oursson

bon appétit

Carte de bucate

Pregătiri înainte de prepararea bucatelor

Ce trebuie să verificăm înainte de prepararea bucatelor:

- Nu trebuie sa existe obiecte sau materiale străine pe suprafața multicookerului. Suprafața pe care va fi amplasat multicookerul trebuie să fie pregătită şi comodă.
- Cantitatea ingredientelor nu trebuie să depăşească nivelul **«MAX»**.
- Indicatorul de presiune trebuie să se afle în poziția corectă (de jos).
- Inelul din silicon trebuie să fie aşezat corect pe capac şi pe corpul vasului de gătit.
- Se aud zgomote în timpul preparării bucatelor? Aceste zgomote sunt normale şi sunt emise de releul de comutare în procesul preparării. Pătrunderea apei între placa de încălzire şi vasul de gătit poate să genereze zgomote neplăcute. Înainte de preparare ștergeți cu acuratețe suprafața interioară a multicookerului și suprafața exterioară a vasului de gătit.
- Deasupra multicookerului trebuie să fie cel puțin 1,5 m de spaţiu liber pentru evacuarea aburului.
- Dacă indicatorul de presiune se află în poziția superioară, se interzice scoaterea capacului.
- Este necesară eliberarea capacului de obiecte străine pentru evacuarea normală a aburului.

Către ce trebuie să atragem atenţia înainte de începerea preparării bucatelor:

- Utilizaţi accesoriile incluse în setul multicookerului.
- Unităţile de măsură aplicate în rețetele culinare: **1 lingură = 15 ml**, **1 linguriţă = 5 ml**, **1 pahar = 200 ml**.
- Respectaţi întocmai proporțiile.
- La rețete se indică timpul de preparare. Această noţiune nu prevede pregătirea primară şi prelucrarea produselor, ci doar timpul de funcţionare a multicookerului.
- În timpul preparării verificaţi şi comparaţi acţiunile proprii şi timpul afişat pe display cu recomandările de preparare a bucatelor. La selectarea programului se programează timpul total de preparare atât cu capacul deschis, cât şi cu capacul închis. În rețete, suplimentar, se indică timpul, necesar pentru prepararea unui fel de bucate cu capacul închis sub presiune. Uneori, prepararea bucatelor fără capac poate să dureze un timp mai scurt sau mai îndelungat decât cel indicat în rețeta culinară. Într-un asemenea caz timpul de preparare cu capacul închis poate fi prea mic sau prea mare. Dacă diferenţa este de cel mult patru minute, aceasta poate fi ignorată şi se poate urma în continuare rețeta pentru prepararea mâncării. Dacă diferența este mai mare, trebuie întrerupt programul prin apăsarea tastei **«STOP»** și selectat timpul necesar conform rețetei.

CONȚINUT

Preparare

6 Reţete de bază

10 Reţete:

- **10** Carne
- **58** Pește și fructe de mare
- **70** Ciorbe
- **80** Cereale
- **90** Legume
- **104** Omlete
- **108** Deserturi
- **122** Iaurturi
- **130** Sosuri
- **140** Băuturi

Informaţii despre funcţionare

150 Exteriorul multicookerului

151 Interiorul multicookerului

152 Capacul şi regulatorul de presiune

153 Asamblarea regulatorului de presiune

154 Panoul de comandă

156 Curăţare şi întreţinere

Preparare

Carne

10 Boeuf Stroganoff
12 Friptură de curcan cu legume
14 Tocană de cartofi cu cotlet de porc
16 Pulpe de pui vânătorești
18 Tocană de vită
20 Chifteluțe de pui la aburi
22 Friptură de iepure cu smântână
24 Piept de pui cu sos de muștar
26 Friptură de porc la cuptor
28 Muschi de porc în sos de vin roșu
30 Salată caldă cu ficăței de pui
32 Pilaf cu carne de miel
34 Supă acră cu limbă de vițel
36 Biftec
38 Chiftele de porc
40 Chiftele de curcan
42 Chiftele de vițel
44 Piftie
46 Tartă franțuzească cu șuncă și caşcaval
48 Șnițel de porc cu salată de legume
50 Cârnăciori prăjiți cu cartofi pai
52 Cordon bleu
54 Mici
56 Sărmăluțe cu carne de porc în foi de varză

Pește și fructe de mare

58 Somon cu cartofi
60 Șnițel de pește cu cartofi și salată
62 Plachie de pește
64 Peşte la aburi
66 Chifteluțe de pește
68 Flan de pește

Ciorbe

70 Borș cu sfeclă și carne de vită
72 Ciorbă cu castraveți murați
74 Supă de mazăre
76 Ciorbă de costiță de porc
78 Ciorbă de pește

Cereale

80 Mămăligă cu brânză
82 Hrișcă
84 Bulgur
86 Risotto cu ciuperci
88 Orez fiert

Legume

90 Legume la aburi
92 Dovlecei umpluţi cu carne
94 Tocăniță de legume
96 Ratatouille
98 Varză călită cu ciuperci
100 Ardei umpluţi
102 Lasagna cu legume

Omlete

104 Omletă cu ficăței de pasăre
106 Omletă cu ciuperci și caşcaval

Deserturi

108 Papanaşi fierţi
110 Sirop de fructe
112 Chec Zebră
114 Prăjitură cu cafea
116 Prăjitură cu morcovi
118 Cheesecake
120 Prăjitură cu ciocolată

Iaurturi

122 Iaurt dietetic
124 Iaurt cu fructe
126 Iaurt grecesc
128 Lapte bătut

Sosuri

130 Sos de vanilie
132 Sos Béchamel
134 Sos de capșuni
136 Sos de brânză
138 Sos de ciocolată

Băuturi

140 Compot de pere
142 Băutură din merișoare
144 Compot din fructe uscate
146 Băutură din zmeură

Rețete de bază

Denumire	Ingrediente	Cantitate	Pregătire	Preparare		
				Funcţia	Presiune	Timp (min)
Conopidă	Conopidă Apă	200 g 200 ml	1. Spălaţi conopida, rupeţi-o în mici inflorescenţe şi aşezaţi-o în sita pentru gătit în aburi. 2. Puneţi apă în vasul de gătit, instalaţi în el sita pentru gătit în aburi, puneţi capacul şi setaţi presiunea.	STEAM	1	15
Legume	Legume Apă	300 g 200 ml	1. Spălaţi şi curăţaţi legumele. 2. Tăiaţi-le bucăţele mici şi aşezaţi-le în sita pentru aburi. 3. Puneţi apă în vasul de gătit, instalaţi în el sita pentru gătit în aburi, puneţi capacul şi setaţi presiunea.	STEAM	1	15
Hrişcă	Hrişcă Apă Sare Unt	1 pahar 2 pahare după gust	1. Puneţi hrişca, apa şi sarea în vasul de gătit. 2. Puneţi capacul, setaţi presiunea. 3. Imediat după terminarea preparării deschideţi capacul, adăugaţi untul, amestecaţi bine, închideţi capacul şi lăsaţi timp de 5 minute funcţia **«ÎNCĂLZIRE»**.	PORRIDGE	1	40
Creveţi	Creveţi Apă	8 buc. (132 g) 200 ml	1. Puneţi creveţii în sita pentru gătit în aburi. 2. Turnaţi apa în vasul de gătit, aşezaţi în el sita pentru gătit în aburi, puneţi capacul şi setaţi presiunea.	STEAM	1	20

Denumire	Ingrediente	Cantitate	Pregătire	Preparare		
				Funcţia	Presiune	Timp (min)
Compot din portocale	Portocale Apă Zahăr	2 buc. 2,5 l după gust	1. Turnaţi apă în vasul de gătit. Acoperiţi cu capac. 2. Peste 12 minute adăugaţi zahărul şi portocalele tăiate. Închideţi capacul. Setaţi presiunea.	DRINK	1	30
Colţunaşi	Colţunaşi Apă Sare, condimente	500 g 1 l după gust	1. Turnaţi apă în vasul de gătit, adăugaţi sare şi închideţi cu capacul. 2. Peste 10 minute puneţi colţunaşii, închideţi capacul şi setaţi presiunea.	HARD BOIL	1	30
Ouă fierte tari	Ouă Apă	6 buc. 1200 ml	1. Aşezaţi ouăle şi apa în vasul de gătit. 2. Puneţi capacul.	HARD BOIL	0	20
Cacao	Cacao Zahăr Lapte	8 linguri 10 linguriţe 4 linguri	1. Amestecaţi cacaua cu zahăr, adăugaţi puţină apă fierbinte şi amestecaţi până la obţinerea unui amestec omogen. 2. Turnaţi laptele în vasul de gătit. 3. Peste 10 minute adăugaţi cacao, amestecând bine cu lingura. 4. Închideţi capacul şi setaţi presiunea.	DRINK	1	20
Orez	Orez Apă	200 g 350 ml	1. Puneţi orezul spălat şi apa în vasul de gătit. Închideţi capacul. 2. După ce orezul va fi gata, aşteptaţi 10 minute înainte de a deschide capacul.	PORRIDGE	1	40

Denumire	Ingrediente	Cantitate	Pregătire	Preparare		
				Funcţia	Presiune	Timp (min)
Peşte alb	File de peşte alb Apă Sare şi piper	300 g 400 ml după gust	1. Frecaţi cu sare şi piper fileurile de peşte şi aşezaţi-le în sita pentru gătit în aburi. 2. Turnaţi apă în vasul de gătit, instalaţi în el sita pentru gătit în aburi şi închideţi capacul.	STEAM	0	20
Iaurt	Lapte Iaurt simplu	500 ml 150 ml	1. Turnaţi laptele şi iaurtul simplu într-un recipient termorezistent, amestecaţi şi acoperiţi-l cu capac din plastic sau folie. 2. Aşezaţi sita pentru gătit în aburi în vasul de gătit, puneţi recipientul pe aceasta. 3. Închideţi capacul.	YOGURT	0	420 (7 ore)
Umplutură pentru plăcinta cu carne	Carne tocată Morcov Ceapă Ulei vegetal	300 g 1 buc. 1 buc. 2 linguri	1. Încălziţi fără capac – 5 minute. 2. Puneţi ceapa şi morcovul mărunţit. Prăjiţi 5 minute. 3. Adăugaţi carnea tocată. Amestecaţi. Gătiţi fără capac, amestecând.	HIGH STEAM	0	25
Cartofi prăjiţi	Cartofi tăiaţi sau congelaţi Ulei vegetal	0,5 kg 3 linguri	1. Încălziţi oala de gătit timp de 5 min. 2. Turnaţi ulei în vasul de gătit. Puneţi cartofii tăiaţi. Lăsaţi 10 minute fără a-i întoarce, pentru a obţine o crustă crocantă. 3. Gătiţi fără capac, fără a întoarce prea des cartofii.	ROAST	0	35

Denumire	Ingrediente	Cantitate	Pregătire	Preparare		
				Funcţia	Presiune	Timp (min)
Terci de mei cu lapte si dovleac	Mei Lapte Dovleac (curăţat) Sare Zahăr Unt	2 pah. 5 pah. 0,5 kg o linguriţă 3 linguri după gust	1. Tăiaţi dovleacul bucăţi. 2. Crupa de mei se spală, până când apa devine transparentă, se clăteşte cu apă clocotită pentru a elimina gustul amar. 3. Aşezaţi toate ingredientele în vasul de gătit. Închideţi capacul. Setaţi presiunea. 4. Imediat după finalizarea preparării deschideţi capacul, adăugaţi untul, amestecaţi bine, închideţi capacul şi lăsaţi să se coacă timp de 5 minute în modul **«ÎNCĂLZIRE»**.	PORRIDGE	2	40
Budincă delicioasă cu brânză de vaci	Griş Chefir Ouă Zahăr Brânză de vaci Smântână Praf de copt Caise uscate Coajă de lămâie Sare	1 linguri 2 linguri 3 buc. 2 linguri 0,5 kg 2 linguri 1 linguriţă 6 buc. 1 linguriţă 0,5 linguriţă	1. Chefirul se toarnă peste griş amestecând bine şi se lasă să se umfle. Gălbenuşurile de ou se freacă cu zahăr. Albuşurile de ou se bat spumă. Caisele uscate se taie mărunt. Brânza de vaci se amestecă cu smântâna şi cu praful de copt. Amestecaţi pasta de brânză, grişul umflat, gălbenuşurile de ou, sarea, caisele mărunţite şi coaja de lămâie. Adăugaţi albuşurile bătute spumă atent, amestecându-le de sus în jos. 2. Vasul de gătit se unge cu margarină şi se presară cu praf de griş. Se introduce în el masa pregătită şi se acoperă cu capac. 3. La finalizarea programului de preparare se lasă acoperit 10 minute.	CAKE	0	60

Boeuf Stroganoff

Ingrediente

1200 g de carne de vită macră, 50 g de unt, 5 g de zahăr pudră, 2 cepe (cca 150 g fiecare), 5 g de sare, piper după gust, 2 foi de dafin.

Sosul: 500 g de smântână de 20% grăsime, 25 g de pastă de roşii, un praf de amestec «Ierburi de Provence», 5 g de sare, 3 căţei de usturoi, 30 g de făină albă, 250 ml de apă.

Pentru decor: 3 rămurele de mărar.

MEAT

1 oră + 30 min

Pregatire

1. Tăiaţi carnea de vită în felii lungi subţiri.

2. Presăraţi zahăr peste carnea de vită şi amestecaţi bucăţile de carne.

3. Tocaţi mărunt ceapa.

Preparare

4. Introduceţi în multicooker untul, bucăţile de carne de vită, ceapa tocată mărunt, sarea şi condimentele.

5. Preparaţi fără capac până la evaporarea lichidului în modul **«MEAT »** timpul de preparare – 1 oră.

6. Amestecaţi toate ingredientele pentru sosul cu smântână.

7. Adăugaţi sosul după semnalul sonor şi amestecaţi conţinutul vasului de gătit.

8. Preparaţi cu capacul închis în modul **«MEAT»** încă 30 min, presiunea – 3.

9. Aşezaţi bucatele preparate pe platouri, decoraţi cu rămurele de mărar. Se servesc cu garnitură de piure de cartofi sau paste.

Friptură de curcan cu legume

Ingrediente

25 g de ulei de măsline, 600 g de file de curcan, 1 ardei portocaliu (cca 150 g), 1 ardei galben (cca 150 g), 300 g de dovlecei, 3 roşii proaspete (cca 150 g fiecare), 1 ceapă (cca 150 g), 4 căţei de usturoi, 300 g de fasole păstăi congelată, piper după gust, un praf de amestec «Ierburi de Provence», 20 g de oţet balsamic, 20 g de sare.

MEAT

1 oră + 30 min

Pentru servire la masă: 4 căţei de usturoi, 1 legătură de verdeaţă proaspătă.

Pregătire

1. Fileul de carne de curcan, ardeiul dulce, roşiile şi dovleceii se taie cubuleţe.

2. Tocaţi mărunt ceapa şi verdeaţa, usturoiul se pisează prin presare.

3. Decongelaţi fasolea păstăi.

Preparare

4. Turnaţi pe fundul vasului de gătit ulei de măsline şi adăugaţi bucăţile de carne de curcan şi ceapa tocată mărunt.

5. Preparaţi cu capacul deschis în modul **«MEAT»**, timpul de preparare – 1 oră. Preparaţi până la evaporarea lichidului.

6. Adăugaţi peste carnea rumenită legumele pregătite, oţetul balsamic, sarea şi condimentele.

7. Preparaţi cu capacul închis în modul **«MEAT»**, timpul de preparare – 1 oră, presiunea – 3.

8. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.

9. Adăugaţi fripturii preparate verdeaţa şi usturoiul tocate mărunt, amestecaţi.

10. Aşezaţi friptura cu legume gata preparată în farfurii adânci şi serviţi la masă.

Tocană de cartofi cu cotlet de porc

Ingrediente

5 cotlete de porc cu os (cca 250 g fiecare), 20 g de muştar «Dijon», 50 g de sos de soia, 2 morcovi (cca 150 g fiecare), 2 cepe (cca 150 g fiecare), 4 căţei de usturoi, o legătură de mărar, 3 foi de dafin, 15 g de sare, piper după gust.

MEAT

30 + 30 min

Pregătire

1. Puneţi cotletele din carne de porc la marinat în sos de soia şi muştar, adăugaţi usturoiul pisat şi frecaţi cu el bucăţile de carne.
2. Tocaţi mărunt ceapa.
3. Tăiaţi cartofii în patru bucăţi, iar morcovii în formă de fidea (bucăți lungi și subțiri).

Preparare

4. Introduceţi în vasul de gătit bucăţile de carne marinate, după care adăugaţi ceapa tocată mărunt.
5. Preparaţi fără capac în modul **«MEAT»**, timpul de preparare – 30 min.
6. După semnalul sonor întoarceţi bucăţile de carne, adăugaţi cartofii, morcovii, verdeaţa tocată mărunt, adăugaţi sarea şi usturoiul pisat.
7. Preparaţi cu capacul închis în modul **«MEAT»**, timpul de preparare – 30 min, presiunea – 3.
8. Deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.
9. Aşezaţi mâncarea preparată pe platouri şi serviţi-o la masă.

Pulpe de pui vânătorești

Ingrediente

MEAT

40 min

12 ciocănele de pui, 2 cepe (cca 150 g fiecare), 8 linguri de ulei de măsline, 1½ pahar de vin roşu sec, o rămurică de rozmarin, 4 căţei de usturoi, 50 g de măsline negre fără sâmburi, 50 g de măsline verzi fără sâmburi, 5 linguri de roşii conservate, 1 ardei dulce (cca 150 g), 15 g de sare, ardei iute şi piper după gust.

Pregătire

1. Frecaţi ciocănele de pui cu sare, piper măcinat şi usturoi zdrobit. Lăsaţi puţină sare pentru sos.
2. Tăiaţi rondele ceapa şi ardeiul dulce.

Preparare

3. Amestecaţi vinul, pasta de roşii şi uleiul de măsline. Amestecul obţinut se toarnă în vasul de gătit.
4. Introduceţi în vasul de gătit ceapa şi ardeiul pregătit.
5. Aşezaţi în strat uniform ciocănelele de pui, adăugaţi măslinele, ardeiul iute, sarea şi rozmarinul.
6. Preparaţi în modul **«MEAT»**, timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 3.
7. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi cu grijă presiunea.
8. Ciocănelele fierbinţi se aşază pe platouri, se stropesc cu sosul în care s-au preparat şi se servesc la masă.

Dacă în timpul reducerii presiunii se formează mulţi aburi, închideţi supapa şi aşteptaţi până când ciocănelele se vor răci puţin. Presiunea se va reduce în mod automat.

Tocană de vită

MEAT

30 + 30 min

Ingrediente

1200 g de carne de vită macră, 5 linguri de ulei de măsline, 4 linguri de sos dulce-acrișor, 4 linguri de pastă de roşii, 2 linguriţe de boia, 3 cepe (cca 150 g fiecare), 4 căţei de usturoi, 1 legătură de pătrunjel, 50 g de rădăcină de păstârnac, 3 morcovi (cca 150 g fiecare), 3 foi de dafin, 3 cartofi (cca 150 g fiecare), 1 ardei dulce galben (cca 150 g), 20 g de sare, piper după gust.

Pregatire

1. Tăiaţi carnea de vită în cuburi mari.
2. Presăraţi boia peste bucăţile de carne şi puneţi-le la marinat în sos dulce-acrișor timp de 20 minute.
3. Tocaţi mărunt ceapa şi frunzele de pătrunjel.
4. Tăiaţi cartofii în patru bucăţi, iar ardeiul, morcovii şi rădăcina de păstârnac în bucăți lungi și subțiri.

Preparare

5. Turnaţi în vasul de gătit uleiul de măsline şi aşezaţi bucăţile de carne marinate în prealabil. Adăugaţi ceapa tocată mărunt.
6. Preparaţi în modul **«MEAT»** cu capacul deschis, timpul de preparare – 30 minute.
7. După semnalul sonor întoarceţi bucăţile de carne, adăugaţi cartofii, morcovii, rădăcina de păstârnac, pasta de roşii, frunzele de dafin, puneţi sare şi zdrobiţi usturoiul.
8. Preparaţi în modul **«MEAT»** cu capacul închis încă 30 de minute, presiunea – 3.
9. Mâncarea gata preparată se aşază pe platouri şi se serveşte la masă.

Chifteluțe de pui la aburi

HIGH STEAM 40min

Ingrediente

600 g de carne tocată de pui (piept), 100 g de smântână de 20% grăsime, 1 ceapă (cca 150 g), 3 g de sare, piper după gust, 50 g de pâine albă (fără cruste), 250 ml de apă pentru preparare.

