

Iga päev
uutmoodi

Koka- raamat



Philips Multicooker keedab, küpsetab, hautab,
soojendab... See on nii lihtne. Head isu!

PHILIPS

Sisukord

Programmi- ja temperatuuritabel	5	Mee- ja sidrunimaitselised kanatiivad	28
Tatrapuder.....	6	Guljašš kartuli ja spargelubadega	29
<i>Sushi</i> -riis	7	Seafilee pähkli- ja juustukastmega	30
Omlett paprika ja Parma singiga	8	Omas mahlas seakoot köögiviljadega	31
Paksud pannkoogid.....	9	Ribi kastmes	32
Tomatisupp.....	10	Veiseliha veinikastmes.....	33
Kurgisupp.....	11	Aurutatud lõhe koorekastme ja peterselliga.....	34
Hapukapsasupp	12	Porrulaugus hautatud tursk.....	35
Minestroone (Itaalia köögiviljasupp).....	13	Valges veinis küpsetatud krevetid küüslauguga	36
Suvikõrvitsakreemsupp	14	Küpsetatud lõhe kartuliga	37
Pasta Bologna kastmega	15	Aurutatud köögiviljad kastmega	38
Pasta tomatite ja oliividega	16	Baklažaaniguljašš Sitsiilia moodi (<i>caponata</i>).....	39
Pasta baklažaanide ja kitsejuustuga tomatikastmes.....	17	Bigos (liha- ja kapsahautis)	40
Pasta lõhe ja spinatiga	18	Letšo.....	41
Pasta brokoli ja fetajuustuga.....	19	Šokolaadikook pöösasmustikatega.....	42
Kõrvitsarisoto.....	20	Kaneelikook õuntega.....	43
Köögiviljarisoto	21	Porgandikook	44
Pilaff <i>chorizo</i> ja tomatiga	22	Meekook.....	45
Seakarbonaad.....	23	Sebrakook	46
Kapsarullid	24	Pirnid veinis	47
Frikadellid tillikastmes.....	25	Maasikadžemm	48
Kalkuniguljašš aurutatud kartuliga.....	26	Marmelaad šokolaadiga.....	49
Kana- ja seenevorm	27	Kodune jogurt	50



Enne esmakasutust

- 1. Võtke seadme kõik osad sisemisest nõust välja.
- 2. Võtke välja paber, mis eraldab sisemist nõud küttekehast.
- 3. Puhastage seadme osad niiske lapiga.
- 4. Täitke sisemine nõu poolenisti veega, sulgege kaas ja ühendage seade vooluvõrku.
- 5. Vajutage juhtimispaneelil nupule MENU, kuni ekraanile kuvatakse sõna BOIL.
- 6. Keetke vett 5 minutit. Seejärel vajutage nupule OFF/WARM.
- 7. Eemaldage seade vooluvõrgust. Kui sisemine nõu on jahtunud, valage vesi välja.

Märkus

Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik selle osad on kuivad.

Programmi- ja temperatuuritabel

Programm	Temperatuuri reguleerimine	Temperatuur (ligikaudne)	Aja r eguleerimine	Vaikimisi määratud aeg	Omadused	Märkused
RICE/PASTA (riis/pasta) RISOTTO (risoto) PILAF (pilaff)	Puudub	135 °C	Puudub	40 min	1. Kuni 24 tundi (10 min – 24 t) viivitusega käivituse võimalus. Reguleerimine 1 tunni või 10 minuti kaupa. 2. Programmi järelejäänud aja loendamine nullini algab siis, kui valmistamise lõpuni on jäänud 10 minutit. 3. Programmi võib mis tahes hetkel katkestada.	Selle programmiga saab valmistada mitmesugu-seid putrusid, näiteks odra-, tatraputru jne.
JAM (kodused keedised)	Puudub	85–90 °C	1–4 t	2 t	1. Kuni 24 tundi (10 min – 24 t) viivitusega käivituse võimalus. Reguleerimine 1 tunni või 10 minuti kaupa. 2. Programmi aega saab reguleerida 1 tunni või 1 minuti kaupa. 3. Valmistamise lõpuni jäävat aega kuvatakse ekraanil. 4. Programmi võib mis tahes hetkel katkestada.	
BOIL (keetmine)	Puudub	90–100 °C	5–30 min	30 min	1. Kuni 24 tundi (10 min – 24 t) viivitusega käivituse võimalus. Reguleerimine 1 tunni või 10 minuti kaupa. 2. Programmi aega saab reguleerida 1 minuti kaupa. Ei ole võimalik reguleerida 1 tunni kaupa. 3. Keetmise lõpuni jääva aja loendamine algab siis, kui vesi hakkab keema. Sel hetkel kõlab neli korda helisignaal. 4. Programmi võib mis tahes hetkel katkestada.	
STEW (hautamine)	Puudub	80–95 °C	20 min – 10 t	1 t	1. Kuni 24 tundi (10 min – 24 t) viivitusega käivituse võimalus. Reguleerimine 1 tunni või 10 minuti kaupa. 2. Programmi aega saab reguleerida 1 tunni või 1 minuti kaupa. 3. Hautamise ajal aurustub kuni 30% veest. 4. Programmi võib mis tahes hetkel katkestada.	Programm sobib ideaalselt supptide keetmiseks ja hautamiseks.
FRY (küpsdamine)	Puudub	145–150 °C	8–25 min	42 min	1. Programmi aega saab reguleerida 1 minuti kaupa. 2. Programmi võib mis tahes hetkel katkestada.	Sellel programmil puudub viivitusega käivituse võimalus. Lisafunktsioon – grill. Küp-setamise ajal peab seadme kaas olema avatud.
YOGURT (jogurt)	Puudub	40 ±3 °C	6–12 t	8 t	1. Kuni 24 tundi (10 min – 24 t) viivitusega käivituse võimalus. Reguleerimine 1 tunni või 10 minuti kaupa. 2. Programmi aega saab reguleerida 10 minuti kaupa. 3. Programmi võib mis tahes hetkel katkestada.	
REHEAT z(ülessoojendamine)	Puudub	85–95 °C	8–25 min	25 min	1. Kuni 24 tundi (10 min – 24 t) viivitusega käivituse võimalus. Reguleerimine 1 tunni või 10 minuti kaupa. 2. Programmi aega saab reguleerida 1 minuti kaupa. Ei ole võimalik reguleerida 1 tunni kaupa. 3. Programmi võib mis tahes hetkel katkestada.	
BAKE (küpsdamine)	On	40–60–80–100–120–150–160 °C	20 min – 2 t	45 min	1. Puudub viivitusega käivituse võimalus. 2. Osa programmist saab reguleerida 1 minuti kau-pa, osa 1 tunni kaupa. 3. Programmi võib mis tahes hetkel katkestada.	Sellel programmil puudub viivitusega käivituse võimalus. Lisafunktsioon – grill.
STEAM (aurutamine)	Puudub	90–100 °C	5 min – 2 t	30 min	1. Kuni 24 tundi (10 min – 24 t) viivitusega käivituse võimalus. Reguleerimine 1 tunni või 10 minuti kaupa. 2. Programmi aega saab reguleerida 1 minuti kaupa. Ei ole võimalik reguleerida 1 tunni kaupa. 3. Vesi peab ulatuma sisemise nõu 4. tasememärgini. 4. Keetmise lõpuni jääva aja loendamine algab siis, kui vesi hakkab keema. Sel hetkel kõlab neli korda helisignaal.	Programmi võib kasutada köögiviljade, liha ja kala valmistamiseks.
KEEP WARM (soojashoidmine)	Puudub	73 ±4 °C	Puudub	Puudub	Lülitub pärast programmi lõppu automaatselt sisse (välja arvatud programmi YOGURT puhul).	PHILIPS



