

Fornello

Receptenboek



Scan de QR-code
voor uitleg videos

Vragen?
Scan de QR-code
voor onze Whatsapp





Wat fijn dat je hebt gekozen voor Fornello, dankjewel!

Wij zijn Steije en Lars, twee broers met een passie voor écht en puur eten. Toen we merkten hoe lastig het is om dagelijks vers en gezond eten op tafel te zetten zonder diep in de buidel te tasten of toevoegingen te slikken, besloten we het zelf anders te doen.

Samen met een fabrikant ontwikkelden we een Multi-cooker die speciaal is afgestemd op de wensen van Nederlandse huishoudens: eenvoudig in gebruik, betaalbaar én met duidelijke recepten en video's. Zo maak jij voortaan zonder gedoe je eigen gerechten precies zoals jij het lekker vindt.

We zijn net begonnen met Fornello, dus alle feedback is welkom. Heb je tips, ideeën of wil je jouw ervaring delen? Dat helpt ons enorm. Scan de QR-code op de volgende pagina en laat een review achter, voor elke review planten we een boom

Heel veel bakplezier gewenst!

Steije & Lars Pieters



Vragen?
Scan de QR-code
voor onze Whatsapp

Scan en profiteer!
Claim nu 1 jaar extra
garantie, helemaal gratis



Welkom bij het Fornello® Multi-Cooker Receptenboek

Bij Fornello® geloven we dat koken meer is dan alleen het bereiden van maaltijden; het is een ervaring die mensen samenbrengt en dagelijkse momenten speciaal maakt. Onze multi-cooker is ontworpen met één doel: jouw leven makkelijker maken, zodat je kunt genieten van heerlijke, zelfgemaakte gerechten zonder stress.

Jij bent de held in dit verhaal.

Onze rol? Wij zijn jouw gids, uitgerust met een betrouwbaar plan om je door de keukenavonturen te leiden. We begrijpen de uitdagingen van een druk leven, waar tijd en energie soms beperkt zijn. Daarom hebben we deze multi-cooker gecreëerd als jouw hulpmiddel om smakelijke gerechten moeiteloos en snel op tafel te zetten. Met dit receptenboek bieden we je stap-voor-stap begeleiding om je kookervaring naar een hoger niveau te tillen.

Wat je kunt verwachten:

- **Duidelijke en eenvoudige recepten:** Elk gerecht is ontworpen om je tijd en energie te besparen, terwijl de smaak en kwaliteit behouden blijven.
- **Culinaire inspiratie:** Van traditionele favorieten tot internationale gerechten, je ontdekt een breed scala aan mogelijkheden.
- **Oplossingen voor je culinaire problemen:** Of je nu weinig tijd hebt, inspiratie mist of zoekt naar gezondere opties, dit receptenboek helpt je elke uitdaging te overwinnen.

Samen gaan we verder dan alleen koken. Met de Fornello® Multi-Cooker en dit receptenboek creëer je niet alleen maaltijden, maar ook momenten van verbinding en voldoening. Wij zijn er om je te begeleiden en te inspireren, zodat je met vertrouwen en plezier in de keuken staat.

Welkom bij jouw nieuwe kookavontuur.
Het Fornello® Team

Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1: Bedieningspaneel en knoppen

Pagina 5

Hoofdstuk 2: Functies & Programma's

Pagina 14

Hoofdstuk 3: Recepten

Pagina 32

Hoofdstuk 4: Veelgestelde vragen (FAQ)

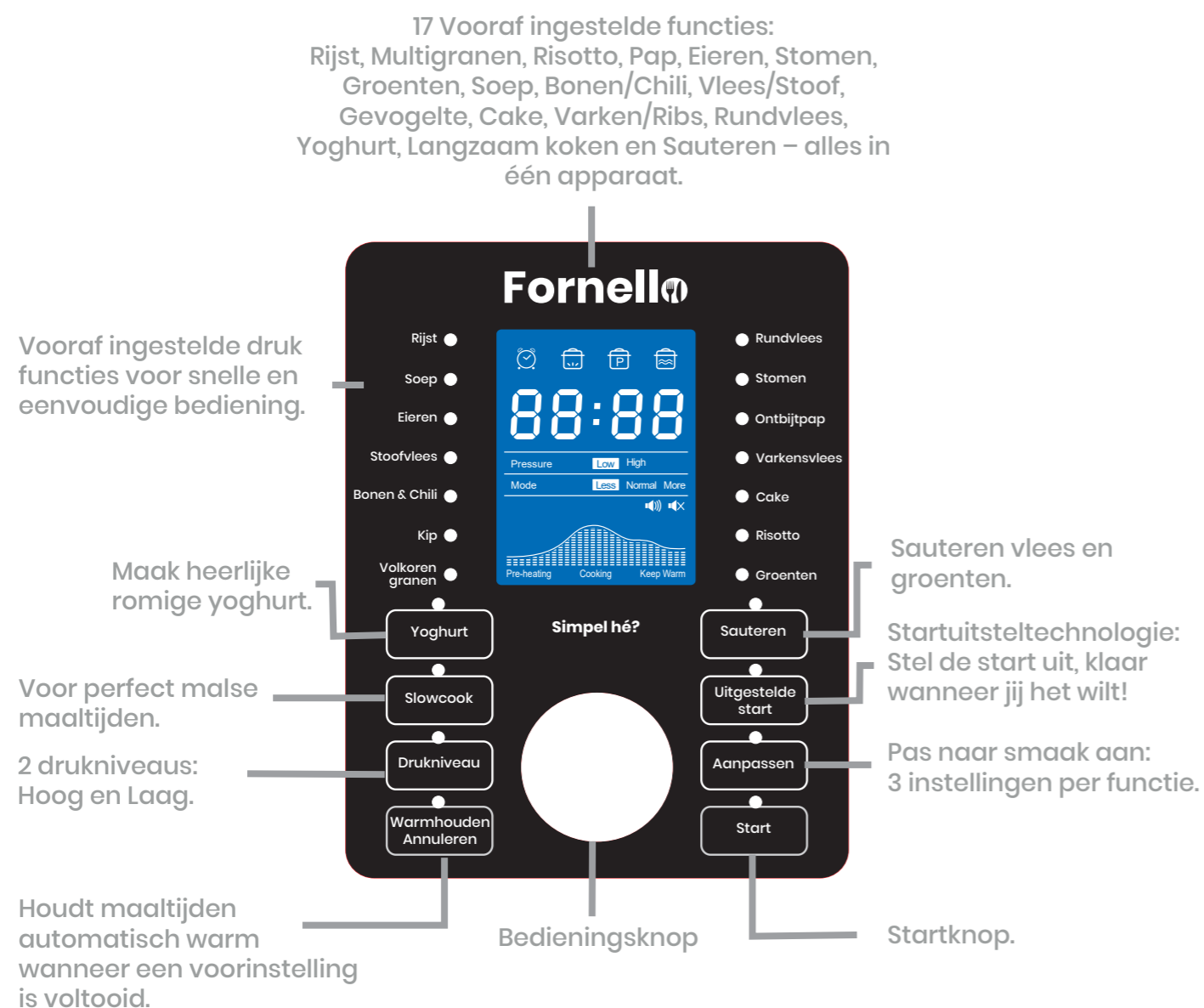
Pagina 45

Hoofdstuk 5: Veiligheidsvoorschriften

Pagina 48

Hoofdstuk 1: Bedieningspaneel en knoppen





1. Bedieningspaneel en knoppen

Je Fornello Multi-cooker is ontworpen om je maximale controle en gemak te bieden. Het digitale bedieningspaneel is voorzien van duidelijke Nederlandse knoppen en functies waarmee je elk gerecht tot in de puntjes kunt bereiden. Hieronder leggen we per knop en functie uit wat je ermee kunt doen, én hoe je ze in de praktijk gebruikt.

Hoofdknoppen

• Start

Start het gekozen programma. Zodra het programma loopt, zie je op het scherm de resterende tijd. Gebruik deze knop nadat je alle instellingen hebt gekozen. Houd deze knop ingedrukt om het apparaat volledig te resetten wanneer nodig.

• Warmhouden / Annuleren

Stop een lopend programma of schakel de warmhoudfunctie aan/uit. Na afloop van een kookprogramma blijft het gerecht automatisch warm. Druk op deze knop als je per ongeluk het verkeerde programma hebt gekozen of als je wilt ontluchten via Quick Release – altijd eerst annuleren vóór je het ventiel opent.

• Aanpassen

Hiermee kies je tussen Licht, Normaal of Intens. De intensiteit bepaalt hoe lang en hoe krachtig het programma werkt. Niet elk programma ondersteunt deze optie. **Bijvoorbeeld:** Gebruik 'Intens' bij stoofvlees of bonen; 'Licht' bij groenten of vis.

• Drukniveau

Kies tussen Hoge druk of Lage druk. Dit beïnvloedt de snelheid en kracht van het koken. Hoge druk voor sneller garen (bijv. vlees, bonen), lage druk voor delicate bereidingen zoals kip of risotto.

• Uitgestelde start

Stel in wanneer het programma moet beginnen, tot maximaal 24 uur later. **Let op:** gebruik deze functie alleen bij niet-bederfelijke ingrediënten zoals granen of peulvruchten. Niet geschikt voor vlees of zuivel buiten de koelkast.



Meer uitleg nodig?

Scan hier voor onze uitlegvideo's!

Speciale functies

• Sauteren

Voor het aanbraden van groenten, vlees of kruiden. Dit programma werkt altijd zonder druk en met het deksel open. Gebruik dit om uien te fruiten, vlees aan te braden of curry-pasta's op smaak te brengen voor het onder druk koken.

• Slowcook

Voor langzaam garen op lage temperatuur (zoals een traditionele slowcooker). Gebruik hiervoor het glazen deksel als je die hebt. Ideaal voor stoofpotten, soepen of pulled pork. Stel zelf de tijd in tussen 4–10 uur.

• Yoghurt

Maakt yoghurt in twee fases: eerst melk verwarmen tot ca. 80°C (pasteuriseren), daarna fermenteren op 40–45°C. Gebruik volle melk en een eetlepel natuur-yoghurt als starter. Geen druk nodig. Gebruik een deksel maar zet het drukventiel op 'Venting'.



Het drukventiel, hoe gebruik je het?

Bovenop het deksel zit het drukventiel, dat je handmatig in de juiste stand zet:

SEALING (Afdichtstand): Gebruik deze stand bij alle programma's die onder druk werken. Bijvoorbeeld: Stoofvlees, Rijst, Bonen & Chili, Groenten, Risotto, etc. Dit zorgt ervoor dat de druk kan opbouwen in de pan.

VENTING (Ontluchten): Gebruik deze stand:
Bij programma's zonder druk, zoals Sauteren, Cake, Yoghurt of Slowcook

Na afloop van een programma als je handmatig de stoom wilt laten ontsnappen (**Quick Release**)

Let op: zet het ventiel nooit op 'Venting' tijdens het opwarmen of koken onder druk. Eerst altijd het programma annuleren via de knop Warmhouden/Annuleren.