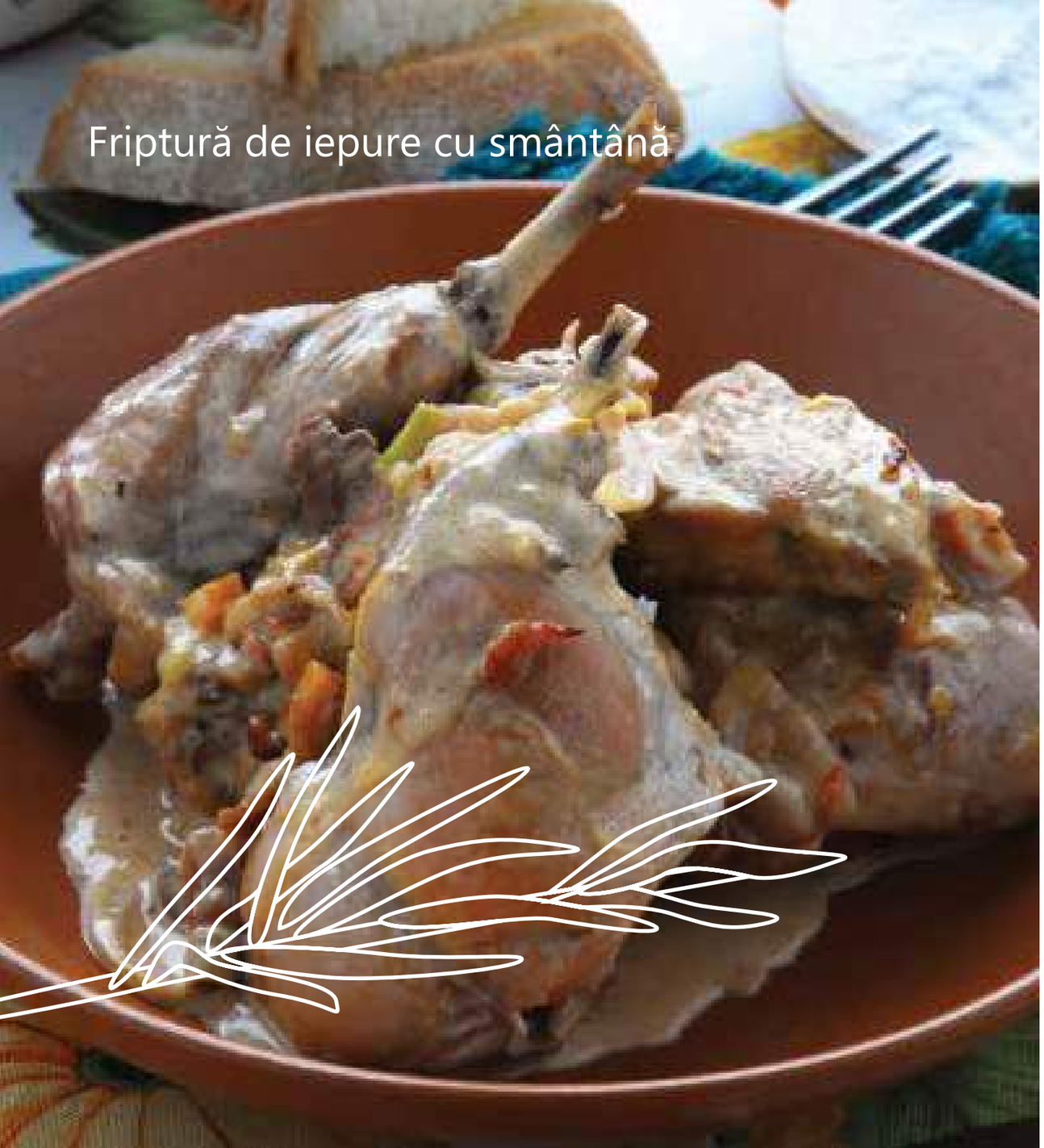
Pentru servire la masă: 5 frunze de salată verde, 5 roșii cherry, 1 castravete proaspăt.

Pregătire

1. Tăiaţi ceapa în patru bucăţi.
2. Mărunţiţi bucăţile de ceapă.

Preparare

3. Introduceţi într-un vas carnea tocată de pui, smântâna, pâinea albă, adăugaţi sarea şi piperul.
4. Amestecaţi ingredientele.
5. Formaţi din amestecul rezultat chifteluțe de mărime potrivită, aşezaţi-le pe nivelul superior al sitei pentru fierbere la abur. Dacă toate chifteluțele nu încap pe nivelul superior, acestea pot fi amplasate pe nivelul inferior al sitei.
6. Turnaţi în vasul de gătit 250 ml de apă, aşezaţi în el sita de abur şi închideţi vasul de gătit cu capacul.
7. Preparaţi în modul **«HIGH STEAM»**, timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 3.
8. La semnalul sonor se deconectează multicookerul şi se reduce presiunea. Scoateţi sita de abur împreună cu chifteluțele şi aşezaţi-le pe un platou.
9. Tăiaţi castravetele în rondele subţiri, iar roşiile cherry în jumătăţi.
10. Aşezaţi peun platou frunze de salată şi puneţi pe acestea chifteluțele.
11. Chifteluțele gatapreparate se decorează cu legume proaspete şi se servesc la masă.



Friptură de iepure cu smântână

Ingrediente

½ de iepure, 150 g de smântână de 20% grăsime, 1 rămurică de rozmarin, 5 g de sare, piper după gust.

POT STEW

40 + 40 min

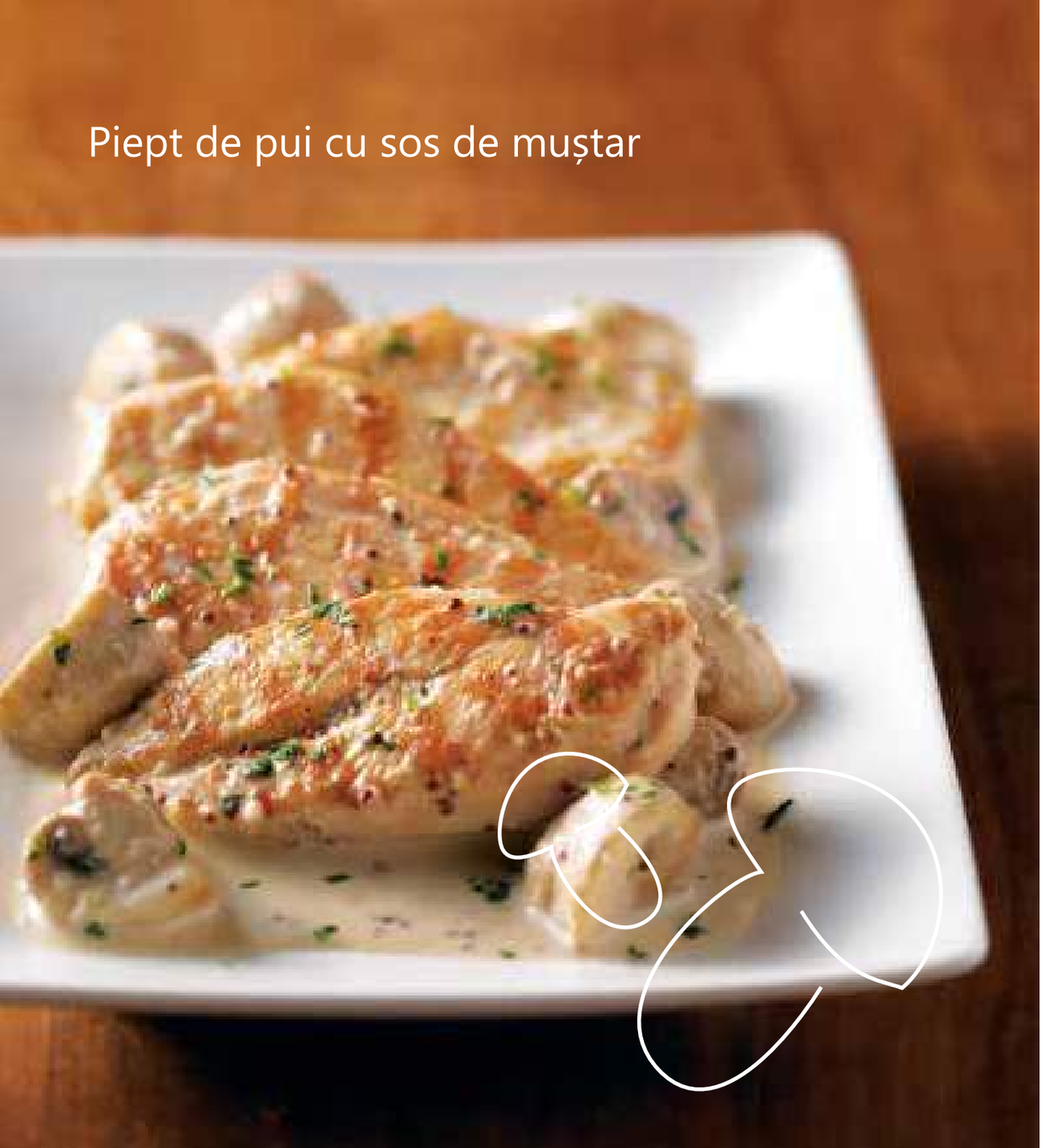
Pregatire

1. Frecaţi bucăţile de iepure cu sare şi piper. Ungeţi-le cu smântână, adăugaţi câteva fire de rozmarin şi lăsaţi pentru jumătate de oră.

Preparare

2. Introduceţi în vasul de gătit jumătatea de iepure pregătită.
3. Preparaţi în modul **«POT STEW»**, timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 3.
4. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.
5. Întoarceţi jumătatea de iepure şi prelungiţi prepararea în acelaşi mod (**«POT STEW»**), timp de preparare – 40 minute, presiunea – 3.
6. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea, scoateţi capacul şi puneţi carnea de iepure pe un platou.
7. Împărţiţi jumătatea de iepure în trei porţii.
8. Bucăţile fierbinţi de carne puneţi-le pe platouri.
9. Se servesc la masă cu garnitură şi legume.

Piept de pui cu sos de muștar



Ingrediente

6 buc. de piept de pui, 400 g de ciuperci, 8 linguri de ulei de măsline, 1½ lingură de boabe de muștar, 4 căţei de usturoi, 250 g de smântână de 20% grăsime, 3 rămurele de verdeaţă proaspătă, 15 g sare, ardei iute şi piper după gust.

ROAST
25 - 30 min

POT STEW 40 min

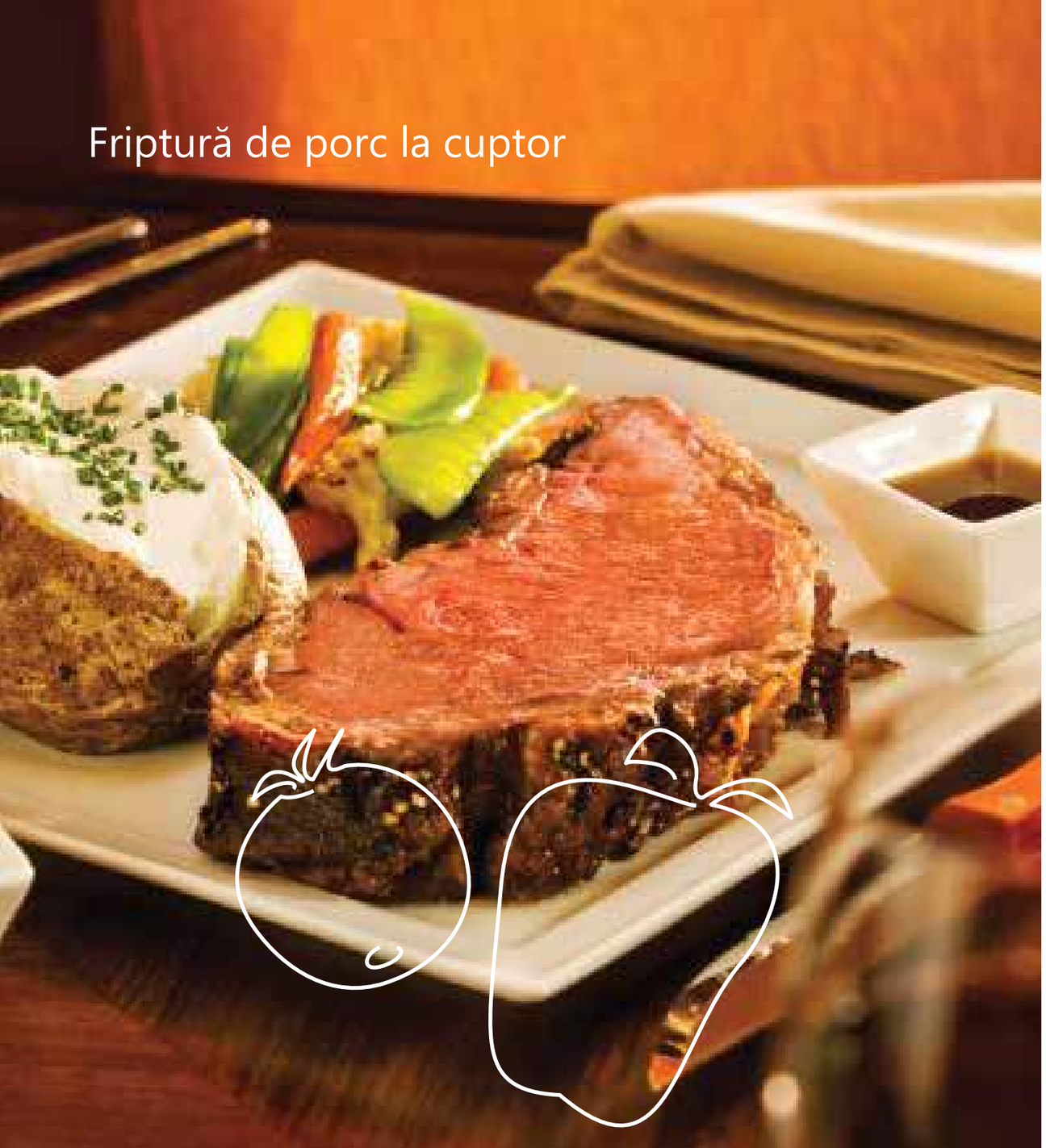
Pregatire

1. Bateţi cu ciocănaşul bucăţile de piept de pui şi frecaţi-le cu sare, piper măcinat şi usturoi zdrobit. Lăsaţi puţină sare pentru sos.

Preparare

2. Rumeniţi în ulei de măsline bucăţile de piept de pui pe o parte timp de 15-20 minute în modul **«ROAST »**. Gătiţi fără capac.
3. După evaporarea completă a lichidului întoarceţi bucăţile de piept de pui.
4. Ciupercile se taie în patru bucăţi şi se adaugă la pieptul de pui.
5. Preparaţi în acelaşi mod încă 10 minute.
6. Amestecaţi muştarul cu smântâna, adăugaţi ardei iuţi, sare.
7. După semnalul sonor adăugaţi la pieptul de pui sosul de muştar şi preparaţi mai departe cu capacul închis în modul **«POT STEW»** 40 minute.
8. Puneţi bucăţile fierbinţi de piept de pui pe platouri.
9. Amestecaţi sosul de muştar cu ciupercile în vasul de gătit.
10. Turnaţi sosul deasupra bucăţilor de piept de pui şi serviţi la masă.

Friptură de porc la cuptor



Ingrediente

1500 g de carne de porc, 5 linguri de ulei de măsline, 4 linguri de sos de soia, 4 linguri de boabe întregi de muştar «Dijon», 5 căţei de usturoi, 10 g de sare, piper după gust.

Pentru servire la masă: 10 frunze de salată, 5 ardei dulci, 5 roşii proaspete, 5 castraveţi proaspeţi.

ROAST

30 min + 1 oră

Pregatire

1. Crestaţi carnea de porc cu un cuţit ascuţit. Frecaţi carnea cu sare şi piper.
2. Amestecaţi uleiul de măsline cu sosul de soia, muştarul şi usturoiul zdrobit.
3. Lăsaţi carnea la marinat peste noapte.

Preparare

4. Puneţi carnea în vasul de gătit.
5. Preparaţi cu capacul deschis în modul **«ROAST»**, timpul de preparare – 30 minute.
6. După semnalul sonor întoarceţi carnea.
7. Preparaţi cu capacul închis în modul **«ROAST»**, timpul - 1 oră, presiunea – 3.
8. Feliați carnea și puneți-le pe un platou acoperit cu frunze de salată, adaugați legume proaspete tăiate şi serviţi la masă.

Muşchi de porc în sos de vin roșu

ROAST

30 min + 40 min

Ingrediente

1200 g de muşchi de porc, piper după gust , 7 g de sare, 1 ceapă (cca 150 g).

Pentru sosul de vin roşu: 5 linguri de ulei de măsline, 350 ml de vin de Porto, 2 linguri de miere, 1 rămurică de rozmarin, 4 căţei de usturoi, 1½ lingură de amidon din porumb, 5 g de sare, piper după gust.

Se mai adaugă: 50 g de prune, 50 g de caise uscate, 500 g de bacon afumat crud (felii tăiate).

Pregătire

1. Frecaţi muşchiul de porc cu sare şi piper.
2. Amestecaţi toate ingredientele pentru sosul de vin şi turnaţi amestecul peste muşchi. Marinaţi muşchiul timp de 2 ore.
3. Tăiaţi ceapa rondele, iar prunele şi caisele uscate în jumătăţi.
4. Înveliţi muşchiulde porc cu feliile de bacon afumat.

Preparare

5. Puneţi în vasul de gătit rondelele de ceapă, iar muşchiul de porc aşezaţi-l deasupra rondelelor de ceapă într-un singur strat.
6. Preparaţi fără capac în modul **«ROAST »**, timpul de preparare – 30 minute.
7. Întoarceţi muşchiul de porc, adăugaţi sosul de vin în care s-a marinat muşchiul, prunele şi caisele uscate.
8. Preparaţi cu capacul închis în modul **«ROAST »** încă 40 minute, presiunea – 3.
9. Înainte de a fi servit, tăiaţi muşchiul felii rotunde, pe care le aranjați pe platouri, stropiţi cu sos şi serviţi la masă.

Salată caldă cu ficăței de pui

Ingrediente

ROAST 30 min

1000 g de ficăței de pui, 250 ml de vin alb demidulce, 70 g de unt, 100 g de făină albă, 5 g de sare, piper după gust.

Pentru salată: 5 ouă de prepeliță fierte (cca 10 g fiecare), 30 roşii cherry, frunze de salată.

Pentru sosul de salată: 75 ml de vin alb demidulce, 3 căței de usturoi, 30 g de ulei de măsline, 5 rămurele de mărar proaspăt, 5 rămurele de busuioc violet, 16 g de muştar «Dijon», 3 g de sare, 30 g de nuci de cedru (pentru înfrumusețare).

Pregatire

1. Ficățeii de pui se înmoaie în vin alb, se pune sare, piper şi se lasă la marinat timp de 30 minute.
2. Ficățeii marinați se dau prin făină.

Preparare

3. Puneţi în vasul de gătit untul si ficățeii pregătiți.
4. Preparaţi fără capac în modul **«ROAST »**, timpul de preparare – 30 minute. Lichidul trebuie să se evapore.
5. După semnal scoateţi ficățeii şi aşezaţii într-un bol adânc.
6. Pe o salatieră adâncă potriviţi câteva foi de salată.
7. Pe frunzele de salată puneţi ficățeii prăjiți, roşiile cherry şi ouăle de prepeliță fierte.
8. Mărunţiţi în blender toate ingredientele pentru sosul de salată (cu excepţia nucilor de cedru).
9. Turnaţi sosul în salată, înfrumuseţaţi cu nucile de cedru şi serviţi la masă.

Pilaf cu carne de miel

Ingrediente

8 linguri de ulei de floarea soarelui, 800 g de carne de miel (macră), 2 cepe (cca 150 g fiecare), 3 morcovi (cca 150 g fiecare), 4 căţei de usturoi, 300 g de orez, 15 g de sare, 3 linguriţe de condimente pentru pilaf, 750 ml de apă.

PORRIDGE 40 min

ROAST 20 min

Pregatire

1. Tocaţi mărunt ceapa, morcovii se dau prin răzătoarea cu ochiuri mari, carnea de miel se taie bucăţele, usturoiul se zdrobeşte.

Preparare

2. Turnaţi în vasul de gătit uleiul de măsline şi aşezaţi ingredientele pregătite la punctul 1, adăugaţi orezul, sarea, condimentele şi apa.
3. Preparaţi în modul «PORRIDGE», timpul de preparare – 40 minute.
4. După semnalul sonor amestecaţi orezul cu bucăţile de carne.
5. Preparaţi cu capacul închis în modul «ROAST» încă 20 minute, presiunea – 3.
6. Puneţi pilaful în farfurii şi serviţi la masă.

În locul cărnii de miel puteţi să alegeţi carne de vită, porc, pui sau curcan.

Supă acră cu limbă de vițel

CUSTOM 2 ore
ROAST 20 min
HARD BOIL 15 min

Ingrediente

Pentru limba de vițel: 800 g de limbă de vițel, apă până la nivelul **«MAX»**, 2 cepe (cca 150 g fiecare), 3 foi de dafin, 3 boabe de piper negru, 10 g de sare.

Pentru supă: 400 g de șuncă afumată, 1 ceapă (cca 150 g), 5 linguri de ulei de măsline, 4 castraveți murați (cca 50 g fiecare), 50 măsline fără sâmburi, 2 morcovi (cca 150 g fiecare), 2 cartofi (cca 150 g fiecare), 3 foi de dafin, piper după gust.

Pentru servire la masă: 250 g de smântână de 20% grăsime, 1 lămâie, 1 legătură de verdeață proaspătă.

Pregătire și Preparare

1. Puneți în vasul de gătit sub presiune limba de vită, 2 cepe întregi, foile de dafin, sarea și piperul.
2. Preparați în modul « **CUSTOM** », temperatura – 101 °C, timpul de preparare – 2 ore, presiunea – 3.

3. După semnalul sonor deconectați vasul de gătit și reduceți presiunea.
4. Strecurați supa de carne, puneți limba fiartă într-un bol adânc (Utilizați vesela OURSSON).
5. Turnați peste limba fiartă apă rece și decojiți cu grijă limba.
6. Tocați mărunt ceapa, tăiați morcovii și castraveții murați în bucăți lungi și subțiri, iar cartofii în patru bucăți.
7. Tăiați șunca în cuburi și limba fiartă în bucăți lungi și subțiri.
8. Turnați în vasul de gătit uleiul de măsline și aranjați ingredientele pregătite la pașii 6 și 7.
9. Preparați cu capacul deschis în modul « **ROAST** » în decurs de 20 minute.
10. După semnalul sonor adăugați supa de carne, măslinele, usturoiul zdrobit și amestecați.
11. Preparați în modul **«HARD BOIL»**, timpul de preparare – 15 minute, presiunea – 2.
12. După semnalul sonor deconectați vasul de gătit și reduceți presiunea.
13. Așezați mâncarea pregătită pe platouri, înfrumusețați fiecare porție cu o felie de lămâie, verdeață proaspătă și serviți la masă.

