produit avec les déchets ménagers non triés.
De tels déchets doivent être collectés séparément pour une
procédure spéciale.**



Légende

- 1 Menu
-  Menu
-  Viande
-  Soupe
-  Yaourt
-  Pain
-  Poisson
-  Vapeur

-  Bouillie / Risotto
-  Gâteau
-  Minuteur
-  Riz
-  Cuisson lente
-  Ragout
-  Maintient au chaud
-  Stop
-  Démarrage

- 2. Bouchon de filtration
- 3. Filtre
- 4. Couvercle
- 5. Verrouillage couvercle
- 6. Couvercle interne
- 7. Tasse de mesure
- 8. Cuiseur vapeur
- 9. Récipient interne
- 10. Connecteur

Comment faire fonctionner

- Appuyer sur le verrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle
- Ajouter les ingrédients
- Tournez le récipient interne d'un quart de tour vers la gauche et vers la droite pour vous assurer que le fond est bien en contact avec la plaque chauffante.
- Fermez le couvercle
- Utilisez le bouton du menu  pour sélectionner le programme.
- Utilisez les trois gros boutons ci-dessous ( cuisson,  cuisson lente et  ragout) pour faire fonctionner Menu et bouton .
- Réglez le temps  (ni nécessaire)
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme
- Pour arrêter l'appareil, appuyez une fois sur  si le compte à rebours ne s'affiche pas et appuyez deux fois sur le compte à rebours.
- Après avoir utilisé l'appareil, attendez au moins 15 minutes après son arrêt complet avant de le réutiliser.

Préparation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Ne pas utiliser cet appareil près ou sous des rideaux, des étagères, des armoires ou tout autre objet susceptible d'être endommagé par la vapeur qui s'en échappe.
3. Après la cuisson, portez des gants isolants (ou un chiffon) et placez le récipient sur un dessous de plat ou une plaque résistant à la chaleur.
4. Mettre le récipient interne dans le cuiseur.
5. Tournez le récipient interne d'un quart de tour vers la gauche et vers la droite pour vous assurer que le fond est bien en contact avec la plaque chauffante.

Allumage

6. Fermez le couvercle
7. Branchez le connecteur à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
8. L'affichage s'éclairera Le voyant  clignotera.

Riz

1. Utilisez une tasse de mesure pour mettre le riz dans le récipient intérieur.
2. Ne pas ajouter plus de 10 tasses de riz.
3. Utilisez l'échelle sur le côté gauche du récipient intérieur. Le marquage va de 2 à 10.
4. Versez l'eau dans le récipient intérieur La quantité d'eau doit correspondre au nombre de tasses de riz.
5. Fermez le couvercle
6. Appuyez sur le bouton  et il s'éclairera
7. Lorsque les aliments sont chauffés, l'affichage externe clignotera
8. L'afficheur indiquera le temps de cuisson restant (13 minutes) et comptera à rebours.
9. À la fin de la cuisson, le cuiseur à riz entrera en mode « Maintient au chaud ».
10. Le voyant  clignotera
11. Ouvrez le couvercle.
12. Soulevez le récipient intérieur et placez-le sur un dessous de plat ou une assiette.
13. Appuyez sur le bouton .
14. Remuez le riz avec une spatule pour permettre à toute la vapeur de s'échapper.
15. Parfois, la couche de riz qui entre en contact avec le récipient intérieur forme une couche dure.
16. Si vous ne voulez pas de cette couche dure, vous pouvez la retirer avec une spatule.

Cuisson lente

1. Pour faire frire de la viande et des légumes (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
2. Faites bouillir la soupe (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
3. Placez les ingrédients solides dans le pot intérieur et ajoutez la soupe.

4. Fermez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton  qui s'allumera.
6. L'affichage indiquera 8 H et comptera à rebours.
7. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
8. Le voyant  s'allumera.
9. Appuyez sur le bouton , ouvrir le couvercle et retirez la nourriture.

Stew

1. Pour faire frire de la viande et des légumes (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
2. Faites bouillir la soupe (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
3. Placez les ingrédients solides dans le pot intérieur et ajoutez la soupe.
4. Fermez le couvercle
5. Appuyez sur le bouton  qui s'allumera.
6. L'affichage indiquera 1H et comptera à rebours.
7. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
8. Le voyant  s'allumera.
9. Appuyez sur le bouton , ouvrir le couvercle et retirez la nourriture.