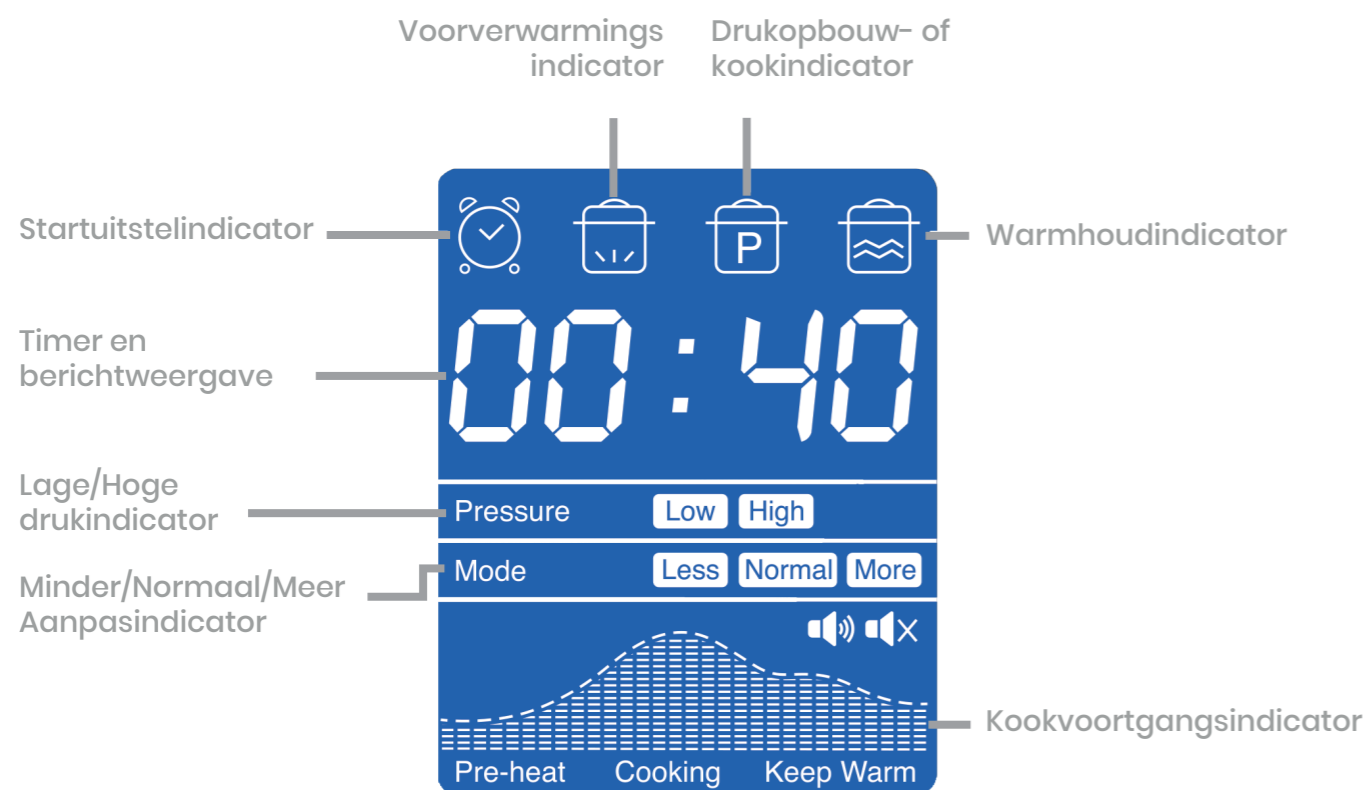
Meer uitleg nodig?
Scan hier voor onze uitlegvideo's!

Extra tips

- Knoppen zoals Aanpassen en Drukniveau kun je vaak nog indrukken tijdens het opwarmen.
- Het display laat icoontjes zien die aangeven of het apparaat aan het opwarmen is, druk opbouwt of kookt.
- Na afloop schakelt het apparaat automatisch over op Warmhouden. Je kunt dit handmatig uitschakelen als je dat wilt.

LCD Display Paneelfuncties

De kookpictogrammen staan bovenaan het LCD-scherm en geven de huidige kookstatus van het apparaat aan.



Startuitstel

Dit pictogram licht op wanneer de Startuitstel-functie is geselecteerd op het bedieningspaneel. De timer voor Startuitstel knippert op het LCD-scherm totdat er een tijd is ingesteld. De standaardinstelling voor Startuitstel is 30 minuten en kan worden aangepast tot 24 uur in stappen van 30 minuten. De timer stopt met knipperen zodra de tijd is geselecteerd en telt vervolgens af op het LCD-scherm totdat het koken begint.



Voorverwarmen

Dit pictogram licht op wanneer het apparaat aan het voorverwarmen is. Bij drukopbouw wordt dit pictogram het eerst weergegeven, terwijl de druk in het apparaat opbouwt. Tijdens deze periode verschijnt het bericht 'On' op het LCD-scherm.



Drukopbouw of koken

Wanneer het apparaat onder druk staat, licht dit pictogram op. Dit pictogram wordt ook weergegeven voor normale kookfuncties (zoals Sauteren). Het blijft verlicht zodra het apparaat volledig is opgewarmd en de juiste temperatuur heeft bereikt.



Warmhouden

Het pictogram voor Warmhouden licht op zodra het kookprogramma is voltooid.

Hoofdstuk 2: Functies & Programma's

Programma	Functie / Toepassing
Rijst	Kookt witte rijst zoals basmati of jasmijn onder druk.
Soep	Bereidt heldere of gebonden soepen met een diepe smaak
Eieren	Kookt eieren (zacht, medium, hard) onder druk.
Stoofvlees	Gaar stoofgerechten of draadjesvlees snel en sappig.
Bonen & Chili	Voor het bereiden van bonen, linzen, chili en peulvruchten.
Kip	Gaar kipfilet of -dij snel en sappig.
Volkoren granen	Voor bruine rijst, quinoa, gierst en stevige granen.
Sauteren	Voor aanbraden en bakken zonder druk.
Rundvlees	Voor rosé of gaar rundvlees met structuur.
Stomen	Voor groenten, vis of dumplings met stoomrek.
Ontbijtpap	Maakt havermout, boekweit of rijstepap.
Varkensvlees	Voor langzaam gegaard varkensvlees of spareribs.
Cake	Voor stomen of bakken van cake en desserts.
Risotto	Voor romige risotto zonder roeren.
Groenten	Kookt stevige groenteschotels of curry's onder druk.
Yoghurt	Fermenteert melk tot yoghurt op lage temperatuur.
Slowcook	Gaar gerechten langzaam voor diepe smaken.

Pressure Cooking Programma's

De Pressure Cooking Programma's van de multi-cooker maken gebruik van hoge druk om ingrediënten snel en gelijkmatig te garen. Dit is ideaal voor gerechten die normaal gesproken lang zouden duren om te bereiden. Onder hoge druk behouden ingrediënten hun smaken en voedingsstoffen beter, en kun je genieten van perfect gekookte gerechten in een fractie van de tijd.

1. Rijst

Dit programma is ontworpen voor het koken van verschillende soorten rijst, zoals witte rijst, basmati, en jasmijn. De drukinstelling zorgt voor de juiste balans tussen vocht en warmte, waardoor de rijst niet aanbrandt en een perfecte textuur krijgt.

- Was de rijst altijd voor het koken, dit helpt om zetmeel te verwijderen en klonten te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de rijst gelijkmatig over de bodem van de binnenpan is verdeeld voor het koken.
- Voor luchtigere rijst voeg je een beetje extra water toe, voor stevigere rijst iets minder.

Witte rijst inclusief Langkorrel, Jasmijn en Basmati.			
Kopjes ongekookte rijst	Kopjes koud water	Maakt kopjes gekookte rijst	Geschatte kooktijd (minuten)
2	2	5	10 - 12
4	4	9	12 - 15
6	6	15	15 - 20
8	8	16	20 - 25

(1 kopje rijst: 150 gr, kopje water: 240 ml) Geschatte tijd, aanpasbaar naar smaak.

2. Volkoren granen

Dit programma is bedoeld voor het koken van volkoren granen, zoals quinoa, gerst en bruine rijst, die meer kooktijd en vocht nodig hebben dan gewone rijst.

- **Gebruikstips:** Voor een zachte textuur wordt aangeraden om het programma volledig te laten aflopen en de natuurlijke drukontlasting te gebruiken om te voorkomen dat het graan uitdroogt of kapot gaat. Was de rijst altijd voor het koken, dit helpt om zetmeel te verwijderen en klonten te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de rijst gelijkmatig over de bodem van de binnenpan is verdeeld voor het koken.
- Voor luchtigere rijst voeg je een beetje extra water toe, voor stevigere rijst iets minder.

Bruine rijst inclusief Sushi, Arborio en Quinoa.			
Kopjes ongekookte rijst	Kopjes koud water	Maakt kopjes gekookte rijst	Geschatte kooktijd (minuten)
2	3	5	25 - 30
4	6	10	30 - 40
6	9	15	40 - 45

(1 kopje rijst: 150 gr, kopje water: 240 ml) Geschatte tijd, aanpasbaar naar smaak.

3. Risotto

Dit programma is speciaal ontworpen voor risotto, waarbij rijstkorrels zacht worden zonder hun vorm te verliezen. De multi-cooker zorgt voor constante temperatuur en vochtigheid, waardoor je niet hoeft te roeren zoals bij traditioneel risotto bereiden.

- **Waterverhouding:** Voeg meestal bouillon toe (1 kopje rijst tot 1,5-2 kopjes bouillon) om de risotto romig te maken.
- **Aanpassingstijden:** De standaard kooktijd is 35 minuten met de mogelijkheid om aan te passen tussen 20 en 45 minuten, afhankelijk van de gewenste consistentie.
- **Extra tips:** Voeg ingrediënten zoals uien of knoflook vooraf toe met de Sauteren functie voor extra smaak voordat je het risotto-programma start.

4. Ontbijtpap

De papfunctie is ideaal voor het maken van havermout of andere ontbijtgranen die een romige textuur vereisen.

- **Waterverhouding:** Voor een zachte, romige pap gebruik je ongeveer 1 kopje havermout met 2-3 kopjes water of melk.
- **Aanpassingstijden:** Kooktijden variëren van 12 tot 20 minuten. De standaardinstelling is 15 minuten, maar je kunt deze aanpassen afhankelijk van de gewenste dikte.
- **Gebruikstips:** Laat de pap enkele minuten rusten na het koken om de consistentie te verbeteren en gebruik de natuurlijke drukontlasting om morsen van de pap te voorkomen.

5. Eieren

Dit programma biedt een snelle en consistente manier om eieren op verschillende manieren te koken, van zachtgekookt tot hardgekookt.

- **Waterverhouding:** Voeg 2 kopjes water toe aan de binnenpan en plaats de eieren in de stoommand.
- **Gebruikstips:** Gebruik de Quick Release-methode na het koken om de eieren direct af te koelen, wat helpt om het koken te stoppen en zorgt voor gemakkelijker pellen.

Eieren	Kookstand	Geschatte kooktijd (minuten)
Zachtgekookt	Minder	4
Mediumgekookt	Normaal	6
Hardgekookt	Meer	6

Geschatte tijd, aanpasbaar naar smaak.

6. Stomen

De stoomfunctie maakt het mogelijk om groenten, vis en andere ingrediënten zacht te stomen zonder dat ze hun voedingswaarde verliezen.

- Voeg eenvoudig een kopje water toe aan de bodem van de binnenpan.
- Plaats het stoomrek en voeg de ingrediënten toe om te stomen.
- Plaats het deksel en draai de drukventiel naar 'sealing', selecteer de stoomfunctie en kies de gewenste tijd.
- Gebruik na afloop de quick release-methode om te voorkomen dat de ingrediënten verder garen.
- **Gebruikstips:** Voor gelijkmatig stomen, snijd de ingrediënten in gelijke stukken en vermijd overlappen.

Stomen	Gewicht	Soort voedsel	Geschatte kooktijd (minuten)
Vis		Filet	8 - 10
Gevogelte		Borst	20
Knoedels		Vers	12 - 15
Groenten	250 gram	Sneeuwerwten	4 - 5
	250 gram	Bevroren erwten	4 - 5
	250 gram	Broccoli	8 - 10
	500 gram	Kool	10 - 12
	2 bosjes	Asperges	12 - 14
	300 gram	Biet	12 - 14
	2 verse kolven	Maïs	20 - 25

Geschatte tijd, aanpasbaar naar smaak.

7. Groenten

Dit programma is specifiek ontworpen voor het snel koken van groenten zonder dat ze te zacht worden.

- **Waterverhouding:** Voeg een minimale hoeveelheid water toe (1 kopje) voor stoomkoken.
- **Aanpassingstijden:** Kooktijden kunnen worden aangepast tussen 10 en 20 minuten.
- **Gebruikstips:** Gebruik de Quick Release-methode om de groenten direct na het koken te ontlasten, wat helpt om hun knapperigheid te behouden.

8. Soep

De soepfunctie zorgt voor een gelijkmatige verwarming en druk, wat ideaal is voor het maken van soepen en bouillons met een rijke smaak.

- **Waterverhouding:** Voeg minimaal 1 liter water of bouillon toe om te voorkomen dat de multi-cooker droog kookt.
- **Aanpassingstijden:** De standaard kooktijd is 15 minuten, maar kan worden aangepast tussen 12 en 20 minuten afhankelijk van de ingrediënten.
- **Gebruikstips:** Voor dikkere soepen kun je groenten eerst aanbraden met de Sauteren-functie voordat je de soepfunctie activeert.



9. Bonen & Chili

Gebruik dit programma voor gerechten met bonen, chili's of andere stoofgerechten die langzaam gaar moeten worden om smaak te ontwikkelen.

- Volg bij het koken van bonen de instructies op de verpakking voor de benodigde hoeveelheid water.
- **Gebruikstips:** Voor bonen die een lange kooktijd vereisen, is het aanbevolen om de natuurlijke drukontlasting te gebruiken om het gerecht zacht en smaakvol te houden.

peulvruchten	Doorweekt - Snel afgifte methode (minuten)	Doorweekt - Natuurlijke afgifte methode (minuten)	ongeweekt - Snel afgifte methode (minuten)
Rode kidneyboon	10 - 12	5 - 8	20 - 25
Cannellini bonen	10 - 13	6 - 8	30 - 40
Sojabonen	9 - 12	16 - 18	28 - 35
Kikkererwt	13 - 18	9 - 14	30 - 40
Franze Puy Linzen			10 - 12
Groene/bruine linzen			8 - 10
Rode/gele linzen			4 - 6
Groene/gele splitererwt			6 - 10

Geschatte tijd, aanpasbaar naar smaak.