Tatrapuder

VALMISTAMINE

1. Loputage läbi 250 g tatratangu ja puistake see sisemisse nõusse.
2. Valage peale vesi ja lisage soola.
3. Sulgege seade, valige programm RICE ja vajutage nupule START.
4. Kui keetmine on lõppenud, lisage lusikatäis vöid ja segage hoolikalt läbi.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvörgust.

KOOSTISAINED

- › 250 g tatratangu
- › ½ liitrit vett
- › 1 sl vöid
- › 1 tl soola

Sushi-riis

VALMISTAMINE

1. Puistake sisemisse nõusse 250 g riisi.
2. Lisage nõusse vett ja segage riis hoolikalt läbi.
3. Valage nõusse vett kuni märgini, mis vastab 250 g riisile. Skaala on sisemise nõu siseküljel.
4. Sulgege seade, valige programm RICE ja vajutage nupule START.
5. Valmistage marinaad – valage kaussi riisiäädikat, sidrunimahla ja sojakastet, lisage soola ja suhkrut.
6. Sushi-riis keeb 40 minutit. Kui programmi lõpuni on jäänud 10 minutit, kuvatakse ekraanile lõpuni jääv aeg.
7. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
8. Laske riisil sellel režiimil veel 20 minutit seista, valage peale marinaad ja segage hoolikalt läbi.
9. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvörgust.



KOOSTISAINED

- › 250 g riisi
- › vett
- › 2 sl riisiäädikat
- › 1 sl sidrunimahla
- › ½ tl sojakastet
- › 2 tl suhkrut
- › 1 tl soola



KOOSTISAINED

- › 4 muna
- › 3 viilu kuivatatud sinki
- › ½ punast paprikat
- › 2 sl õli
- › 2 sl peterselli

Omlett paprika ja Parma singiga

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 5 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli ning küpsetage peeneks hakitud sink ja paprika läbi. Valage nõusse klopitud munad ja puistake juurde peterselli. Sulgege kaas.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm BOIL. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 9 minutit. Vajutage nupule START.
4. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
5. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Paksud pannkoogid

VALMISTAMINE

1. Vahustage munavalge.
2. Segage eraldi kausis hoolikalt läbi ülejäänud koostisosad. Seejärel lisage vahustatud muna-valge ja segage kergelt läbi. Jätke 10 minutiks seisma.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 3 minutit. Vajutage nupule START.
4. Pange sisemisse nõusse kaks supilusikatäit segu, pöörake pannkook varsti ümber ja küpsetage, kuni see on kuldpruun. Korrake sama toimingut, kuni kogu segu on otsas.
5. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

NÕUANNE. Pannkooke võib serveerida värskete puuviljade, keedise, mee, sulatatud juustu või šokolaadikreemiga.



KOOSTISAINED

- › 1 klaas jahu
- › ½ tl söögisoodat
- › ½ tl küpsetuspulbrit
- › 1 muna
- › 1 klaas petti
- › 1 sl suhkrut
- › vastavalt maitsele 1 tl kaneeli või 1 sl kakaod



KOOSTISAINED

- › 3 sl õli
- › 1 keskmise sibul, kuubikuteks hakitud
- › 2 porgandit, viilutatud
- › 2 küüslauguküünt, hakitud
- › 2 loorberilehti
- › 4 tera vürtsipart (pimenti)
- › 1 tl suhkrut
- › värsket basiilikut
- › 700 ml vedelat tomatipüreed
- › 1 l vett
- › 120 ml riisi
- › 4 sl koort
- › soola, pipart

Tomatisupp

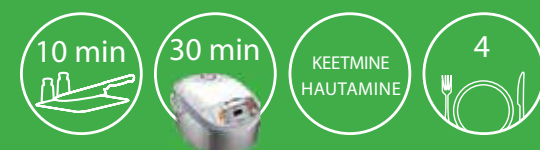
VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 10 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli, puistake sinna sibul, küüslauk ja porgand ning küpsetage neid aeg-ajalt segades.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm BOIL. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 30 minutit. Vajutage nupule START.
4. Valage küpsetatud köögiviljadele umbes 1 liiter vett, lisage loorberilehti ja vürtsipart ning sulgege kaas.
5. 10 minuti pärast lisage tomatipüree, riis ja basiilik, maitsestage soola ja pipraga, sulgege kaas ja jätkake keetmist, kuni programmi lõpuni on jäänud 30 minutit. Seejärel kergitage kaant ja lisage suhkrut. Segage mõni lusikatais kuuma suppi koorega ja lisage saadud segu supile.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Kurgisupp

VALMISTAMINE

1. Valage sisemisse nõusse 1½ liitrit vett ja pange sellesse ribi.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm BOIL. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 25 minutit. Vajutage nupule START.
3. Kui aeg on lõppenud, pange nõusse kõik köögiviljad, lisage soola ja universaalset maitseainet ning käivitage 20 minutiks programm STEW.
4. Kui aeg läheneb lõpule, lisage tükkideks lõigatud hapukurgid ja pikendage hautamisaega veel 7 minuti võrra.
5. Lõpuks lisage 1 supilusikatais koort või maitsestatamata jogurtit.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 2 liitrit vett
- › 300 g ribi
- › 2 porgandit, tükeldatud
- › 1 petersell, tükeldatud
- › ½ sellerit, tükeldatud
- › 3 kartulit, tükeldatud
- › ½ porulauku
- › 1 sibul (tükeldamata)
- › 4 hapukurki, ribastatud
- › 1 tl universaalset maitseainet
- › 1 tl soola
- › pipart vastavalt maitsele
- › 1 sl koort või maitsestatamata jogurtit



