

oursson<sup>®</sup>



bon appétit





---

# Pregătiri înainte de prepararea bucatelor

## Ce trebuie să verificăm înainte de prepararea bucatelor?

- Nu trebuie să existe obiecte sau materiale străine pe suprafața multicookerului. Suprafața pe care va fi amplasat multicookerul trebuie să fie pregătită și curată.
- Cantitatea ingredientelor nu trebuie să depășească nivelul **MAX**.
- Inelul din silicon trebuie să fie așezat corect pe capac și pe corpul vasului de gătit.
- Se aud zgomote în timpul preparării bucatelor? Aceste zgomote sunt normale și sunt emise de releul de comutare în procesul preparării. Pătrunderea apei între placa de încălzire și 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 spațiu liber pentru evacuarea aburului.
- Este necesară eliberarea capacului de obiecte străine pentru evacuarea normală a aburului.

## La ce trebuie să fim atenți înainte de începerea preparării bucatelor?

- Utilizați accesoriile incluse în setul multicookerului.
- Unitățile de măsură aplicate în rețetele culinare: **1 lingură = 15 ml, 1 linguriță = 5 ml, 1 pahar = 200 ml**.
- Respectați proporțiile.
- La rețete se indică timpul de preparare. Această noțiune nu prevede pregătirea primară și prelucrarea produselor, ci doar timpul de funcționare al multicookerului.
- În timpul preparării verificați și comparați acțiunile proprii și timpul afișat pe display cu recomandările de preparare a bucatelor.

---

# CONȚINUT

**8-9** Tabele de conversie măsuri - gramaje

## Categoriile de rețete

- 10** Carne
- 70** Pește și fructe de mare
- 86** Omlete
- 92** Cereale
- 112** Supe
- 142** Legume
- 192** Deserturi
- 230** Dulcețuri și gemuri
- 240** Băuturi
- 246** Lactate
- 256** Pizza
- 258** Sosuri
- 262** Paste
- 270** Pentru bebeluși

## Instrucțiuni de utilizare

- 314** Părțile componente ale multicookerului
- 315** Panoul de control
- 316** Afișajul LED
- 317** Funcțiile principale
- 319** Curățare și întreținere

## Rețete

- 10** Carne
- 10** Boeuf Stroganoff
- 12** Biftec
- 14** Friptură de porc
- 16** Tocăniță din carne de miel
- 18** Friptură fragedă din carne de vită
- 20** Tocană de cartofi cu cotlet de porc
- 22** Mușchi de porc în sos de vin roșu
- 24** Drob de miel
- 26** Pilaf cu carne de miel
- 28** Piept de pui cu sos de muștar
- 30** Piept de pui cu Bacon și Parmezan
- 32** Pulpe de pui vânătoarești
- 34** Gulaș cu carne de porc/vită
- 36** Tocană cu măruntaie de pui
- 38** Ghiveci cu legume și carne
- 40** Chiftele
- 42** Chiftele cu sos
- 44** Chiftelute de pui la aburi
- 46** Paella
- 48** Pui umplut cu mere

---

## Rețete

- 50** Pui la aburi
- 52** Pui cu busuioc, rozmarin și cimbru
- 54** Pui la cuptor cu cartofi și mărar
- 56** Carne de porc cu ciuperci și muguri de bambus în sos dulce-acrișor
- 58** Friptură de curcan cu legume
- 60** Friptură de prepeliță
- 62** Rață cu mere și portocale roșii
- 64** Plăcintă cu carne și mozzarella
- 66** Piftie de limbă de vită
- 68** Tocană de ceapă cu coaste de porc
  
- 70** Pește și fructe de mare
- 70** Pește la aburi
- 72** Cambulă
- 74** Pește marinat
- 76** Somon și creveți cu ierburi proaspete
- 78** File de cod cu praz
- 80** File de pește alb cu tomate
- 82** Macrou cu legume
- 84** Piftie de biban
  
- 86** Omlete
- 86** Omletă (1 porție)
- 88** Omletă cu șuncă
- 90** Omletă cu fructe de mare
  
- 92** Cereale
- 92** Risotto cu ciuperci
- 94** Carne de porc cu hrișcă
- 96** Hrișcă cu carne de vită
- 98** Hrișcă cu mere și scortșoară
- 100** Orez cu ciuperci
- 102** Hrișcă
- 104** Orez sălbatic
- 106** Orez Arborio fiert
- 108** Mei cu lapte
- 110** Pâine albă
  