10. Stoofvlees

De Stoofvlees functie maakt gebruik van hoge druk om vleesgerechten en stoofschotels snel te garen. De multi-cooker zorgt ervoor dat het vlees mals wordt, terwijl de smaken van de kruiden en groenten goed in het gerecht worden opgenomen. Dit bespaart je uren kooktijd zonder in te leveren op smaak of textuur.

Standaard Stappen

1. Voorbereiding: Snijd het vlees in gelijke stukken en verzamel alle overige ingrediënten, zoals groenten (bijv. wortels, aardappelen), kruiden en smaakmakers.

2. Sauteren en aanbraden: Zet de multi-cooker op de **Sauteren** functie en voeg een beetje olie toe. Voeg het vlees toe en bak het rondom bruin voor extra smaak. Voeg ook uien, knoflook of andere smaakmakers toe en bak deze kort mee.

3. Groenten toevoegen: Voeg de groenten toe die langzaam moeten garen, zoals wortels, selderij en aardappelen, en bak ze kort mee.

4. Kruiden en vloeistof toevoegen: Voeg kruiden en specerijen toe, zoals laurierblaadjes, rozemarijn en tijm. Giet minimaal 1 kopje bouillon of water erbij om uitdroging te voorkomen.

5. Instellen van de druk: Zet de drukventiel op **SEALING**.

6. Kooktijd instellen: Selecteer de **Stoofvlees** functie en stel de kooktijd in op de gewenste tijd (standaard 35 minuten, aanpasbaar van 20 tot 45 minuten).

7. Drukontlasting: Gebruik na het koken de natuurlijke drukontlasting om de smaken goed in het vlees te laten trekken.

Gebruikstips

De Sauteren-functie geeft het vlees een diepere smaak. Voeg delicate groenten pas na de drukontlasting toe om te voorkomen dat ze te zacht worden.

11. Kip

De Kip functie gebruikt hoge druk om kip en ander gevogelte snel te koken, zodat het sappig en mals blijft. De multi-cooker voorkomt uitdroging van het vlees en zorgt ervoor dat de smaken goed worden opgenomen, ideaal voor snelle en smaakvolle kipgerechten.

Standaard Stappen

1. Voorbereiding: Snijd de kip of het gevogelte in stukken (indien nodig) en verzamel overige ingrediënten zoals kruiden en groenten.

2. Sauteren en aanbraden (optioneel): Gebruik de **Sauteren** functie om de kip aan beide kanten bruin te bakken. Dit voegt extra smaak toe.

3. Groenten toevoegen: Voeg stevige groenten zoals wortels en aardappelen toe, en bak ze kort mee voor extra smaakontwikkeling.

4. Kruiden en vloeistof toevoegen: Voeg kruiden zoals rozemarijn en tijm toe. Giet minimaal 1 kopje bouillon of water erbij.

5. Instellen van de druk: Zet de drukventiel op **SEALING**.

6. Kooktijd instellen: Selecteer de **Kip** functie en stel de kooktijd in (standaard 15 minuten, aanpasbaar van 10 tot 25 minuten).

7. Drukontlasting: Gebruik na het koken de natuurlijke drukontlasting om de sappen goed in het vlees te laten trekken.

Gebruikstips

Gebruik de natuurlijke drukontlasting voor een sappiger resultaat. Voeg romige ingrediënten toe aan het einde voor een romige saus.

12. Varkensvlees

De Varkensvlees functie gebruikt hoge druk om varkensvlees en ribben zacht en sappig te maken. De multi-cooker zorgt ervoor dat het vlees snel gaart, terwijl het zijn sappen en smaken behoudt, ideaal voor gerechten die normaal uren zouden duren.

Standaard Stappen

1. Voorbereiding: Snijd indien nodig het varkensvlees of de ribben en verzamel de overige ingrediënten, zoals kruiden en groenten.

2. Marineren (optioneel): Marineer het vlees vooraf voor een diepere smaak.

3. Sauteren en aanbraden (optioneel): Gebruik de **Sauteren** functie om het vlees rondom bruin te bakken voor extra smaak.

4. Kruiden en vloeistof toevoegen: Voeg kruiden toe en giet minimaal 1 kopje water, bouillon of marinade erbij om het vlees sappig te houden.

5. Instellen van de druk: Zet de drukventiel op **SEALING**.

6. Kooktijd instellen: Selecteer de **Varkensvlees** functie en stel de kooktijd in (standaard 18 minuten, aanpasbaar van 13 tot 25 minuten).

7. Drukontlasting: Laat de druk op natuurlijke wijze ontsnappen om de sappen goed in het vlees te houden.

Gebruikstips

Voor een gekarameliseerde saus kun je de vloeistof na het koken indikken met de Sauteren-functie.

13. Rundvlees

De Rundvlees functie gebruikt hoge druk om rundvleesgerechten snel mals en sappig te maken. De multi-cooker zorgt ervoor dat de smaken van het vlees en de kruiden goed samengaan zonder lange kooktijden, ideaal voor stoofpotten en andere rundvleesgerechten.

Standaard Stappen

1. Voorbereiding: Snijd het rundvlees in stukken en verzamel overige ingrediënten, zoals stevige groenten, kruiden en smaakmakers.

2. Sauteren en aanbraden: Gebruik de **Sauteren** functie om het vlees rondom bruin te bakken. Voeg eventueel uien en knoflook toe voor extra smaak.

3. Groenten toevoegen: Voeg groenten toe die langer moeten koken, zoals wortels en aardappelen, en bak kort mee.

4. Kruiden en vloeistof toevoegen: Voeg kruiden zoals laurierblad en tijm toe. Giet minimaal 1 kopje bouillon of water erbij.

5. Instellen van de druk: Zet de drukventiel op **SEALING**.

6. Kooktijd instellen: Selecteer de **Rundvlees** functie en stel de kooktijd in (standaard 35 minuten, aanpasbaar van 30 tot 40 minuten).

7. Drukontlasting: Gebruik de natuurlijke drukontlasting om de sappen goed in het vlees te laten trekken.

Gebruikstips

Na het koken kun je een saus indikken met de Sauteren-functie door maïzena toe te voegen. Voor een frisse smaak voeg je aan het einde extra kruiden toe.



Speciale Kookprogramma's

De Speciale Kookprogramma's van de multi-cooker maken gebruik van lage temperaturen en zijn ontworpen voor specifieke kooktechnieken die geen druk vereisen. Deze programma's zijn bijzonder handig voor gerechten die een langzame bereiding nodig hebben, of voor het bereiden van ingrediënten die een delicate aanpak vereisen. Elk programma in deze categorie biedt unieke mogelijkheden om de smaak en textuur van de gerechten te verbeteren. Hier volgt een uitgebreide beschrijving van de programma's en hoe je ze optimaal kunt gebruiken.

1. Sauteren

De Sauteren functie is bedoeld om ingrediënten aan te braden of voor te bereiden zonder deksel. Dit programma maakt gebruik van een hoge temperatuur, wat ideaal is voor het dichtschroeien van vlees, het aanbakken van groenten, of het zacht maken van smaakmakers zoals uien en knoflook. Deze functie kan worden gebruikt als eerste stap in veel gerechten om extra smaak toe te voegen.

Standaard Stappen

1. Voorbereiding: Verzamel alle ingrediënten die je wilt aanbraden, zoals vlees, groenten, kruiden, en olie of boter.

2. Sauteren starten: Selecteer de **Sauteren** functie en voeg een beetje olie of boter toe aan de binnenpan. Laat de olie of boter heet worden voordat je de ingrediënten toevoegt.

3. Aanbraden: Voeg de ingrediënten toe en bak ze bruin. Voor vlees betekent dit dat je het aan beide kanten dichtschroeit, wat helpt om de sappen vast te houden. Voor groenten is het voldoende om ze kort aan te bakken zodat ze een mooie kleur krijgen.

4. Smaakmakers toevoegen: Voeg eventueel knoflook, uien of kruiden toe en bak deze kort mee voor extra smaak.

5. Gerecht vervolgen: Na het aanbraden kun je verdergaan met een ander programma, zoals Pressure Cooking of Slow Cooking, afhankelijk van het gerecht dat je wilt maken.

Gebruikstips

- Zorg ervoor dat je regelmatig roert om te voorkomen dat de ingrediënten aan de bodem van de pan blijven plakken.

- Voeg pas later zout toe om te voorkomen dat het vocht uit de ingrediënten trekt en ze minder krokant worden.

2. Slow Cook

De **Slow Cook** functie is ideaal voor langzame bereidingen, waarbij de smaken langzaam kunnen ontwikkelen. Dit programma is perfect voor stoofschotels, soepen, en andere gerechten die baat hebben bij een langere kooktijd. In tegenstelling tot de Pressure Cooking programma's, kookt de multi-cooker op lage temperatuur en zonder druk, waardoor delicate ingrediënten niet uit elkaar vallen en het gerecht een rijke smaak krijgt.

Standaard Stappen

1. Voorbereiding van ingrediënten: Snijd het vlees en de groenten in gelijke stukken en verzamel kruiden en smaakmakers.

2. Sauteren voor extra smaak (optioneel): Gebruik eerst de **Sauteren** functie om het vlees aan te braden en de groenten kort aan te bakken. Dit geeft extra diepte aan de smaak van het gerecht.

3. Overige ingrediënten toevoegen: Voeg alle overige ingrediënten toe, zoals bouillon, kruiden en groenten. Dit kan in één keer, omdat het gerecht langzaam zal garen.

4. Slow Cook instellen: Zet de multi-cooker op de **Slow Cook** functie. Je kunt kiezen tussen de lage (Low) en hoge (High) stand, afhankelijk van de tijd die je hebt. Voor stoofpotten kan de kooktijd variëren van 4 tot 8 uur.

5. Drukventiel op 'Venting': Omdat deze functie geen druk gebruikt, moet de drukventiel op **VENTING** worden ingesteld.

6. Gerecht controleren en serveren: Na de gewenste kooktijd is het gerecht klaar om te serveren. Bij de **Slow Cook** functie kun je de deksel af en toe optillen om het gerecht te controleren en door te roeren.

Gebruikstips

- Voor maximale smaak voeg je kruiden en specerijen al in het begin toe, zodat ze tijd hebben om hun smaken af te geven.

- Voeg gevoelige ingrediënten, zoals erwten of bladgroenten, pas aan het einde van de kooktijd toe om te voorkomen dat ze te zacht worden.

3. Cake

De Cake functie maakt het eenvoudig om verschillende soorten Cakes te bereiden, zoals taarten, puddingen en custards. Dit programma gebruikt een constante lage temperatuur zonder druk, wat perfect is voor het bereiden van zoete gerechten die een langzame en gelijkmatige garing vereisen. Het resultaat is een heerlijk Cake met een zachte, romige textuur.

Standaard Stappen

- 1. Voorbereiding van Cakemengsel:** Bereid het Cakemengsel volgens het recept, zoals het beslag voor een cake of de vulling voor een pudding.
- 2. Binnenpan voorbereiden:** Vet de binnenpan licht in of plaats een hittebestendige schaal in de binnenpan voor Cakes die daarin moeten worden gestoomd.
- 3. Cakemengsel toevoegen:** Giet het Cakemengsel in de binnenpan of in de schaal. Zorg ervoor dat het mengsel gelijkmatig verdeeld is.
- 4. Cake functie instellen:** Selecteer de **Cake** functie en stel de gewenste tijd in, afhankelijk van het recept. De multi-cooker zal de ingrediënten gelijkmatig verwarmen zonder druk op te bouwen.
- 5. Deksel sluiten en koken:** Sluit de deksel en laat het Cake op de ingestelde tijd garen.
- 6. Afkoelen en serveren:** Laat het Cake na het koken enkele minuten afkoelen voordat je het serveert. Dit helpt om de textuur te stabiliseren.

Gebruikstips

- Voor een gladde en romige textuur is het belangrijk om het Cakemengsel goed te mengen en eventuele klontjes te verwijderen voordat je het in de multi-cooker doet.
- Laat delicate Cakes zoals custards rusten na het koken om de juiste consistentie te krijgen.

4. Yoghurt

De Yoghurt functie is speciaal ontworpen voor het maken van zelfgemaakte yoghurt. Deze functie houdt de temperatuur stabiel, wat essentieel is voor het fermentatieproces dat melk omzet in yoghurt. Met deze functie kun je eenvoudig thuis verse, romige yoghurt maken zonder dat je constant hoeft te controleren.