Biftec

Ingrediente

500 g de carne tocată de vită, 1 ceapă (cca 200 g), 3 g de sare, piper după gust, 1 legătură de verdeaţă proaspătă, 50 g de ulei de floarea soarelui.

Pentru decor: 1 legătură de frunze de rucola.

CUSTOM

MEAT

20 - 30 min

Pregatire

1. Tăiaţi ceapa rondele. Tocaţi mărunt verdeaţa proaspătă.

Preparare

2. Turnaţi în vasul de gătit jumătate din uleiul de floarea soarelui şi aranjaţi rondelele de ceapă, sarea şi amestecul de piper.

3. Preparaţi fără capac în modul « **CUSTOM** », temperatura 130 °C până ce ceapa prinde o culoarea aurie. Periodic amestecaţi. Puneţi ceapa prăjită într-un bol pentru a se răci.

4. Amestecaţi carnea de vită tocată cu ceapa prăjită rece şi verdeaţa proaspătă tocată mărunt.

5. Formaţi din tocătura de carne cu ingrediente, forme rotunde sau plate potrivite pentru biftec.

6. Turnaţi în vasul de gătit uleiul rămas şi aşezaţi biftecurile pregătite.

7. Preparaţi fără capac în modul « **MEAT** », timpul de preparare – 10-15 minute, până la culoarea necesară a crustei inferioare.

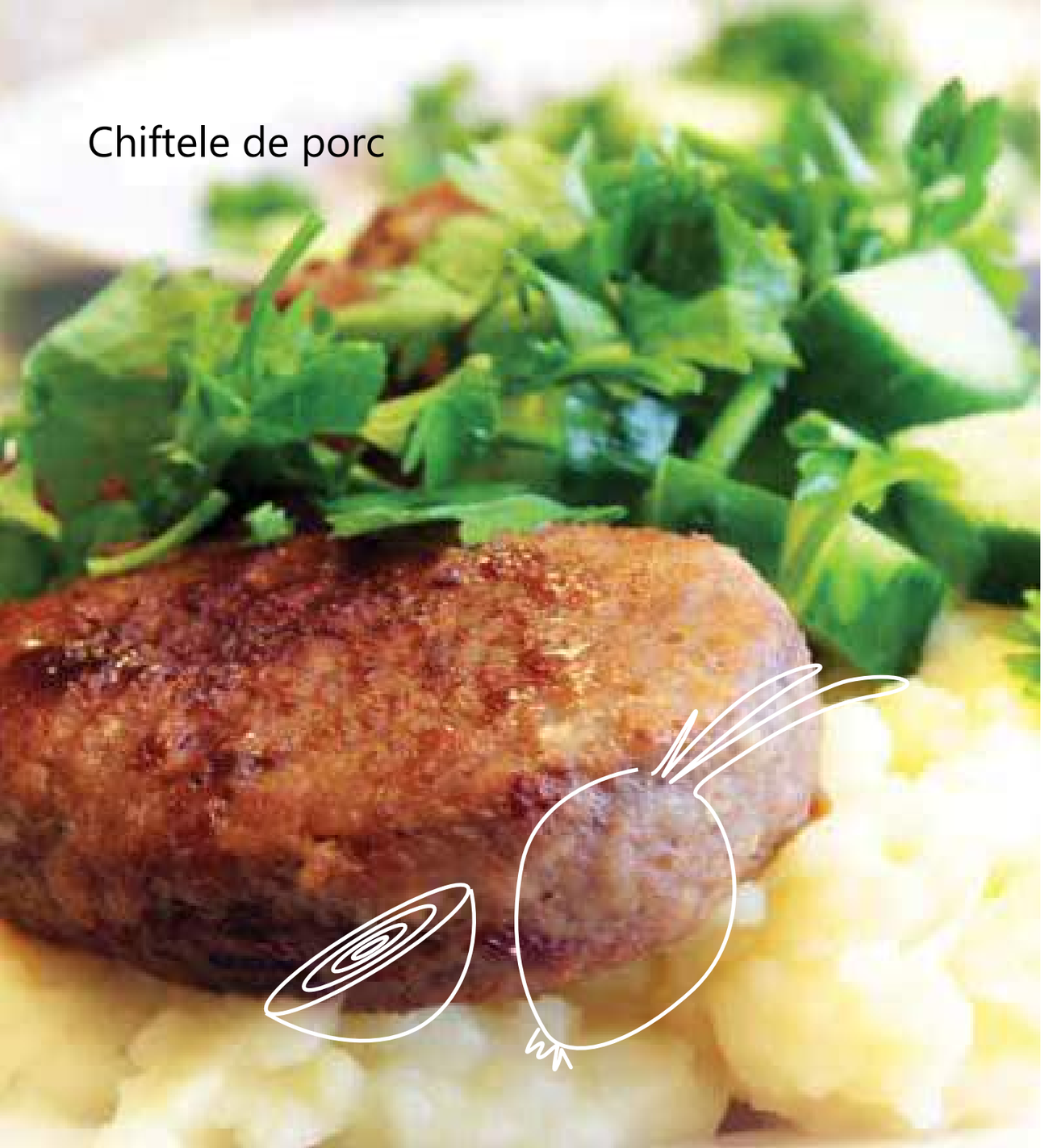
8. Întoarceţi biftecurile şi acoperiţi vasul de gătit cu capac. Setaţi presiunea la valoarea 3 şi prelungiţi prepararea în acelaşi mod (« **MEAT** »).

9. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.

10. Aranjaţi frunzele de rucola pe platou şi aşezaţi biftecurile pe ele.

11. Biftecurile preparate se servesc la masă cu garnitură de legume.

Din biftecuri se pot prepara hamburgeri.



Chiftele de porc

MEAT

20 - 30 min

Ingrediente

500 g de carne tocată de porc, 1 ceapă (cca 150 g), 2 căţei de usturoi, 3 g de sare, piper după gust, 50 g de pâine (felii curăţate de coajă), 50 ml de apă, 30 g de ulei de floarea soarelui.

Pentru decor: 3 frunze de salată, 1 roşie (în formă de prună), 3 rămurele de mărar proaspăt.

Pregatire

1. Înmuiaţi feliile de pâine în apă. Zdrobiţi usturoiul în presă.

2. Tăiaţi ceapa în patru părți, după care mărunțiți-o.

Preparare

3. Puneţi într-un vas carnea tocată de porc, feliile de pâine înmuiate în apă, usturoiul zdrobit, sarea şi amestecul de piper.

4. Amestecaţi şi pregătiţi tocătura pentru pârjoale.

5. Formaţi din tocătura de carne cu ingrediente pârjoale potrivite.

6. Turnaţi în vasul de gătit uleiul de floarea soarelui şi puneţi pârjoalele crude.

7. Preparaţi fără capac în modul « **MEAT** », timpul de preparare – 10-15 minute, până la culoarea necesară a crustei inferioare.

8. Întoarceţi pârjoalele şi acoperiţi vasul de gătit cu capac. Setaţi presiunea la valoarea 3 şi prelungiţi prepararea în acelaşi mod (« **MEAT** »).

9. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.

10. Aranjaţi frunzele de salată pe platou şi aşezaţi pârjoalele pe ele.

11. Tăiaţi roşia în formă de floare.

12. Înfrumuseţaţi pârjoalele preparate cu decorul din roşia proaspătă şi rămurelele de mărar şi serviţi la masă.

Tocătura poate fi pregătită din carne de vită.

Chiftele de curcan

Ingrediente

600 g de carne tocată de curcan (piept), 100 g de smântână de 20% grăsime, 1 ceapă (cca 150 g), 3 g de sare, 50 g de pâine curăţată de coajă, 30 g de ulei de măsline, 200 ml lapte.

MEAT

20 - 30 min

Pentru decor: 3 frunze de salată, 1 ardei roşu,1 ardei galben.

Pregatire

1. Se înmoaie feliile de pâine în lapte, tăiați ceapa mărunt.

Preparare

2. Puneţi ceapa într-un vas adânc. Adăugați carnea tocată, smântâna, feliile de pâine stoarse, sarea şi piperul.

3. Amestecați şi pregătiţi tocătura pentru chiftele.

4. Formaţi din tocătura de carne cu ingrediente chiftelele potrivite.

5. Turnaţi în vasul de gătit uleiul de măsline şi aranjaţi chiftelele crude.

6. Preparaţi fără capac în modul « **MEAT** », timpul de preparare – 10-15 minute, până la culoarea necesară a crustei inferioare.

7. Întoarceţi chiftelele şi acoperiţi vasul de gătit cu capac. Setaţi presiunea la valoarea 3 şi prelungiţi prepararea în acelaşi mod (« **MEAT** »).

8. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.

9. Puneţi chiftelele pe platou.

10. Tăiaţi ardeii rondele subţiri.

11. Puneți chiftelele pe platou, înfrumuseţaţi-le cu ardei, frunze de salată şi serviţi la masă.

Chiftele de vițel

Ingrediente

500 g de carne de viţel, 1 ceapă (cca 150g), 2 căţei de usturoi, 200 g de dovlecel proaspăt, 1 cartof (cca 150 g), 3 g de sare, 1 ou, piper după gust, 30 g de ulei de măsline.

Pentru decor: 200 g de broccoli, 3 rămurele de pătrunjel proaspăt.

MEAT
20 - 30 min

HIGH STEAM 20 min

Pregatire

1. Zdrobiţi cu presa usturoiul.
2. Mărunţiţi bucăţile de carne de viţel, ceapa, cartoful şi dovleceii.
3. Adăugaţi oul, sarea, usturoiul zdrobit, condimentele şi amestecaţi până se formează o masă omogenă.
4. Formaţi din tocătura de carne cu ingrediente chiftele potrivite.

Preparare

5. Turnaţi în vasul de gătit uleiul de măsline şi aranjaţi chiftelele crude.
6. Preparaţi fără capac în modul « **MEAT** », timpul de preparare – 10-15 minute, până la culoarea necesară a crustei inferioare.
7. Întoarceţi chiftelele şi acoperiţi vasul de gătit cu capac. Setaţi presiunea la valoarea 2 şi prelungiţi prepararea în acelaşi mod (« **MEAT** »).
8. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.
9. Puneţi chiftelele pe platou.
10. Fierbeţi la aburi broccoliul.
11. Înfrumuseţaţi chiftelele preparate cu broccoli, rămurele de pătrunjel proaspăt şi serviţi la masă.

- Pentru a pregăti broccoliul la aburi turnaţi apă în vasul de gătit și amplasați în acesta sita pentru gătit în aburi cu broccoli.
- Preparaţi cu capacul închis în modul «**HIGH STEAM** », timpul de preparare – 20 min, presiunea 3.
- După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.

Piftie

CUSTOM

2½ ore

Ingrediente

500 g de picior de porc, 500 g de carne de vită cu os, o pulpă de curcan, 2 cepe (cca 100 g fiecare), 2 morcovi (cca 100 g fiecare), 2 rădăcini de păstârnac (cca 100 g fiecare), 10 boabe de piper negru, 15 g sare, 3 foi de dafin, apă până la nivelul **«MAX»**.

Pentru decor şi servire la masă: 3 căţei de usturoi, 30 g muştar «Dijon», 50 g hrean, 5 rămurele de pătrunjel.

Pregătire şi Preparare

1. Puneţi piciorul de porc şi carnea de vită cu os în vasul de gătit sub presiune.
2. Adăugaţi ceapa, morcovii, rădăcinile de păstârnac curăţate în prealabil, sarea, boabele de piper negru, foile de dafin. Turnaţi apa.
3. Preparaţi în modul « **CUSTOM** », temperatura – 101°C, timpul de preparare – 2,5 ore, nivelul de presiune – 3.
4. După semnal reduceţi cu grijă presiunea. Mai întâi setaţi nivelul 1, apoi treptat schimbaţi în poziţia zero, nu admiteţi stropirea cu supă de carne prin supapă. După ce compoziţia se va răci puţin, presiunea va scădea în mod automat.

5. Scoateţi ceapa din supa de carne, puneţi carnea fiartă, morcovii şi păstârnacul în boluri ceramice (Folosiţi vesela OURSSON).
6. Separaţi carnea de oase, cartilaje şi şorici. Tăiaţi carnea mărunt şi amestecaţi.
7. Tocaţi mărunt usturoiul şi amestecaţi cu carnea.
8. Înfrumuseţaţi platourile cu morcovii şi păstârnacul (tăiaţi rondele) şi frunze de pătrunjel.
9. Aranjaţi carnea tăiată în strat uniform pe platouri. (Folosiţi platourile din plastic OURSSON).
10. Îndepărtaţi pelicula de grăsime de pe suprafaţa supei de carne şi strecuraţi lichidul.
11. Turnaţi lichidul în platourile cu carne. Lăsaţi să se răcească în frigider.
12. Dacă pe suprafaţă rămân pelicule de grăsime, desprindeţi-le atent cu cuţitul.
13. Răsturnaţi compoziţia unui platou pe o farfurie plată.
14. Adăugaţi zacuscă de hrean sau muştar, înfrumuseţaţi cu rămurele de verdeaţă proaspătă şi serviţi la masă.

Tartă franțuzească cu șuncă și caşcaval

Ingrediente

250 g de făină albă, 1 ou, 5 g de zahăr, 3 g de sare, 25 g de unt, 5 g de praf de copt.

Pentru umplutura cu ouă: 450 g smântână de 20% grăsime, 4 ouă, 350 g de caşcaval semisolid de 45% grăsime, 1 legătură de verdeaţă proaspătă, un praf de condimente «Ierburi de Provence», piper după gust, 2 g de sare, 5 g de zahăr.

Se mai adaugă: 30 g de caşcaval parmezan ras, 300 g de şuncă afumată.

CUSTOM

1 oră

Pregatire

1. Se bat ouăle şi untul cu zahăr şi sare.
2. Se adaugă făina, praful de copt şi se frământă o cocă.
3. Şunca se taie cuburi, caşcavalul se rade folosind răzătoarea cu ochiuri mari, verdeaţa se toacă mărunt.
4. Se taie o foaie de hârtie de copt cu dimensiunile 35x40 cm.
5. Se întinde o turtă rotundă de aluat.

Preparare

6. Aşezaţi coca pe hârtia de pergament în vasul de gătit.
7. Distribuiţi coca în strat uniform, îndoiţi marginea la o înălţime de 5-6 cm.
8. Amestecaţi toate ingredientele pentru umplutura cu ouă.
9. Aranjaţi bucăţelele de şuncă pe foaia de aluat.
10. Acoperiţi bucăţile de şuncă cu umplutura cu ouă.
11. Deasupra presăraţi caşcaval parmezan ras.
12. Preparaţi în modul « **CUSTOM** », temperatura - 130°C, timpul de preparare – 1 oră. După semnalul sonor verificaţi dacă tarta este coaptă. În caz de necesitate prelungiţi timpul de preparare.
13. Trageţi de capetele hârtiei şi scoateţi atent tarta din vasul de gătit.
14. Porţionaţi tarta fierbinte şi serviţi-o la masă în calitate de gustare caldă.

Șnițel de porc cu salată de legume

Ingrediente

500 g de mușchi de porc, 100 g de făină albă, 2 ouă, 10 g de sare, 10 g de piper, 100 g de pesmet, 30 ml de ulei.

ROAST 25 min

Pentru servire la masă: legume.

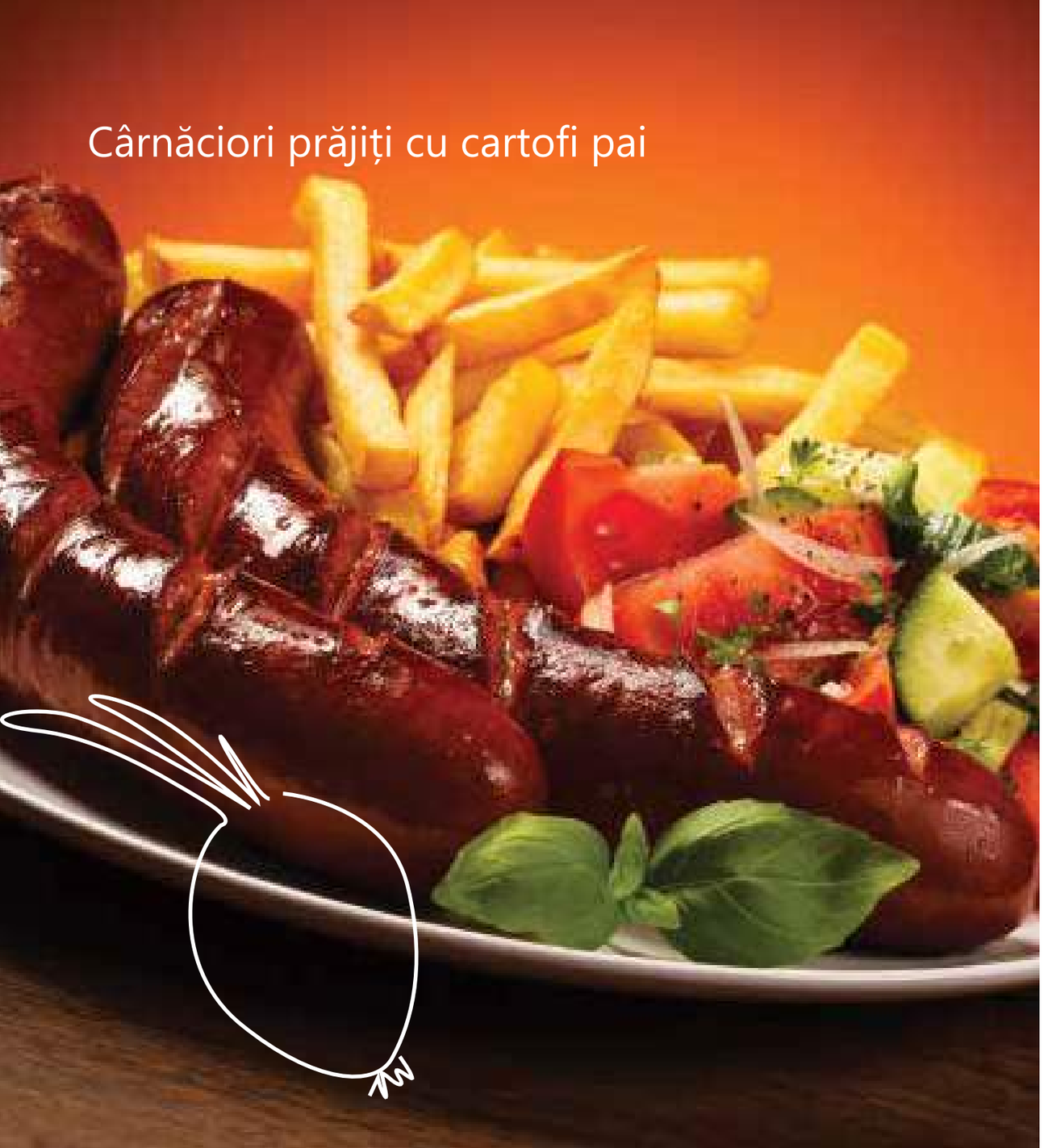
Pregătire

1. Se taie 4-5 felii potrivite din mușchiul de porc.
2. Se bat bine cu ciocanul pentru șnițele.
3. Se adaugă sare, piper.
4. Bucățile de carne se trec prin făină, ouă bătute și pesmet pe ambele părți.

Preparare

5. Se pune ulei în vasul de gătit.
6. Se pune vasul de gătit în multicooker și se setează modul « **ROAST** » pentru 25 de minute.
7. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, se pun 2-3 șnițele în vasul de gătit.
8. Se prăjesc 5 minute pe o parte și 5 minute pe altă parte.
9. Se scot șnițelele din vasul de gătit.
10. Repetați procesul pentru obținerea mai multor porții.
11. Șnițelele se ornează cu legume și se servesc la masă.

Cârnăciori prăjiți cu cartofi pai



Ingrediente

300 g de cârnăciori, 500 g de cartofi, 15 g de sare, 15 g de piper, 50 ml de ulei.

Pentru servire la masă: roșii, castraveți

ROAST 30 min

Pregatire

1. Curățați și tăiați cartofii.
2. Se pune sare, piper peste cartofi.
3. Se pregătesc cârnăciorii.

Preparare

4. Se pune ulei în vasul de gătit.
5. Se pune vasul de gătit în multicooker și se setează modul « **ROAST** » pentru 30 de minute.
6. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, se pun cartofii tăiați.
7. Se prăjesc și se amestecă periodic .
8. Peste 15 minute scoateți cartofii prăjiți din vasul de gătit.
9. Se pun cârnăciorii la prăjit.
10. Se prăjesc pe ambele părți timp de 10 minute.
11. Se scot cârnăciorii din vasul de gătit, se servesc cu cartofi prăjiți.
12. Se adaugă roșii și castraveți.

Cordon bleu

Ingrediente

500 g de file de piept de pui, 100 g de șuncă, 100 g de cașcaval, 2 ouă, 100 g de pesmet, 100 g de făină, 10 g de sare, 10 g de piper, 30 ml de ulei.

Pentru servire la masă: verdeață.

ROAST 20 min

Pregătire

1. Se bat bine fileurile de piept de pui.
2. Se pune sare, piper.
3. Se așază peste fiecare file o felie de șuncă și o felie de cașcaval.
4. Se pliază fiecare file.
5. Se bat ouăle.
6. Rulourile se dau prin făină, apoi prin amestecul de ouă bătute, apoi prin pesmet.