Utilisation du menu

Menu	Plage de temps	Heure par défaut
 Viande	10 minutes - 1 heure	20 minutes
 Soupe	1-5 heures	1 heure
 Yaourt	6-10 heures	8 heures
 Pain	1-6 heures	3 heures
 Poisson	10 minutes - 1 heure	20 minutes
 Ragout	30 minutes - 2 heures	30 minutes
 Bouillie	1-4 heures	1 heure
 Gâteau	30 minutes - 2 heures	40 minutes

Viande

1. Essuyez l'huile de cuisson de tous les ingrédients.
2. Essuyez l'assaisonnement à la surface des ingrédients.
3. Verser 1 cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le récipient intérieur.
4. Placez les ingrédients dans le récipient interne.
5. Fermez le couvercle
6. Le temps de cuisson dépend de la taille des ingrédients.
7. Ne pas faire cuire plus de 500 grammes d'ingrédients à la fois.
8. Le temps de cuisson recommandé pour 100 g de bœuf est de 10 minutes + 10 minutes.
9. Le temps de cuisson du porc ou de la volaille ne doit pas être inférieur à 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes.
10. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu
11. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 20 minutes.
12. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
13. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
14. Si vous voulez cuisiner pendant 1 heure, appuyez sur le bouton « Hr ».
15. Pour annuler le réglage de cuisson d'une heure, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » pendant que l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
16. Si vous avez défini le temps, appuyez sur .
17. L'affichage comptera à rebours.
18. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
19. Le voyant  s'allumera.
20. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Minuteur

- Pour les programmes pour la soupe , yaourt , pain , vapeur  et bouillie , vous pouvez utiliser le réglage du temps.
- Terminez cette opération immédiatement après avoir réglé le temps de cuisson et avant d'appuyer sur  :
 - 1) Appuyer sur le bouton  le voyant  s'allumera.
 - 2) Décidez quand vous souhaitez que la nourriture soit prête.
 - 3) Ou par exemple, s'il est actuellement 2 heures et que vous voulez que cela soit prêt à 9 heures, vous devez régler l'heure sur 7 heures.
 - 4) Utilisez les boutons « Hr » et « Min » pour régler les heures et les minutes correctes.
 - 5) Appuyer sur le bouton .

Soupe

1. Pour faire frire de la viande et des légumes (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
 2. Placez les ingrédients solides dans le pot intérieur et ajoutez la soupe.
 3. Fermez le couvercle
 4. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu
 5. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 1 heure.
 6. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
 7. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
 8. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1, 2, 3, 4, and 5).
 9. Pour annuler le réglage de cuisson de 5 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
10. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
 11. Appuyer sur le bouton .
 12. L'affichage comptera à rebours.
 13. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
 14. Le voyant  s'allumera.
 15. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Yaourt

Ferment pour yaourt

1. Vous pouvez utiliser 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 c. À soupe) :
 - 1) Le Yaourt actif original - doit être frais (se conserve longtemps).
- Différentes marques de yaourt auront des résultats différents.
 - 2) Yaourt que vous avez déjà fait.
- L'activité bactérienne diminuant avec le temps, vous ne pouvez le faire que 10 fois, et vous devez alors utiliser un nouveau ferment.
 - 3) Ferment pour yaourt congelé acheté dans une pharmacie ou un magasin d'alimentation saine
- Si les instructions figurant sur l'emballage de ferment diffèrent de celles de ce guide, suivre les instructions décrites sur l'emballage.

Lait

2. Vous avez besoin d'1 litre de lait.
3. Le yaourt au lait entier est plus épais que celui réalisé avec du lait écrémé.
4. Pour rendre le yaourt plus épais, ajoutez 8 cuillères à soupe de lait en poudre au lait liquide.
5. Vous pouvez également utiliser du lait en poudre concentré ou du lait en conserve déshydraté.

Fabrication des yaourts

6. Vous devez tuer les bactéries présentes dans le lait pour éviter qu'elles ne rentrent en compétition avec les bactéries contenues dans le ferment pour yaourt.

7. Laissez le ferment pour yaourt atteindre la température ambiante pendant que vous chauffez le lait.
8. Ouvrez le couvercle.
9. Chauffez le lait presque jusqu'à ébullition avec le programme de ragoût (friture / sautée / ramollir/ ébullition).
10. Chauffez le lait jusqu'à ce que les bords commencent à bouillonner.
11. Laisser le lait refroidir jusqu'à 37 ° C ~ 45 ° C.
12. Mélanger le ferment pour yaourt dans le lait.
13. Les deux doivent être bien mélangés ou le yaourt va cailler.
14. Fermez le couvercle
15. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu
16. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 8 heures.
17. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
18. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
19. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (6, 7, 8, 9, and 10).
20. Pour annuler le réglage de cuisson de 10 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
21. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
22. Appuyer sur le bouton 
23. L'affichage comptera à rebours.
24. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
25. Il ne maintiendra pas le yaourt au chaud.
26. Appuyez sur le bouton  , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Pain

1. Bien décongeler la pâte congelée avant utilisation.
2. Ne pas faire cuire plus de 500 grammes d'ingrédients à la fois.
3. Essuyez le récipient interne avec de l'huile.
4. Placez la pâte dans le récipient interne.
5. Fermez le couvercle
6. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu
7. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 3 heures.
8. Seuls les boutons "HOUR" et "MIN" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
9. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
10. Utilisez le bouton « HEURE » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1, 2, 3, 4, 5, et 6).
11. Pour annuler le réglage de cuisson de 6 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
12. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
13. Appuyer sur le bouton 
14. L'affichage comptera à rebours.
15. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
16. Le voyant  s'allumera.
17. Appuyez sur le bouton  , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Poisson

1. Essuyez l'huile de cuisson de tous les ingrédients.
2. Saupoudrez l'assaisonnement à la surface des ingrédients.
3. Verser 1 cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le récipient intérieur.
4. Placez les ingrédients dans le récipient interne.