KOOSTISAINED

- › 2 liitrit vett
- › 300 g ribi
- › 2 porgandit, tükeldatud
- › 1 petersell, tükeldatud
- › ½ sellerit, tükeldatud
- › 3 kartulit, tükeldatud
- › ½ porrulauku
- › 1 sibul (tükeldamata)
- › 300 g hapukapsast
- › 1 tl universaalset maitseainet
- › 1 tl soola
- › pipart vastavalt maitsele
- › 1 sl õli

Hapukapsasupp

VALMISTAMINE

1. Pange ribi sisemisse nõusse ja valage juurde õli.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 8 minutit. Vajutage nupule START.
3. Kui see aeg on lõppenud, pange nõusse kõik kuubikuteks lõigatud köögiviljad, lisage soola ja universaalset maitseainet ning valage vett.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 30 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Lõpuks lisage hapukapsas ja käivitage 10 minutiks programm STEW.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Minestroone

(Itaalia köögiviljasupp)

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Vajutage nupule START.
2. Praadige sisemises nõus peenestatud sibulat ja küüslauku, kuni need muutuvad klaasjaks. Seejärel pange nõusse ning praadige peenestatud paprika, oad ja suvikõrvits.
3. Lõpuks segage läbi ja lisage maitseained. Lisage 700 ml vett ja sulgege seade.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm BOIL. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Vajutage nupule START.
5. Kui lõpuni on jäänud 5 minutit, lisage tomatid.
6. Valmis suppi puistake maitseained ja niristage peale õli.
7. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
8. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 2 sl õli
- › 1 paprika
- › 1 suvikõrvits
- › 1 harilik sibul
- › 1 küüslauguküüs
- › 1 karp omas mahlas konserveeritud tomateid
- › peotäis spargelube
- › 1 loorberileht
- › ¼ tl köömneid
- › 700 ml vett
- › soola, pipart



KOOSTISAINED

- › 640 ml köögiviljapuljongit
- › 600 g kuubikuteks lõigatud suvikõrvitsat
- › 1 keskmise suurusega sibul, viilutatud
- › 1 riivitud küüslauguküüs
- › 1 sl oliiviõli
- › 1 sl maitsestatamata jogurtit või koort
- › soola, pipart

Suvikõrvitsa- kreemsupp

VALMISTAMINE

1. Pange kõik köögiviljad seadme sisemisse nõusse.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 10 minutit. Vajutage nupule START. Segage aeg-ajalt, sulgemata kaant.
3. Valage nõusse puljong ning lisage maitse järgi soola ja pipart.
4. Valige programm STEW ja seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Sulgege kaas.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
7. Supi konsistentsi parandamiseks võib seda püreestada blenderiga, võib lisada supilusikatäie maitsestatamata jogurtit või koort.

Pasta Bologna kastmega

VALMISTAMINE

1. Valage sisemisse nõusse õli ning pange sellesse peenestatud porgandid, seller, šampinjonid ja liha.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 13 minutit. Vajutage nupule START.
3. Praadige 5 minutit, seejärel lisage tomatipüree, tükeldatud tomatid, küüslauk, ürdid ja punane vein. Jätkake programmiga FRY valmistamist veel 8 minutit.
4. Lisage pasta ja vesi. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 30 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
7. Serveerige parmesaniga.

NÕUANNE. Pasta on soovitatav panna kastme koostisosade peale. Valage kõik üle veega, mis imendub keetmise ajal täielikult. Kasutatav veekogus sõltub sellest, kas soovite kõvemat või pehmemat pastat.



KOOSTISAINED

- › 1 sl oliiviõli
- › 1 keskmise suurusega sibul
- › 1 keskmise suurusega porgand
- › 1 sellerivars
- › 70 g peeneks hakitud šampinjone
- › 250 g väherasvast veisehakkliha
- › 2 sl tomatipüreed
- › 400 g tükeldatud konservtomateid
- › 2 tl Provance'i ürdisegu
- › 1 peeneks hakitud küüslauguküüs
- › 250 g torukujulist pastat
- › 270 ml vett
- › 90 ml punast veini



KOOSTISAINED

- › 1 sl oliiviõli
- › 1 keskmise suurusega suvikõrvits, kuubikuteks lõigatud
- › peotäis musti oliive (kivideta)
- › 100 g tükeldatud konservtomateid
- › ½ keskmise suurusega tükeldatud sibulat
- › 1 riivitud küüslauguküüs
- › 1 loorberileht
- › 250 g pastat
- › 630 ml vett
- › soola maitse järgi

Pasta tomatite ja oliividega

VALMISTAMINE

1. Valage sisemisse nõusse õli ning lisage sibul ja küüslauk.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 5 minutit. Vajutage nupule START. Segage aeg-ajalt.
3. Lisage pasta, ülejäänud koostisosad ja maitseained. Valage juurde vett ja segage läbi.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

NÕUANNE. Pasta on soovitatav panna kastme koostisosade peale. Valage kõik üle veega, mis imendub keetmise ajal täielikult. Kasutatav veekogus sõltub sellest, kas soovite kõvemat või pehmemat pastat.

Pasta baklažaanide ja kitsejuustuga tomatikastmes



KOOSTISAINED

- › 150 g lintpastat
- › 2 sl õli
- › 1 harilik sibul
- › 1 baklažaan
- › 1 punane paprika
- › 1 karp tomateid
- › 2 tl pehmet kitsejuustu
- › 300 ml vett
- › soola, pipart

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 12 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli ja praadige peenestatud sibulat, kuni see muutub läbipaistvaks. Seejärel lisage hakitud paprika ja baklažaan. Segage läbi ja lisage maitseained.
3. Lisage 300 ml vett ja tomatid. Lisage pasta. Sulgege kaas.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Lõpuks lisage juust ja segage kõik läbi.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

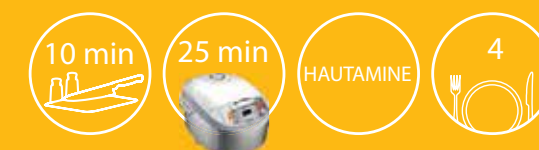
- › 400 g spinatit
- › 100 g suitsulõhet
- › 1 küüslauguküüs
- › 250 g spiraalpastat
- › 630 ml vett
- › 150 g paksu maitsestatamata jogurtit
- › soola ja pipart maitse järgi