Preparare

7. Se pune ulei în vasul de gătit.
8. Se pune vasul de gătit în multicooker și se setează modul « **ROAST** » pentru 20 de minute.
9. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, se pun rulourile la prăjit.
10. Se prăjesc câte 7 minute pe fiecare parte.
11. Se scot șnițelele din vasul de gătit.
12. Se repetă pentru obținerea mai multor porții.
13. Cordon bleu-urile se servesc cu verdeață.

Mici

Ingrediente

ROAST 25 min

1 kg de spată de porc* (se pot amesteca mai multe tipuri de carne, ex.: 500 g de oaie, 300 g de vită, 200 g de porc), 1 căpățână de usturoi, 2 linguriță de sare, 1 linguriță de piper, ½ linguriță de bicarbonat de sodiu, 1 lingură de boia, ½ linguriță de cimbru, 100 ml de ulei.

* se pot folosi carne tocată sau mici semipreparați.

Pentru servire la masă: roșii, salată verde.

Pregatire

1. Carnea se toacă de 2 ori prin mașina de tocat. Se amestecă cu sare și bicarbonat de sodiu.
2. Amestecul se ține la frigider 8 ore.
3. Adăugați usturoi pisat, boia, cimbru și piper. Se frământă bine.
4. Se formează micii în formă tubulară cu mâinile ude.

Preparare

5. Se pune ulei în vasul de gătit.
6. Se pune vasul de gătit în multicooker și se setează modul « **ROAST** » pentru 25 de minute.
7. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, puneți micii în vasul de gătit.
8. Se prăjesc câte 5 minute pe fiecare din cele 4 părți.
9. Se servesc cu muștar. Se adaugă roșii și salată verde.

Sărmăluțe cu carne de porc în foi de varză

Ingrediente

1 kg de carne de porc (sau 500 g de porc și 500 g de vită), o varză medie, 200 g de orez, 3 frunze de dafin, 2 cepe uscate, 100 ml de pastă de tomate, sare, piper, apă.

Pentru servire la masă: smântână, mămăligă.

HARD BOIL 2 ore

Pregătire

1. Carnea se toacă prin mașina de tocat.
2. Orezul se curăță și se spală de mai multe ori.
3. Se amestecă orezul cu carnea tocată.
3. Se adaugă sare, piper, frunze de dafin tăiate mărunt și 100 ml de apă.
4. Se taie foile de varză mai mari. Se rulează sarmalele.

Preparare

5. Vasul gătit de se tapetează cu foi de varză.
6. Se așază sarmalele. Se adaugă pasta de tomate.
7. Se toarnă apă până când acoperă sarmalele cu 1 cm.
8. Se pune vasul de gătit în multicooker și se setează modul **«HARD BOIL »** pentru 2 ore.
9. Se pune capacul și se setează presiunea 1.
10. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
11. Sarmalele se servesc cu smântână și mămăligă.

Somon cu cartofi

Ingrediente

4-5 medalioane de somon, 500 g de cartofi, 1 linguriţă de condimente pentru peşte, 15 g de sare, o căpăţână de usturoi.

Pentru decor şi servire la masă: verdeaţă proaspătă.

ROAST

30 min + 10 min

Pregătire

1. Se taie cartofii în bucăți potrivite.
2. Se spală medalioanele de somon.
3. Se zdrobește usturoiul.
4. Verdeața proaspătă se toacă mărunt.

Preparare

5. Se pune ulei în vasul de gătit.
6. Se setează modul « **ROAST** », timpul de preparare – 30 de minute.
7. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, se pun cartofii tăiați. Se amestecă periodic.
8. Peste următoarele 25 de minute scoateți cartofii din vasul de gătit.
9. Peste rondelele de pește se presară condimente pentru pește, sare și usturoi zdrobit. Se pun în vasul de gătit.
10. Se prepară fără capac în modul « **ROAST** » încă 10 minute (câte 5 minute pe fiecare parte).
11. După semnalul sonor multicookerul se deconectează.
12. Peștele și cartofii preparați se înfrumusețează cu verdeață proaspătă tocată mărunt și se servesc la masă.

Șnițel de pește cu cartofi și salată

Ingrediente

500 g de file de pește, 500 g de cartofi, 1 linguriță de condimente pentru pește, 15 g de sare.

Pentru servire la masă: 5 frunze de salată verde.

ROAST

30 min + 10 min

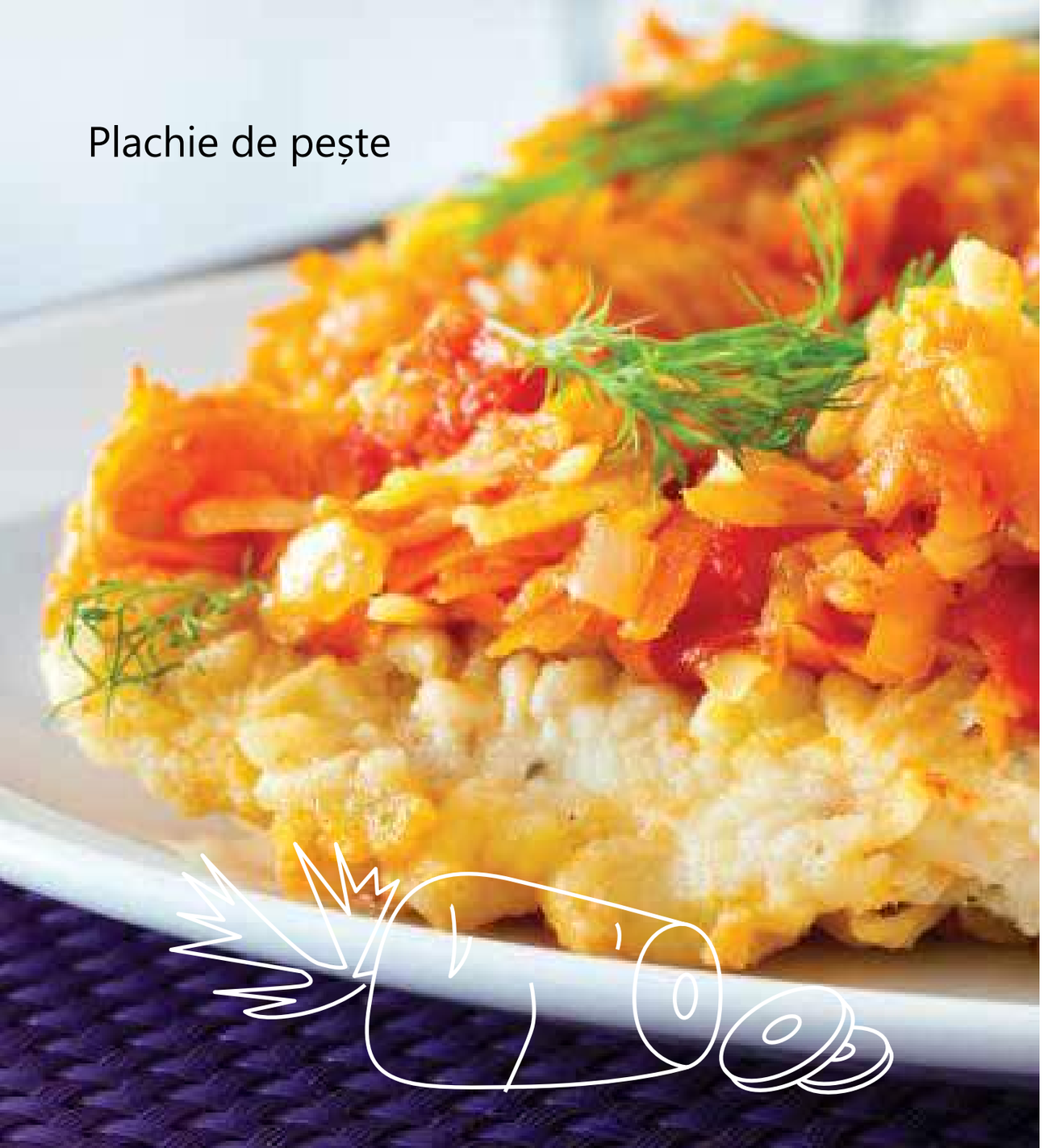
Pregătire

1. Se taie cartofii în bucăți potrivite.
2. Se spală fileul de pește.
3. Usturoiul se zdrobește.
4. Se spală salata verde.

Preparare

5. Se pune ulei în vasul de gătit.
6. Se setează modul « **ROAST** », timpul de preparare – 30 de minute.
7. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, se pun cartofii tăiați în vasul de gătit. Se amestecă periodic. Se adaugă usturoiul zdrobit.
8. După 25 de minute cartofii se scot.
9. Peste fileul de pește se presară condimente pentru pește, sare și usturoi zdrobit. Se pun în vasul de gătit.
10. Se prepară fără capac în modul « **ROAST** » încă 10 minute (câte 5 minute pe fiecare parte).
11. După semnalul sonor multicookerul se deconectează.
12. Peștele preparat se înfrumusețează cu salată verde.

Plachie de pește



Ingrediente

1000 g de file de pește, 80 g de unt, 3 cepe (cca 100 g fiecare), 3 morcovi (cca 100 g fiecare), 400 g de roşii conservate fără pieliţă, 3 foi de dafin, 1 linguriţă de condimente pentru peşte, 15 g de sare, 1 legătură de verdeaţă proaspătă.

ROAST

30 + 20 min

Pentru decor şi servire la masă: 5 rămurele de verdeaţă proaspătă.

Pregătire

1. Ceapa se taie mărunt.
2. Morcovii se dau prin răzătoarea cu ochiuri mari.
3. Fileul de cod se taie bucăţele a câte 50-75 g.
4. Usturoiul şi verdeaţa proaspătă se toacă mărunt.

Preparare

5. Uleiul de floarea soarelui se toarnă în vasul de gătit, se adaugă ceapa tăiată mărunt, morcovul ras, usturoiul zdrobit şi verdeaţa tocată.
6. Se condimentează şi se adaugă foile de dafin.
7. Se prepară în modul « **ROAST** », timpul de preparare – 30 minute.
8. După semnalul sonor se adăugă roşiile conservate şi se amestecă.
9. Peste bucăţile de peşte se presară condimente pentru peşte şi sare. Se pun în vasul de gătit.
10. Se prepară cu capacul închis în modul « **ROAST** » încă 20 minute, presiunea – 2.
11. După semnalul sonor multicookerul se deconectează, se reduce presiunea.
12. Bucăţile de peşte se pun într-un bol adânc, deasupra se toarnă marinata.
13. Peştele preparat se înfrumuseţează cu verdeaţă proaspătă tocată mărunt şi se serveşte la masă.

Peşte la aburi

HIGH STEAM 30 min

Ingrediente

2 peşti proaspeţi, jumătate de lămâie (cca 50 g), 1 ceapă (cca 150 g), 3 g de sare, piper după gust, 2 foi de dafin, 2 boabe de piper negru, 250 ml de apă pentru preparare.

Pentru decor: 5 frunze de salată, 3 rămurele de verdeaţă proaspătă, jumătate de lămâie (cca 50 g).

Pregătire

1. Ceapa și lămâia se taie rondele.
2. Peștii se stropesc cu suc de lămâie, peste ei se presară piper şi sare.

Preparare

3. Aranjaţi peştele pe nivelul superior al sitei de gătit la aburi.
4. Turnaţi în vasul de gătit 250 ml de apă, adăugaţi ceapa tocată, foile de dafin şi boabele de piper.
5. Instalaţi sita cu peştele în vasul de gătit sub presiune şi acoperiţi cu capacul.
6. Se prepară în modul **«HIGH STEAM»**, timpul de preparare – 30 minute, presiunea – 3.
7. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
8. Pe platouri plate se aranjează frunzele de salată şi pe ele se pune peştele.
9. Peştele preparat se înfrumuseţează cu felii de lămâie şi rămurele de verdeaţă proaspătă şi se serveşte la masă.

Chifteluțe de pește

Ingrediente

500 g de file de pește, 1 ceapă (cca 200 g), 3 morcovi proaspeţi (cca 100 g fiecare), 3 g de sare, piper după gust, 50 g de ulei de floarea soarelui, 50 g de semințe de susan.

CUSTOM 15 min
MEAT
20 - 30 min

Pentru decor: o legătură de frunze de salată, 3 rămurele de mărar proaspăt, ½ de roşie proaspătă.

Pregătire

1. Ceapa se taie mărunt, morcovii se dau prin răzătoarea cu ochiuri mari.
2. Se toarnă în vasul de gătit jumătate din uleiul de floarea soarelui, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi morcovul ras.

Preparare

3. Se prepară în modul « **CUSTOM** » pentru 15 min, temperatura – 130°C, până la culoarea aurie a cepei. Se amestecă periodic.
4. Bucăţile de pește împreună cu ceapa şi morcovul prăjit se mărunţesc, se pune sare şi piper. Se amestecă până la o consistenţă omogenă.
5. Din tocătura de pește obţinută se formează chifteluțe şi se dau prin seminţele de susan.
6. În vasul de gătit sub presiune se toarnă uleiul rămas şi se aşază chifteluțele crude de pește.
7. Se prepară în modul « **MEAT** », timpul de preparare – 10-15 minute, până la obţinerea culorii potrivite a crustei inferioare.
8. Chifteluțele din pește se întorc şi vasul de gătit se acoperă cu capacul. Se setează presiunea la 2 şi se prelungește prepararea în acelaşi mod (« **MEAT** »).
9. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
10. Pe platou se aranjează frunzele de salată şi pe ele se pun chifteluțele.
11. Din jumătatea de roşie se pregătește un decor în formă de floare, care se pune în centrul platoului.
12. Chifteluțele preparate se înfrumuseţează cu rămurele de mărar şi se servesc la masă cu garnitură.

Flan de peşte

Ingrediente

800 g de file de cod, 800 g de file de somon, 2 ouă de găină, 1 morcov (cca 100 g), 150 g de sparanghel, 2 linguriţe de condimente pentru peşte, 15 g de sare, 100 g de smântână de 35% grăsime, 10 ouă de prepeliţă (cca 10 g fiecare).

Pentru decor şi servire la masă: 5 rămurele de mărar proaspăt, 5 rămurele de pătrunjel proaspăt, ½ de lămâie, 100 g de zacuscă de hrean.

HARD BOIL 10 min

CUSTOM 1 oră

Pregătire

1. Ouăle de prepeliţă se fierb în multicooker. Concomitent fierbeţi sparanghelul în sita de aburi. Setaţi modul **«HARD BOIL»**, temperatura – 100°C, timpul de preparare – 10 minute. Ouăle de prepeliţă se curăţă de coajă.

2. Pentru ouăle de găină se separă albuşurile de gălbenuşuri.

3. Albuşurile se bat cu un praf de sare până la obţinerea unei mase spumoase.

4. Mai întâi se prepară tocătura din fileul de cod, apoi din somon, se adaugă albuşurile bătute spumă, gălbenuşurile, smântâna, sarea şi condimentele. Se amestecă până la obţinerea unei mase omogene. Se obţin două feluri de tocătură – de culoare albă şi roz.

5. Morcovul se taie în bucăţele lungi şi subţiri.

Preparare

6. Pe fundul vasului de gătit sub presiune se aşterne hârtia de copt, se aşază tocătura de somon.

7. Deasupra, pe tocătura de culoare roz se aşază în paralel sparanghel şi bucăţele subţiri de morcov. Se garniseşte cu ouă de prepeliţă (5 buc.), apăsându-le uşor în tocătură.

8. Se aşază tocătura de culoare albă, se nivelează suprafaţa.

9. Pe suprafaţa tocăturii albe se aşază în paralel tulpini de sparanghel şi bucăţele subţiri de morcov.

10. Suprafaţa se înfrumuseţează cu ouă de prepeliţă.

11. Se prepară în modul « **CUSTOM** », temperatura - 130°C, timpul de preparare – 1 oră.

12. După semnalul sonor flanul de peşte se aşază pe o farfurie plată, se răceşte puţin.

13. Flanul de peşte se porţionează.

14. Se asezonează cu zacuscă de hrean, se înfrumuseţează cu felii de lămâie, rămurele de verdeaţă proaspătă şi se serveşte la masă.

Borș cu sfeclă și carne de vită

Ingrediente

500 g de carne de vită (macră), 1 ceapă (cca 150 g), 30 g de ulei de floarea soarelui, 250 g de varză albă, 3 sfecle (cca 150 g fiecare), 2 morcovi (cca 100 g fiecare), 2 cartofi (cca 150 g fiecare), 1 ardei dulce (cca 150 g), 50 g de bulion, 4 căţei de usturoi, 1 legătură de mărar, 3 foi de dafin, 15 g de sare, piper după gust, apă până la nivelul **«MAX»**.

ROAST 30 min

HARD BOIL 30 min

Pentru servire la masă: 250 g de smântână de 20% grăsime, 1 legătură de verdeaţă proaspătă.

Pregătire şi Preparare

1. În vasul de gătit sub presiune se toarnă uleiul de floarea soarelui, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi bucăţile de carne de vită. Se prepară cu capacul deschis în modul **« ROAST »**, timpul de preparare – 30 minute. Se prepară până la evaporarea deplină a lichidului.
2. Se adaugă varza tocată, morcovul şi sfecla rase la răzătoarea cu ochiuri mari, cartofii şi ardeiul tăiaţi cubuleţe. Se mai adaugă bulion, foi de dafin, sare şi condimente. Se toarnă apă până la nivelul **«MAX»**. Se amestecă conţinutul vasului de gătit. Se setează modul **«HARD BOIL »**, timpul de preparare – 30 minute, presiunea – 3.
3. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
4. Se adaugă mărarul tocat mărunt, usturoiul zdrobit şi se amestecă.
5. Borşul se toarnă în farfurii adânci şi se serveşte la masă cu smântână şi verdeaţă proaspătă.

Ciorbă cu castraveți murați

Ingrediente

600 g de carne de pui, 300 g de pulpe de pui, 1 ceapă (cca 150 g), 2 linguri ulei de floarea soarelui, 4 cartofi (cca 150 g fiecare), 2 tulpini de ţelină (cca 100 g fiecare), 50 g de păstârnac, 2 morcovi (cca 100 g fiecare), ½ ceaşcă de orez, 3 foi de dafin, 15 g de sare, piper după gust, 2 l de apă, 2 ceşti de zeamă de castraveţi murați, 6 castraveţi murați (cca 50 g fiecare).

ROAST 30 min

HARD BOIL 30 min

Pentru servire la masă: 4 căţei de usturoi, 1 legătură de verdeaţă proaspătă. 250 g de smântână de 15% grăsime.

Pregătire şi Preparare

1. În vasul de gătit sub presiune se pun uleiul de floarea soarelui, bucăţile de carne de pui şi ceapa tăiată mărunt.
2. Se prepară fără capac în modul « **ROAST** », timpul de preparare – 30 minute. Se prepară până la evaporarea deplină a lichidului.
3. Morcovii şi rădăcinile de păstârnac se taie bucăți lungi și subțiri.
4. Cartofii se taie în patru bucăţi, iar castraveţii murați cuburi mici.
5. Tulpinile de ţelină se taie rondele subţiri.
6. Se adaugă în vasul de gătit celelalte ingrediente pentru pregătirea ciorbei.
7. Se prepară în modul **«HARD BOIL»**, timpul de preparare – 30 minute, presiunea – 3.
8. Se toacă mărunt verdeaţa şi usturoiul.
9. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
10. Se adaugă usturoiul şi mărarul tocat mărunt şi se amestecă.
11. Se toarnă ciorba în farfurii adânci, se se adaugă smântână după gust şi se serveşte la masă.

Supă de mazăre

Ingrediente

HARD BOIL 40 min

300 g de mazăre, 1 ceapă (cca 100 g), 3 morcovi (cca 100 g fiecare), 4 căţei de usturoi, 100 g de capere în saramură, 1 rămurică de rozmarin, 2 foi de dafin, 15 g de sare, apă până la nivelul **«MAX»**.

Pentru servire la masă: 100 g de smântână de 35% grăsime, 1 legătură de verdeaţă proaspătă.

Pregătire

1. Mazărea se pune la înmuiat peste noapte.
2. Morcovul se taie bucăți lungi și subțiri, usturoiul se zdrobeşte cu presa.

Preparare

3. În vasul de gătit sub presiune se pun mazărea, morcovul, ceapa întreagă, usturoiul, condimentele şi sarea.
4. Se prepară în modul **«HARD BOIL»**, timpul de preparare – 40 minute.
5. Se toacă mărunt verdeaţa.
6. După semnalul sonor din supă se scoate ceapa şi se adaugă caperele cu saramură. Se amestecă.
7. Supa se toarnă în farfurii adânci, în fiecare porţie se adaugă smântână şi verdeaţă tocată mărunt şi se serveşte la masă.

Ciorbă de costiță de porc

Ingrediente

400 g de fasole albă conservată, 600 g de costiţă de porc, 1 tulpină de ţelină (cca 150 g), 1 morcov (cca 100 g), 400 g de roşii conservate întregi fără pieliţă, 4 căţei de usturoi, 2 g de chimen (seminţe), 1 rămurică de rozmarin, 1 rămurică de salvie, cimbru uscat măcinat după gust, 15 g de sare, apă până la nivelul **«MAX»**, 1 legătură de verdeaţă proaspătă.

ROAST 30 min

HARD BOIL 30 min

Pregătire

1. Costiţa de porc se taie bucăţele, astfel ca fiecare porţie să aibă câte 2 bucăţele de carne cu os.

2. Morcovul şi ţelina se taie bucăți lungi și subțiri, usturoiul se zdrobeşte cu presa.

Preparare

3. În vasul de gătit sub presiune se pun bucăţile de costiţă de porc, se adaugă usturoiul, condimentele şi sarea.