5. Fermez le couvercle
6. Le temps de cuisson dépend de la taille des ingrédients.
7. Ne pas faire cuire plus de 500 grammes d'ingrédients à la fois.
8. Le temps de cuisson recommandé pour 100 g de bœuf est de 10 minutes.
9. Utilisez le bouton ? pour sélectionner dans le menu
10. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 20 minutes.
11. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
12. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
13. Si vous voulez cuisiner pendant 1 heure, appuyez sur le bouton « Hr ».
14. Pour annuler le réglage de cuisson d'une heure, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » pendant que l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
15. Si vous avez défini le temps, appuyez sur (U)
16. L'affichage comptera à rebours.
17. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
18. Le voyant s'allumera.
19. Afin d'éviter le dessèchement, retirez la nourriture dès qu'elle est cuite.
20. Appuyez sur le bouton (V), ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Vapeur

1. Versez de l'eau froide dans le récipient intérieur jusqu'à atteindre la sixième graduation.
2. Placez le cuiseur à vapeur sur le dessus de la casserole et placez les ingrédients dans le cuiseur à vapeur.
3. Pour une cuisson uniforme, tous les ingrédients doivent être coupés à la même taille.
4. Enveloppez les haricots ou les ingrédients qui peuvent se disperser ou tomber dans l'eau dans une feuille d'aluminium.
5. Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage - portez des gants isolants et utilisez une pince / une cuillère en plastique.
6. Fermez le couvercle
7. Utilisez le bouton ? pour sélectionner dans le menu
8. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 30 minutes.
- Les ingrédients suivants doivent être cuits avec le temps par défaut :

Ingrédients (frais)	Quantité	Ingrédients (frais)	Quantité
Haricots verts	200g	Brocolis	200g
Choux de Bruxelles	200g	Chou	1/4
Carotte (tranchée)	200g	Maïs	2
Pommes de terre (coupées en 4 portions égales)	400g		

9. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
10. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
11. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1 et 2).
12. Pour annuler le réglage de cuisson de 2 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
13. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
14. Appuyez sur le bouton (U)
15. L'affichage comptera à rebours.
16. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
17. Le voyant s'allumera.
18. Pour éviter que les aliments ne deviennent mous, il est préférable de les retirer dès que possible après la cuisson.
19. Appuyez sur le bouton (V), ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Friture / Sauter / Ramollir / Bouillir

1. Vous pouvez utiliser le programme de cuisson dans les réglages par défaut, ouvrir le couvercle, l'utiliser comme cocotte, cuire 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes et aussi cuire avec d'autres programmes.
2. Faire frire la viande et les légumes avec un peu d'huile, faire sauter et ramollir les oignons, le céleri, les poireaux, etc.
3. Préchauffez la soupe avec de l'eau ou du bouillon.
4. Lorsque vous passez au programme principal, l'appareil chauffe et une partie ou la totalité des ingrédients est prête à être placée dans le récipient intérieur.
5. Vous n'avez pas à nettoyer la casserole utilisée pour préparer les ingrédients.

Porridge

1. Placez les céréales (riz, farine d'avoine, orge, etc.) dans le récipient intérieur.

Porridge

- Use the scale on the right side of the inner pot, which is 1/2 to 3/2
- Do not exceed the maximum value.

Bouillie

- Utilisez l'échelle sur le côté gauche du récipient intérieur. Le marquage va de 1/2 à 3/2
 - Ne pas dépasser la valeur maximale.
2. Versez de l'eau dans le pot intérieur et la quantité d'eau doit correspondre au nombre de tasses de céréales utilisées.
 3. Fermez le couvercle
 4. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu
 5. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est de 1 heure.
 6. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
 7. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
 8. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1, 2, 3, et 4).
 9. Pour annuler le réglage de cuisson d'une heure, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » pendant que l'heure clignote.
 - * Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
 10. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
 11. Appuyer sur le bouton 
 12. L'affichage comptera à rebours.
 13. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
 14. Le voyant  s'allumera.
 15. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Risotto

- Cuisinez selon les recettes à la fin de ce manuel.

Gâteau

1. Bien décongeler la pâte congelée avant utilisation.
2. Ne faites pas cuire plus de la moitié du récipient intérieur.
3. Essuyez le récipient interne avec de l'huile.
4. Placez la pâte dans le récipient interne.
5. Fermez le couvercle
6. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu
7. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est de 40 minutes.
8. La durée par défaut est 40 minutes.
9. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
10. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
11. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1 et 2).
12. Pour annuler le réglage de cuisson de 2 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- * Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
13. Si vous avez défini le temps, appuyez sur 
14. L'affichage comptera à rebours.
15. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
16. Le voyant  s'allumera.



17. Pour éviter que les aliments ne deviennent mous, il est préférable de les retirer dès que possible après la cuisson.

18. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Maintient au chaud

• Si vous souhaitez utiliser la fonction de maintien au chaud après un programme qui ne prend pas cette fonction en charge, appuyez sur  lorsque seul  clignote à l'écran.

• Appuyez sur  pour quitter cette fonction.