Standaard Stappen

- 1. Voorbereiding van melk:** Giet de melk in de binnenpan. Je kunt zowel volle, halfvolle als magere melk gebruiken. Voor een dikkere yoghurt kun je eventueel melkpoeder toevoegen.
- 2. Pasteuriseren (optioneel):** Als je ongepasteuriseerde melk gebruikt, gebruik dan de **Yoghurt** functie om de melk eerst op te warmen tot het kookpunt. Dit doodt eventuele ongewenste bacteriën. Laat de melk vervolgens afkoelen tot ongeveer 40-45°C voordat je verder gaat.
- 3. Yoghurtculturen toevoegen:** Voeg een eetlepel yoghurt met levende culturen toe of gebruik een commerciële yoghurtstarter. Roer de cultuur goed door de melk om een gelijkmatige verdeling te garanderen.
- 4. Yoghurt functie instellen:** Selecteer de Yoghurt functie en stel de tijd in, meestal tussen 8 en 12 uur, afhankelijk van hoe dik en zuur je de yoghurt wilt hebben.
- 5. Deksel sluiten en fermenteren:** Sluit de deksel en laat de yoghurt fermenteren. De multi-cooker houdt een constante temperatuur aan, wat essentieel is voor het fermentatieproces.
- 6. Koelen en serveren:** Als de yoghurt klaar is, zet hem dan enkele uren in de koelkast om verder op te stijven. Serveer de yoghurt koel en voeg eventueel fruit, honing of granola toe.

Gebruikstips

- Voor een dikkere yoghurt kun je de yoghurt na de fermentatieperiode laten uitlekken in een kaasdoek om overtollig vocht te verwijderen.
- Voeg smaakmakers zoals vanille of honing pas toe na het fermenteren om de werking van de yoghurtculturen niet te verstoren.

Deze Speciale Kookprogramma's bieden veelzijdige mogelijkheden met de multi-cooker, zonder gebruik te maken van druk. Van het aanbraden van vlees tot het maken van zelfgemaakte yoghurt, elk programma is ontworpen om de bereiding van specifieke gerechten te optimaliseren en de smaak te verbeteren.

Hier is een uitgebreid hoofdstuk over de Extra Functies van de multi-cooker: **Uitgestelde start** en **Warmhouden**. Deze functies zijn ontworpen om extra gemak en flexibiliteit te bieden, zodat je het kookproces kunt aanpassen aan jouw schema en ervoor kunt zorgen dat je gerechten warm en klaar om te serveren zijn wanneer je dat wilt.

Extra functies

Naast de specifieke kookprogramma's beschikt de multi-cooker over een aantal extra functies die zorgen voor gebruiksgemak en flexibiliteit in de keuken. Met **Uitgestelde start** kun je de starttijd van je kookprogramma inplannen, terwijl **Warmhouden** ervoor zorgt dat je gerecht warm blijft totdat je klaar bent om te eten. Deze functies bieden jou de vrijheid om het kookproces aan te passen aan jouw schema, zodat je altijd op het juiste moment kunt genieten van een warm en vers bereid gerecht.

1. Uitgestelde start

De Uitgestelde start functie maakt het mogelijk om een kookprogramma tot 24 uur vooruit in te plannen. Dit betekent dat je de ingrediënten alvast kunt voorbereiden en de multi-cooker kunt instellen, waarna het apparaat automatisch begint te koken op het door jou gekozen tijdstip. Deze functie is vooral handig voor drukke ochtenden of als je na een lange dag wilt thuiskomen met een warm, vers gekookt diner dat precies op tijd klaar is.

Wanneer te gebruiken

- **Ontbijt voorbereiden:** Stel 's avonds je multi-cooker in met de ingrediënten voor havermout of rijstpudding, en gebruik de **Uitgestelde start** om ervoor te zorgen dat het ontbijt klaar is wanneer je wakker wordt.
- **Diner plannen:** Voor maaltijden zoals stoofschotels of soepen kun je de multi-cooker instellen om enkele uren voordat je thuiskomt te beginnen met koken, zodat je direct kunt eten zodra je aankomt.
- **Maaltijden klaarzetten voor later:** Deze functie is ook handig voor het plannen van gerechten die klaar moeten zijn wanneer je thuiskomt van werk, zonder dat je daar nog naar om hoeft te kijken.

Standaard Stappen voor Uitgestelde start

- 1. Voorbereiding van ingrediënten:** Plaats de ingrediënten in de binnenpan van de multi-cooker. Zorg ervoor dat bederfelijke ingrediënten, zoals vlees of zuivel, koel blijven indien de kooktijd ver in de toekomst ligt om voedselveiligheidsrisico's te vermijden.
- 2. Selecteer kookprogramma en tijd:** Kies het kookprogramma dat je wilt gebruiken, bijvoorbeeld **Rijst**, **Soep** of **Slow Cook**, en stel de benodigde kooktijd in.
- 3. Instellen van Uitgestelde start:** Druk op de **Uitgestelde start** knop en stel de gewenste vertragingstijd in. Deze kan variëren van enkele minuten tot maximaal 24 uur. De multi-cooker zal automatisch de ingestelde vertragingstijd in acht nemen voordat het kookprogramma begint.
- 4. Druk op Start:** Nadat je de tijd hebt ingesteld, druk je op **Start**. De multi-cooker zal in de standby-modus gaan en na de gekozen vertragingstijd automatisch beginnen met koken.
- 5. Controleer de instellingen:** Controleer nogmaals of alle instellingen correct zijn, en zorg ervoor dat de drukventiel in de juiste positie staat voor het geselecteerde programma.

Gebruikstips

- **Vermijd bederfelijke ingrediënten:** Bij het plannen van maaltijden die uren vooruit zijn ingesteld, is het verstandig om voorzichtig te zijn met ingrediënten die snel bederven, zoals vlees of zuivel. Voeg deze pas toe als je het gerecht direct kunt beginnen met koken of laat ze in de koelkast staan en voeg ze op een later moment toe.
- **Goede timing:** Kies een vertragingstijd die voldoende ruimte biedt voor de volledige kookcyclus, zodat het gerecht niet te lang in de **Warmhouden** stand hoeft te staan.



Meer uitleg nodig?
Scan hier voor onze uitlegvideo's!

2. Warmhouden

De Warmhouden functie zorgt ervoor dat het gerecht warm blijft na het voltooiën van de kookcyclus. Deze functie is ideaal voor situaties waarin je het gerecht niet direct kunt serveren of wanneer je wilt dat het op de perfecte temperatuur blijft tot het moment dat je klaar bent om te eten. Warmhouden wordt automatisch geactiveerd na de meeste kookprogramma's, maar je kunt deze ook handmatig inschakelen indien nodig.

Wanneer te gebruiken

- **Warme maaltijden gereed houden:** Deze functie is perfect voor het warmhouden van gerechten tot iedereen aan tafel zit of als je het eten in delen serveert.
- **Buffet of feesten:** Bij etentjes of buffetten zorgt de Warmhouden functie ervoor dat gerechten op een aangename temperatuur blijven voor gasten.
- **Na afloop van de kookcyclus:** Wanneer je een kookprogramma zoals **Soep**, **Rijst**, of **Slow Cook** hebt voltooid, schakelt de multi-cooker automatisch over naar de Warmhouden stand om het eten op de juiste temperatuur te houden.

Standaard Stappen voor Warmhouden

- 1. Automatische activering:** Na het voltooiën van de meeste kookprogramma's zal de multi-cooker automatisch overschakelen naar de **Warmhouden** functie. Je hoeft hiervoor niets extra's in te stellen.
- 2. Handmatig activeren:** Als je de Warmhouden functie handmatig wilt gebruiken, selecteer je deze functie via het bedieningspaneel. Dit kan handig zijn als je van tevoren iets warm wilt houden zonder een kookprogramma te starten.
- 3. Duur van Warmhouden:** De multi-cooker kan gerechten tot 10 uur in de Warmhouden stand houden. Dit geeft je ruim voldoende tijd om het eten op het gewenste moment te serveren.
- 4. Uitschakelen van Warmhouden:** Als je de **Warmhouden** functie niet nodig hebt, kun je deze op elk moment uitschakelen door de multi-cooker handmatig uit te zetten.

Gebruikstips

- **Houd rekening met de tijd:** Hoewel de **Warmhouden** functie het eten op een veilige temperatuur houdt, kan het langdurig warmhouden van voedsel soms de textuur veranderen. Voor gerechten zoals rijst kan het warmhouden langere tijd worden volgehouden, maar soepen of stoofschotels kunnen te dik worden na langdurig warmhouden.
- **Voorkom uitdroging:** Bij gerechten die gevoelig zijn voor uitdroging, zoals stoofschotels of risotto, kun je af en toe wat extra vocht toevoegen voordat je de **Warmhouden** functie activeert om de juiste textuur te behouden.

Hoofdstuk 3: Recepten

Welkom bij het recept hoofdstuk van dit multi-cooker receptenboek! Hier vind je een selectie van heerlijke recepten die speciaal zijn ontwikkeld om het meeste uit je multi-cooker te halen.

Wist je dat we de meeste van deze recepten ook in videoformaat aanbieden? Met onze gratis e-course kun je stap voor stap zien hoe je elk gerecht bereidt. Scan simpelweg de QR-code en ontdek een schat aan kookvideo's!

Daarnaast werken we continu aan nieuwe, inspirerende recepten. Deze staan misschien nog niet in dit receptenboek, maar zijn al wel beschikbaar op onze website.

Veel kookplezier en eet smakelijk!



Erwtensoep in de Multi-Cooker

Hoofdgerecht - Voor 4 personen

Ingrediënten

- 415 g schouderkarbonades, in blokken van 3 cm (bot verwijderen)
- 4 el milde olijfolie
- 300 g winterpeen, geschild en in halve plakken van ½ cm
- 2 middelgrote uien, fijngesneden
- 1 prei, schoongemaakt en in dunne halve plakken
- 1 tl appelazijn
- 400 g gedroogde spliterwten
- 1½ liter warm water
- 1 groentebouillonblokje
- 1 el gedroogde tijm
- 2 laurierblaadjes
- 250 g Gelderse rookworst, in plakken

Multi-Cooker Instellingen

- Functie: Sauteren en Soep
- Drukventiel: SEALING tijdens de Soep-functie
- Kooktijd: 20 minuten onder druk + natuurlijke drukontlasting

Stap 1: Aanbraden

Multi-Cooker instellen:

Zet de Multi-Cooker aan door op de Power-knop te drukken. Selecteer de Sauteren-functie via de Menu-knop en druk op Start/Stop om te starten.

Vlees en groenten aanbraden:

1. Voeg de olijfolie toe aan de binnenpan.
2. Gebruik een houten lepel of siliconen keukengerei om beschadiging van de 3. anti-aanbaklaag te voorkomen.
4. Bak het vlees rondom bruin (ca. 5 minuten). Haal het vlees uit de pan en zet opzij.
5. Voeg de winterpeen, uien en prei toe en bak deze 5 minuten mee. Voeg de laatste minuut de appelazijn toe.
6. Druk op Start/Stop om de Sauteren-functie te stoppen.

Stap 2: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg de spliterwten, warm water, het bouillonblokje, de tijm, laurierblaadjes en het vlees-groentemengsel toe aan de binnenpan.
2. Roer alles goed door met een houten lepel.
3. Sluit het deksel en zorg dat het drukventiel op SEALING staat.

Stap 3: Koken Onder Druk

1. Selecteer de Soep-functie via de Menu-knop.
2. Gebruik de +/- knoppen om de kooktijd in te stellen op 20 minuten.
3. Druk op Start/Stop om te starten. Het LCD-scherm toont "ON" terwijl de druk wordt opgebouwd.

Stap 4: Druk Ontlasten

1. Laat de druk na afloop van de kooktijd op natuurlijke wijze ontsnappen (ca. 15 minuten).
2. Controleer of de vlotterklep volledig is gezakt. Open voorzichtig het deksel.
3. Voeg de plakken rookworst toe aan de soep. Roer goed door en controleer de consistentie. Voeg indien nodig extra water toe.

Stap 5: Serveren

1. Verwijder de laurierblaadjes en breng op smaak met peper en zout.
2. Serveer de soep warm in kommen. Voeg eventueel stokbrood toe voor een complete maaltijd.