Pasta lõhe ja spinatiga

VALMISTAMINE

1. Asetage sisemisse nõusse pasta, lisage vesi ja sool.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
3. Pange hoolikalt pestud spinat aurutuskorvi.
4. Kui valmistusaja lõpuni on jäänud 5 minutit, asetage korv koos spinatiga multicooker'isse.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Lõpuks lisage jogurt ja segage, kuni kõik on hästi segatud.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Pasta brokoli ja fetajuustuga



KOOSTISAINED

- › 400 g brokolit
- › 135 g fetajuustu
- › 1 küüslauguküüs
- › 250 g torukujulist pastat
- › 630 ml vett
- › 150 g paksu maitsestatamata jogurtit
- › soola ja pipart maitse järgi

VALMISTAMINE

1. Peske hoolikalt brokoli ja pange see aurutuskorvi.
2. Asetage sisemisse nõusse pasta, lisage vesi ja sool. Selle peale pange korv brokoliga.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
4. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM. Sel ajal segage pasta hulka brokoli, peenestatud küüslauk, kuubikuteks lõigatud fetajuust, sool ja pipar.
5. Kui kõik on läbi segatud, sulgege kaas ja jätke 5 minutiks seisma.
6. Lõpuks lisage jogurt ja segage hoolikalt läbi.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 200 g ümarat risotoriisi
- › 250 g Hokkaido kõrvitsat
- › 1 väike sibul
- › 1 sl õli
- › 1 sl võid
- › 3 sl parmesani
- › 500 ml puljongit
- › soola ja pipart maitse järgi

Kõrvitsarisoto

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 8 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli ja praadige peenestatud sibulat, kuni see muutub läbipaistvaks. Lisage kuubikuteks lõigatud kõrvits.
3. Lisage riis ja segage läbi. Valage peale soe puljong, segage läbi ja sulgege kaas.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm RISOTTO. Vajutage nupule START.
5. Kui valmistusaja lõpuni on jäänud 4 minutit, avage kaas ning lisage või ja parmesan. Lisage maitse järgi soola ja pipart. Segage kõik hoolikalt läbi.

Köögiviljarisoto

VALMISTAMINE

1. Valage sisemisse nõusse õli.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 10 minutit. Vajutage nupule START.
3. Pange nõusse sibul, paprika, šampinjonid ja tomatid. Segage aeg-ajalt.
4. Lisage riis, roheline hernes ja safran ning valage peale puljong. Sulgege kaas.
5. Vajutage nupule MENU ja valige programm RISOTTO. Vajutage nupule START.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 2 sl oliiviõli
- › ½ poolrõngasteks tükeldatud sibulat
- › ¼ viilutatud punast paprikat
- › ½ viilutatud rohelist paprikat
- › 60 g viilutatud šampinjone
- › 130 g tükeldatud tomateid
- › 280 g pikateralist riisi
- › 360 ml puljongit
- › 70 g külmutatud rohelisi herneid
- › näputäis safranit



KOOSTISAINED

- › 1 sl õli
- › 1 suur, kuubikuteks lõigatud sibul
- › 250 g *chorizo*'t
- › 4 riivitud küüslauguküünt
- › 1 tl jahvatatud suitsutatud paprikat
- › 400 g konservtomateid
- › 200 g basmatiriisi
- › 600 ml kanapuljongit
- › 3 sl sidrunimahla
- › 2 loorberilehte
- › peotäis värsket hakitud koriandrit

Pilaff

chorizo ja tomatiga

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 8 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli ja praadige peenestatud sibulat, kuni see muutub läbipaistvaks. Lisage *chorizo* ja praadige, kuni rasv on eraldunud. Lisage küüslauk, paprika ja tomatid. Pärast läbisegamist oodake, kuni programm FRY lõpeb.
3. Lisage nõusse riis, valage peale puljong ja sidrunimahl ning lisage loorberilehed.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm PILAF. Vajutage nupule START.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
7. Enne serveerimist puistake üle värske koriandriga.

Seakarbonaad

VALMISTAMINE

1. Vasardage fileetükid õhukeseks.
2. Pange valmis kolm madalat taldrikut järgmiste koostisainetega: esimesele pange jahu ja maitseainete segu, teisele kloppige lahti muna ja kolmandale puistake riivsaia.
3. Valage sisemisse nõusse õli.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Vajutage nupule START.
5. Veeretage liha jahu, seejärel munas ja siis riivsaias.
6. Praadige karbonaadi mõlemalt poolt 3–6 minutit.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED⁴

- › 5 sl oliiviõli
- › 4 tükki seafileed
- › riivsaia
- › jahu
- › 1 muna
- › soola ja pipart maitse järgi



KOOSTISAINED

- › 1 kapsas
- › 1 kg hakkliha
- › 2 sibulat
- › 300 g riisi
- › 1 porgand
- › 2 sl tomatipastat
- › 1 sl suhkrut
- › soola ja maitseaineid maitse järgi

Kapsarullid

VALMISTAMINE

1. Asetage sisemisse nõusse kapsalehed ja valage üle veega.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm BOIL. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 10 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START. Kui määratud aeg on möödunud, lülitage seade välja ja laske sellel jahtuda.
3. Segage hakkliha hulka maitseained, tükeldatud sibul ja keetmata riis.
4. Saadud massist vormige pallikesed, asetage need kapsalehtedele ja mähkige sisse.
5. Pange sisemisse nõusse tükeldatud porgand ja sibul. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 1 tund ja 40 minutit.
6. 10 minuti möödudes valage peale vesi, lisage suhkrut, soola ja pipart. Pange kapsarullid kastmesse. Lisage tomatipasta. Sulgege kaas.
7. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
8. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Frikadellid tillikastmes

VALMISTAMINE

1. Valage riivsaai piimaga üle, oodake veidi ning seejärel segage hakkliha ja peterselliga. Lisage soola ja pipart.
2. Valage sisemisse nõusse vett, lisage porgandid, petersell, seller, porrulauk, loorberileht ja vürtsipar.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm BOIL. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
4. Kui määratud aeg on möödunud, pange nõusse frikadellid. Asetage kartulid ja oad aurutuskorvi.
5. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEAM. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
6. Pärast programmi lõppu võtke frikadellid ja köögiviljad välja. Valage nõusse kartulitärklise ja tilliga segatud koor. Lisage vastavalt vajadusele maitseaineid.
7. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM. Oodake 5 minutit, kuni kaste pakseneb, ning eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 250 g hakkliha
- › 1 sl värsket hakitud peterselli
- › 1 sl riivsaia
- › 2 sl piima
- › kimp porgandit, peterselli, sellerit ja porrulauku
- › 700 ml vett
- › 1 loorberileht
- › 2 tera vürtsipart (pimenti)
- › 100 ml koor
- › 2 sl tilli
- › 1 tl kartulitärklist
- › peotäis rohelisi spargelube
- › 500 g värsked kartuleid
- › soola, pipart