Entretien

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

★ Retirez la fiche de la prise de courant et retirez le connecteur de la prise de l'appareil.

2. Fermez le couvercle, pincez le haut du filtre et retirez-le du couvercle.

3. Retournez-le pour révéler la marque sur le bord avant.

4. Tenez le capuchon du filtre rapidement et déplacez le reste du filtre vers le loquet ouvert.

5. Appuyez sur la languette () au bas du couvercle intérieur et retirez-la de l'appareil.

6. Laver les parties détachables.

7. Essuyez toutes les surfaces avec un chiffon propre et humide.

8. Ne mettez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle.

9. Réinstallez le filtre et remplacez-le dans le couvercle

10. Remplacez le couvercle intérieur sur le couvercle.

Protection de l'environnement

Afin d'éviter les problèmes d'environnement et de santé causés par les substances dangereuses contenues dans les produits électriques et électroniques, les appareils portant ce symbole ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers non triés, mais doivent être récupérés, réutilisés ou recyclés.

Recette

	Cuillère (15ml)
	Cuillère à thé (5 ml)
g	Gramme
ml	Millilitre
	Tasse de mesure
	Pièce (céleri)
	Une poignée
60	Œuf de taille moyenne (53-63g)

	Petite quantité
	Bouquet
	Brindille
	Clou de girofle
	Boîte
	Pot
	Petit sac (7g)
70	Gros œuf (63-73g)

Légumes, couscous, piment

 Cuisson lente

1	Oignons rouges, hachés
1	Gros oignons, hachés
2 	Ail, pelé et haché
1	Poivron rouge, épépiné et haché
1	Poivron jaune, épépiné et haché
1	Poivron orange, épépiné et haché
1 	Coriandre en poudre
1 	Sauce tomate
850 ml	Soupe de légumes
2 	Sauce tomate pimentée
120-140ml	Couscous

1 	Huile d'olive
1 	Haricots beurre
1 	Haricots blancs italiens
1 	Piment mexicain vert
1 	Haricots rouges
1 	Tomates hachées
2 	Poudre de cumin
1 	Sucre
2 	Paprika
2 	Origan séché

Recette :

Fromage râpé

Crème aigre

Un petit morceau de persil haché

Ouvrez le couvercle, ajoutez de l'huile, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Ajouter les oignons et l'ail et cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Égoutter les haricots et les ajouter au récipient. Préparez le couscous. Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez  deux fois sur  pour arrêter le programme. Fermez le couvercle et sélectionnez . Ajoutez le couscous 30 minutes avant la fin de la cuisson. Si la cuisson est terminée, sélectionnez  dans le menu et poursuivez la cuisson pendant environ 20 minutes.

Lorsque vous mangez, mettez une poignée de fromage dans le bol, un peu de crème aigre et saupoudrez d'une poignée de persil frais. Pour les piments végétariens classiques, aucun couscous n'est nécessaire.

Yaourt fait maison



1200 ml Lait

100 ml Yaourt

Choix de parfums

50g

Fruits rouges d'été congelées miel

1 Honey

Ouvrez le couvercle, ajoutez le lait, sélectionnez dans le menu et appuyez sur (U). Chauffez le lait jusqu'à ce que les bords commencent à bouillonner. Appuyez deux fois sur (V) pour arrêter le programme. Laissez le lait refroidir à 37 ° C ~ 45 ° C. Incorporer le yaourt dans le lait. Les deux doivent être bien mélangés ou le yaourt va cailler. Fermez le couvercle, sélectionnez dans le menu et appuyez sur (U). Attendez la fin du programme et mettez-les au réfrigérateur pour qu'ils refroidissent complètement. Faites chauffer les fruits lentement dans une casserole, ajoutez le miel, arrêtez de chauffer dès que les baies commencent à se rompre, laissez-les refroidir et mélangez-les au yaourt. Si vous souhaitez conserver le yogourt, vous devez d'abord désinfecter le pot. Chauffez-le dans un four à 100 ° C pendant 10 minutes. Le yaourt peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.

Ragoût de bœuf épicé à la New Yorkaise



450g

Bœuf cuit

1

Huile d'olive

3

Ail, pelé et haché

2

Oignon, haché

2

Poudre de cumin

2

Paprika

1

Paprika

2

Sauce tomate

1

Poudre de chili fumée / poudre de piment mexicain

2

Tomate

1

Poivron vert

1

Feuille de laurier

1

Sel

1

Poivre noir

1

Feuilles de basilic, hachées grossièrement

1

Haricots rouges

Ouvrez le couvercle, ajoutez de l'huile, sélectionnez dans le menu et appuyez sur (U). Couper le bœuf, la tomate et le poivron en petits morceaux. Faites dorer la viande et retirez-la. Ajoutez les oignons, l'ail et toutes les herbes. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajoutez la viande. Préparez les haricots. Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez deux fois sur (V) pour arrêter le programme. Fermez le couvercle Sélectionnez (U). Ajoutez les haricots 30 minutes avant la fin de la cuisson. Si la viande est encore un peu dure à la fin du programme, ajoutez un verre d'eau et continuez le programme de cuisson de viande pendant 30 minutes.