Tip: Het gerecht smaakt nog beter als je het een dag van tevoren maakt. Bewaar de soep in de koelkast



Tomatensoep

Sauteren + Soep - Voor 4 personen

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Kooktijd: 30 minuten

Ingrediënten

- 2 tenen knoflook, grof gehakt
- 1 middelgrote ui, in parten gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in dunne boogjes gesneden
- 200 g winterpenen, in blokjes van 1 cm gesneden
- 750 g romatomen, in blokjes gesneden
- 2 el milde olijfolie
- 1 groentebouillontablet
- 1 tl gedroogde rozemarijn
- 1 tl kristalsuiker
- 400 ml kokend water
- 15 g verse basilicum
- 50 g Parmigiano Reggiano

Stap 1: Aanbraden

Multi-Cooker instellen:

1. Druk op de Power-knop, selecteer de Sauteren-functie via het menu en druk op Start/Stop.
2. Wacht tot "HOT" op het scherm verschijnt.

Groenten bakken:

1. Voeg de olijfolie toe aan de binnenpan.
2. Gebruik een houten lepel of siliconen keukengerei om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.
3. Bak de ui, knoflook, bleekselderij en winterpenen ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur. Roer regelmatig.

Stap 2: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg de gebakken groenten, tomatenblokjes, het bouillontablet, rozemarijn en suiker toe aan de binnenpan.
2. Schenk het kokende water erbij en roer alles goed door.
3. Sluit het deksel en zorg dat het drukventiel op SEALING staat.

Stap 3: Soep Koken

1. Selecteer de Soep-functie via de Menu-knop.
2. Stel de kooktijd in op 30 minuten. Druk op Start/Stop.
3. Het LCD-scherm toont "ON" terwijl de druk wordt opgebouwd.

Stap 4: Druk Ontlasten

1. Laat de druk na afloop van de kooktijd op natuurlijke wijze ontsnappen (Natural Release) gedurende ongeveer 10 minuten.
2. Draai vervolgens voorzichtig het drukventiel naar VENTING om de resterende druk vrij te laten. Open het deksel voorzichtig.

Stap 5: Afwerking

1. Voeg het verse basilicum toe aan de soep.
2. Gebruik een staafmixer om de soep glad te pureren.
3. Breng op smaak met zout en peper naar wens.

Serveren

1. Verdeel de soep over kommen.
2. Schaaf Parmigiano Reggiano over de soep en garneer met extra basilicum.
3. Serveer met stokbrood.

Tip: Voor een dikkere soep kun je minder water toevoegen of de soep langer laten inkoken met de Sauteren-functie.



Hachée

Hoofdgerecht - Voor 4 personen

Ingrediënten

- 750 g riblappen, in stukken van 3 cm
- 3 middelgrote uien, in halve ringen
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 gedroogde laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 1 tl peperkorrels
- 3 el rodewijnazijn
- 1 el appelstroop
- 100 ml water
- 2 plakjes ontbijtkoek, verkruimeld
- 1 runderbouillonblokje

Multi-Cooker Instellingen

Functie: Sauteren en Stoofvlees

Drukventiel: SEALING tijdens de Stoofvlees-functie

Kooktijd: 35 minuten onder druk + natuurlijke drukontlasting

Stap 1: Aanbraden

Multi-Cooker instellen:

1. Sluit de Multi-Cooker aan en druk op de Power-knop.
2. Selecteer de Sauteren-functie via de Menu-knop en druk op Start/Stop.

Vlees en groenten aanbraden:

1. Voeg een beetje olie toe aan de binnenpan.
2. Gebruik een houten lepel of siliconen keukengerei om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.
3. Bak het vlees in delen rondom bruin en haal het uit de pan.
4. Voeg de uien en knoflook toe en bak tot ze zacht zijn.
5. Druk op Start/Stop om de Sauteren-functie te stoppen.

Stap 2: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg het vlees terug in de pan.
2. Voeg de laurierblaadjes, kruidnagels, peperkorrels, rodewijnazijn, appelstroop, water, ontbijtkoek en het bouillonblokje toe.
3. Roer alles goed door met een houten lepel.



Zelf hachée maken

Scan de QR-code voor een handige video

Stap 3: Koken Onder Druk

Deksel sluiten:

1. Plaats het deksel en draai het met de klok mee totdat het klikt.
2. Controleer of het drukventiel op SEALING staat.

Stoofvlees-functie instellen:

1. Druk op de Menu-knop en selecteer de Stoofvlees-functie.
2. Gebruik de +/- knoppen om de kooktijd in te stellen op 35 minuten.
3. Druk op Start/Stop om te beginnen.

Tijdens het koken:

Het LCD-scherm toont "ON" terwijl het apparaat druk opbouwt. Dit kan enkele minuten duren.

Stap 4: Druk Ontlasten

Natuurlijke drukontlasting:

1. Wanneer de kooktijd is verstreken, schakelt het apparaat automatisch over naar de Warmhouden-modus.
2. Laat de druk op natuurlijke wijze ontsnappen (Natural Release). Dit duurt ongeveer 10-15 minuten.

Deksel openen:

1. Controleer of de vlotterklep volledig is gezakt voordat je het deksel opent.
2. Indien nodig, zet het drukventiel voorzichtig op VENTING.

Stap 5: Serveren

1. Verwijder de laurierblaadjes en kruidnagels.
2. Serveer direct, bijvoorbeeld met aardappelpuree of rodekool.

Tip: Controleer regelmatig of de afdichtring schoon is en het drukventiel correct werkt.



Limburgs Zuurvlees (Zoervleisj)

Hoofdgerecht - Voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 kg rundvlees (bijvoorbeeld riblappen), in blokjes van 3 cm
- 3 grote uien, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 300 ml azijn (rode wijnazijn of appelazijn)
- 300 ml water
- 4 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 3 plakjes ontbijtkoek, verkruimeld
- Zout en peper naar smaak
- 2 eetlepels boter of olie om in te bakken
- Optioneel: 1 eetlepel bruine suiker of appelstroop voor extra zoetheid
- Multi-Cooker Instellingen

Multi-Cooker Instellingen

Functie: Sauteren en Stoofvlees

Drukventiel: SEALING tijdens de Stoofvlees-functie

Kooktijd: 40 minuten onder druk + natuurlijke drukontlasting

Stap 1: Aanbraden

Multi-Cooker instellen:

1. Sluit de Multi-Cooker aan en druk op de Power-knop.
2. Selecteer de Sauteren-functie via het menu en druk op Start/Stop.

Vlees aanbraden:

1. Voeg de boter of olie toe aan de binnenpan.
2. Gebruik een houten lepel of siliconen keukengerei om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.
3. Bak het rundvlees in porties goudbruin en haal het uit de pan.

Uien en knoflook bakken:

Voeg de uien en knoflook toe aan de pan en bak ze glazig (ca. 3-4 minuten).

Stap 2: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg het aangebraden vlees terug in de binnenpan.
2. Voeg de azijn, water, laurierblaadjes en kruidnagels toe.
3. Verkruimel de ontbijtkoek boven de pan en roer goed door.

Stap 3: Koken Onder Druk

Deksel sluiten:

1. Plaats het deksel en draai het met de klok mee totdat het klikt.
2. Controleer of het drukventiel op SEALING staat.

Stoofvlees-functie instellen:

1. Druk op de Menu-knop en selecteer de Stoofvlees-functie.
2. Gebruik de +/- knoppen om de kooktijd in te stellen op 40 minuten.
3. Druk op Start/Stop om te beginnen.

Tijdens het koken:

Het LCD-scherm toont "ON" terwijl de druk wordt opgebouwd.

Stap 4: Druk Ontlasten

Natuurlijke drukontlasting:

1. Wanneer de kooktijd is verstreken, schakelt de Multi-Cooker automatisch over naar de Warmhouden-modus.
2. Laat de druk op natuurlijke wijze ontsnappen (Natural Release) voor ongeveer 15 minuten.

Deksel openen:

1. Controleer of de vlotterklep volledig is gezakt voordat je het deksel opent.
2. Gebruik indien nodig de Quick Release-methode.

Stap 5: Afwerking

1. Proef het gerecht en voeg indien nodig bruine suiker of appelstroop toe om de zoetzure smaak te balanceren.
2. Verwijder de laurierblaadjes en kruidnagels.

Serveren

1. Serveer het zuurvlees warm met frietjes, aardappelpuree of vers brood.
2. Voeg een frisse salade toe voor een compleet gerecht.

Tip: Het gerecht smaakt nog beter als je het een dag van tevoren maakt. Bewaar het in de koelkast en verwarm het opnieuw in de Multi-Cooker op de Sauteren-functie.

Erwten- en Garnalenrisotto

Hoofdgerecht - Voor 4 personen

Ingrediënten

- 300 g risottorijst
- 1 ui, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 200 g diepvrieserwten
- 200 g garnalen (gekookt en gepeld)
- 700 ml groentebouillon
- 2 el olijfolie
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 el citroensap
- Verse peterselie, gehakt (optioneel)

Multi-Cooker Instellingen

Functie: Sauteren en Rijst

Drukventiel: SEALING tijdens de Rijst-functie

Kooktijd: 8 minuten onder druk + snelle drukontlasting

Stap 1: Aanbraden

Multi-Cooker instellen:

Druk op de Power-knop en selecteer de Sauteren-functie. Druk op Start/Stop.

Ui en knoflook aanbraden:

Voeg olijfolie toe en bak de ui en knoflook 3 minuten tot ze zacht zijn.

Risottorijst toevoegen:

Voeg de risottorijst toe en bak 2 minuten mee. Roer regelmatig.

Stap 2: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg de groentebouillon toe en roer goed door.
2. Sluit het deksel en zorg dat het drukventiel op SEALING staat.

Stap 3: Risotto Koken

1. Selecteer de Rijst-functie via de Menu-knop en stel de kooktijd in op 8 minuten.
2. Druk op Start/Stop om te beginnen.
3. Laat de druk na afloop van de kooktijd handmatig ontsnappen (Quick Release).

Stap 4: Afwerking

1. Open het deksel en roer de erwten, garnalen, Parmezaanse kaas en citroensap door de risotto.
2. Sluit het deksel opnieuw en laat 2 minuten staan zonder verwarming, zodat de erwten warm worden.

Stap 5: Serveren

1. Garneer de risotto met gehakte peterselie en extra Parmezaanse kaas.
2. Serveer direct.

Tip: Voor extra smaak kun je wat witte wijn toevoegen tijdens het aanbraden van de risottorijst.

Chili Con Carne

Hoofdgerecht - Voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 g rundergehakt
- 1 ui, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes
- 1 blik (400 g) tomatenblokjes
- 1 blik (400 g) kidneybonen, uitgelekt
- 2 el tomatenpuree
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 200 ml runderbouillon
- 2 el olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Multi-Cooker Instellingen

Functie: Sauteren en Stoofvlees

Drukventiel: SEALING tijdens de Stoofvlees-functie

Kooktijd: 20 minuten onder druk + natuurlijke drukontlasting

Stap 1: Aanbraden

Multi-Cooker instellen:

Druk op de Power-knop en selecteer de Sauteren-functie. Druk op Start/Stop.

Vlees en groenten bakken:

Voeg olijfolie toe en bak het gehakt rul. Voeg de ui, knoflook en paprika toe en bak 5 minuten mee.

Stap 2: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg de tomatenpuree, tomatenblokjes, kidneybonen, bouillon & kruiden toe.
2. Roer alles goed door en sluit het deksel. Zorg dat het drukventiel op SEALING staat.

Stap 3: Chili Koken

1. Selecteer de Stoofvlees-functie via de Menu-knop en stel de kooktijd in op 20 minuten.
2. Laat de Multi-Cooker na afloop op natuurlijke wijze druk ontlasten (ca. 10 minuten).

Stap 4: Serveren

1. Open het deksel en roer de chili goed door.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Serveer met rijst, tortilla's of een frisse salade.

Tip: Voeg een snuffje kaneel toe voor een extra diepe smaak.

Klassieke Pap

Ontbijt – Voor 4 personen

Ingrediënten

- 200 g havermout
- 1 liter melk (of plantaardige melk)
- 2 el suiker of honing
- 1 tl vanille-extract
- Snufje zout
- **Optioneel:** vers fruit, noten of kaneel voor garnering

Multi-Cooker Instellingen

Functie: Ontbijtpap

Drukventiel: SEALING tijdens de Ontbijtpap-functie

Kooktijd: 5 minuten onder druk + natuurlijke drukontlasting

Stap 1: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg de havermout, melk, suiker, vanille-extract en zout toe aan de binnenpan.
2. Roer alles goed door met een houten lepel.

Stap 2: Pap Koken

1. Sluit het deksel en zet het drukventiel op SEALING.
2. Selecteer de Ontbijtpap-functie via de Menu-knop en stel de kooktijd in op 5 minuten.
3. Laat de Multi-Cooker na afloop op natuurlijke wijze druk ontlasten (ca. 10 minuten).

Stap 3: Serveren

1. Open het deksel en roer de pap goed door.
2. Verdeel over kommen en garneer met vers fruit, noten of kaneel.

Tip: Voor een romigere pap kun je een deel van de melk vervangen door room.