- 112** Supe
- 112** Ciorbă de perișoare
- 114** Ciorbă de cartofi cu afumătură
- 116** Ciorbă din costiță de porc
- 118** Ciorbă de legume
- 120** Ciorbă acră cu limbă de vițel
- 122** Borș cu sfeclă și carne de vită
- 124** Ciorbă de pui a la grec
- 126** Ciorbă cu castraveți murați
- 128** Ciorbă de costiță de porc
- 130** Ciorbă de văcuță
- 132** Supă cu tăieței și carne de pui
- 134** Supă cremă de roșii
- 136** Chowder de pește
- 138** Supă de dovleac
- 140** Supă de fructe de mare

---

# Retete

## 142 Legume

- 142 Salată orientală
- 144 Cartofi cu mozzarella la cuptor
- 146 Ciulama de ciuperci cu piept de pui
- 148 Ghiveci de legume
- 150 Mâncare de spanac
- 152 Legume cu cârnați
- 154 Zacuscă
- 156 Cartofi prăjiți
- 158 Vinete cu ghimbir
- 160 Sfeclă roșie cu smântână
- 162 Varză călită
- 164 Varză călită cu orez
- 166 Ardei umpluți
- 168 Mazăre cu piept de pui
- 170 Fasole scăzută
- 172 Fasole scăzută cu ciolan afumat
- 174 Varză cu costiță afumată
- 176 Fasole cu usturoi și roșii
- 178 Bruschete cu fasole
- 180 Salată de fasole albă
- 182 Fasole în sos de tomate
- 184 Dovlecei umpluți cu carne
- 186 Dovlecei cu roșii și ceapă
- 188 Frittata cu praz și sparanghel
- 190 Frittata cu legume

## 192 Deserturi

- 192 Colțunași cu brânză de vaci
  - 194 Clătite
  - 196 Dovleac cu caramel
  - 198 Kheer cu cireșe
  - 200 Prăjitură cu brânză
  - 202 Tort cu cireșe
  - 204 Pască fără aluat
  - 206 Mălai dulce
  - 208 Prăjitură cu cafea
  - 210 Prăjitură cu vișine
  - 212 Cheesecake
  - 214 Tartă cu mere
  - 216 Budincă cu brânză dulce și fructe de pădure
  - 218 Brioșe cu ciocolată
  - 220 Mere coapte cu miere
  - 222 Panna cotta
  - 224 Mousse de ciocolată cu portocale
  - 226 Blat pentru torturi
  - 228 Negrese
- ## 230 Dulcețuri și gemuri
- 230 Dulceață de mere
  - 232 Dulceață de căpșuni
  - 234 Gem de zmeură
  - 236 Gem de rubarbă
  - 238 Dulceață de kiwi cu lime

---

# Rețete

## 240 Băuturi

- 240 Băutură din fructe
- 242 Băutură de măceșe
- 244 Băutură răcoritoare pe bază de iaurt

## 246 Lactate

- 246 Lapte condensat
- 248 Iaurt dietetic
- 250 Iaurt cu cireșe
- 252 Iaurt cu fructe
- 254 Lapte bătut

## 256 Pizza

- 256 Pizza

## 258 Sosuri

- 258 Sos Ragu
- 260 Sos pentru paste - cu carne tocată

## 262 Paste

- 262 Paccheri cu pui
- 264 Lasagna cu carne și ricotta
- 266 Paste quattro formaggi
- 268 Paste primavera

## 270 Pentru bebeluși

- 270 Griș cu lapte
- 272 Orez cu brânză de vaci
- 274 Orez cu lapte
- 276 Piure de hrișcă
- 278 Hrișcă cu orez și lapte
- 280 Griș cu piure de mere
- 282 Griș cu supă de pui
- 284 Griș cu supă de legume
- 286 Piure de legume
- 288 Piure de curcan cu mazăre
- 290 Piure de spanac
- 292 Cremă de conopidă și dovlecei
- 294 Cremă de ficăței
- 296 Cremă de pui
- 298 Supă de carne
- 300 Supă de cartofi
- 302 Piure de pește
- 304 Chifteluțe la aburi
- 306 Piure de fructe
- 308 Sterilizare
- 310 Încălzirea hranei pentru bebeluș