Tajine marocain de poisson



2

Ail, pelé et haché

1

Oignon, haché

1

Poivron rouge, épépiné et coupé

2

Céleri, haché

2

Tomates hachées

1

Poudre de cumin

1

Poudre de gingembre

1

Safran

1

Bâton de cannelle

1

Pâte de sauce chili

120 ml

Vin blanc

1

Sauce tomate

120 ml

Soupe de poisson

1

Citron

675g

Poisson (morue / haddock / saumon)

1

Olives vertes

1

Une poignée de coriandre, hachée

1

Sel et poivre

Prépare la coriandre. Ouvrez le couvercle, ajoutez le reste des ingrédients, fermez le couvercle, sélectionnez dans le menu et appuyez sur (U). Cuire jusqu'à ce que le poisson se défasse (40 à 60 minutes). Appuyez deux fois sur (V) pour arrêter le programme. Ajouter la coriandre, ajouter l'assaisonnement et servir. L'ajout de couscous le rendra très savoureux.

Potage aux petits pois et jarret



1150ml

Soupe de poulet

1

Oignon, haché

225g

Pois

1

Les carottes hachées

1

Céleri, haché

2

Ail (écrasé)

1

Thym, haché

1

Feuille de laurier

1

Jarret

1

Poivre noir

Ouvrez le couvercle, ajoutez le bouillon, sélectionnez dans le menu et appuyez sur (U). Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez deux fois sur (V) pour arrêter le programme.

Fermez le couvercle, sélectionnez  et attendez que le programme se termine. Enlevez le jarret, retirez la peau et les os, coupez la viande en cubes, versez la feuille de laurier, écrasez les pois avec une cuillère en bois, ajoutez la viande, ajoutez l'assaisonnement et servez. Toute la délicatesse est dans le bol !

Saumon épicé

 Poisson

2	Filets de saumon (avec peau)	1	Huile d'olive
1	Paprika	1	Paprika
1/2	Poudre de cumin	1	Sel et poivre
1	Sucre brun	1	Citron

Mélangez le paprika, la poudre de poivre rouge, la poudre de cumin, le sucre, le sel et le poivre et saupoudrez sur les filets de saumon. Ouvrez le couvercle, ajoutez de l'huile, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Attendez quelques minutes que l'huile chauffe. Ajoutez les filets, maintenez la peau du poisson vers le bas et fermez le couvercle. C'est la combinaison parfaite de la cuisson à la vapeur, mais vous obtenez aussi une peau croustillante en même temps. Servir avec un citron. C'est un excellent plat léger.

Brownie Au Chocolat

 Gâteau

170g	Beurre non salé	3	 Œuf
340g	Sucre blanc	1	Extrait de vanille
170g	Poudre de cacao	1	Sel
110g	Chocolat au lait	70g	de farine moyenne

Recette :

Glace à la vanille (facultatif)

Faire fondre le beurre dans la casserole à basse température. Étalez le papier d'aluminium beurré dans le récipient intérieur. Mélanger le beurre fondu, le sucre, le cacao, la farine, les œufs, les herbes et le sel dans un plat. Mélanger le chocolat.

Placez la pâte dans le papier d'aluminium dans le pot intérieur, fermez le couvercle et sélectionnez  dans le menu. Réglez le temps de cuisson à 1 heure et 30 minutes. Appuyer sur le bouton . Le bord du gâteau doit être légèrement raide et le centre légèrement collant. Manger chaud et déposer de la glace sur le gâteau.

Boulettes de ragout irlandais et fromage de chèvre

 Ragout

Ragout

1.8kg	Épaule d'agneau (cuite)	1	Huile d'olive
250g	Lard marbré	3	Ail (écrasé)
950ml	Soupe de mouton		Sel et poivre
1	Gros oignons, hachés	2	Carottes hachées
2	Céleri, haché	2	Romarin, haché
2	Sauce tomate	1	Farine de maïs

Boulettes :

100g	Farine levante	1	Levure
50g	Graisse de mouton	1	Sel
75ml	Eau	1	Persil séché
40g	Fromage de chèvre (doux)	1	Thym séché
1	Marjolaine séchée	1	Poivre noir

Ragout

Retirez la viande des os. Couper la Viande et le bacon en petits morceaux. Ouvrez le couvercle, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Ajouter le bouillon Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Ajouter un peu d'huile Ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajoutez la viande, l'ail, les herbes et les autres légumes et laissez cuire 5 minutes. Ajouter le bouillon et la sauce tomate. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Fermez le couvercle Sélectionnez .

Boulettes :

Mélanger tous les ingrédients à la main. Divisez le mélange en 6 boules. Laisser reposer 20 minutes.

Pour finir :

Faites une pâte lisse avec la farine de maïs et une petite quantité d'eau. Retirez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson. Mélanger la pâte dans le ragoût. Ajouter les boulettes. Fermez le couvercle Attendez la fin du programme. Un pot de nourriture incroyable est prêt !

✱ Si vous n'avez pas d'agneau cuit, vous pouvez utiliser de l'agneau cru, utiliser le programme de cuisson lente au lieu du ragoût et commencer à préparer les boulettes.