KOOSTISAINED

- › 200 g suvikõrvitsat
- › 150 g spargelube
- › 1 kollane paprika
- › 1 sibul
- › 400 g kalkunirinda
- › 1 sl nisujahu
- › värsket tüümiani
- › 2 sl õli
- › ½ kg värskeid kartuleid
- › soola, pipart
- › 500 ml vett

Kalkuniguljašš aurutatud kartuliga

VALMISTAMINE

1. Lõigake liha suurteks kuubikuteks, hõõruge neid soola, pipra ja tüümianiga ning puistake üle jahuga.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Vajutage nupule START.
3. Valage sisemisse nõusse õli. Pruunistage kalkuniliha. Lisage sibul, peenestatud spargeloot, paprika ja suvikõrvits. Lisage sool ja pipar.
4. Lisage 250 ml vett. Sulgege kaas.
5. Asetage kartulid aurutuskorvi. Terved kartulid võib panna lihaga kokku.
6. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 30 minutit.
7. Serveerimisel valage kartulid üle lihaleemega.
8. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
9. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Kana- ja seenevorm

VALMISTAMINE

1. Puistake kanaliha jahuga üle ja pange koos võiga sisemisse nõusse.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Vajutage nupule START.
3. Praadige liha 10 minutit, kuni see muutub kuldpruuniks.
4. Lisage sibul ja seller ning praadige ülejäänud 5 minutit, kuni need on pehmed.
5. Lisage seened ja küüslauk, valage peale puljong ja segage kõik läbi. Lisage maitseained.
6. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 1 tund. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
7. Enne serveerimist lisage koor ja segage läbi.
8. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
9. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 3 kanarinda
- › 2 sl nisujahu
- › 30 g võid
- › 1 suur peeneks hakitud sibul
- › 3 suurt ribadeks lõigatud sellerivart
- › 250 g viiludeks lõigatud seeni
- › 1 riivitud küüslauguküüs
- › 375 ml kanapuljongit
- › soola ja pipart
- › 4 sl koort (maitse järgi)



KOOSTISAINED

- › 1 kg kanatiibu

Kastme jaoks

- › 1 sidruni peeneks riivitud koor
- › 40 ml sidrunimahla
- › 180 ml mett
- › 1 tl kaneeli
- › 2 tl sojakastet

Mee- ja sidrunimaitسلised kanatiivad

VALMISTAMINE

1. Pange kastme koostisosad sisemisse nõusse ja segage läbi.
2. Pange kanatiivad marineerimiseks kastmesse. Katke sisemine nõu ja hoidke 30 minutit jahedas.
3. Pärast marineerimist valage kaste kaussi ja pange sisemine nõu seadmesse.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Valige nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 180 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 45 minutit. Vajutage nupule START.
5. Pärast 20 minuti möödumist lisage kanatiibadele kaussi valatud kaste ja küpsetage neid kuni 45-minutise programmi lõpuni.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Guljašš kartuli ja spargel-ubadega

VALMISTAMINE

1. Valage sisemisse nõusse õli ning lisage sibul ja liha.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 7 minutit. Vajutage nupule START. Segage aeg-ajalt.
3. Lisage ülejäänud koostisosad (välja arvatud kartulid) ja segage läbi.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 1 tund. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Kui aega on jäänud 30 minutit, lisage kartulid. Pange aurutuskorvi oad, asetage see nõusse, sulgege kaas ja jätkake hautamist.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
8. Enne serveerimist võtke loorberilehed välja.



KOOSTISAINED

- › 1 sl oliiviõli
- › 1 suur tükeldatud sibul
- › 3 peenestatud küüslauguküünt
- › 750 g kuubikuteks lõigatud veiseliha
- › 400 g tükeldatud konservtomaateid
- › 500 g tükeldatud kartuleid
- › 200 g kuubikuteks lõigatud porgandit
- › 150 g noori šampinjone
- › 45 ml valget veini
- › 2 loorberilehte
- › paar tera vürtsipart (pimenti)
- › ½ tl tšillipart
- › ½ tl jahvatatud pipart
- › näputäis soola
- › 250 g spargelube



KOOSTISAINED

- › 500 g fileetükk
- › 100 ml 30% rasvasisaldusega koort
- › 50 g sinihallitusjuustu, kuubikuteks lõigatud
- › 2 sl värskelt jahvatatud erinevat pipart
- › 3 sl õli
- › peotäis peenestatud Kreeka pähkleid

Seafilee pähkli- ja juustukastmega

VALMISTAMINE

1. Segage kausis 2 sl õli pipraga. Hõõruge liha saadud seguga ja jätke 2 tunniks toatemperatuurile marineerima.
2. Vajutage nupule MENU, valige programm FRY, seadke ajaks 6 minutit ja vajutage nupule START.
3. Valage sisemisse nõusse ülejäänud õli ja kuumutage 1 minut. Praadige selles liha mõlemalt küljelt pruuniks.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Valige nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 150 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Valmistamise ajal pöörake liha puidust labida abil kaks korda ümber.
6. Kui programmi lõpuni on jäänud 3 minutit, avage kaas ja võtke liha välja. Valage nõusse koor ning lisage hallitusjuust ja pähklid. Sulgege kaas ja oodake programmi lõppu.
7. Katke liha 10 minutiks fooliumiga, kuni see valmib ja lihamahlade liikumine peatub. Seejärel lõigake liha viiludeks ning serveerige juustu- ja pähklikastmega.
8. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
9. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Omas mahlas seakoot köögiviljadega

VALMISTAMINE

1. Vasardage seakoodiviilud. Segage paprikapulber Provance'i ürdisegu ja pipraga. Hõõruge kõiki seakoodiviile maitseainetega ja määrige mõlemalt poolt sinepiga. Jätke 2 tunniks toatemperatuurile või kogu ööks külmkappi marineerima (enne küpsetamist laske toatemperatuuril soojeneda).
2. Vajutage nupule MENU, valige programm FRY, seadke ajaks 8 minutit ja vajutage nupule START.
3. Pange sisemisse nõusse 2 sl õli ja kuumutage umbes 1 minut. Seejärel praadige seakoodiviile mõlemalt poolt. Valage nõusse 130 ml kuuma vett ning lisage loorberilehed, sibul ja küüslauk.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 1 tund. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Pärast 20 minuti möödumist lisage paprika, šampinjonid, sool ja pipar, sulgege kaas ja jätke programmi lõpuni hauduma.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
8. Serveerige kartulipüreega.