Butter Chicken

Hoofdgerecht – Voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 g kipfilet, in blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 el gember, geraspt
- 200 ml kokosmelk
- 200 ml tomatenpuree
- 2 el boter
- 1 el kerriepoeder
- 1 tl kurkuma
- 1 tl garam masala
- 1 tl chilipoeder
- 1 el suiker
- Zout naar smaak
- Verse koriander voor garnering (optioneel)

Multi-Cooker Instellingen

Functie: Sauteren en Stoofvlees

Drukventiel: SEALING tijdens de Stoofvlees-functie

Kooktijd: 15 minuten onder druk + natuurlijke drukontlasting

Stap 1: Aanbraden

Multi-Cooker instellen:

Selecteer de Sauteren-functie en druk op Start/Stop.

Kip en kruiden aanbraden:

1. Voeg de boter toe en bak de kip kort rondom bruin.
2. Voeg de ui, knoflook, gember en kruiden toe en bak 3 minuten mee.

Stap 2: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg de tomatenpuree, kokosmelk en suiker toe.
2. Roer alles goed door en sluit het deksel. Zet het drukventiel op SEALING.

Stap 3: Butter Chicken Koken

1. Selecteer de Stoofvlees-functie en stel de kooktijd in op 15 minuten.
2. Laat de Multi-Cooker na afloop op natuurlijke wijze druk ontlasten (ca. 10 minuten).

Stap 4: Serveren

1. Open het deksel en roer de Butter Chicken goed door.
2. Garneer met verse koriander en serveer met naan of rijst.

Tip: Voeg een scheutje room toe voor een extra romige saus.

BBQ Pulled Pork

Hoofdgerecht - Voor 6 personen

Ingrediënten

- 1,5 kg varkensschouder of procureur
- 2 el paprikapoeder
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el uienpoeder
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl zout
- 1 tl zwarte peper
- 200 ml barbecuesaus
- 150 ml appelciderazijn
- 150 ml water
- 2 el olijfolie

Multi-Cooker Instellingen

Functie: Sauteren en Stoofvlees

Drukventiel: SEALING tijdens de Stoofvlees-functie

Kooktijd: 60 minuten onder druk + natuurlijke drukontlasting

Stap 1: Vlees Voorbereiden

Vlees kruiden:

1. Meng paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, chilipoeder, komijnpoeder, zout en zwarte peper in een kom.
2. Wrijf het mengsel over het vlees en laat 30 minuten intrekken.

Stap 2: Aanbraden

Multi-Cooker instellen:

Druk op de Power-knop en selecteer de Sauteren-functie. Druk op Start/Stop.

Vlees aanbraden:

1. Voeg olijfolie toe en braad het vlees rondom bruin. Gebruik houten of siliconen keukengerei.
2. Haal het vlees uit de pan en zet apart.

Stap 3: Ingrediënten Toevoegen

1. Voeg appelciderazijn, water en barbecuesaus toe aan de binnenpan. Roer goed door.
2. Plaats het vlees terug in de pan.
3. Sluit het deksel en zet het drukventiel op SEALING.

Stap 4: Pulled Pork Koken

1. Selecteer de Stoofvlees-functie en stel de kooktijd in op 60 minuten.
2. Laat de Multi-Cooker na afloop op natuurlijke wijze druk ontlasten (ca. 15 minuten).

Stap 5: Serveren

1. Trek het vlees met twee vorken uit elkaar en meng met de saus uit de pan.
2. Serveer op broodjes met coleslaw of als hoofdgerecht met aardappels.

Tip: Voeg extra barbecuesaus toe voor meer smaak.



Laat van je horen!

Scan de QR-code en laat een review achter over ons product. Jouw mening helpt ons én andere klanten!

Griekse Yoghurt

Ontbijt/Cake – Voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 liter volle melk
- 2 el natuurlijke yoghurt (met levende culturen)

Multi-Cooker Instellingen

Functie: Yoghurt

Drukventiel: OPEN tijdens de Yoghurt-functie

Fermentatietijd: 8 uur

Stap 1: Melk Verwarmen

Multi-Cooker instellen:

Selecteer de Sauteren-functie en druk op Start/Stop.

Melk opwarmen:

1. Voeg de melk toe en verwarm tot 85°C. Roer regelmatig met een houten lepel.
2. Druk op Start/Stop om de Sauteren-functie te stoppen.

Stap 2: Melk Koelen

1. Laat de melk afkoelen tot ongeveer 43°C.
2. Gebruik een keuken thermometer voor nauwkeurigheid.

Stap 3: Yoghurt Starter Toevoegen

1. Meng 2 el natuurlijke yoghurt door de melk.
2. Roer goed door met een houten lepel.

Stap 4: Yoghurt Fermenteren

1. Selecteer de Yoghurt-functie via de Menu-knop.
2. Stel de fermentatietijd in op 8 uur en druk op Start/Stop.
3. Laat de Multi-Cooker gedurende deze tijd met rust. Zorg dat het drukventiel OPEN staat.

Stap 5: Serveren

1. Schep de yoghurt over in een luchtdichte container en plaats in de koelkast.
2. Serveer koud met honing, noten of vers fruit.

Tip: Voor dikkere yoghurt, laat de yoghurt uitlekken in een kaasdoek gedurende enkele uren.

Hoofdstuk 4: Veelgestelde vragen (FAQ)

Hieronder vind je de meest gestelde vragen van gebruikers van de Fornello Multi-cooker. Deze antwoorden helpen je op weg bij veelvoorkomende situaties of verwarring.

1. Waarom bouwt mijn multicooker geen druk op?

Controleer of:

- Het deksel goed is vergrendeld
- Het drukventiel op Sealing staat
- De rubber ring correct is geplaatst
- Er voldoende vocht in de pan zit (minimaal 250 ml)

2. Waarom is mijn gerecht niet goed gaar na afloop?

Mogelijke oorzaken:

- De kooktijd was te kort
- Je gebruikte lage druk in plaats van hoge druk
- De pan bouwde geen druk op vanwege te weinig vocht
- Gebruik bij twijfel het programma opnieuw of verleng de tijd handmatig.

3. Mag er stoom uit het ventiel komen tijdens het koken?

Ja, dat is normaal tijdens het opwarmen. Maar als het ventiel op Venting staat in plaats van Sealing, ontsnapt de druk en wordt het gerecht niet gaar. Zet het ventiel dus altijd op Sealing voor drukprogramma's.

4. Wat moet ik doen als het deksel lekt?

Controleer:

- Of de rubber ring goed op zijn plek zit
- Of er vuil of restjes tussen de ring of de rand zitten
- Of de ring niet uitgerekt of beschadigd is

5. Waarom krijg ik het deksel niet open?

De druk is nog niet volledig weg. Wacht op Natural Release (10–30 minuten), of gebruik Quick Release door het ventiel voorzichtig op Venting te zetten. Open het deksel pas als de drijver (kleine pin) gezakt is.

6. Hoe voorkom ik dat mijn gerecht aanbakt of verbrandt?

Tips:

- Gebruik altijd voldoende vocht (minimaal 250 ml)
- Roer ingrediënten goed om als je Sauteren gebruikt
- Schakel 'Warmhouden' uit na afloop als je het eten direct serveert

7. Mag de binnenpan in de vaatwasser?

Liever niet! Officieel: Ja. Maar om de keramische laag te beschermen, raden we aan met de hand af te wassen met een zachte spons.

8. Waarom duurt het zo lang voordat mijn apparaat begint met koken?

Het apparaat heeft tijd nodig om op te warmen en druk op te bouwen (5–15 min). Bij grote hoeveelheden of koud water kan dit langer duren. Pas als de juiste druk is bereikt, start de ingestelde tijd.

9. Wanneer mag ik het deksel openen?

Alleen bij programma's zonder druk: Sauteren, Slowcook, Yoghurt en Warmhouden. Tijdens drukprogramma's mag het deksel nooit geopend worden tot alle druk weg is.

10. Mijn apparaat ruikt vreemd bij het eerste gebruik. Is dat normaal?

Ja, dat komt vaak voor bij nieuwe apparaten. Voer de eerste watertest (zie veiligheidsvoorschriften) uit met wat citroen of azijn om de geur te verwijderen.

11. Hoe weet ik of de druk volledig weg is?

De kleine drijver (zilver pin bovenop) zakt automatisch in zodra de druk volledig is ontsnapt. Alleen dan mag je het deksel openen.

12. Kan ik meerdere programma's achter elkaar gebruiken?

Ja. Je kunt bijvoorbeeld eerst Sauteren, daarna Stoofvlees gebruiken zonder tussentijds af te koelen. Zet het nieuwe programma gewoon in na afloop van de vorige.

13. Wat is het verschil tussen Quick Release en Natural Release?

- **Quick Release** = Handmatig de stoom laten ontsnappen (snel, let op hete stoom!)
- **Natural Release** = Wachten tot de druk vanzelf wegzakt (langzaam, veiliger bij vloeistoffen)

14. Hoe maak ik mijn apparaat goed schoon?

- Binnenpan: zachte spons, geen schuurmiddel
- Deksel en ring: onder de kraan afspoelen, ring uitneembaar
- Condensbakje legen
- Filter en ventiel maandelijks controleren

15. Wat betekent de foutmelding op het scherm?

Raadpleeg de foutcodes in het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften"

16. Hoe stel ik de timer in voor een vertraagde start?

Druk op Uitgestelde Start nadat je het programma hebt gekozen. Kies het aantal uur vertraging met de pijltjestoetsen. Niet geschikt voor verse of bederfelijke ingrediënten.

17. Mijn saus dikt niet in – wat kan ik doen?

Tips voor dikkere saus:

- Gebruik na afloop het programma Sauteren (deksel open, roeren tot de saus indikt.)
- Voeg een maïzena- of bloempapje toe (1 el maïzena + 2 el koud water)
- Laat de saus een paar minuten onafgedekt inkoken
- Gebruik minder vocht bij het starten van het recept

Heb je andere vragen? Scan dan de QR code voor een snelle reactie op whatsapp!



Heb je andere vragen?

Scan dan de QR code voor een snelle reactie op whatsapp!

Hoofdstuk 5: Veiligheidsvoorschriften

FORNELLO® BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR ALLE ELEKTRISCHE APPARATEN. LEES ZORGVULDIG VOOR HET EERSTE GEBRUIK EN BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Veiligheid staat centraal in het ontwerp en de productie van alle Fornello®-producten. Het is essentieel dat de gebruiker voorzichtigheid betracht bij het gebruik van een Fornello® elektrisch apparaat. Volg de volgende voorzorgsmaatregelen die essentieel zijn voor veilig gebruik van een elektrisch apparaat.

Veiligheidsvoorschriften voor de Fornello multicooker 6L

- Verplaats of til het apparaat niet terwijl het snoer nog op het stopcontact is aangesloten of het apparaat nog aanstaat. Schakel het altijd uit en laat het volledig afkoelen voordat je het verplaatst.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker onderhouden kunnen worden. Probeer het apparaat niet te repareren, uit elkaar te halen of aan te passen. Onjuiste installatie kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Raak geen hete oppervlakken aan. De buitenkant kan erg heet worden tijdens gebruik. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen in- of uithaalt.
- Reinig niet met metalen schuursponsjes. Stukjes kunnen afbreken en elektrische onderdelen raken, wat een risico op elektrische schokken oplevert.
- Dit apparaat kookt onder druk. Onjuist gebruik kan brandwonden veroorzaken.
- Verplaats het apparaat nooit met de pot nog vol met hete ingrediënten. Giet eerst alle vloeistoffen en ingrediënten uit voordat je het apparaat verplaatst.
- Vul het apparaat nooit boven de MAX-markering (2/3 vol) bij het koken onder druk. Volg de vulinstructies precies om veilig gebruik te garanderen. Overvulling kan het drukventiel en de vlotterklep verstopen, wat kan leiden tot overmatige drukopbouw in het apparaat. Het niet opvolgen van deze procedure kan letsel en/of schade aan het apparaat veroorzaken.
- Bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, pap, peulvruchten of pasta, kunnen schuimen en het drukventiel en de vlotterklep verstopen. Deze voedingsmiddelen moeten voorzichtig worden gekookt in het apparaat, niet overvol worden gevuld en de ventielen moeten na gebruik goed worden schoongemaakt.
- Controleer altijd de drukontlastingsmechanismen (drukventiel en vlotterklep) op verstopping vóór gebruik.
- OPEN het apparaat NIET totdat het volledig is afgekoeld en alle interne druk is ontsnapt. Als het deksel moeilijk te openen is, betekent dit dat het apparaat nog druk vasthoudt. FORCEER HET NIET OPEN. Restdruk in het apparaat kan gevaarlijk zijn en letsel veroorzaken.
- Gebruik geen olie als hoofdingrediënt bij het koken onder druk. Dit product is GEEN friteuse.