Artichauts à la vapeur

Ragoût

1	Ail, pelé et haché	2	Artichaut
	Bouquet garni (estragon, menthe, persil, thym)	1	Citron

Couper le citron en fines tranches. Couper la tige pour la rendre uniforme avec le bas de chaque artichaut. Coupez un quart du chapeau de chaque artichaut. Jeter les feuilles endommagées. Essuyez la surface coupée avec une tranche de citron. Mettez les tranches de citron dans le cuiseur. Ajoutez le bouquet garni Ajoutez l'ail Mettre les artichauts sur le dessus Ajoutez de l'eau dans le pot intérieur jusqu'à la deuxième marque de l'échelle de gauche. Placez le cuiseur vapeur au-dessus du récipient interne. Fermez le couvercle Ouvrez le sélectionnez dans le menu et appuyez sur . Lorsque les feuilles extérieures peuvent être facilement pelées, cela signifie que les artichauts ont été cuits. Il peut être servi avec une vinaigrette ou consommé après avoir refroidi. Délicieux !

Riz gluant aux haricots -Cuisson à l'étouffée

Ragoût

1	Huile d'olive	1	Haricots blancs italiens
175g	Riz gluant	1	Oignon, haché
1	Tomates hachées	1	Sauce tomate
1000ml	Soupe de légumes	2	Coriandre (hachée)
125ml	Vin rouge sec		Sel et poivre

Recette :

Huile pimentée (optionnel)

Ouvrez le couvercle, sélectionnez dans le menu et appuyez sur . Ajouter le bouillon Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Ajouter un peu d'huile Ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le vin et cuire quelques minutes. Ajouter le riz gluant et remuer jusqu'à ce que la couleur du vin commence à apparaître. Égoutter les haricots et les ajouter au récipient. Ajouter les pommes de terre Ajouter le bouillon Appuyez deux fois sur pour arrêter le programme. Fermez le couvercle Sélectionnez 30 minutes avant la fin de la cuisson et ouvrez le couvercle. Vérifiez la quantité de liquide dans le pot intérieur. Ajoutez 150 ml d'eau chaude si nécessaire. Fermez le couvercle Attendez la fin du programme et servez-le avec du pain frais et un peu d'huile pimentée.

Gâteau au sirop

Ragoût

115g	Beurre	2	
100g	Sucre	1/4	Extrait de vanille
175g	Poudre avec levure	2	Lait
4	Sirop de sucre roux		

Mettre un œuf dans le bol. Mettez le beurre et le sucre dans le bol. Ajoutez l'œuf lentement, puis ajoutez les herbes, puis ajoutez la farine. Incorporer le lait. Appliquez de la graisse dans un bol résistant à la chaleur de 1200 ml. Placez le sirop au fond du bol et placez le mélange sur le dessus. Couvrir de papier sulfurisé, puis couvrir le papier d'aluminium et attacher le haut avec une corde. Ouvrez le couvercle et placez le bol dans le pot intérieur de l'appareil. Ajoutez suffisamment d'eau bouillante dans la casserole pour atteindre un niveau inférieur de 3 cm au-dessus du bol résistant à la chaleur. Fermez le couvercle, sélectionnez dans le menu, réglez le temps de cuisson sur 1 heure et 30 minutes et appuyez sur . Attendez la fin du programme, ajoutez les assaisonnements et servez. Attendez la fin du programme, mettez-le dans l'assiette et servez-le chaud.

Pain blanc

Pain

1	Sirop doré	1	Beurre
320ml	Lait	1	Levure
500g	Farine à pain blanc	1	Sel

Ouvrez le couvercle, ajoutez du lait, sélectionnez dans le menu et appuyez sur Chauffez le lait jusqu'à ce que les bords commencent à bouillonner. Appuyez deux fois sur KEEP WARM/STOP pour arrêter le programme. Laisser le lait refroidir à 37 ° C ~ 45 ° C. Incorporer le beurre dans la casserole sur feu doux. Mélanger la farine et le sel dans un bol. Ajouter la levure, le beurre et le sirop. Ajouter le lait et pétrir en une boule. Si le mélange est très collant, ajoutez un peu de farine. Fermez le couvercle et placez-le dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Pétrir encore. Fermez le couvercle et placez-le dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Ouvrir le couvercle, sélectionnez dans le menu et appuyez sur START.

Fermez le couvercle Ouvrez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson et retournez le pain. Cela vous aidera à colorer le dessus du pain et à le rendre croustillant. Attendez la fin du programme. Servir avec beaucoup de beurre.

Pain à la levure Pain



1	Mélange pain à la levure	Beurre
350ml	Eau	

Ouvrez le couvercle. Appliquez du beurre dans le pot intérieur. Sélectionnez dans le menu. Fermez le couvercle Réglez le temps de cuisson à 2 heure et 15 minutes. Appuyer sur le bouton START Chauffez Mettez le mélange de pain de soda dans un bol. Ajoutez de l'eau. Pétrir à la main pour former une boule Ouvrez le couvercle. Placez la pâte dans le récipient interne. Divisez la pâte en quatre portions avec une spatule en plastique. Fermez le couvercle Ouvrez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson et retournez le pain. Cela vous aidera à colorer le dessus du pain et à le rendre croustillant. Attendez la fin du programme et laissez le pain refroidir. Servir avec du beurre salé seul ou avec les repas.