KOOSTISAINED

- › 500 g seakooti
- › 4 sl Dijoni sinepit
- › 2 tl paprikapulbrit
- › 2 tl Provance'i ürdisegu
- › 1 tl värskelt jahvatatud pipart
- › 2 küüslauguküünt
- › 2 sl õli
- › 2 loorberilehte
- › 1 keskmise suurusega ribadeks lõigatud punane paprika
- › 1 keskmise suurusega sibul
- › 200 g šampinjone
- › soola
- › 130 ml kuuma vett



KOOSTISAINED

- › 500 g searibi
- › 1 keskmise suurusega sibul, lõigatud poolrõngasteks
- › 4 keskmise suurusega kartulit, tükeldatud
- › 2 küüslauguküünt
- › 1 sl nisujahu
- › 1 sl koort
- › 1 tl värskest jahvatatud pipart
- › 3 sl õli
- › 2 loorberilehte
- › 3 tera vürtsipart (pimenti)
- › soola
- › 130 ml kuuma vett

Ribi kastmes

VALMISTAMINE

1. Soojendage liha toatemperatuurini ning hõõruge seda pipra ja soolaga.
2. Vajutage nupule MENU, valige programm FRY, seadke ajaks 15 minutit ja vajutage nupule START.
3. Valage sisemisse nõusse 3 sl õli ja kuumutage umbes 1 minut. Praadige ribi suurel kuumusel mõlemalt poolt. Kui ribi on küps, lisage sibul. Küpsetage see kuldpruuniks.
4. Lisage 130 ml kuuma vett, loorberilehed, vürtsipar ja riivitud küüslauk.
5. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 40 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
6. 10 minuti möödudes pange viilutatud kartulid aurutuskorvi ja sulgege kaas.
7. Lõpus võtke ribi ja kartulid välja, lisage leemele supilusikatäis jahu, mis on segatud 60 ml külma veega. Segage hoolikalt läbi. Pange kaussi 3 sl kastet ja 1 sl koort ning segage hoolikalt läbi. Valage saadud segu sisemisse nõusse ülejäänud kastme hulka. Pange ribi tagasi nõusse.
8. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
9. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
10. Serveerige hapukurgiga.

Veiseliha veinikastmes

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 6 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli ja praadige peenestatud sibulat, kuni see muutub klaasjaks. Praadige jahus veeretatud lihatükid kuldpruuniks.
3. Valage peale, lisage ploomid ja maitseained. Sulgege kaas.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 2 tundi ja 30 minutit. Vajutage nupule START.
5. Selleks, et kaste pakseneks, avage viimaseks 15 minutiks kaas.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 500 g veiseliha
- › 300 ml punast veini
- › 1 sibul
- › 2 tera vürtsipart (pimenti)
- › ½ sl kuivatatud rosmariini
- › 6 musta ploomi
- › 1 sl õli
- › 1 sl nisujahu
- › soola, pipart



KOOSTISAINED

- › 250 g värsket lõhet
- › 200 g brokolit
- › 200 ml valget veini
- › 100 ml rööska koort
- › 1 magus sibul
- › 2 sl hakitud petersellilehti
- › 1 sl võid
- › 1 sl kartulitärklist
- › soola, pipart

Aurutatud lõhe koorekastme ja peterselliga

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 5 minutit. Vajutage nupule START.
2. Pange sisemisse nõusse või ja praadige peenestatud magus sibul klaasjaks. Lisage vein ja vesi.
3. Pange aurutuskorvi brokoli ja lõhe, lisage soola ja pipart. Sulgege kaas.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEAM. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Vajutage nupule START.
5. Pärast programmi lõppu võtke lõhe ja köögiviljad aurutuskorvist välja.
6. Saadud leemele lisage kartulitärklise ja peterselliga segatud röösk koor.
7. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM. Oodake 5 minutit, kuni kaste pakseneb, seejärel eemaldage seade vooluvõrgust.

Porrulaugus hautatud tursk

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Vajutage nupule START.
2. Sulatage sisemises nõus või, lisage porrulauk ja sool ning sulgege kaas. Hautage 10 minutit.
3. Asetage hautatud porrulaugule tursk, puistake üle pipraga ja sulgege kaas. Hautage umbes 2 minutit. Lõpuks lisage koor.
4. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
5. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 50 g võid
- › 300 g värsket piklikeks tük- kideks lõigatud tursafileed
- › 1 suur porrulauk, valge osa viilutatud
- › 100 ml 30% rasvasisaldusega koort
- › soola, pipart



KOOSTISAINED

- › 200 g sulatatud krevette
- › 1 hakitud küüslauguküüs
- › 1 sl õli
- › 2 sl võid
- › 30 ml valget veini
- › 1 sl hakitud petersellilehti
- › soola
- › pipart

Valges veinis küpsetatud krevetid küüslauguga

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 8 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli ja kuumutage umbes 4 minutit. Lisage krevetid. Umbes minuti möödudes lisage küüslauk ja pipar, segage kõik läbi, seejärel lisage või ja oodake, kuni see sulab. Lõpuks lisage vein ja aurutage umbes 2 minutit, et tekiks kaste. Puistake krevetid üle soola ja värске peterselliga.
3. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
4. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
5. Serveerige krevetid värске rukola, sidruni- ja bagetiviiluga.