4. Se prepară în modul « **ROAST** », timpul de preparare – 30 minute.

5. După semnalul sonor bucăţile de costiţă se întorc, se adaugă fasolea conservată, roşiile, morcovul, ţelina şi apa.

6. Se prepară în modul **«HARD BOIL»**, timpul de preparare – 30 minute, presiunea – 3.

7. Se toacă mărunt verdeaţa.

8. După semnalul sonor deconectaţi multicookerul şi reduceţi presiunea.

9. Supei preparate i se adaugă verdeaţa tocată mărunt şi se amestecă.

10. Supa se toarnă în farfurii adânci, în fiecare porţie se adaugă câte două bucăţi de carne şi se serveşte la masă.

Ciorbă de pește

Ingrediente

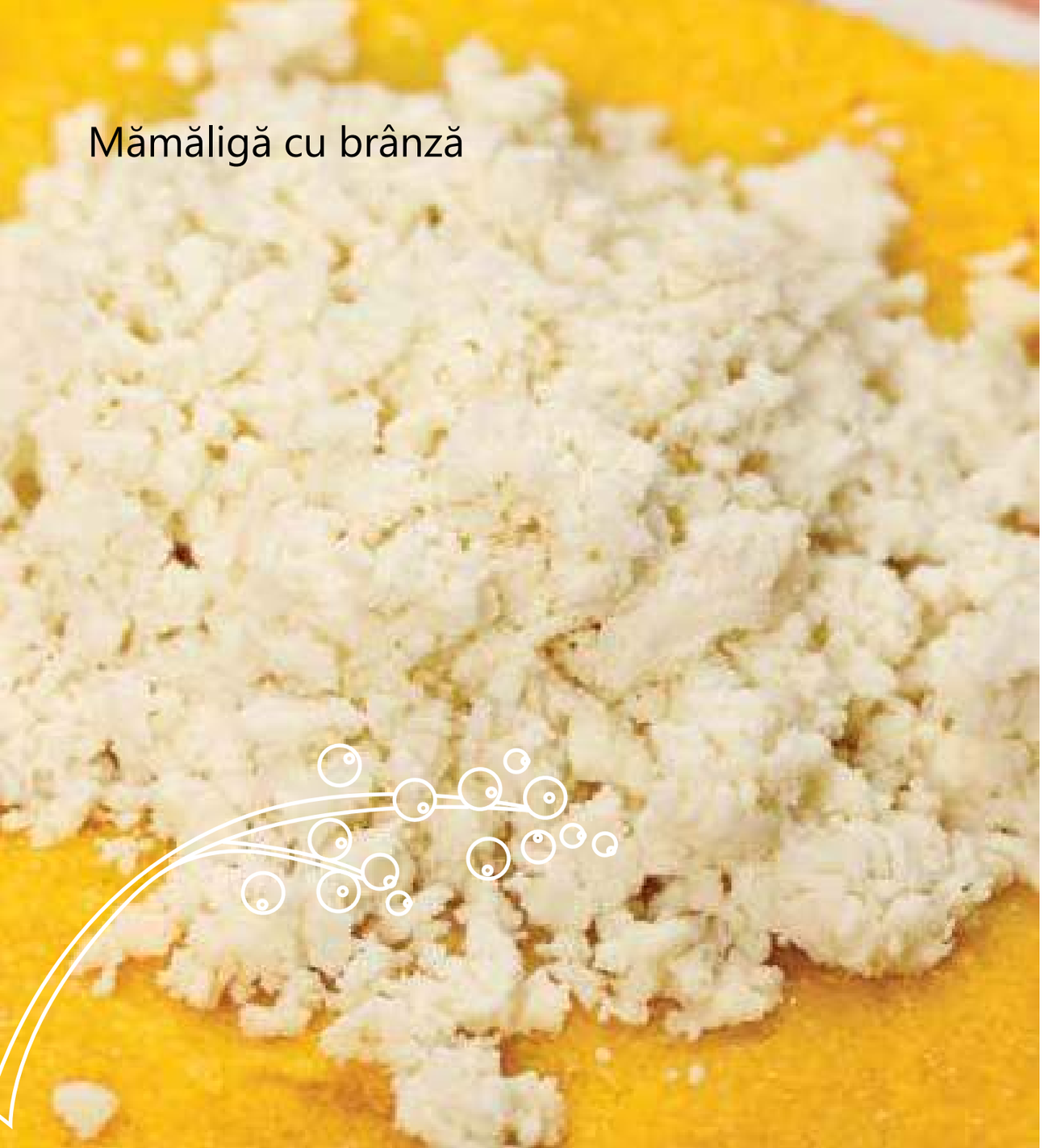
500 g de file de cod, 2 bucăţi de somon (cca 250 g fiecare), 300 g de peşte mic întreg, 1 ceapă (cca 150 g), 3 morcovi (cca 100 g fiecare), 3 cartofi (cca 150 g fiecare), 4 căţei de usturoi, 3 foi de dafin, 2 linguriţe de condimente pentru peşte cu boabe de ienupăr, 5 boabe de piper negru, 20 g de sare, apă până la nivelul **«MAX»,** 1 legătură de verdeaţă proaspătă, 100 ml de vin alb, 1 lămâie.

HARD BOIL 40 min + 30 min

Pregătire şi Preparare

1. În vasul de gătit sub presiune se pun bucăţile de somon, peştele mic, ceapa, foile de dafin, boabele de piper, sarea şi apa.
2. Se setează modul **«HARD BOIL»**, timpul de preparare – 40 minute.
3. După semnalul sonor somonul se dezosează, bucăţile de peşte se pun într-un bol cu capac (utilizaţi vesela OURSSON).
4. Lichidul se strecoară. Ceapa şi peştele mărunt se îndepărtează fiindcă mai departe nu se folosesc la prepararea ciorbei de peşte.
5. Morcovul se taie în bucăţi lungi şi subţiri, cartofii se taie în patru bucăţi. Fileul de cod se taie în bucăţi mari.
6. Ingredientele pregătite (la pasul 5) se introduc în vasul de gătit sub presiune, se adaugă condimentele pentru peşte şi se toarnă lichidul strecurat (la pasul 4).
7. Se prepară în modul **«HARD BOIL»**, timpul de preparare – 30 minute.
8. Verdeaţa se toacă mărunt, usturoiul se zdrobeşte cu presa.
9. După semnalul sonor se adaugă în vasul de gătit mărarul tocat mărunt, vinul alb, usturoiul zdrobit şi se amestecă cu grijă.
10. Zeama de peşte se toarnă în farfurii adânci, în fiecare porţie se adaugă bucăţi de somon, se garnisește cu o felie de lămâie şi se servește la masă.

Peştele mic întreg poate fi înlocuit cu capul şi coada de somon sau păstrăv.



Mămăligă cu brânză

Ingrediente

500 g de mălai, 1,2 l de apă*, 500 g de brânză de burduf, ½ linguriță de sare.

* folosiți paharele de măsurat din setul de accesorii ale multicookerului

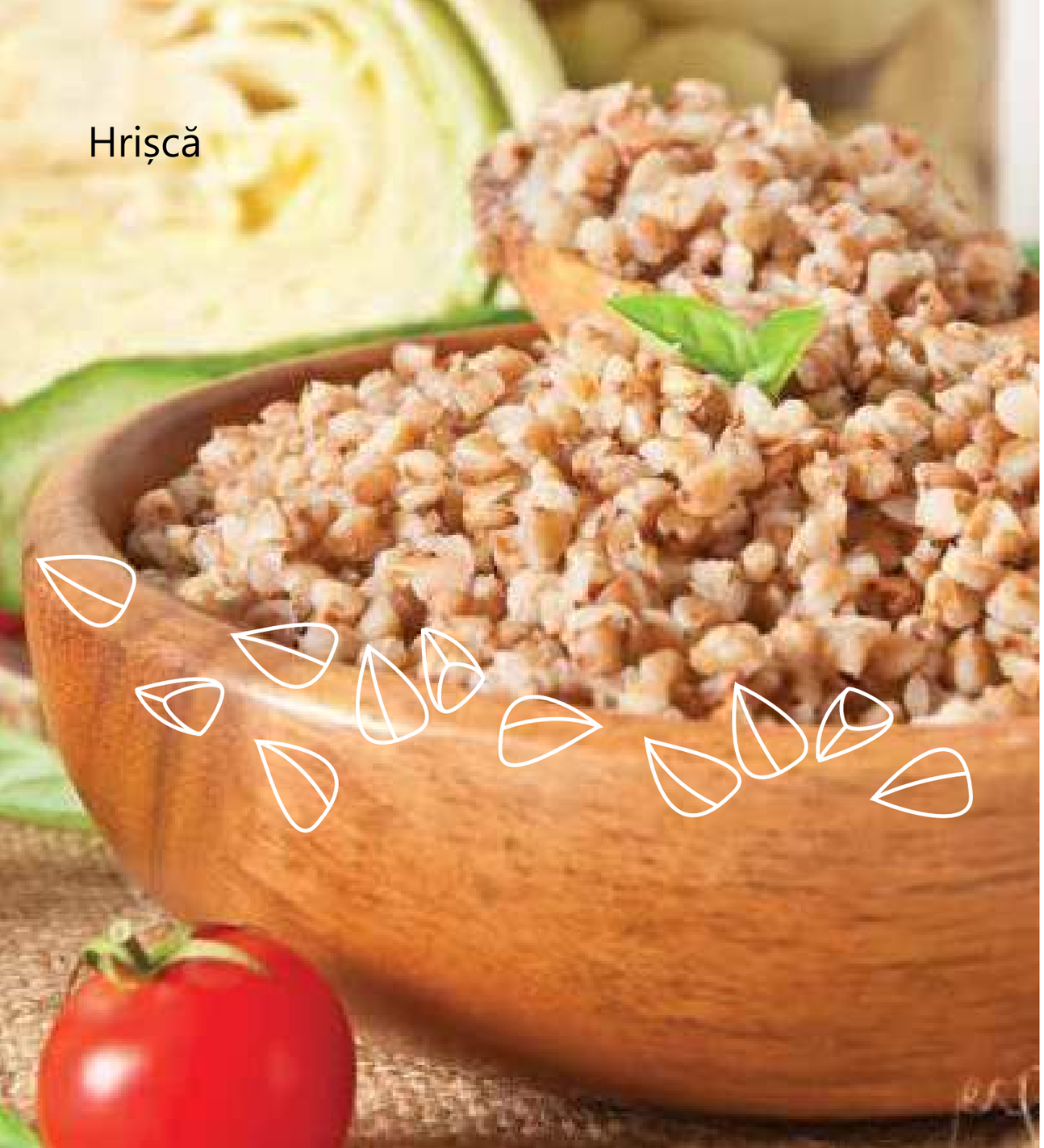
Pentru servire la masă: smântână.

HARD BOIL 15 min

CAKE 30 min

Pregătire şi Preparare

1. Se pun apa, sarea și mălaiul în vasul de gătit. Se amestecă.
2. Se pune vasul de gătit în multicooker și se setează modul **«HARD BOIL»** pentru 15 min.
3. Se amestecă periodic timp de 10-15 minute.
4. Se pune capacul. Se setează modul « **CAKE** » pentru 30 de minute și presiunea 3.
5. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
6. Se răstoarna mămăliga pe un platou.
7. Se adaugă brânză și smântână.



Hrișcă

PORRIDGE 40 min

Ingrediente

1 pahar* de hrișcă, 2 cești de apă, 5 g de sare, 50 g de unt.

* pahar de măsurat de 200 ml din setul de accesorii ale multicookerului

Pregătire şi Preparare

1. În vasul de gătit sub presiune se pun 25 g de unt, hrișca spălată, sarea şi se adaugă apă.
2. Se prepară în modul **«PORRIDGE»**, timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 2.
3. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
4. Se deschide capacul şi se amestecă.
5. Compoziţia se pune în farfurii, se adaugă unt după gust şi se servește la masă în calitate de garnitură.

Bulgur

PORRIDGE 40 min

Ingrediente

1 pahar* de bulgur, 2 pahare de apă, 5 g de sare, 50 g de unt.

* pahar de măsurat de 200 ml din setul de accesorii ale multicookerului

Pregătire şi Preparare

1. În vasul de gătit sub presiune se pun 25 g de unt, bulgurul, sarea şi se adaugă apă.
2. Se prepară în modul **«PORRIDGE »**, timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 2.
3. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
4. Se deschide capacul şi se amestecă.
5. Compoziţia se pune în farfurii, se adaugă unt după gust şi se serveşte la masă în calitate de garnitură.

Risotto cu ciuperci

Ingrediente

30 g de ulei de măsline, 900 g de ciuperci, 1 pahar* de orez Arborio, 15 g sare, 1 linguriţă de condimente pentru pilaf, piper după gust, 2½ ceşti de apă.

* pahar de măsurat de 200 ml din setul de accesorii ale multicookerului

MEAT

PORRIDGE 40 min

Pregătire

1. Ciupercile se spală, se taie bucăţi mari.

Preparare

2. În vasul de gătit sub presiune se toarnă uleiul de măsline şi se introduc ciupercile, sarea şi condimentele.
3. Se prepară fără capac în modul « **MEAT** » până la evaporarea lichidului.
4. Se adaugă orezul şi apa. Se amestecă.
5. Se prepară cu capacul închis în modul «**PORRIDGE**», timp de preparare – 40 minute, presiunea – 3.
6. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
7. Se deschide capacul şi se amestecă.
8. Pilaful cu ciuperci se pune în farfurii adânci şi se serveşte la masă.

Pentru a fi în ton cu tradiţiile bucătăriei italiene de preparare a risottoului, înainte de a servi la masă, în risotto se adaugă supă de legume sau de pui.

Orez fiert

PORRIDGE 40 min

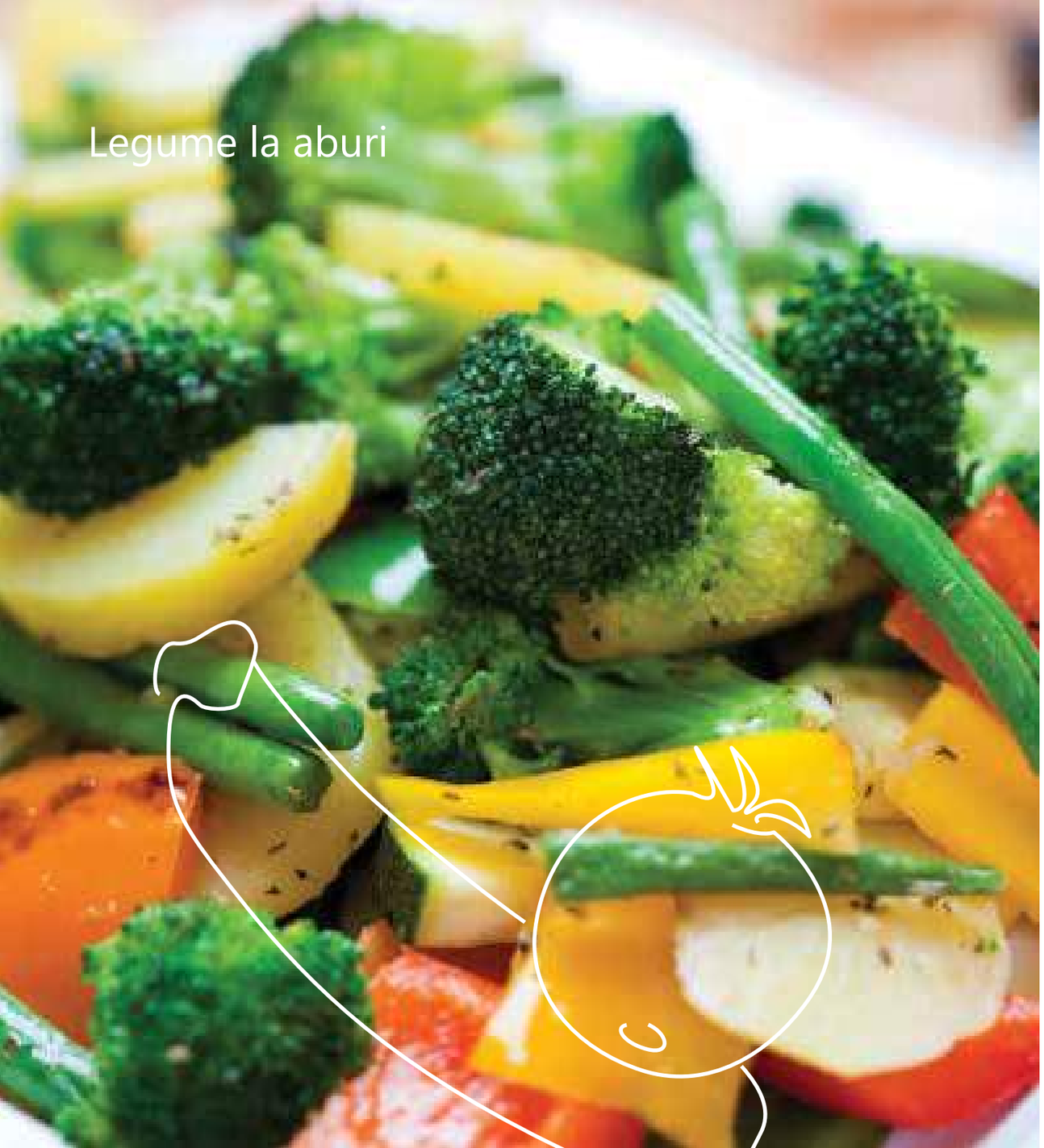
Ingrediente

1 pahar* de orez, 2 cești de apă, 5 g de sare, 50 g de unt.

* pahar de măsurat de 200 ml din setul de accesorii ale multicookerului

Pregătire și Preparare

1. În vasul de gătit sub presiune se pun 25 g de unt, orezul, sarea și se adaugă apă.
2. Se prepară în modul **«PORRIDGE »**, timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 2.
3. După semnalul sonor multicookerul se deconectează și se reduce presiunea.
4. Se deschide capacul și se amestecă orezul.
5. Compoziția se pune în farfurii, se adaugă unt după gust și se servește la masă în calitate de garnitură.



Legume la aburi

Ingrediente

HIGH STEAM 20 min

500 g de broccoli, 300 g de zucchini verzi, 300 g de zucchini galbeni, 100 g de roşii cherry, 300 g de fasole verde, 250 g de apă (pentru preparare).

Pentru servire la masă: 4 g de sare, câteva rămurele de verdeaţă proaspătă, 100 g de smântână de 15% grăsime.

Pregătire

1. Se desfac bucheţele de broccoli, zucchinii se taie rondele, iar fasolea verde se curăţă.

2. Legumele se aşază în sita pentru gătit la aburi.

Preparare

3. În vasul de gătit sub presiune se toarnă apă şi se instalează sita.

4. Se setează modul **«HIGH STEAM »**, timpul de preparare – 20 minute, presiunea – 1.

5. După semnalul sonor vasul de gătit se deconectează şi se reduce presiunea.

6. Legumele preparate se pun pe platouri şi se servesc la masă.

7. Se amestecă smântâna cu sarea şi verdeaţa tocată mărunt şi se adaugă legumelor fierte.

Dovlecei umpluţi cu carne

Ingrediente

2 dovlecei (cca 350 g fiecare), 250 g de carne tocată de vită, 2 morcovi proaspeţi (cca 150 g fiecare), 1 ceapă (cca 150 g), 3 g de sare, piper după gust, 30 g de ulei de floarea soarelui, 30 g de pastă de roşii, ½ pahar* de orez, 1 pahar* cu apă pentru fierberea orezului, 250 ml de apă pentru prepararea la aburi.
* pahar de măsurat de 200 ml din setul de accesorii ale multicookerului

CAKE
PORRIDGE 30 min
HIGH STEAM 40 min

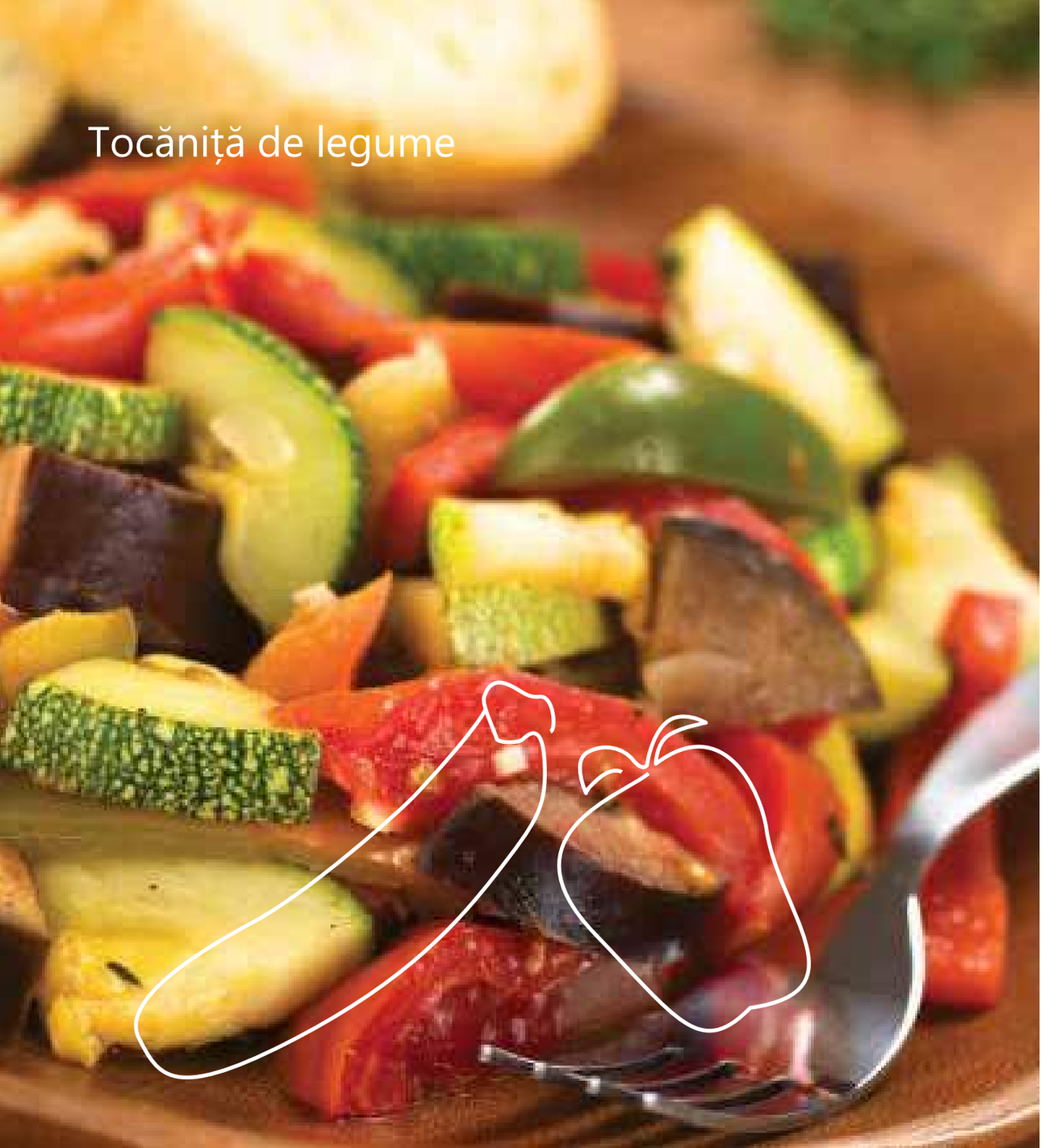
Pentru decor și servire la masă: 1 legătură de verdeaţă proaspătă, 1 legătură de frunze de salată, 200 g de smântână de 20% grăsime.