Porridge



2	Avoine	Eau
1/4	Sel	Sucre

Recette : Sucre brun Lait / crème à fouetter

Ouvrez le couvercle. Ajouter avoine, le sel et le sucre. Ajouter de l'eau jusqu'au repère 1 1/2 sur le côté droit de la cuve. Fermez le couvercle Ouvrez le sélectionnez dans le menu et appuyez sur START. Attendez la fin du programme ajoutez les assaisonnements et servez avec du lait et de la crème. Saupoudrer de cassonade. Selon vos préférences, vous pouvez ajouter des abricots secs hachés et de la semoule coupée 15 minutes avant la fin de la cuisson. La bouillie restante peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 2 jours et doit être réchauffé au moment de manger.

Bouillie aux noix



1/2	Avoine	Eau
120 ml	Lait	3 Noix de coco râpée
1	Poudre de cannelle	

Recette : Sirop doré Amandes effilées

Ouvrez le couvercle. Ajouter la farine d'avoine, la cannelle, la noix de coco et le lait. Ajouter de l'eau jusqu'au repère 1/2 sur le côté droit de la cuve. Fermez le couvercle Ouvrez le sélectionnez dans le menu et appuyez sur START. Attendez la fin du programme et saupoudrez de sirop doré et d'amandes effilées.

Risotto aux betteraves



400g	Betterave	2 Huile d'olive
250g	Riz italien	1 Oignons, hachées
250ml	Vin blanc	2 Ail, pelé et haché
900ml	Soupe de légumes / soupe au poulet	1 Thym, haché

Pour finir :
100ml Yaourt 1 Persil(haché)
1 Beurre

Ouvrez le couvercle. Ouvrez-le sélectionnez dans le menu et appuyez sur START. Ajouter le bouillon Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Appuyez deux fois sur pour arrêter le programme. Ouvrez-le sélectionnez dans le menu et appuyez sur START. Chauffez Pelez la betterave et coupez-la en cubes de 1 cm. Ajouter la betterave, l'ail et l'oignon dans la casserole. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Mélangez le riz Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 3-4 minutes. Ouvrez le couvercle. Mélangez le vin Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 3-4 minutes. Ouvrez le couvercle. Ajoutez le thym Ajouter le bouillon Fermez le couvercle Attendez la fin du programme, vérifiez et assurez-vous que le riz est légèrement caoutchouteux, mais pas trop dur. Si le riz n'est pas complètement cuit, ajoutez une petite quantité d'eau et laissez cuire encore quelques minutes. Incorporer le beurre pour ajouter de la brillance au risotto. Servir avec un yaourt et saupoudrer de persil. Ceci est une excellente entrée et peut également être utilisé pour le déjeuner.



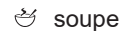
Riz appétissant



2	Riz	Eau
1	Bouillon cube (légumes)	2 Carottes hachées
1	Poivron rouge, épépiné et haché	2 Céleri, haché
1	Safran	1 Pois (optionnel)

Ouvrez le couvercle. Placez le riz dans le récipient interne. Ajouter de l'eau jusqu'au deuxième repère de l'échelle de gauche du récipient intérieur. Écrasez le bouillon cube et mélangez à l'eau. Ajoutez le reste des ingrédients. Fermez le couvercle Sélectionnez . Attendez la fin du programme. Si le riz n'est pas complètement cuit, laissez-le pendant quelques minutes, fermez le couvercle et continuez la cuisson.

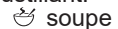
Soupe de Tomate



1	Oignon, haché	1 Huile d'olive
1	Tomates hachées	2 Tomates hachées
1	Poivron rouge, épépiné et haché	2 Pomme de terre
550ml	Soupe de poulet	1 Sauce tomate
1	Vanille séchée	1 Poivre noir

Ouvrez le couvercle. Ajouter le bouillon Ouvrez le sélectionnez dans le menu et appuyez sur . Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Appuyez deux fois sur pour arrêter le programme. Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes Ouvrez le sélectionnez dans le menu et appuyez sur . Ajouter un peu d'huile Ajoutez les oignons et des piments doux Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le bouillon Ajoutez le reste des ingrédients. Fermez le couvercle Attendez la fin du programme ajoutez les assaisonnements et servez. Servir avec du pain croustillant.

Soupe au chorizo, chou et pomme



1/4	Chorizo, haché	1 Oignon, haché
1	Pomme	2 Carottes hachées
2	Céleri, haché	2 Tomates hachées
1/4	Chou de printemps, haché	1 Sauce tomate
2	Ail, pelé et haché	1 Paprika
1	Sel	1 Poivre noir
850ml	Soupe de légumes	

Ouvrez le couvercle. Ouvrez-le sélectionnez dans le menu et appuyez sur . Faites sauter le chorizo pendant 2 minutes. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Pelez, épépinez et coupez la pomme. Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez deux fois sur pour arrêter le programme. Fermez le couvercle Ouvrez le sélectionnez dans le menu et appuyez sur . Attendez la fin du programme. C'est une soupe vraiment délicieuse. Si vous le mettez au réfrigérateur pendant une nuit, elle aura encore un meilleur goût.