Küpsetatud lõhe kartuliga

VALMISTAMINE

1. Piserdage pestud ja kuivatatud lõhefilee tükkidele sidrunimahla ning hõõruge neid pipra, soola ja tilliga.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Vajutage nupule START.
3. Valage sisemisse nõusse õli, lisage viilutatud kartulid ja puistake peale soola. Praadige need aeg-ajalt segades umbes 15 minutiga kuldpruuniks.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Seadke nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 150 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Vajutage nupule START.
5. Asetage kartulite peale lõhe ja kirsstomatid. Valage kõik üle valge veiniga ja sulgege kaas.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 300 g lõhefileed
- › 4 kartulit, viilutatud
- › 10 kirsstomatit
- › 90 ml valget veini
- › poole sidruni mahl
- › 2 sl õli
- › soola, pipart
- › tilli



KOOSTISAINED

Lemmikköögiviljade segu

- › lillkapsast
- › brokolit
- › porgandit
- › spargelube
- › kartulit

Kaste

- › 4 sl Kreeka jogurtit
- › 1 sl majoneesi
- › 1 tl sinepit
- › 1 sl hakitud petersellilehti
- › 1 sl tilli
- › 1 sl basiilikut
- › soola, pipart

Aurutatud köögiviljad kastmega

VALMISTAMINE

1. Valage sisemisse nõusse 300 ml vett.
2. Pange köögiviljad aurutuskorvi ja sulgege kaas.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEAM. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 17 minutit. Vajutage nupule START.
4. Segage eraldi kausis kokku kastme koostisosad.
5. Serveerige aurutatud köögiviljad kastmega.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Baklažaaniguljašš Sitsiilia moodi (caponata)

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 13 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli ning lisage soola ja punemega üle puistatud baklažaanitükid. Praadige aeg-ajalt segades. Umbes 5 minuti möödudes lisage sibul, küüslauk ja petersell. Vajaduse korral valage õli juurde.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Vajutage nupule START.
4. Lisage kapparid, oliivid ja tomatid. Puistake peale soola ja pipart ning sulgege kaas.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 1 baklažaan
- › 1 punane sibul
- › 4 suurt tomatit, naha ja seemneteta
- › 2 küüslauguküünt
- › 5 musta ja 5 rohelist oliivi
- › 2 sl hakitud petersellilehti
- › 2 sl soolakapparit
- › 1 tl kuivatatud punet
- › soola, pipart
- › 5 sl õli



KOOSTISAINED

- › 1½ kg hapukapsast
- › 1 kuubikuteks lõigatud sibul
- › 300 g kuubikuteks lõigatud vorsti
- › 300 g sea abatükki
- › 1 sl õli
- › 15 g kuivatatud seeni
- › 1 kooritud ja neljaks lõigatud õun
- › 4 musta ploomi
- › 100 ml vett
- › 2 loorberilehte
- › 3 tera vürtsipart (pimenti)
- › 3 kadakamarja
- › musta jt piparde teri

Bigos (liha- ja kapsahautis)

VALMISTAMINE

1. Valage seadme nõusse õli ja lisage sibul.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 15 minutit. Vajutage nupule START. Segage aeg-ajalt.
3. 5 minuti möödudes lisage tükeldatud vorst ja sea abatükk. Jätkake praadimist avatud kaanega.
4. Seejärel lisage hapukapsas, loorberilehed, vürtsipar, kadakamarjad, leotatud seemed, pipar ja veidi vett. Valige 1 tunniks ja 30 minutiks programm STEW, sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Seejärel lisage mustad ploomid ja õun. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Seadke nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 80 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

NÕUANNE. Lõpuks võib lisada veidi köömneid, majoraani ja punast veini.

Letšo

VALMISTAMINE

1. Vajutage nupule MENU ja valige programm FRY. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 10 minutit. Vajutage nupule START.
2. Valage sisemisse nõusse õli, lisage sibul ja 2–3 minuti möödudes suvikõrvits. Praadige aeg-ajalt segades. Lõpuks lisage magusa paprika pulber ja ¼ klaasi vett.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 35 minutit. Vajutage nupule START.
4. Lisage paprika ja sulgege kaas. 10 minuti möödudes lisage ülejäänud tükeldatud köögiviljad ja maitseained. Sulgege kaas ja hautage kuni programmi lõpuni.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 300 g suvikõrvitsat
- › 2 keskmise suurusega sibulat
- › 2 (kuhjata) sl magusa paprika pulbrit
- › 4–5 nahata tomatit, lõigatud neljaks
- › 1 suur punane paprika
- › 1 suur kollane paprika
- › 2/3 sl (kuhjata) rosmariini
- › 2 riivitud küüslauguküünt
- › soola ja pipart maitse järgi
- › ½ tl tšillipart
- › 3 sl õli



KOOSTISAINED

- › 4 keskmise suurusega muna
- › 120 g suhkrut
- › 100 g võid
- › 160 g jahu
- › 1 tl küpsetuspulbrit
- › 100 g tumedat šokolaadi
- › 150 g põõsasmustikaid

Šokolaadikook põõsasmustikatega

VALMISTAMINE

1. Segage eraldi kausis munad suhkruga ja vahustage kreemjaks.
2. Lisage või ja jätkake vahustamist. Seejärel lisage jahu ja küpsetuspulber ning jätkake vahustamist.
3. Sulatage šokolaad. Segage kõik koostisosad, lõpuks puistake ettevaatlikult peale marjad.
4. Määrige sisemise nõu seinad võiga, seejärel valage saadud segu nõusse. Tasandage.
5. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Seadke nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 180 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 45 minutit. Vajutage nupule START.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
8. Jätke kook avatud kaanega nõusse jahtuma.

Kaneelikook õuntega



KOOSTISAINED

- › 1 klaas nisujahu
- › 1 tl küpsetuspulbrit
- › näputäis soola
- › ¾ klaasitäit suhkrut
- › ½ klaasi rapsiõli
- › 2 muna
- › 2 õuna
- › ½ tl kaneeli
- › 2 sl mandlilaaste

VALMISTAMINE

1. Segage eraldi kausis nisujahu, küpsetuspulber, sool ja suhkur.
2. Valage jahusegusse õli ja eraldi kausis kokku segatud munad. Segage läbi.
3. Määrige sisemise nõu seinad võiga, valage saadud segu nõusse.
4. Asetage peale õunatükid ning puistake need üle mandlilaastude ja kaneeliga. Sulgege kaas.
5. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Seadke nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 180 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 45 minutit. Vajutage nupule START.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.



KOOSTISAINED

- › 200 g jahu
- › 130 g suhkrut
- › 175 ml õli
- › 2 muna
- › 1½ tl küpsetuspulbrit
- › 1½ tl kaneeli
- › ½ tl muskaatpähklit
- › 1 keskmise suurusega peeneks riivitud porgand
- › 200 g konservananassi
- › 100 g peenestatud Kreeka pähkleid
- › 50 kookoshelbeid
- › 200 g Philadelphia juustu
- › 70 g toatemperatuuril võid
- › 100 g tuhksuhkrut
- › 2 sl värskelt pressitud apelsinimahla

Porgandikook

VALMISTAMINE

1. Segage eraldi kausis jahu, küpsetuspulber, suhkur, kaneel ja muskaatpähkel. Lisage õli ja kloppige sisse munad. Segage kõik lusikaga läbi. Lõpuks lisage pähklid, porgand, ananassitükid ja kookoshelbed ning segage ühtlaseks massiks.
2. Määrige sisemise nõu seinad võiga, valage saadud segu nõusse. Tasandage.
3. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Seadke nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 180 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 55 minutit. Vajutage nupule START.
4. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
5. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust. Jätke kook avatud kaanega nõusse jahtuma.
6. Valmistage kreem – hõõruge tuhksuhkur võiga, lisage juust ja sidrunimahl. Vahustage hoolikalt.
7. Lõigake jahtunud kook kaheks kettaks ja määrige need kreemiga. Katke kook ka pealt ja külgedelt kreemiga. Puistake üle pähklitega. Hoidke külmikus 2 tundi.