- Zorg ervoor dat de afdichtring in het deksel niet is beschadigd en vervang deze alleen met een vervangende ring ontworpen voor dit apparaat. Als je denkt dat de afdichtring beschadigd is, zijn siliconenringen als reserveonderdelen verkrijgbaar bij de meeste Fornello®-leveranciers of Fornello.com.

- Het contactoppervlak tussen de binnenpot en de elektrische verwarmingsplaat moet altijd schoon zijn. Gebruik de binnenpot niet met andere warmtebronnen dan het apparaat. Vervang de binnenpot niet door een andere container dan die geleverd met het apparaat.

- Het apparaat mag niet langer dan 6 uur achter elkaar worden gebruikt (behalve bij gebruik van de SLOW COOK en YOGHURT presets). Ernstig letsel en/of schade kan ontstaan als veiligheidsvoorschriften worden genegeerd.

- Als er stoom ontsnapt rond het deksel tijdens het koken, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen en verwijder de inhoud. Dit signaleert dat het drukontlastingsmechanisme is geactiveerd. Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat.

- De oppervlakken van het apparaat worden heet tijdens gebruik. Raak alleen de handgrepen aan als het apparaat heet is. Het dragen van ovenhandschoenen wordt aanbevolen bij het openen van het deksel.

Algemene Veiligheidsvoorschriften voor alle Fornello® Elektrische Apparaten

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht of instructie van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.**
- Zet de stroom altijd uit bij het stopcontact voordat je de stekker in- of uittrekt. Trek de stekker altijd uit door deze vast te pakken, niet aan het snoer te trekken.
- Zet de stroom uit en verwijder de stekker als het apparaat niet in gebruik is en voor het schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer tenzij dit snoer is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik het apparaat altijd op een stopcontact met de spanning (alleen A.C.) zoals aangegeven op het apparaat.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat te verplaatsen of te dragen. Trek het snoer niet langs scherpe randen of hoeken. Buig het snoer niet en forceer de stekker nooit in het stopcontact.

- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn tijdens het gebruik van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Plaats het apparaat niet op of nabij een hete gasvlam, elektrisch element of in of op een verwarmde oven.
- Plaats het niet bovenop een ander apparaat.
- Laat het snoer van het apparaat niet over de rand van een tafel of werkblad hangen of een heet oppervlak raken.
- Gebruik geen elektrisch apparaat met een beschadigde stekker, snoer of als het apparaat op enige manier beschadigd is. Als er schade wordt vermoed, retourneer het apparaat naar de plaats van aankoop of informeer over garantieclaims.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen, tenzij aanbevolen.
- De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend via een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik geen ongeautoriseerde accessoires, omdat deze letsel kunnen veroorzaken.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten, en niet buitenshuis. Misbruik kan letsel veroorzaken.
- Het apparaat moet altijd worden gebruikt op een harde, stabiele, hittebestendige ondergrond, zoals een aanrecht of tafel.
- Laat het apparaat afkoelen voordat je het opbergt.
- Raadpleeg de onderhoudsgids voor reiniging.

Eerste Watertest

Test de afdichtingen en het drukventiel met de watertest voordat je het apparaat gebruikt.

Volg de onderstaande stappen om de watertest uit te voeren:

- 1.** Vul de binnenpot tot de ½-markering. Volg de instructies op pagina 16 om de binnenpot correct te vullen en te plaatsen.
- 2.** Vergrendel het deksel op zijn plaats.
- 3.** Zet het drukventiel op de SEALING-stand.
- 4.** Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan. Het apparaat piept eenmaal en het bericht 'OFF' verschijnt.
- 5.** Gebruik de bedieningsknop om naar de Stomen-stand te scrollen.
- 6.** Druk op de START-knop. Het bericht 'On' wordt weergegeven, wat betekent dat het apparaat is gestart.
- 7.** Het apparaat zal automatisch opwarmen, druk opbouwen en de test uitvoeren. Als het apparaat de hele test doorloopt, is het klaar voor gebruik.
- 8.** Als het apparaat niet blijft functioneren tijdens deze test, zet het dan uit door op de Warmhouden/CANCEL-knop op het bedieningspaneel te drukken en volg opnieuw de stappen 1-6.
- 9.** Zodra de test is voltooid, wordt de Warmhouden-functie automatisch geactiveerd. Het Warmhouden-pictogram wordt verlicht op het LCD-scherm en het rode indicatielampje boven de Warmhouden/CANCEL-knop gaat branden.
- 10.** Zodra de Warmhouden-functie actief is, druk op de cancel-knop en laat de interne druk ontsnappen met de natural release-methode (volgens de instructies op pagina 14). Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- 11.** Verwijder voorzichtig het deksel.
- 12.** Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Timer en Berichtweergave

In dit gedeelte van het LCD-scherm wordt meer informatie weergegeven over de timer samen met andere berichten.

Timerweergave

Bij het selecteren van een vooraf ingesteld kookprogramma verschijnt de kooktijd in minuten op de timerweergave. Wanneer het vooraf ingestelde programma is geselecteerd en het apparaat het voorverwarmen heeft voltooid, wordt de tijd opnieuw weergegeven op het LCD-scherm en begint de aftelling tot het kookproces is voltooid.

Opmerking: De weergegeven tijd op de timer is alleen de kooktijd en omvat niet de tijd voor voorverwarmen of om druk op te bouwen in het apparaat. De voorverwarmingstijd varieert afhankelijk van ingrediënten en vloeistofniveaus.

Opmerking: Bij gebruik van de Startuitstel-functie wordt de geselecteerde vertragingstijd weergegeven op het LCD-scherm in uren en minuten, waarna de aftelling begint totdat het geselecteerde kookprogramma start. Op dat moment begint het apparaat met voorverwarmen en gaat vervolgens automatisch over naar het kookprogramma.

Berichtweergave

De onderstaande tabel geeft de berichten weer die kunnen verschijnen. Deze berichten kunnen tijdens het koken verschijnen, na voltooiing van een programma of als waarschuwing.

LCD-scherm Berichten

OFF Het apparaat is aangesloten maar er zijn geen programma's geselecteerd. Het is klaar om te gebruiken en een programma te selecteren. Dit bericht verschijnt ook wanneer een geselecteerd programma wordt geannuleerd.

On Er is een programma geselecteerd en het apparaat is aan het voorverwarmen.

BB : BB Timer die aangeeft hoeveel tijd er nog over is voor het koken. Dit bericht toont ook de resterende tijd van de Startuitstel- of Warmhoudfunctie.

YOG Dit wordt weergegeven wanneer de pasteurisatie is voltooid en het yoghurtprogramma klaar is.

boil Pasteuriseren.

LID Het deksel is niet goed gesloten.

Hot De Sauteren-functie is opgewarmd en staat nu op maximale temperatuur.

Voor het eerste gebruik

- Lees alle veiligheid en bedieningsinstructies grondig door. Volg de onderstaande stappen vóór gebruik. We raden aan om de originele verpakking te bewaren voor opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Let goed op de sectie met de veiligheidsvoorschriften.
- Verwijder alle verpakkingen, behalve de veiligheidswaarschuwingen op het deksel of het label met technische gegevens op het apparaat. Zorg ervoor dat alle accessoires aanwezig zijn zoals vermeld in de productfuncties.
- Was de binnenpan, het stoomrek, de condensatiebeker, de maatbeker en de lepel in warm zeepsop met een zachte spons en droog ze grondig af vóór gebruik.

Reinig de buitenkant, het deksel en de binnenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze grondig af. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Opmerking: Je kunt een lichte geur opmerken bij het eerste gebruik van het apparaat. Dit is normaal en de geur zal bij regelmatig gebruik verdwijnen.

Kookcontrolelijst

- Hieronder staat een snelle checklist om ervoor te zorgen dat het apparaat klaar is voor gebruik:
- Alle voedselresten zijn verwijderd van de bovenrand van de binnenpot.
- Plaats het condensatiebekertje aan de achterkant van het apparaat.
- Controleer of de afdichtring in het deksel onbeschadigd is en correct is geplaatst. Druk de afdichtring stevig naar boven in het deksel om ervoor te zorgen dat deze goed vastzit.
- Zorg ervoor dat het deksel stevig en correct op het apparaat is geplaatst.
- Zet het drukventiel op de SEALING-stand op het deksel indien nodig.
- De eerste watertest om het drukventiel en de afdichtingen te testen, is voltooid.

Bedieningsinstructies

Drukventiel

Het drukventiel bevindt zich aan de bovenkant achter op het deksel. Dit ventiel heeft twee standen: SEALING en VENTING (deze markeringen staan op het deksel). Het is belangrijk om de aanwijzingen zorgvuldig op te volgen, omdat het drukventiel in beide posities kan werken.

- **SEALING**
- **VENTING**

Alle voorinstellingen in de tabel op pagina 19 zijn programma's voor koken onder druk. Dit betekent dat het voedsel onder druk wordt gekookt, en dus moet het drukventiel vóór het koken op SEALING worden gezet. Dit is cruciaal voor je veiligheid en kookresultaten.

Bij gebruik van de SLOW COOK-, Sauteren- en Cake-instellingen moet het drukventiel op VENTING staan. Deze programma's vereisen geen koken onder druk. Zodra de kookcyclus is voltooid, moet het drukventiel op VENTING worden gezet voor zowel de Quick Release- als de Natural Release-methode om druk af te laten.

WAARSCHUWING: Wees uiterst voorzichtig bij het ventileren of aanpassen van het drukventiel, aangezien stoom en vloeistof tijdens dit proces worden uitgestoten. Gebruik altijd een tang met lange steel en draag ovenwanten, houd je handen en gezicht uit de buurt van de stoom.

WAARSCHUWING: Zet het drukventiel NIET op de VENTING-stand voordat de kookcyclus is voltooid. Dit is zeer gevaarlijk en kan ernstig letsel of brandwonden veroorzaken. Druk altijd eerst op de Warmhouden/CANCEL-knop om het kookprogramma te annuleren, voordat je de druk laat ontsnappen.

WAARSCHUWING: Bij het aanpassen van het drukventiel met de Quick Release-methode, zullen hete stoom en vloeistof worden uitgestoten. Zorg ervoor dat handen, gezicht en alle onbedekte lichaamsdelen goed uit de buurt worden gehouden tijdens dit proces.

WAARSCHUWING: Open het apparaat NIET voordat het enkele minuten is afgekoeld en alle interne druk is ontsnapt. Als het deksel moeilijk te openen of te draaien is, betekent dit dat het apparaat nog onder druk staat – FORCEER HET NIET OPEN. Restdruk in het apparaat kan gevaarlijk zijn en letsel veroorzaken.

Druk- en Aanpasweergave

Dit gedeelte van het display toont de geselecteerde druk- en aanpassingsinstellingen voor een voorgeprogrammeerd kookprogramma.

De druk- en aanpassingsinstellingen worden standaard ingesteld op High Pressure en Normal Mode voor de voorgeprogrammeerde kookprogramma's. Deze instellingen kunnen echter door de gebruiker worden aangepast aan hun behoeften, recept of ingrediënten door op de Pressure- of Adjust-knop te drukken. Dit geldt niet voor de YOGHURT- en SLOW COOK-functies, die geen drukinstelling vereisen, hoewel de modusinstelling nog steeds kan worden aangepast. De Sauteren-functie vereist geen druk- of modusinstelling om te functioneren.

Installatie van het Condensatiebekertje

Het condensatiebekertje is een doorzichtig plastic bekertje (inbegrepen) dat in de achterkant van het apparaat schuift. Zorg ervoor dat het bekertje correct is geplaatst voordat je het apparaat gebruikt (het bekertje zal vastklikken). Controleer het condensatiebekertje op vloeistof vóór en na elk gebruik en maak het indien nodig leeg.

Opmerking: Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld bij het verwijderen of installeren van het condensatiebekertje.

Plaatsing van het Deksel

Voor je veiligheid en de juiste werking van het apparaat moet het deksel correct worden geplaatst en alleen worden verwijderd wanneer dit veilig is. Voordat je het deksel probeert te plaatsen, controleer het volgende:

- Alle voedselresten zijn verwijderd van de bovenrand van de binnenpot.
- PULL UP TO REMOVE FOR CLEANING
- PUSH DOWN TO SEAL BEFORE COOKING
- De afdichtring in het deksel is onbeschadigd en correct bevestigd aan het deksel. Let op dat de afdichtring bij aankoop al correct is geplaatst. Als deze is verwijderd voor reiniging of een andere reden, volg dan deze instructies om hem opnieuw te bevestigen en controleer altijd dat hij goed zit voor het koken. Druk de afdichtring stevig naar boven in het deksel om ervoor te zorgen dat deze correct is geplaatst.