Pregătire

1. Se prăjesc ceapa și morcovul în ulei de floarea soarelui în modul « **CAKE** ». Legumele prăjite se pun într-un bol adânc.

Preparare

2. În vasul de gătit sub presiune se pune orezul, apa se toarnă peste orez.
3. Se prepară cu capacul închis în modul **«PORRIDGE »** timp de 30 minute, presiunea – 1.
4. Se amestecă carnea de vită tocată, orezul fiert, legumele prăjite, pasta de roşii şi se condimentează.
5. Dovleceii se taie în câteva bucăţi cu lăţimea de cel mult 5 cm, se îndepărtează miezul cu cuţitul, lăsând o adâncitură, care se umple cu umplutura din carne, orez şi legume.
6. Dovleceii umpluţi se aşază pe nivelurile superior şi inferior ale sitei de aburi.
7. În vasul de gătit se toarnă 250 ml de apă, se instalează sita de aburi, vasul de gătit sub presiune se acoperă cu capac.
8. Se prepară în modul **«HIGH STEAM »** timpulde preparare – 40 minute, presiunea – 3.
9. După semnalul sonor vasul de gătit se deconectează şi se reduce presiunea, se scoate sita pentru gătit în aburi cu dovleceii umpluţi şi se aşază pe o farfurie plată.
10. Dovleceii umpluţi se aranjează pe platouri, se presară verdeaţă proaspătă, se adaugă după gust smântână şi se servesc la masă.



Tocăniță de legume

Ingrediente

POT STEW 30 min

30 g de ulei de măsline, 1 ardei roşu (cca 150 g), 1 ardei verde (cca 150 g), 700 g de dovlecei, 3 roşii proaspete (cca 150 g fiecare), 3 morcovi (cca 150 g fiecare), 1 vânătă (cca 300 g), 1 ceapă (cca 150 g), un praf de condimente pentru legume, 20 g de sare.

Pentru servire la masă: 1 legătură de verdeaţă proaspătă, 4 căţei de usturoi.

Pregătire

1. Se taie în 4, apoi se feliază ardeii, roşiile, vânăta şi dovleceii.
2. Ceapa se toacă mărunt, morcovii se taie rondele.
3. Verdeaţa se toacă mărunt, usturoiul se zdrobeşte cu presa.

Preparare

4. În vasul de gătit sub presiune se toarnă uleiul de măsline, se introduc legumele pregătite şi se condimentează.
5. Se prepară cu capacul închis în modul **«POT STEW»** timp de 30 minute, presiunea – 3.
6. În tocănița de legume fierbinte se adaugă verdeaţa tocată mărunt şi usturoiul zdrobit, se amestecă.
7. Acest fel de bucate se serveşte la masă în calitate de garnitură.

Dacă în timpul reducerii presiunii se formează mulţi aburi, se închide multicookerul şi se aşteaptă până când bucatele se vor răci puţin. Presiunea scade în mod automat.

Ratatouille

Ingrediente

2 ardei roşii (cca 150 g fiecare), 2 ardei galbeni (cca 150 g fiecare), 500 g de zucchini, 5 linguri ulei de măsline, 400 g de roşii conservate întregi fără pieliţă, 2 vinete (cca 300 g fiecare), 1 ceapă (cca 150 g), 4 căţei de usturoi, 50 g de bulion de roşii, 1 legătură de verdeaţă proaspătă, 20 g de oţet balsamic, 20 g de sare.

POT STEW 30 min

Pregătire

1. Ardeii, vinetele şi zucchinii se taie cubuleţe.
2. Ceapa se toacă mărunt, roşiile se mărunţesc puţin cu furculiţa.

Preparare

3. Turnați uleiul de măsline în vasul de gătit și așezați legumele preparate.
4. Se adaugă oțetul balsamic, bulionul de foșii, usturoiul si sarea.
5. Se prepară cu capacul închis în modul **«POT STEW»** timp de 30 minute, presiunea – 3.
6. Compoziția se pune pe o farfurie adâncă, se toarnă sosul în care a fost pregătită, se presară ierburi proaspete tocate și se servește.

Dacă în timpul reducerii presiunii se formează mulți aburi, se închide multicookerul și se așteaptă până când bucatele se vor răci puțin. Presiunea scade în mod automat.

Varză călită cu ciuperci

Ingrediente

1200 g de varză murată, 10 linguri de ulei de floarea soarelui, 500 g de ciuperci, 2 cepe (cca 150 g fiecare), 4 căţei de usturoi, 3 cuişoare, 1 morcov (cca 150 g), 3 foi de dafin, piper după gust, 20 g de sare.

Pentru servire la masă: 50 g fructe de merișor, 1 legătură de pătrunjel.

ROAST 30 min

POT STEW 40 min

Pregătire

1. taie mărunt ceapa, ciupercile se taie felii subţiri, morcovul se dă prin răzătoarea cu ochiuri mari.

Preparare

2. În vasul de gătit se toarnă uleiul de floarea soarelui şi se introduc ceapa, morcovul ras şi ciupercile feliate.

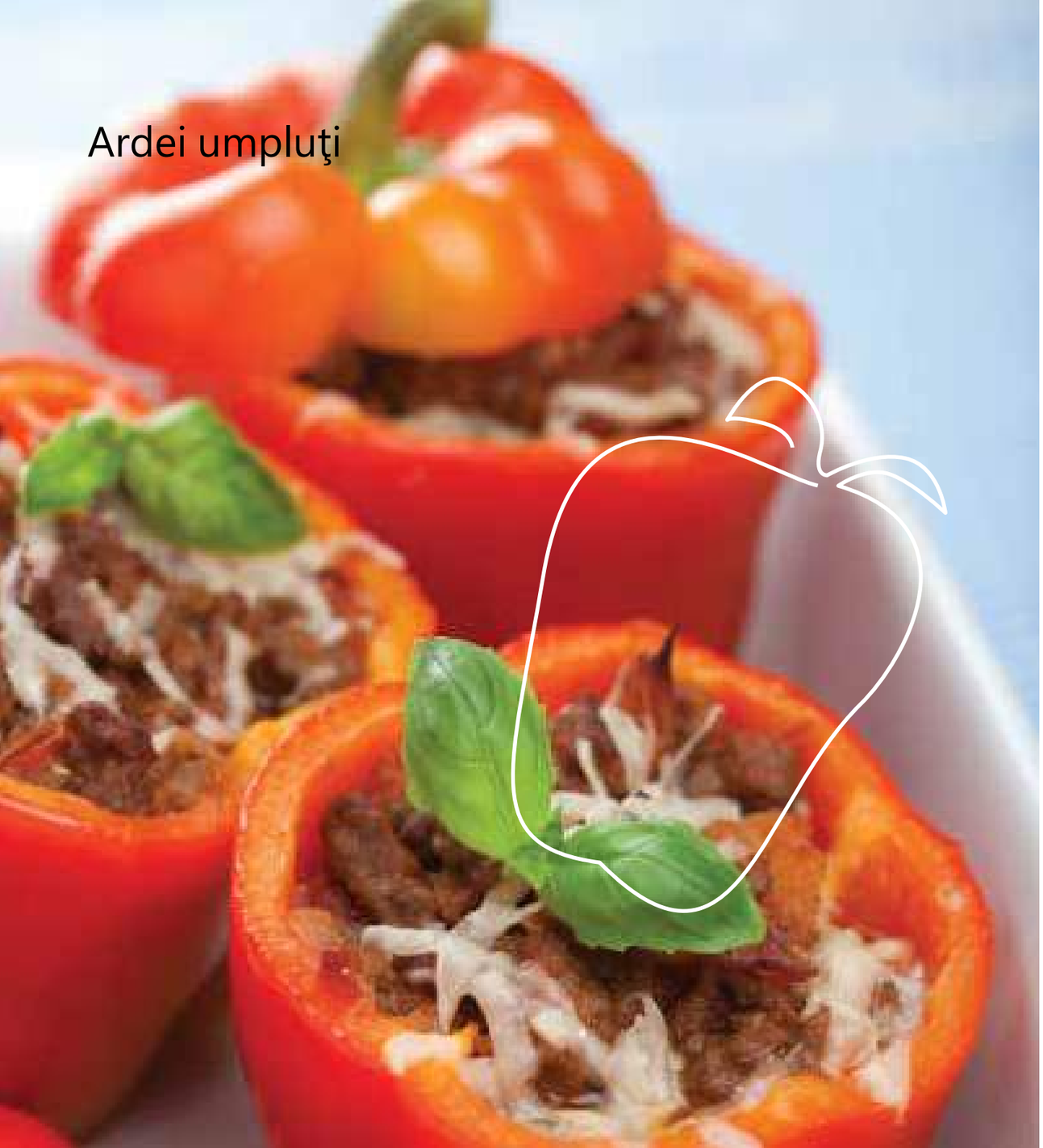
3. Se prepară cu capacul deschis în modul **« ROAST »** timp de 30 minute.

4. După semnalul sonor se adaugă în vasul de gătit varza murată tăiată subțire, usturoiul zdrobit, cuişoarele şi foile de dafin.

5. Se prepară cu capacul închis în modul **«POT STEW »**, timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 3.

6 La finalizarea preparării cuişoarele se scot şi varza călită se amestecă.

7. Varza călită cu ciuperci gata preparată se pune în farfurii, se înfrumuseţează cu fructe de merișor, frunze de pătrunjel şi se serveşte la masă.



Ardei umpluţi

Ingrediente

500 g de carne tocată de vită, 1 pahar* de orez rotund, 1 pahar* de apă pentru fierberea orezului, 10 ardei (cca 150 g fiecare), 3 morcovi (cca 150 g fiecare), 50 g de ulei de măsline, 3 roşii proaspete (cca 150 g fiecare), 1 ceapă (cca 150 g), 4 căţei de usturoi, 1 legătură de verdeaţă proaspătă, 10 g de sare, 400 ml de apă pentru sos.

PORRIDGE 30 min
ROAST 20 min
POT STEW 40 min

* pahar de măsurat de 200 ml din setul de accesorii ale multicookerului

Pentru servire la masă: 200 g de smântână de 20% grăsime.

Pregătire

1. Se fierbe orezul în modul **«PORRIDGE »**, timp de preparare – 30 minute, presiunea – 3.
2. Ceapa se toacă mărunt, morcovii se dau prin răzătoarea cu ochiuri mari, roşiile se trec prin apă clocotită, se curăţă de pieliţă, se taie cubuleţe.
3. Se taie capacele ardeilor, se îndepărtează seminţele.

Preparare

4. Vasul de gătit se spală şi se usucă. Se toarnă uleiul de măsline şi se pune ceapa, morcovul şi roşiile.
5. Se adaugă verdeaţa tocată şi usturoiul, se pune sare.
6. Se prepară cu capacul deschis în modul **« ROAST »** timp de 20 minute.
7. Se amestecă orezul fiert cu umplutura.
8. Amestecului de umplutură şi orez fiert i se adaugă legumele prăjite.
9. În umplutura pentru ardei se pune sare şi se amestecă.
10. Ardeii se umplu şi se pun în vasul de gătit.
11. Se toarnă apă, se pune sare.
12. Se prepară cu capacul închis în modul **«POT STEW»** încă 40 minute, presiunea – 3.
13. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
14. Ardeii gata preparaţi se pun în farfurii adânci, se stropesc cu sosul în care s-au preparat, se adaugă smântână şi se servesc la masă.

Lasagna cu legume

Ingrediente

ROAST 30 min

CUSTOM 1 oră

8 foi pentru lasagna, 2 l de apă pentru prepararea foilor.

Pentru umplutura de legume: 5 linguri de ulei de măsline, 3 vinete proaspete (cca 150 g fiecare), 5 ardei (cca 150 g fiecare), 5 roşii proaspete (cca 150 g fiecare), 1 ceapă (cca 150 g), 4 căţei de usturoi, 1 legătură de verdeaţă proaspătă, 10 g de sare.

Pentru sosul cu brânză: 200 ml de vin alb demidulce, 400 g de caşcaval semitare de 45% grăsime, 300 g de făină albă, 3 rămurele de busuioc verde, 1 linguriţă de amestec «Ierburi italiene», 3 g de sare.

Pregătire şi Preparare

1. Într-o tavă mare dreptunghiulară se aranjează într-un strat foile pentru lasagna. Se opăresc cu apă clocotită şi se lasă 2-3 minute să se înmoaie. Celelalte foi se pregătesc în mod analog.
2. Roşiile proaspete se trec prin apa clocotită şi se curăţă de pieliţă. Roşiile curăţate, ardeii şi vinetele se taie cubuleţe mici.
3. Verdeaţa şi ceapa se toacă mărunt. Usturoiul se zdrobeşte cu presa.
4. În vasul de gătit se toarnă uleiul de măsline şi se introduc ingredientele pregătite (la paşii 2 şi 3).
5. Se prepară în modul « **ROAST** », timpul de preparare – 30 minute.
6. După semnalul sonor umplutura de legume se scoate şi se pune într-un castron adânc cu capac (folosiţi vesela OURSSON).
7. Se amestecă cu blenderul toate ingredientele pentru sosul de brânză.
8. Vasul de gătit se acopera cu hârtie pentru copt.
9. Se toarnă puţin sos pe fundul vasului de gătit, se aranjează într-un strat uniform foile pentru lasagna.
10. Pe foi se pune a patra parte din umplutura de legume. Se stropeşte cu sos.
11. Se alternează straturile de foi pentru lasagna, umplutura de legume şi sosul de brânză. Ultimul strat trebuie să fie de sos.
12. Se prepară în modul « **CUSTOM** », temperatura – 130°C, timpul de preparare – 1 oră, presiunea – 2.
13. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
14. Lasagna gata preparată se lasă puţin să se răcească, se aşază pe un platou, se taie porţii, se presară caşcaval ras şi se serveşte la masă.

Lasagna trebuie lăsată să se răcească, astfel va fi mai uşor de tăiat.

Omletă cu ficăței de pasăre

ROAST 20 min

Ingrediente

10-12 ouă,200 g de ficăței de pasăre, 50 g de unt, 50 ml de ulei, sare, piper.

Pentru servire la masă: salată verde.

Pregătire

1. Ficățeii se curăță, se spală și se taie felii.
2. Se bat ouăle.

Preparare

3. În vasul de gătit se toarnă uleiul.
4. Se setează modul « **ROAST** », timpul de preparare – 20 de minute.
5. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, se pun ficățeii.
6. Se prăjesc 10 minute.
7. Se adaugă untul, sarea, piperul și ouăle bătute.
8. Se pune capacul și se lasă încă 5 minute.
9. La semnalul sonor multicookerul se deconectează.
10. Scoateți capacul și așteptați să se răcească. Omleta se servește cu salată verde.

Omletă cu ciuperci și cașcaval

Ingrediente

10-12 ouă, 10 ciuperci, 50 g de unt, 20 ml de ulei, sare, piper.

Pentru servire la masă: 100 g de cașcaval ras, roșii, pătrunjel.

ROAST 20 min

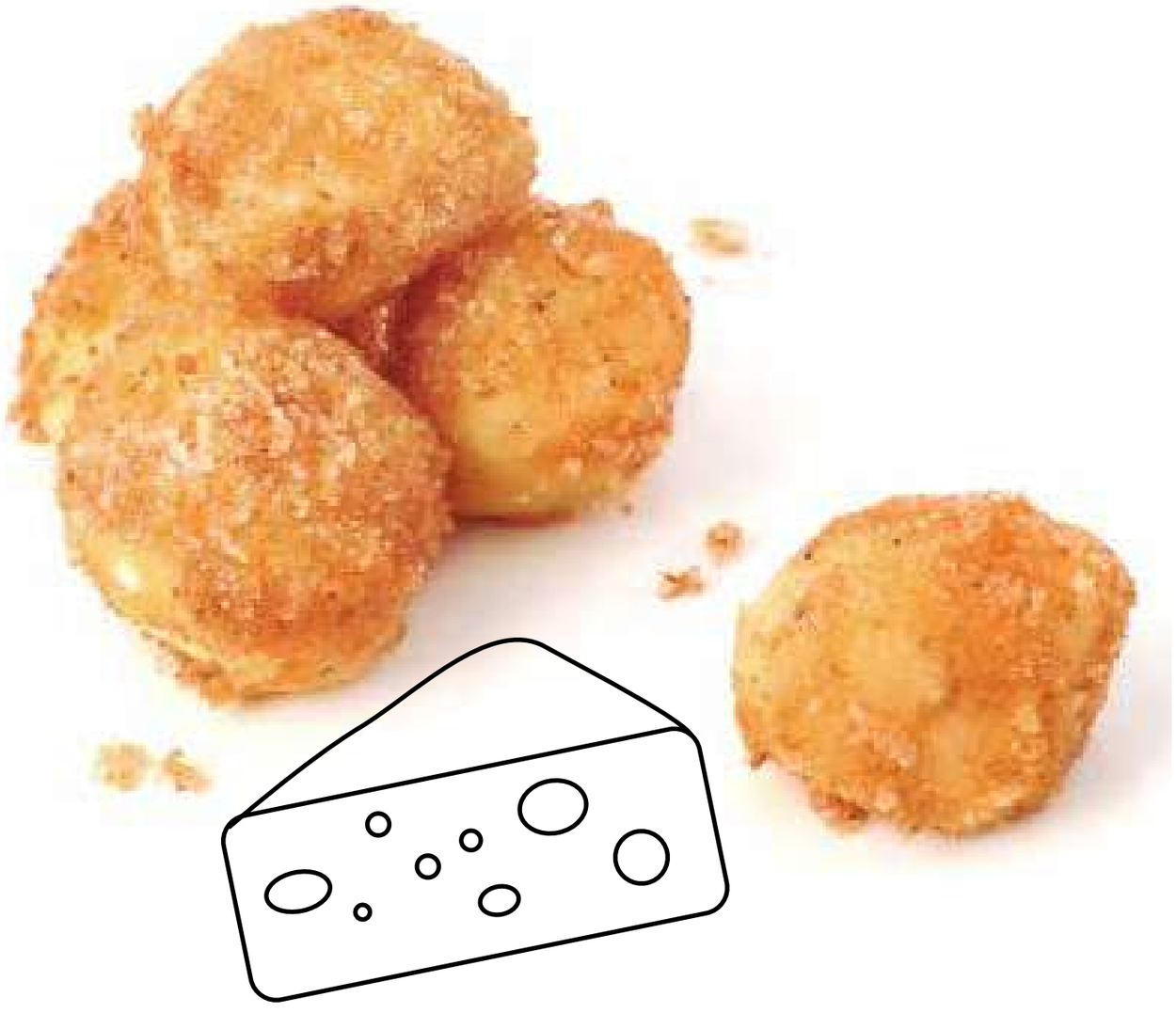
Pregătire

1. Ciupercile se curăță, se spală și se taie felii.
2. Se bat ouăle.

Preparare

3. În vasul de gătit se toarnă uleiul.
4. Se setează modul « **ROAST** », timpul de preparare – 20 de minute.
5. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, se pun feliile de ciuperci.
6. Se prăjesc 10 minute.
7. Se adaugă untul, sarea, piperul și ouăle bătute.
8. Se pune capacul și se lasă încă 5 minute.
9. La semnalul sonor multicookerul se deconectează.
10. Scoateți capacul și asteptați să se răcească.
11. Se așază omleta pe o farfurie plată. Se presară cașcaval ras peste omletă și se servește cu roșii și pătrunjel.

Papanaşi fierţi



Ingrediente

350 g de brânză de vaci, 100 g de zahăr, 2 plicuri de zahăr vanilat, 2 linguri de făină, 2 linguri de griș, 10 g de sare, 2 ouă, 100 g de pesmet.

Pentru servire la masă: 200 g de sos de căpşuni, 200 g de smântână

HIGH STEAM 30 min

Pregătire şi Preparare

1. Se introduc în bol toate ingredientele pentru aluatul de brânză.
2. Se amestecă și se formează aluatul.
3. Din aluat se formează un cârnăcior care se porţionează.
4. Se aranjează formele de papanaşi pe ambele niveluri ale sitei de aburi.
5. În vasul de gătit se toarnă 250 ml de apă.
6. Sita de abur cu papanaşi se introduce în vasul de gătit.
7. Se setează modul **«HIGH ŞTEAM»**timpul de preparare – 30 min.
8. Papanaşii se tăvălesc prin pesmet îndulcit.
9. Se pun în boluri sau în farfurii adânci, se adaugă sos de căpşuni sau smântână şi se servesc la masă.