Meekook

VALMISTAMINE

1. Vahustage eraldi kausis munavalged. Lisage munakollased ja mesi. Vahustage, kuni segu muutub kohevaks.
2. Lisage ülejäänud koostisosad ja segage ühtlaseks massiks.
3. Valmis mass valage seadme nõusse.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Seadke nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 180 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 1 tund. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
7. Määrige valmis koogile kaks kihti keedist.



KOOSTISAINED

- › 2 muna
- › 1 klaas suhkrut
- › 1 sl mett
- › 2 klaasi piima
- › 2 sl kakaod
- › 2 tl söögisoodat
- › 1 klaas piima
- › ½ klaasi õli
- › 2 sl maitseainet küpsistele ja kookidele
- › 5 sl keedist (nt mustasõstra)
- › kuivatatud puuvilju jmt maitse järgi



KOOSTISAINED

- › 5 keskmise suurusega muna
- › 1½ klaasi suhkrut
- › 2½ klaasi + 3 sl jahu
- › ¾ klaasi õli
- › 1 klaas vett
- › 3 sl kakaod
- › vanilliessentsi
- › riivsaia või mannat

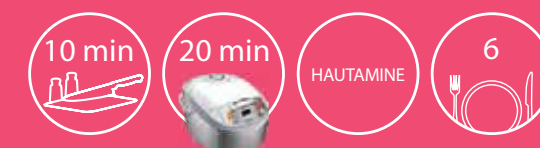
Sebrakook

VALMISTAMINE

1. Vahustage eraldi kausis munad suhkruga, kuni segu muutub kohevaks. Lisage järk-järgult küpsetuspulbriga segatud jahu, vett ja tilgutage hulka vanilliessentsi. Lõpus segage hulka õli.
2. Jagage tainas pooleks. Üks pool segage kakaoga, teine 3 sl jahuga.
3. Hõõruge sisemise nõu seinad võiga ning puistake üle riivsaia või mannaga. Valage nõu keskele vaheldumisi tumedat ja heledat massi. Tainas saavutab huvitava tekstuuri.
4. Vajutage nupule MENU ja valige programm BAKE. Seadke nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 150 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 35 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START. Kui valitud aeg on läbi, vajutage uuesti nupule MENU ja valige programm BAKE. Seadke nupu TEMPERATURE abil temperatuuriks 180 °C. Seejärel seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Kui küpsetamise lõpuni on jäänud 5 minutit, avage kaas ja torgake tainasse tikk. Kui see jääb kuivaks, siis on tainas läbi küpsenud. Vastasel korral küpsetage seda veel järelejäänud 5 minutit.
5. Laske koogil avatud kaanega seadmes jahtuda.
6. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
7. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.

Pirnid

veinis



KOOSTISAINED

- › 150 g tuhksuhkrut
- › 6 väikest pirni, kooritud ja pooleks lõigatud
- › 1 kaneelipulk
- › 480 ml punast veini
- › 1 tl nisu- või maisijahu

VALMISTAMINE

1. Pange sisemisse nõusse kõik koostisosad peale jahu.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm STEW. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 20 minutit. Sulgege kaas ja vajutage nupule START.
3. Kastme paksendamiseks lisage 5 minutit enne valmistamisaja lõppu 1 tl jahu.



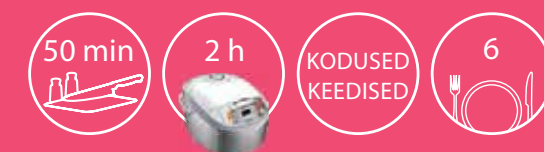
KOOSTISAINED

- › 1 kg maasikaid
- › 700 g suhkrut
- › 1 tl vanillsuhkrut naturaalse vanilliga
- › sidruni mahl ja viljaliha
- › poole sidruni koor

Maasikadžemm

VALMISTAMINE

1. Pange pestud ja puhastatud maasikad sisemisse nõusse ning puistake peale suhkrut. Jätke tunniks ajaks seisma.
2. Pange sisemine nõu koos maasikatega seadmesse. Valage peale sidrunimahl, lisage sidruni viljaliha, koor ja vanillsuhkur.
3. Sulgege kaas. Vajutage nupule MENU ja valige programm JAM. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 1 tund ja 30 minutit. Vajutage nupule START.
4. 30 minuti möödudes avage kaas ja jätke see lahti, et saavutada soovitud konsistents.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
7. Valage valmis džemm purkidesse ja kaanetage.



KOOSTISAINED

- › 1 kg ploome
- › 1 klaas (250 ml) suhkrut
- › 50 g piimašokolaadi
- › 1 tl kaneeli

Marmelaad šokolaadiga

VALMISTAMINE

1. Pange kivideta ploomid sisemisse nõusse. Sulgege kaas.
2. Vajutage nupule MENU ja valige programm JAM. Seadke nupu COOKING TIME abil ajaks 2 tundi. Vajutage nupule START.
3. 30 minuti möödudes avage kaas ja aeg-ajalt segades keetke marmelaadi edasi.
4. Kui valmistamisaja lõpuni on jäänud 30 minutit, lisage suhkur, šokolaad ja kaneel. Segage hoolikalt läbi.
5. Kui programm lõpeb, lülitub seade automaatselt soojashoidmise režiimile KEEP WARM.
6. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
7. Valage valmis marmelaad purkidesse ja kaanetage.



VALMISTAMINE

1. Valage sisemisse nõusse piim (see peab olema toatemperatuuril) ja jogurt. Segage läbi.
2. Sulgege kaas. Vajutage nupule MENU ja valige programm YOGURT. Vajutage nupule START.
3. Pärast programmi lõppu eemaldage seade vooluvõrgust.
4. Puuviljajogurti valmistamiseks lisage umbes 200 g puuvilju, kui programmi lõpuni on jäänud 30 minutit.

[illegible]