Controleer het deksel voor elk gebruik om er zeker van te zijn dat alle afdichtingen en veiligheidsmechanismen (ventielen) niet geblokkeerd zijn.

Opmerking: Steek de stekker in en zet het apparaat aan voordat je het deksel plaatst, zodat de berichten op het LCD-scherm zichtbaar zijn.

1. Steek de stekker in. Het bericht 'OFF' verschijnt op het LCD-scherm.

2. Om het deksel vast te zetten, houd de handgreep stevig vast en lijn de pijl op het deksel uit met de pijl en het ontgrendelingspictogram aan de linkerkant van het bedieningspaneel.

3. Zorg ervoor dat het deksel gelijkmatig op het apparaat rust en aan alle zijden contact maakt. Als het deksel niet goed is geplaatst, verschijnt het woord 'Lid' op het LCD-scherm en piept het apparaat af en toe.

4. Draai het deksel met de klok mee (naar links) tot het vastklikt. Het apparaat zal een lange pieptoon geven, wat aangeeft dat het deksel nu is vergrendeld en het woord 'OFF' op het LCD-scherm verschijnt.

5. Wanneer het deksel correct is geplaatst, komt de pijlmarkering op het deksel overeen met de pijlmarkering (en het vergrendelingspictogram) op de rand van de buitenkant (net boven het midden van het bedieningspaneel).

Opmerking: Dit apparaat heeft ingebouwde veiligheidsvoorzieningen die voorkomen dat functies worden geactiveerd als het deksel niet goed is vergrendeld. Het apparaat zal af en toe piepen en het bericht 'Lid' verschijnt op het scherm. Wanneer het deksel is vergrendeld, is het apparaat klaar voor gebruik.

Het Verwijderen van het Deksel en het Vrijgeven van de Interne Druk na het Koken onder Druk

Wanneer de kookcyclus is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de Warmhouden-functie. Het Warmhouden-pictogram wordt verlicht op het LCD-scherm en de tijdweergave toont 00:00. Zodra de interne druk is vrijgegeven, kan het deksel worden verwijderd.

Er zijn twee methoden om de interne druk te laten ontsnappen. Kies de meest relevante optie op basis van de ingrediënten en instellingen die tijdens het koken zijn gebruikt.

Opmerking: Raadpleeg ook de meegeleverde kooktips om te begrijpen welke drukontlastingsmethode voor welk type voedsel en in welke situaties moet worden gebruikt.

Methode voor Natuurlijke Drukontlasting

Het apparaat kan de opgebouwde druk automatisch via het drukventiel vrijgeven over een bepaalde periode. Het drukventiel hoeft niet op VENTING te worden gezet; het blijft op SEALING en de druk wordt langzaam vrijgegeven. Dit is de langzamere methode voor drukontlasting en kan 15-30 minuten duren, afhankelijk van wat er is gekookt.

Tijdens deze tijd gaat het kookproces door, dus het is aan te raden deze methode te gebruiken voor bepaalde stukken vlees en andere voedingsmiddelen die veel vloeistof bevatten, zoals soep, bouillon, stoofschotels, rijst en risotto's.

Dit geeft meer tijd voor het verdampen van overtollige vloeistoffen en zorgt voor een veiligere manier van drukontlasting. Als de Quick Release-methode voor dit soort voedsel wordt gebruikt, kan vloeistof samen met de stoom uit het drukventiel worden geduwd, wat letsel kan veroorzaken.

Opmerking: De tijd die nodig is om automatisch alle interne druk in het apparaat vrij te geven, is afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof en de tijd dat het apparaat onder druk heeft gestaan.

1. Zodra de kookcyclus is voltooid en de Warmhouden-functie is geactiveerd, druk op de Warmhouden/CANCEL-knop op het bedieningspaneel. Het bericht 'OFF' wordt weergegeven.

Opmerking: We raden aan de Warmhouden/CANCEL-knop niet onmiddellijk in te drukken zodra de kookcyclus is voltooid. Wacht enkele minuten om het apparaat iets te laten afkoelen en voorkom dat de druk op het maximale niveau wordt vrijgegeven.

2. Controleer vervolgens de positie van de vlotterklep. De vlotterklep bevindt zich aan de binnenkant van de handgreep op het deksel en blijft naar buiten uitgestrekt als er nog druk in het apparaat zit. Wanneer alle druk volledig is ontsnapt via het drukventiel (natuurlijke drukontlasting), zal de vlotterklep zakken en terugkeren naar zijn oorspronkelijke positie (voor het koken), volledig binnen in het deksel.

3. Zodra de vlotterklep volledig is teruggezaakt in het deksel, zet het drukventiel op de VENTING-stand (gebruik een tang of ovenwanten) om eventuele resterende druk uit het apparaat te laten ontsnappen. Druk vervolgens op de dekselontgrendelingsknop en draai het deksel tegen de klok in (naar rechts) totdat de pijl op het deksel in lijn komt met de pijl en het ontgrendelingspictogram op de rand van de buitenkant (links van het bedieningspaneel). Laat de knop los en til het deksel verticaal omhoog (om te beschermen tegen ontsnappende stoom).

4. Als het deksel niet opent, is er meer tijd nodig om de resterende druk automatisch vrij te laten.

5. Controleer de vlotterklep opnieuw en wacht tot deze volledig in het deksel is gezakt. Zodra alle resterende druk is vrijgegeven, wordt het deksel nu ontgrendeld en kan het gemakkelijk worden geopend.

Methode voor Snelle Drukontlasting

Deze methode vereist voorzichtigheid en zorg tijdens het gebruik. Hete stoom en vloeistof zullen uit het apparaat worden uitgestoten bij het gebruik van deze methode.

1. Zodra de kookcyclus is voltooid en de Warmhouden-functie is geactiveerd, druk op de Warmhouden/CANCEL-knop. Het bericht 'OFF' wordt weergegeven.

2. Gebruik een tang met lange steel en draag ovenwanten. Verplaats het drukventiel LANGZAAM van de SEALING-positie naar de VENTING-positie totdat het niet verder kan.

3. Wacht totdat er geen stoom meer uit het drukventiel komt en laat het vervolgens los uit de grip van de tang met lange steel.

4. Druk op de dekselontgrendelingsknop en draai het deksel tegen de klok in (naar rechts) totdat de pijl op het deksel in lijn komt met de pijl (en het ontgrendelingspictogram) op de rand van het apparaat (rechts van het bedieningspaneel).

5. Laat de knop los en til het deksel verticaal omhoog (om te beschermen tegen ontsnappende stoom).

6. Als het deksel niet loskomt, is er nog steeds druk binnenin. Volg opnieuw de punten 2 en 4 om eventuele resterende druk vrij te laten.

7. Zodra alle resterende druk is vrijgegeven, wordt het deksel nu ontgrendeld en kan het gemakkelijk worden geopend.

Het Plaatsen van het Deksel aan de Zijkant

Nadat het deksel is verwijderd, kun je het aan de zijkant van het apparaat plaatsen door de onderstaande stappen te volgen:

1. Zoek het dekselrustlipje.

2. Plaats het dekselrustlipje (gevestigd aan de zijkant van het deksel) in de gleuf die zich in de handgrepen aan de zijkant van het apparaat bevindt. De bovenkant van het deksel moet naar buiten wijzen.

3. Het deksel wordt in een bijna verticale positie gehouden, zodat je toegang hebt tot de binnenpot.

Gebruik tijdens het Koken

Het Vullen en Plaatsen van de Binnenpot

Voor veilig gebruik is het van cruciaal belang dat de binnenpot gevuld is met de juiste hoeveelheid ingrediënten en vloeistof. Het maximale volume dat de binnenpot kan bevatten, hangt af van het type ingrediënten, aangezien verschillende ingrediënten verschillend reageren op koken onder druk.

In de binnenpot zijn er drie sets markeringen:

• **MAX PRESSURE COOK (2/3):** Dit is de hoogste markering in de binnenpot en geeft de maximale vulhoogte aan voor de meeste soorten ingrediënten. Deze markering is geschikt voor ingrediënten die meestal niet uitzetten, schuimen of bellen vormen tijdens het koken, zoals soepen, bouillon, vlees en groenten.

Opmerking: Als het recept veel verschillende ingrediënten bevat, bijvoorbeeld een soep met groenten en wat bonen, dan kan de binnenpot worden gevuld tot de 2/3-markering. Bij het koken van slechts één hoofdingrediënt, zoals een chili met bonen, mag de binnenpot nooit boven de 1/2-markering worden gevuld.

• **1/2-markering:** Dit vertegenwoordigt de helft van de totale capaciteit van de binnenpot en toont het maximale volume voor ingrediënten zoals:

Gedroogde groenten

- Bonen

- Granen

- Andere ingrediënten die opzwellen en snel water absorberen

Opmerking: Deze voedingsmiddelen zetten tijdens het koken uit of genereren veel schuim (of beide). Bonen en sommige granen kunnen tot twee keer hun grootte uitzetten tijdens het koken. Het schuim en de bellen kunnen de ventielen van het apparaat verstopen. Voor dit soort ingrediënten moet de Natural Release-methode worden gebruikt om te voorkomen dat vloeistof en zetmeel uit het drukventiel worden gestoten en om een veiligere drukontlasting te waarborgen.

Rijst CUP-markering: Deze markering geeft het aantal kopjes rijst en vloeistof samen in de binnenpot aan. De maximale capaciteit van de binnenpot bij het koken van rijst is 8 kopjes rijst en 8 kopjes vloeistof. Vul de binnenpot NOOIT voorbij de 8-kopjes-markering met rijst en vloeistof.

Opmerking: Er moet altijd minimaal 1/2 kopje vloeistof worden toegevoegd aan het apparaat bij het koken. Dit zorgt voor een correcte werking en voorkomt dat de binnenpot droogkookt. Voor de beste kookresultaten wordt aanbevolen om altijd minimaal 1 liter gecombineerd voedsel en vloeistof in de binnenpot te hebben.

Om ervoor te zorgen dat de binnenpot correct in de buitenpot past, draai de binnenpot voorzichtig 360° rond. Dit proces zorgt ervoor dat de binnenpot gelijkmatig en correct in het apparaat is geplaatst. Zorg ervoor dat de ingrediënten in de binnenpot gelijkmatig zijn verdeeld.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de binnenpot correct in het apparaat is geplaatst. Het niet correct plaatsen kan schade aan de binnenpot veroorzaken en het lastig maken om het deksel te sluiten.

WAARSCHUWING: Overvulling van de binnenpot kan brandwonden of ernstig letsel veroorzaken tijdens het koken. Vul de binnenpot nooit boven de MAX PRESSURE COOK-markering.

Het Plaatsen en Gebruiken van het Stoomrek

Het stoomrek moet alleen worden gebruikt voor de Stomen-, EGG- en Cake-instellingen.

1. Giet minimaal 250 ml water in de binnenpot.

2. Plaats het stoomrek voorzichtig in de pot zodat het gelijkmatig op de bodem van de pot zit. Zorg ervoor dat de bovenkant van het stoomrek boven het water uitsteekt.

3. Plaats het voedsel dat gestoomd moet worden op het stoomrek en zorg ervoor dat het gelijkmatig is verdeeld. Als het voedsel te klein is om op het stoomrek te blijven liggen, wordt aanbevolen een hittebestendige tray, siliconenmand of geschikte stoommand op het stoomrek te plaatsen om het voedsel op zijn plaats te houden.

Opmerking: Gebruik alleen ovenbestendige containers in het apparaat.

4. Zorg ervoor dat de binnenpot correct in het apparaat zit.

5. Volg de instructies op pagina 32 om de Stomen-instelling te gebruiken.

LET OP: Het stoomrek wordt tijdens gebruik erg heet. Wacht totdat het apparaat en het stoomrek zijn afgekoeld voordat je het uit de binnenpot verwijdert. Draag altijd ovenwanten en gebruik een tang om het stoomrek te verwijderen.

Bedankt voor jouw aankoop!

Wij zijn een jong en groeiend merk dat zich inzet voor een groenere wereld. Voor elke review die jij achterlaat op bol.com, planten wij een boom! Zo help je niet alleen ons, maar draag je ook bij aan een duurzamere toekomst.

Jouw feedback betekent veel voor ons en helpt ons om ons merk verder te laten groeien.

Wil je een review achterlaten? Log in op jouw bol.com account, ga naar 'Mijn bestellingen' en klik op 'Schrijf een review' bij jouw bestelling.

Alvast ontzettend bedankt voor jouw steun!



Scan om naar onze bol.com productpagina te gaan

Bij Fornello planten we voor elke review een boom