Poulet aux tomates et aux champignons



2	Blanc de poulet sans peau et sans os	1 Huile d'olive
450g	Champignons bruns, hachés	1 Tomates hachées
2	Ail, pelé et haché	1 Sauce tomate
1	Sauce piquante	1 Origan séché
	Sel et poivre	

Ouvrez le couvercle. Ouvrez-le sélectionnez dans le menu et appuyez sur . Ajouter un peu d'huile Assaisonnez le blanc de poulet avec du sel et du poivre et placez-la dans la casserole. Retourner la viande et faire colorer les deux côtés. Ajouter l'ail et les champignons. Cuire pendant 3-4 minutes et retourner le poulet. Ajouter les tomates, la sauce piquante, la sauce tomate et l'origan. Poursuivre la cuisson et retourner le poulet à nouveau. Vérifiez si le poulet est bien cuit. Servir avec des pâtes, des pommes de terre ou du riz. Ceci est un plat rapide, délicieux qui se conserve.

Côtes de porc à l'étouffée, bière de soja et feuille de soja



1kg	Côtes	1 Oignon, haché
350ml	Guinness bière noire / bière brune	1 Huile d'olive
140ml	Soupe au bœuf / soupe au porc	3 Ail, pelé et haché
60ml	Sirop d'érable / miel	2 Sauce soja

Ouvrez le couvercle. Sélectionnez dans le menu. Ajouter un peu d'huile Réglez le temps de cuisson à 1 heure et 45 minutes.



Appuyer sur le bouton (U) Ajouter les côtes et faire frire pendant 5 minutes - retournez de temps en temps. Enlevez les côtes. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Remettre les côtes dans le pot intérieur. Mélanger la bière Guinness, le bouillon, le sirop d'érable et la sauce soja et couvrir le couvercle. Attendez la fin du programme, ajoutez les assaisonnements et servez. Ceci est une excellente entrée et peut également être utilisé pour le déjeuner.

Longe au riz

 Cuisson lente

1kg	Longe
2 	Sauce tomate
2 	Ail, pelé et haché
2 	Feuille de laurier
50g	50g Chorizo, tranché
2	Carottes
2	Oignons rouges, hachés
3 	Céleri
600ml	Soupe de bœuf
2 	Romarin, haché
2 	Vanille séchée
1 	Tomates hachées
6-8	Pommes de terre (petites)
	Sel et poivre
2 	Sauce piquante

Gardez la peau des pommes de terre Couper les pommes de terre, les carottes et le céleri en morceaux. Assaisonner la longe de sel et de poivre. Ouvrez le couvercle. Ouvrez-le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur (U) . Ajouter le bouillon Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Faites sauter le chorizo pendant 2 minutes. Ajouter la viande, faire revenir jusqu'à brunir. Ajouter les oignons, l'ail, les pommes de terre, le céleri et les carottes. Si vous avez d'autres légumes-racines, vous pouvez également les ajouter. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le bouillon Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Sélectionnez  . Attendez la fin du programme. Il peut également être cuit pendant 8 heures, mais il est consommable après 5 heures.

GARANTIE / SERVICE

Félicitations pour votre nouveau produit. Nous espérons que vous l'appréciez. Si vous avez un motif de réclamation, veuillez contacter notre service à la clientèle à l'adresse suivante:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 14
65760 Eschborn
Téléphone: 06196 90 20 100
Fax: 06196 90 20 120

En cas de dysfonctionnement, veuillez indiquer votre adresse, numéro de téléphone, numéro de contrat d'achat, type d'appareil, numéro de série (sur la plaque signalétique de votre produit) et une brève description du défaut.

Conditions de garantie

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus récentes. Quelles que soient les obligations légales du vendeur / détaillant, le fabricant offre une garantie sur les matériaux et la fabrication pour une période de 24 mois à compter du jour de l'achat.

Toute réclamation au titre de la garantie sera annulée en cas d'intervention du vendeur ou de tiers.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une manipulation ou une utilisation inappropriée, un montage ou un stockage incorrect, une installation ou un raccordement incorrect, un cas de force majeure ou tout autre facteur externe.

En cas de recours à la garantie, nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer toute pièce défectueuse ou de remplacer le produit complet. Les pièces ou les appareils remplacés deviendront notre propriété.

Si l'utilisation prévue par le fabricant ne peut pas être obtenue par la réparation ou le remplacement d'un appareil, l'acheteur sous garantie peut demander une réduction du prix d'achat ou l'annulation du contrat d'achat dans les 6 mois à compter du jour de l'achat.

Toute réclamation en dommages-intérêts, y compris les dommages indirects, est exclue, à condition qu'elle ne résulte ni d'une négligence intentionnelle ni majeure. L'acheteur doit prouver une réclamation au titre de la garantie en présentant le reçu d'achat. Cette garantie est applicable dans la République fédérale d'Allemagne.