Sirop de fructe

Ingrediente

1 ananas proaspăt (cca 800 g), 2 fructe proaspete de mango (cca 500 g fiecare), 1 carambola proaspătă (cca 250 g), 200 g de zahăr, 1 păstaie naturală de vanilie, 50 ml de coniac, 1 l de apă.

Pentru decor: 1 rămurică de mentă proaspătă.

DRINK 1 oră

Pregătire

1. Fructul carambola se taie felii subţiri.
2. Mangoul şi ananasul se taie cubuleţe.

Preparare

3. În vasul de gătit al multicookerului se introduce zahărul, se adaugă apă.
4. Păstaia de vanilie se taie de-a lungul, se separă seminţele.
5. În vasul de gătit al multicookerului se pun fructele pregătite, păstaia de vanilie cu seminţele.
6. Se adaugă coniacul.
7. Se prepară în modul « **DRINK** », timpul de preparare – 1 oră, presiunea – 3.
8. După semnalul sonor, multicookerul se deconectează şi se reduce presiunea.
9. Fructele se pun în cupe sau boluri adânci, deasupra se toarnă siropul în care s-au preparat.
10. Desertul se lasă la răcit, se înfrumuseţează cu frunze de mentă proaspătă şi se serveşte la masă.

Chec «Zebră»

Ingrediente

CAKE 1 oră 30 min

200 g de unt, 4 ouă, 400 g de smântână de 20% grăsime, 300 g de zahăr, 200 g de făină albă, 150 g de ciocolată amară, 30 g de cacao, 3 g de sare, 20 g de praf de copt, 25 g de unt pentru ungerea vasului de gătit.

Pentru decor: 350 g de ciocolată albă, 50 g de ciocolată neagră.

Pregătire şi Preparare

1. Se bat ouăle, zahărul şi sarea într-o masă spumoasă consistentă.
2. Se adaugă untul moale şi smântâna, se amestecă.
3. Se amestecă făina cu praful de copt. Se adaugă în aluat şi se amestecă.
4. Aluatul se împarte în două părţi.
5. În cuptorul cu microunde se topeşte ciocolata amară.
6. Unei părți din aluat i se adaugă ciocolata amară şi cacao. Se amestecă.
7. Introduceţi aluatul alb şi aluatul cu ciocolată în posuri de cofetărie.

8. Suprafaţa interioară a vasului de gătit se unge cu unt şi se presară făină albă.
9. Se toarnă aluatul cu ajutorul posurilor în vasul de gătit începând de la centru spre suprafaţa laterală în spirală. Se alternează straturile de aluat alb şi de aluat cu ciocolată.
10. Se setează modul « **CAKE** », timpul de preparare – 1 oră 30 minute.
11. Checul fierbinte se aşază pe grila pentru răcire.
12. Se topeşte în cuptorul cu microunde ciocolata albă.
13. Se topeşte în cuptorul cu microunde ciocolata neagră.
14. Din hârtie de pergament se face un cornet în care se toarnă ciocolata albă topită.
15. Checul răcit se acoperă complet cu ciocolată neagră.
16. Cu ajutorul cornetului, checul se înfrumuseţează cu decoraţiuni din ciocolată albă. Cu ajutorul unei pensule de bucătărie se pot efectua decoraţiuni abstracte.
17. Se lasă să se întărească ciocolata.
18. Checul se aşază pe un platou frumos, se taie felii şi se serveşte cu ceai sau cafea.

Prăjitură cu cafea

CAKE 1 oră 20 min

Ingrediente

200 g de unt, 5 ouă, 300 g de zahăr brun, 5 linguri de cafea solubilă, 2 g de sare, 200 g de făină pentru clătite pufoase, 25 g de unt pentru ungerea vasului de gătit, 20 g de făină albă.

Pentru decor: 140 g de praf de cremă pentru tramisu, 400 ml de frişcă lichidă, 15 bucăţi decoraţiuni de ciocolată, 200 g de ciocolată cu lapte.

Pregătire

1. Se bat ouăle, zahărul şi sarea într-o masă spumoasă consistentă.
2. Se adaugă untul moale. Se bate în continuare până la obţinerea unei mase cremoase.
3. Se amestecă făina albă, făina pentru clătite pufoase cu cafeaua solubilă.
4. Se adaugă aluatului amestecul de făină şi cafea şi se amestecă bine. Nu se bate.
5. Suprafaţa interioară a vasului de gătit se unge cu unt şi se presară făină albă.

Preparare

6. Se pune aluatul în vasul de gătit. Se nivelează suprafaţa.
7. Se setează modul « **CAKE** », timpul de preparare – 1 oră 20 minute. Se verifică dacă s-a copt cu o scobitoare, în caz de necesitate, se prelungeşte timpul de preparare cu 20 min.
8. Se pune blatul fierbinte pe grilă pentru răcire.
9. Se bate o spumă pufoasă din praf de cremă pentru tiramisu şi frişcă.
10. Blatul răcit complet se taie în trei straturi, care se ung cu cremă. Suprafaţa prăjiturii se glazurează cu ciocolată topită. Se lasă ciocolata să se întărească.
11. Cu ajutorul unui pos de cofetărie se decorează suprafaţa prăjiturii cu figuri din cremă, se înfrumuseţează cu decor din ciocolată neagră.
12. Se taie prăjitura felii şi se serveşte la masă.

Prăjitură cu morcovi

Ingrediente

CAKE 1 oră 30 min

200 g de unt, 5 ouă, 2 cești* de zahăr, 250 g de morcov ras, 5 g de scorțișoară măcinată, 2 pahare* cu făină pentru clătite pufoase , 100 g de stafide fără sâmburi, 75 g de migdale prăjite mărunțite, 25 g de unt pentru ungerea vasului de gătit, 20 g de făină albă.
* pahar de măsurat de 200 ml din setul de accesorii pentru multicooker

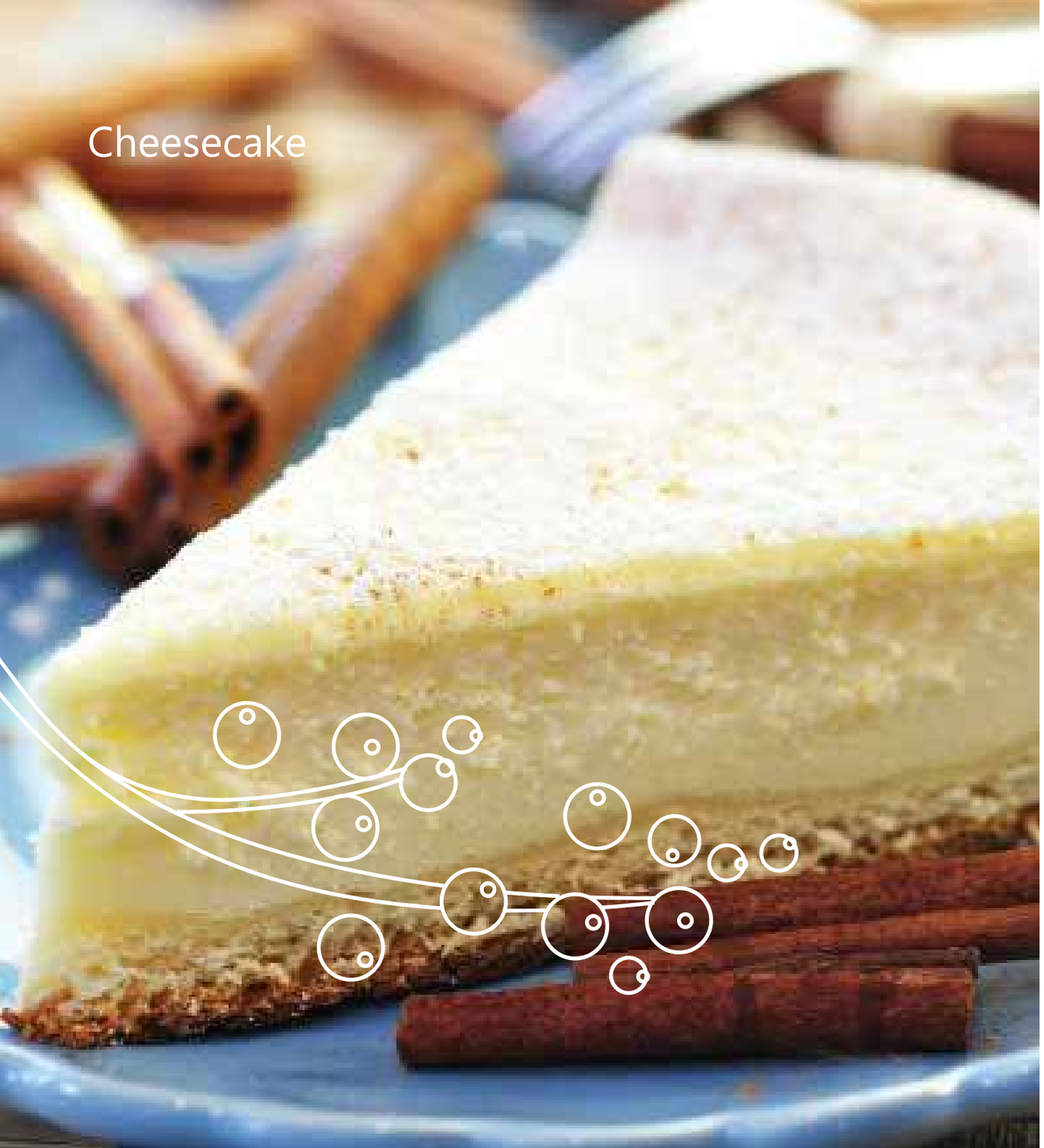
Pentru decor: 250 g de mascarpone, 100 g de frișcă de 35% grăsime, 1 linguriță de suc de lămâie, 100 g de zahăr pudră, 9 migdale, 5 g de scorțișoară măcinată.

Pregătire

1. Se bat ouăle și zahărul într-o masă spumoasă consistentă.
2. Se adaugă untul moale. Se bate în continuare până la obținerea unei mase cremoase.
3. Se adaugă făina pentru clătite pufoase cu scorțișoara măcinată și se bate până la obținerea unei mase omogene.
4. Se adaugă migdalele mărunțite și stafidele.
5. Se adaugă morcovul ras cu răzătoarea cu ochiuri mici și se amestecă cu grijă aluatul cu lopățica.

Preparare

6. Suprafața interioară a vasului de gătit se unge cu unt și se presară făină albă.
7. Se pune aluatul în vasul de gătit al multicookerului. Se nivelează suprafața.
8. Se setează modul « **CAKE** », timpul de preparare – 1 oră 30 minute. Se verifică dacă s-a copt, iar în caz de necesitate se prelungește timpul de preparare cu 20 min.
9. Blatul fierbinte se pune pe grilă pentru răcire.
10. Se bate o cremă spumoasă din brânză mascarpone, frișcă, zahăr pudră și suc de lămâie.
11. Blatul răcit complet se taie în 2 straturi. Ambele se acoperă cu un strat subțire de cremă cu ajutorul posului de cofetărie. Suprafața prăjiturii se ornează cu decorațiuni din cremă și migdale și se presară scorțișoară măcinată.
12. Prăjutură se taie felii și se servește la masă.



Cheesecake

Ingrediente

CAKE 2 ore

250 g de făină albă, 1 ou, 80 g de zahăr, 2 g de sare, 150 g de unt, 5 g de praf de copt.

Crema de brânză «Philadelphia»: 100 g frişcă de 35% grăsime, 4 ouă, 500 g brânză «Philadelphia», 150 g de zahăr, 10 g de zahăr vanilat.

Pentru înfrumuseţare: 30 de fructe de pădure proaspete, 1 pachetel de jeleu pentru tort (transparent), 5 linguri zahăr, 200 g de apă (clocotită).

Pregătire

1. Se bat ouăle cu untul, zahărul şi sarea.
2. Se adaugă făina albă cu praful de copt, se frământă aluatul.
3. Se bat toate ingredientele pentru obţinerea cremei de brânză.
4. Se taie hârtia de copt cu dimensiunea 35x40 cm.
5. Se întinde aluatul în formă rotundă.

Preparare

6. Aluatul aşezat pe hârtia de copt se introduce în vasul de gătit.
7. Aluatul se distribuie uniform în vasul de gătit, se face o margine cu înălţimea 5-6 cm.
8. Pe coca astfel pregătită se pune crema, se nivelează.
9. Se prepară în modul « **CAKE** » timp de 2 ore. Fără a fi scos din vasul de gătit cheesecake-ul se răceşte până la temperatura camerei.
10. Se pune vasul de gătit împreună cu cheesecake-ul în frigider peste noapte.
11. Se amestecă jeleul uscat cu zahăr, se toarnă apă clocotită deasupra, se amestecă bine până la obţinerea unui sirop transparent.
12. Suprafaţa cheesecake-ului se ornează cu fructe de pădure şi se toarnă jeleul cald.
13. Tortul se introduce în frigider pentru o oră, ca jeleul să se prindă. Apoi se trage cu grijă de capetele hârtiei de pergament pentru a scoate tortul din vasul de gătit. Se aşază pe un platou frumos.
14. Cheesecake-ul se taie felii şi se serveşte la masă.

Prăjitură cu ciocolată

Ingrediente

CAKE 1 oră 20 min

200 g de unt, 5 ouă, 300 g de zahăr, 200 g de ciocolată amară, 30 g de cacao praf, 50 ml de coniac, 2 g de sare, 200 g de făină albă, 10 g de praf de copt, 25 g de unt pentru ungerea vasului de gătit.

Pentru decor: 20 g de zahăr pudră.

Pregătire

1. Se bat ouăle, zahărul şi sarea într-o spumă consistentă.
2. Se topesc trei sferturi din ciocolată. Ciocolata rămasă se fărâmiţează în bucăţele mici.
3. Se amestecă ciocolata fierbinte cu untul moale şi coniacul.
4. Se unesc ambele mase şi se amestecă bine.
5. Se amestecă făina albă cu cacaua şi praful de copt.
6. Amestecul de făină albă se adaugă la aluat şi se frământă bine.
7. Se unge suprafaţa interioară a vasului de gătit cu unt şi se presară făină albă .

Preparare

8. Se aşază coca de ciocolată în vasul de gătit al multicookerului. Se presară deasupra bucăţelele de ciocolată.
9. Se setează modul **«CAKE »**, timpul de preparare – 1 oră 20 minute. Se verifică dacă prăjitura este coaptă. Dacă nu s-a copt suficient, se prelungeşte timpul de preparare.
10. Prăjitura fierbinte se pune pe grilă pentru răcire.
11. Peste prăjitura răcită definitiv se presară zahăr pudră. Prăjitura se taie felii şi se serveşte la masă.

Iaurt dietetic

Ingrediente

550 ml de lapte de 3,2% grăsime, 150 g de iaurt «Activia», 30 g de Hi-maize 260 (fibre dietetice, prebiotic).

Pregătire şi Preparare

1. Într-un bol adânc se amestecă toate ingredientele pentru iaurt. Utilizaţi vesela din ceramică OURSSON.
2. Amestecul lactat se toarnă în borcane şi se acoperă cu capace.
3. În vasul de gătit al multicookerului se introduce o grilă din plastic şi se pun pe ea borcanele.
4. Multicookerul se închide cu capacul, se setează modul **«YOGURT»**, timpul de preparare – 8 ore.
5. După semnalul sonor, mai întâi se deconectează multicookerul, apoi se scot borcanele.
6. Borcanele cu iaurt se pun la rece în frigider pentru 1-2 ore.
7. Iaurtul răcit se serveşte la masă.

Înainte de consumarea iaurtului dietetic amestecaţi conţinutul borcanului.

Iaurt cu fructe

Ingrediente

450 ml de lapte de 3,2% grăsime, 150 g de frişcă de 20% grăsime, 100 g de iaurt, 150 g de fructe (zmeură, struguri etc).

YOGURT 8 ore

Pregatire şi Preparare

1. Într-un bol adânc se amestecă toate ingredientele pentru iaurt. Utilizaţi vesela din ceramică OURSSON.
2. Se repartizează fructele în borcane, se toarnă deasupra amestecul lactat şi se acoperă cu capace.
3. În vasul de gătit al multicookerului se introduce o grilă din plastic şi se pun pe ea borcanele.
4. Multicookerul se închide cu capacul, se setează modul **«YOGURT»**, timpul de preparare – 8 ore.
5. După semnalul sonor, mai întâi se deconectează multicookerul, apoi se scot borcanele.
6. Borcanele cu iaurt se pun la rece în frigider pentru 1-2 ore.
7. Iaurtul răcit se serveşte la micul dejun sau în calitate de desert.

Pentru a obţine un iaurt cu bucăţile de fructe la suprafaţă, borcanele închise se pun în vasul de gătit cu capacul în jos.

Iaurt grecesc

Ingrediente

500 ml de lapte de 3% grăsime, 150 g de frişcă de 20% grăsime, 100 g de iaurt grecesc.

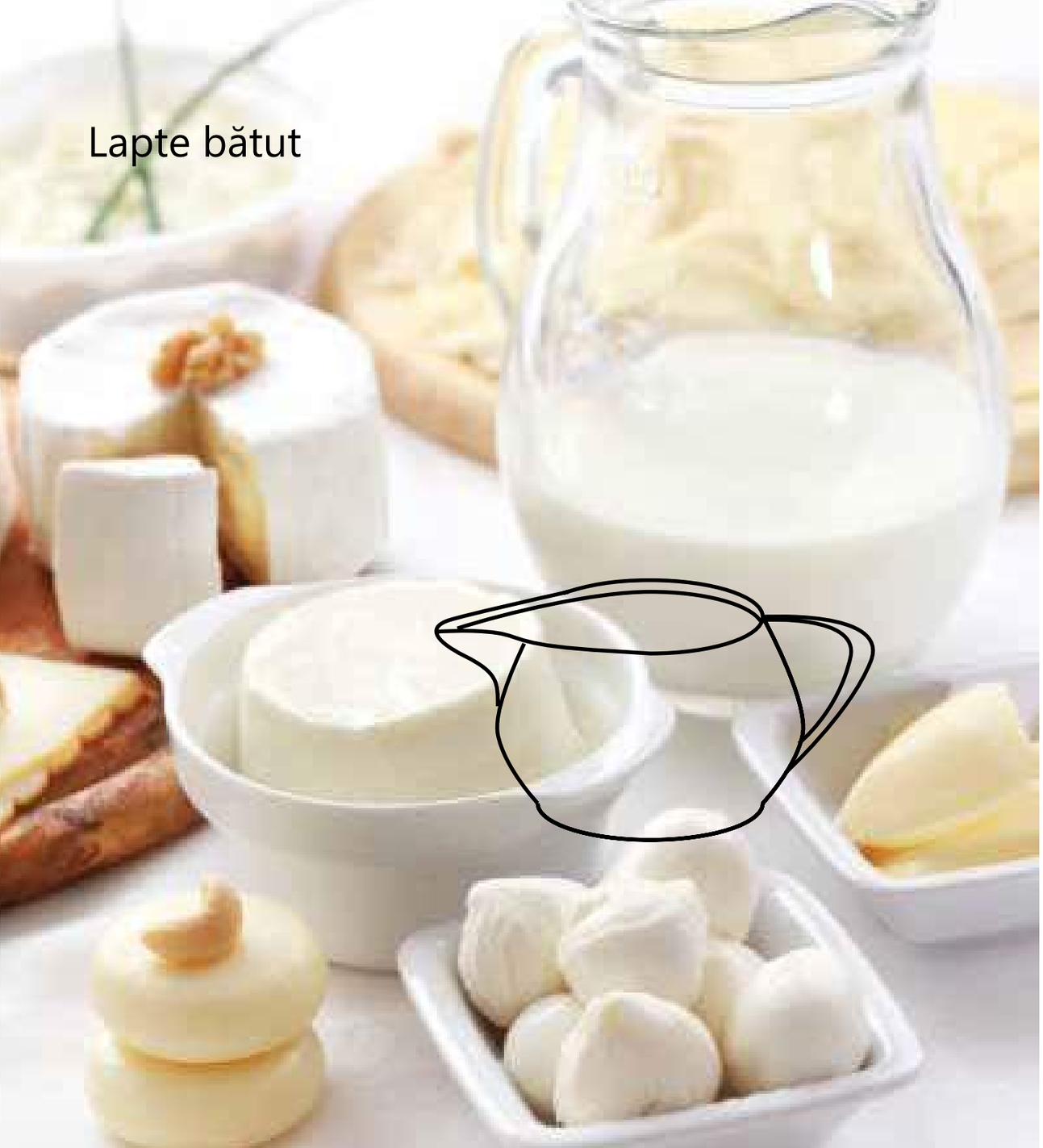
Pentru decor: 150 g de sos de căpşuni

YOGURT 8 ore

Pregatire şi Preparare

1. Într-un bol adânc se amestecă toate ingredientele pentru iaurt. Utilizaţi vesela din ceramică OURSSON.
2. Se toarnă amestecul lactat în borcane şi se acoperă cu capace.
3. În vasul de gătit al multicookerului se introduce o grilă din plastic pe care se aşază borcanele.
4. Multicookerul se închide cu capacul, se setează modul « **YOGURT** », timpul de preparare – 8 ore.
5. După semnalul sonor multicookerul se deconectează, apoi în fiecare borcan se adaugă câteva linguriţe de sos de căpşuni, după care borcanele se închid cu capace.
6. Borcanele cu iaurt se pun la rece în frigider pentru 1-2 ore.
7. Iaurtul răcit se serveşte la micul dejun sau în calitate de desert.