## Tabel de conversie măsuri - gramaje

Produs	Pahar 250 ml (g)	Lingură (g)	Linguriță (g)	Bucată (g)
<b>Făină și cereale</b>				
Făină de grâu	160	25	10	-
Făină de cartofi	180	30	10	-
Pesmet	130	15	5	-
Hrișcă	210	25	8	-
Crupe	100	12	6	-
Griș	200	25	8	-
Arpacaș	230	25	8	-
Orz	180	20	6	-
Orez	230	25	8	-
Sago	180	20	7	-
Mei	220	25	8	-
Fasole	220	30	10	-
Mazăre păstăi	200	-	-	-
Mazăre boabe	230	25	10	-
Fulgi de ovăz	140	-	-	-
<b>Lapte și produse lactate</b>				
Unt topit	240	20	5	-
Unt	210	40	15	-
Lapte	250	20	-	-
Lapte praf	120	20	5	-
Lapte de soia	250	20	-	-
Cremă de unt	250	18	5	-
Smântână cu 10% grăsime	250	20	10	-
Brânză	-	20	7	-
Lapte bătut	250	18	5	-
<b>Legume și fructe</b>				
Morcov mediu	-	-	-	75
Cartof mediu	-	-	-	100
Ceapă medie	-	-	-	75

Produs	Pahar 250 ml (g)	Lingură (g)	Linguriță (g)	Bucată (g)
Catravete mediu	-	-	-	100
Roșie medie	-	-	-	100
Pastă de tomate	-	30	10	-
Bulion de roșii	220	25	8	-
Pătrunjel	-	-	-	50
Vânăță medie	-	-	-	100
Ardei gras mediu	-	-	-	60
Varză	-	-	-	1500
Conopidă	-	-	-	750
Măr mediu	-	-	-	100
<b>Fructe de pădure</b>				
Merișoare	140	-	-	-
Coacăze	260	-	-	-
Mure	190	-	-	-
Afine	145	-	-	-
Agrişe	210	-	-	-
Zmeură	180	-	-	-
Coacăze roșii	175	-	-	-
Coacăze negre	155	-	-	-
Răchitele	200	-	-	-
Afine uscate	130	15	-	-
Măceșe uscate	-	20	6	-
<b>Zahăr, sare, grăsimi și alte produse</b>				
Zahăr tos (vanilat)	200	25	10	-
Zahăr pudră	190	25	7-8	-
Sare	325	30	10	-



Conținutul de condimente dintr-un gram: piper negru - 30 buc, ienibahar - 15 buc, frunze de dafin - 7 buc, cuișoare - 12 buc.

# Boeuf Stroganoff



## Ingrediente

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

**BEEF/CARNE**

**1 oră + 30 min**

**Sosul:** 500 g smântână cu 20% grăsime, 25 g pastă de roșii, un praf de amestec Ierburi de Provence, 5 g sare, 3 căței de usturoi, 30 g făină albă, 250 ml apă.