Lapte bătut



Ingrediente

500 ml de lapte de 3,2% grăsime, 150 g de frişcă de 20% grăsime, 150 g de smântână de 20% grăsime.

YOGURT 8 ore

Pregatire şi Preparare

1. Într-un bol adânc se amestecă toate ingredientele. Utilizaţi vesela din ceramică OURSSON.
2. Se toarnă amestecul lactat în borcane şi se închid cu capace.
3. În vasul de gătit al multicookerului se introduce o grilă din plastic şi se pun pe ea borcanele.
4. Multicookerul se închide cu capacul, se setează modul **«YOGURT»**, timpul de preparare – 8 ore.
5. După semnalul sonor multicookerul se deconectează şi se scot borcanele.
6. Borcanele se pun la rece în frigider pentru 1-2 ore.
7. Se serveşte rece la masă.

Sos de vanilie

HIGH STEAM

Ingrediente

300 ml de lapte de 3,2% grăsime, 2 gălbenuşuri, 100 g de lapte concentrat, 1 păstaie de vanilie, 15 g de amidon de porumb.

Pregatire

1. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Într-un bol adânc se pun gălbenuşurile cu o parte mai mare de zahăr.
2. Se bat gălbenuşurile cu zahărul până se obţine o spumă consistentă. Păstaia de vanilie se taie, se separă seminţele şi se adaugă spumei de gălbenuşuri.

Preparare

3. Gălbenuşurile bătute spumă cu păstaia şi seminţele de vanilie, laptele de 3,2% grăsime, laptele concentrat se introduc în vasul de gătit.
4. Se amestecă o cantitate mică de zahăr cu amidon de porumb.
5. Se introduce vasul de gătit în corpul multicookerului şi se amestecă ingredientele cu telul.
6. Se prepară fără capac în modul **«HIGH STEAM»**, amestecând permanent cu telul.
7. În masa fierbinte, dar care nu fierbe, se adaugă amidon de porumb cu zahăr.
8. Imediat ce masa devine consistentă şi sticloasă, se deconectează multicookerul, sosul obţinut se toarnă în caserolă, se acoperă cu capacul.

Sosul de vanilie se foloseşte pentru acoperirea şi ornarea deserturilor.

Sos Béchamel

Ingrediente

500 g ml de lapte de 3% grăsime, 20 g de făină albă, piper după gust, 50 g de unt, 3 g de sare.

HIGH STEAM

Pregatire şi Preparare

1. Se amestecă făina albă cu sarea, amestecul de piper şi unt.
2. Se prepară fără capac în modul **«HIGH STEAM »**, se amestecă permanent cu telul până la obţinerea unei mase omogene.
3. Imediat ce sosul se îngroaşă, multicookerul se deconectează, sosul se toarnă într-o caserolă, se acoperă cu capacul.

- Folosiţi sosul Béchamel în calitate de sos de bază pentru prepararea unui întreg sortiment de sosuri cu diferite adaosuri.
- Se recomandă a se adăuga sosul Béchamel în timpul preparării legumelor, cărnii şi peştelui.

Sos de capşuni

Ingrediente

600 g de căpşuni proaspete sau congelate, 250 g de zahăr, 30 g de amidon de porumb, 50 g de suc de lămâie, 50 ml de vin alb, 1 păstaie de vanilie, 200 ml de apă.

Pregatire şi Preparare

1. Se mărunţesc cu blenderul căpşunile decongelate.
2. Se amestecă zahărul cu amidonul de porumb.
3. Toate ingredientele se introduc în vasul de gătit al multicookerului şi se amestecă cu telul.
4. Se prepară fără capac în modul **«HIGH STEAM »**, amestecând permanent cu telul.
5. Imediat ce sosul se îngroaşă şi devine sticlos, multicookerul se deconectează, se toarnă sosul în caserolă, se acoperă cu capacul.

Sosul de căpşuni se foloseşte pentru acoperirea şi ornarea deserturilor.

Sos de brânză

Ingrediente

100 ml de lapte de 3% grăsime, 100 g de smântână de 20% grăsime, 50 g de caşcaval tare de 45% grăsime, 15 g de amidon din porumb, 2 g de boia măcinată, 50 g de unt, 3 g de sare.

HIGH STEAM

Pregatire şi Preparare

1. Se rade caşcavalul folosind răzătoarea cu ochiuri mici.
2. Toate ingredientele se introduc în vasul de gătit al multicookerului.
3. Se prepară fără capac în modul **«HIGH STEAM»**, amestecând permanent cu telul până la obţinerea unei mase omogene.
4. Imediat ce sosul se îngroaşă, multicookerul se deconectează şi se toarnă sosul în caserolă, se acoperă cu capacul.

Sosul de brânză se serveşte cu cartofi, bucate din peşte şi pasăre.

Sos de ciocolată

Ingrediente

250 ml de lapte de 3% grăsime, 50 ml de frişcă lichidă, 50 g de lapte concentrat, 10 g de zahăr vanilat, 20 g de unt, 200 g de ciocolată neagră, 10 g de amidon de porumb.

Pregatire şi Preparare

1. Se introduc în vasul de gătit untul, laptele, frişca, ciocolata mărunţită, laptele concentrat.
2. Se amestecă zahărul vanilat cu amidonul de porumb.
3. Se introduce vasul de gătit în corpul multicookerului şi se amestecă ingredientele cu telul din silicon.
4. Se prepară fără capac în modul **«HIGH STEAM »**, amestecând permanent cu telul.
5. În masa fierbinte de ciocolată, dar care nu fierbe, se adaugă amestecul de amidon de porumb cu zahăr vanilat.
6. Imediat ce sosul se îngroaşă şi devine sticlos, multicookerul se deconectează şi se toarnă sosul de ciocolată în caserolă, se acoperă cu capacul.

Sosul de ciocolată se foloseşte la acoperirea şi ornarea deserturilor.

Compot de pere

Ingrediente

8 pere tari (cca 150 g fiecare), 2 lămâi proaspete (cca 100 g fiecare), 200 g de zahăr, 1 păstaie de vanilie, 500 ml de vin alb demidulce.

Pentru servire la masă: 1 rămurică de mentă proaspătă.

DRINK 50 min

Pregatire

1. Se curăţă perele de coajă, pe suprafaţa lor se fac incizii longitudinale la o distanţă de 5 mm una de alta pentru o absorbire mai bună a siropului.
2. Se curăţă de coajă lămâia. Se stoarce sucul.

Preparare

3. Se introduce în vasul de gătit al multicookerului zahărul, se adaugă sucul de lămâie.
4. Păstaia de vanilie se taie de-a lungul, se scot seminţele.
5. Se introduc în vasul de gătit al multicookerului perele pregătite, păstaia de vanilie cu seminţe şi coaja de lămâie.
6. Se adaugă vinul.
7. Se prepară în modul « **DRINK** », timpul de preparare – 50 minute, presiunea – 3.
8. După semnalul sonor mai întâi se deconectează multicookerul şi se reduce presiunea. Se verifică dacă perele sunt preparate. În cazul în care perele sunt tari, se repetă prepararea în acelaşi mod (« **DRINK** »).
9. Perele se pun în boluri sau farfurioare adânci, se toarnă siropul deasupra.
10. Desertul rece se ornează cu frunze de mentă proaspătă şi se serveşte la masă.

Băutură din merișoare

Ingrediente

600 g de merișoare, 300 g de zahăr, apă până la nivelul **«MAX»**.

Pentru servire la masă: 1 rămurică de mentă proaspătă.

DRINK 40 min

Pregatire

1. Se aleg şi se spală merișoarele.

Preparare

2. Se introduc în vasul de gătit merișoarele pregătite.

3. Se adaugă zahărul.

4. Se toarnă apă până la nivelul **«MAX»**.

5. Se pune capacul, se setează modul « **DRINK** », timpul de preparare – 40 minute, presiunea – 3.

6. După semnalul sonor mai întâi se deconectează multicookerul şi se reduce presiunea.

7. Se filtrează băutura răcoritoare printr-o sită deasă, se presează merișoarele.

8. Băutura rece se toarnă în pahare sau cupe, se ornează cu frunze de mentă proaspătă şi se serveşte la masă.

Compot din fructe uscate

Ingrediente

800 g de amestec de fructe uscate (mere, caise, prune, stafide, pere), 100 g de zahăr, apă până la nivelul **«MAX»**, gheaţă.

DRINK 1 oră

Pregatire şi Preparare

1. Se introduc în vasul de gătit al multicoockerului fructele uscate şi zahărul.
2. Se toarnă apă până la nivelul **«MAX»**.
3. Se pune capacul, se setează modul **« DRINK »**, timpul de preparare – 1 oră, presiunea – 3.
4. După semnalul sonor se deconectează multicookerul şi se reduce presiunea.
5. Compotul se lasă la infuzat și la răcit.
6. Compotul răcit se toarnă în cupe şi se serveşte la masă.

Compotul poate fi filtrat, iar fructele din compot servite separat în calitate de desert.

Băutură din zmeură

Ingrediente

800 g de zmeură, 50 g de suc de lămâie verde, 300 g de zahăr, 1 păstaie de vanilie, 2 l de vin roşu sec.

DRINK 40 min

Pentru servire la masă: 1 rămurică de mentă proaspătă.

Pregatire şi Preparare

1. Se introduc în vasul de gătit al multicookerului zahărul şi sucul de lămâie verde.
2. Se taie de-a lungul păstaia de vanilie, se scot seminţele.
3. Se adaugă în vasul de gătit al multicookerului zmeura, frunzele de mentă şi păstaia de vanilie.
4. Se adaugă vinul, se pune capacul.
5. Se setează modul « **DRINK** », timpul de preparare – 40 min, presiunea – 2.
6. După semnalul sonor se deconectează multicookerul şi se reduce presiunea.
7. Băutura răcoritoare se răceşte puţin şi se filtrează printr-o sită deasă.
8. Băutura răcoritoare se toarnă în cupe, se adaugă gheaţă şi se serveşte la masă.

Instrucțiuni de utilizare

Exteriorul multicookerului

Corp al regulatorului de presiune

Rozeta regulatorului de presiune

Niveluri ale presiunii vaporilor

Presiune = 0

Buton pentru deblocarea capacului

Indicator de presiune

Display LCD

Cablu de alimentare

Panou de comandă

Accesorii

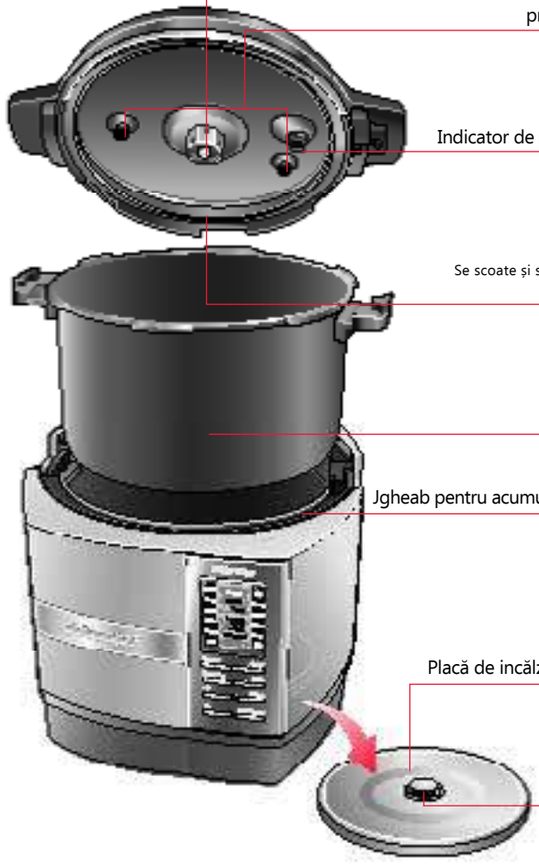
Sită pentru aburi cu 2 niveluri

Pahare de măsurat 200 si 500 ml

Linguri de măsurat

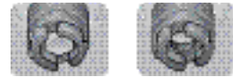
Spatulă

Interiorul multicookerului



Corp al regulatorului de presiune

Sistem de protecţie împotriva presiunii excedentare



corect

incorect

Indicator de presiune

Atenţie! Dacă multicookerul este utilizat cu supapa regulatorului de presiune blocată în poziţia greşită, ar putea scăpa aburii. Pentru a o instala corect a se vedea pag. 135.

Inel de etanșare

Se scoate și se spală cu grijă după fiecare utilizare.

Vas de gătit

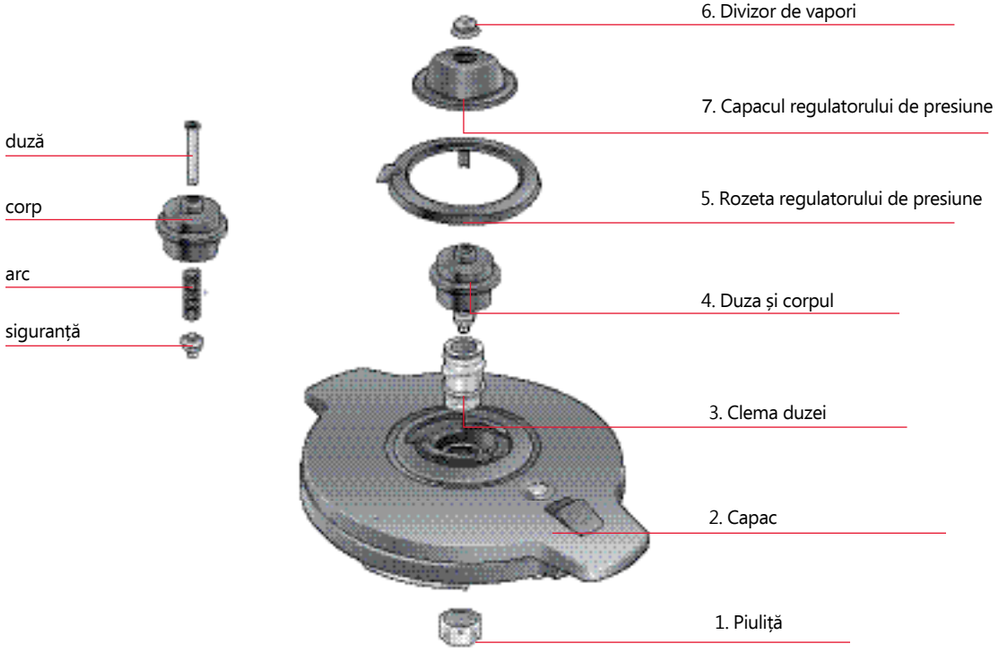
Jgheab pentru acumularea condensului

Placă de incălzire

Senzor de temperatură

Controlează temperatura în timpul gătirii și al încălzirii. Stabilește, de asemenea, dacă vasul de gătit este în interiorul multicookerului.

Capacul şi regulatorul de presiune



Asamblarea regulatorului de presiune

Asamblarea se efectuează în ordinea următoare:

1. Introduceţi regulatorul de presiune în orificiul din capac şi strângeţi piuliţa. Fixați regulatorul de presiune. (fig. 1)
2. Rotiţi şi blocaţi regulatorul de presiune. Rotiţi astfel încât adâncitura de pe el să coincidă cu partea indicată în figură cu o săgeată mică. (fig. 2)
3. Amplasaţi indicatorul nivelului de presiune suprapunând partea interioară proeminentă a acestuia cu adâncitura racordului, după cum este indicat în figură. Strângeţi-l până când se fixează. (fig. 3)
4. Fixaţi capacul regulatorului de presiune, strângându-l uşor şi rotindu-l în direcţia acelor ceasornicului.

ATENȚIE! Nu scoateți garniturile de cauciuc atașate fiecărei piese pentru a evita pierderea lor. Lipsa lor poate duce la pierderi de abur.

Buton «REHEAT »
Când apăsați se încălzesc alimentele.

Buton «SETTING»
Fiecare apăsare pune la dispoziție schimbarea unuia din următorii parametri: minute, ore, temperatură sau timp pentru pornirea întârziată

Butoanele «+» și «-»
Fiecare apăsare scurtă crește sau scade valoarea parametrului cu o unitate.

În timp ce țineți apăsat butonul, obțineți o continuă schimbare a parametrului.

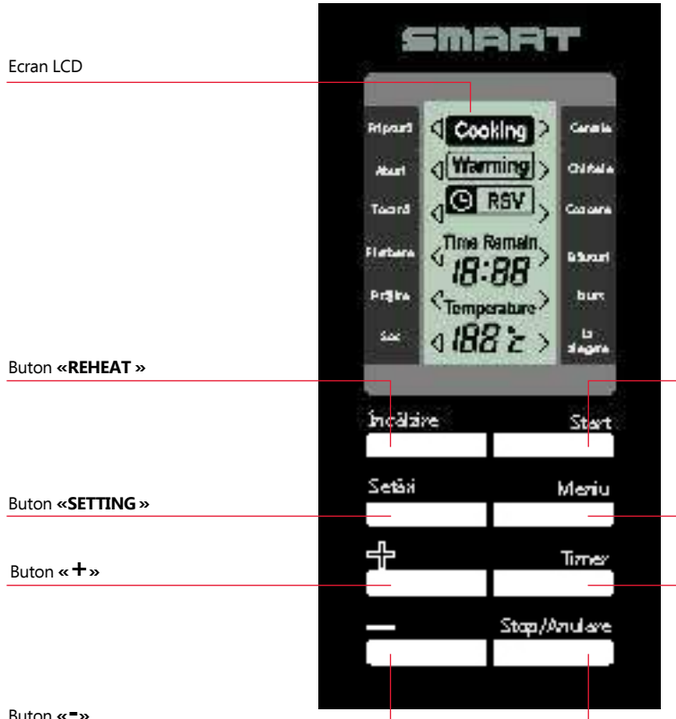
Unități: pentru ore - o oră, pentru minute - un minut, pentru temperatură - un grad Celsius.

Buton «START»
Apăsați pentru a porni programul selectat.

Buton « MENU »
Apăsați pentru a selecta programul de gătit.

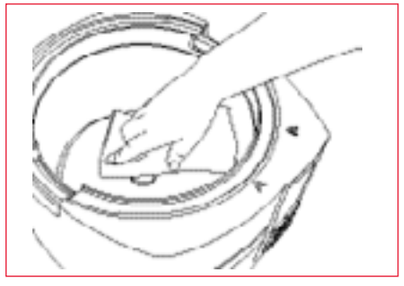
Buton «TIMER»
Permite pornirea întârziată.

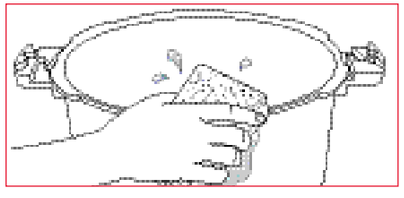
Buton «CANCEL»
Apăsați pentru finalizarea oricărui program.



ATENȚIE! Înainte de curățare asigurați-vă că multicookerul nu este în priză și este rece.
Nu pulverizați sau udați interiorul. Nu utilizați soluții puternice de curațat pe bază de petrol sau solvenți pentru a curăța multicookerul.
Curățarea insuficientă a multicookerului poate duce la mirosuri neplăcute.

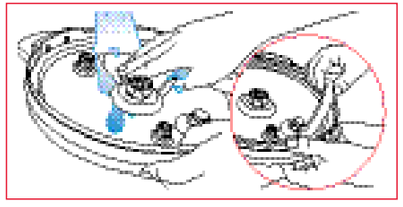
ATENȚIE! Nu atingeţi părţile interioare ale multicookerului şi nu le curăţaţi imediat după prepararea sau încălzirea bucatelor. Acest lucru poate cauza arsuri.

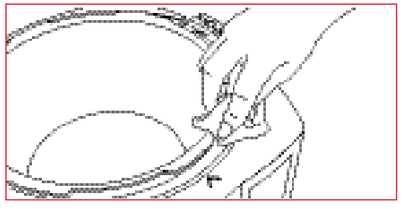


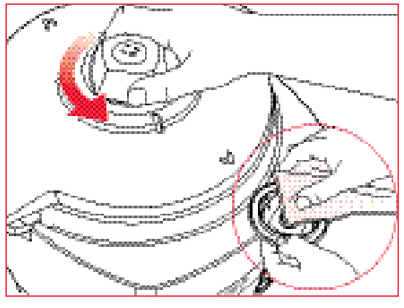


Corpul interior
În cazul în care în interior sunt firimituri sau obiecte străine, scoateți-le. Ștergeți cu o cârpă umedă cu grijă senzorul de temperatură și placa de încălzire. Apoi ștergeți cu o cârpă uscată.
Ștergeți suprafața exterioară a vasului de gătit înainte de a-l introduce în multicooker. Obiectele străine sau lipicioase care aderă la senzorul de temperatură sau placă de încălzire pot duce la măsurarea incorectă a temperaturii și, în consecință, la risc de incendiu.

Vasul de gătit
Pentru a nu deteriora suprafața vasului, nu utilizați cârpe dure, perii metalice sau alte materiale abrazive.
Spălați recipientul cu apă caldă folosind un detergent slab. Apoi clătiți-l bine și ștergeți-l.







Capacul şi inelul de etanșare
Scoateți inelul de etanșare din capac și spălați-le separat sub jet de apă.
În cazul în care apa rămâne în interiorul capacului, în timpul gătitului ar putea ieși vapori de apă.
Toate părțile capacului pot fi spălate cu apă, dar înainte de utilizare, ștergeți-le astfel încât să fie uscate.

Jgheabul pentru apă
Jgheabul preia umiditatea care apare în timpul funcționării multicookerului. Ștergeți-l cu o cârpă moale.

Orificiile pentru evacuarea aburului
După utilizare, scoateți capacul regulatorului de presiune rotindu-l în sensul acelor de ceasornic. Spălați-l cu un burete cu detergent de vase.

NOTĂ! Toate părțile regulatorui de presiune pot fi spălate cu apă.

www.oursson.ro