**Pentru decor:** 3 rămurele de mărar.

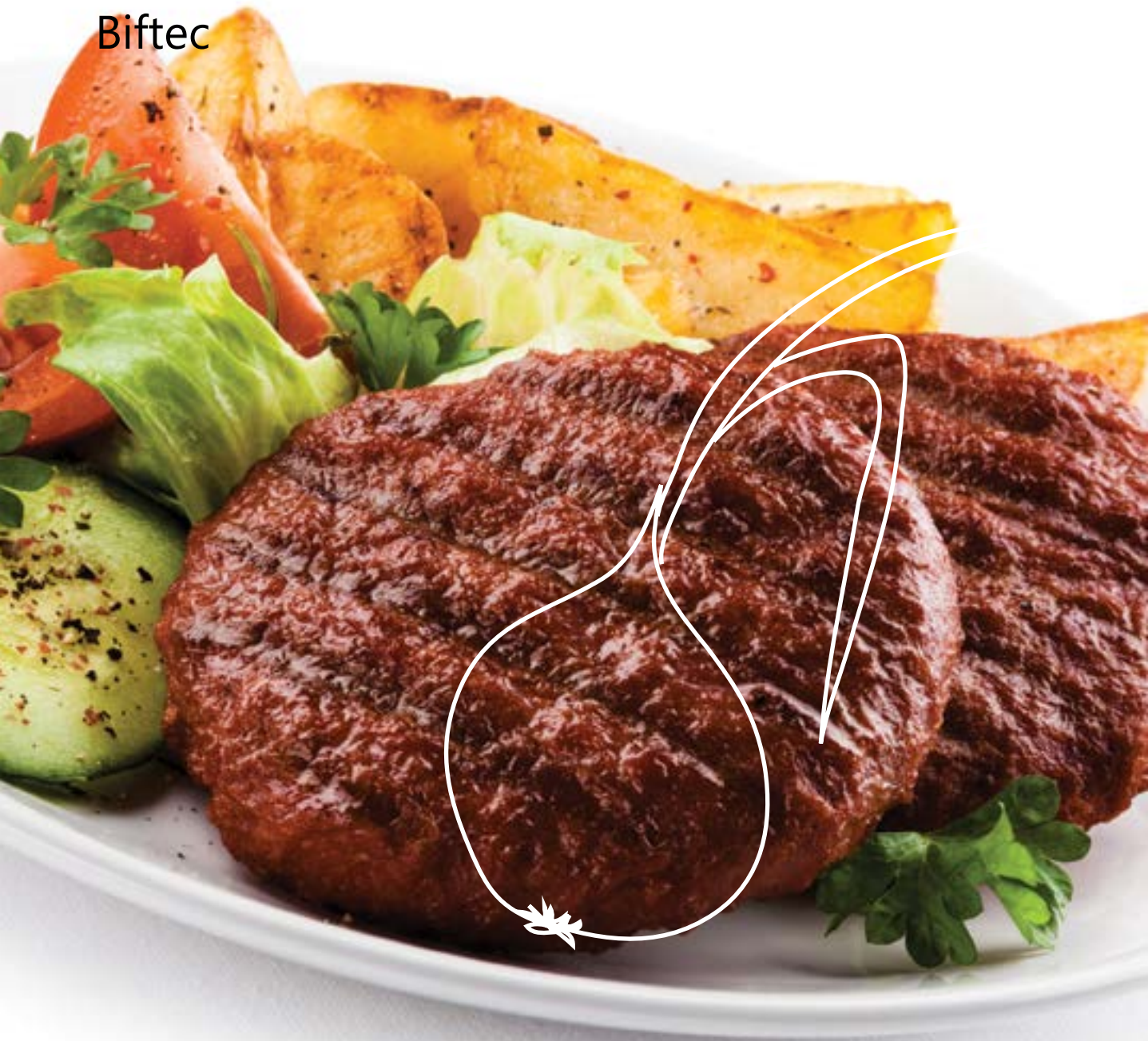


## Mod de preparare

1. Se taie carnea de vită în felii lungi subțiri.
2. Se presară zahăr peste carnea de vită și se amestecă bucățile de carne.
3. Se toacă mărunț ceapa.
4. Se introduc în multicooker untul, bucățile de carne de vită, ceapa tocată mărunț, sarea și restul condimentelor.
5. Se prepară în modul **BEEF/CARNE**, gradul **SOFT/UȘOR** cu capacul închis până la evaporarea lichidului, timpul de preparare 1 oră, presiunea 4.
6. Se amestecă toate ingredientele pentru sosul cu smântână.
7. Se adaugă sosul după semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, și se amestecă conținutul în vasul de gătit.
8. Se prepară cu capacul închis în modul **BEEF/CARNE** încă 30 minute, presiunea 4.
9. Se așează bucatelile preparate pe platouri, se decorează cu rămurele de mărar. Se servesc cu garnitură de piure de cartofi sau paste.



Biftec



## Ingrediente

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

**Pentru decor:** 1 legătură de frunze de rucola.

SAUTE/PRĂJIRE

BEEF/CARNE

10 + 10 min

## Mod de preparare



1. Se taie ceapa rondele. Se toacă mărunț verdeața proaspătă.
2. Se toarnă în vasul de gătit jumătate din uleiul de floarea soarelui și se aranjează rondelele de ceapă, sarea și amestecul de piper.
3. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, până când ceapa prinde o culoarea aurie. Se amestecă periodic. Se pune ceapa prăjită într-un bol pentru a se răci.



4. Se amestecă carnea tocată de vită cu ceapa prăjită rece și verdeața proaspătă tocată mărunț.
5. Se formează din tocătura de carne, forme rotunde sau plate potrivite pentru biftec.
6. Se toarnă în vasul de gătit uleiul rămas și se așează biftecurile pregătite.
7. Se prepară cu capacul închis în modul **BEEF/CARNE**, timpul de preparare 10 minute, presiunea 4 până ce acestea prind o crustă.



8. Se întorc biftecurile și se acoperă vasul de gătit cu capac. Se setează presiunea la valoarea 4 și se prelungeste prepararea în același mod **BEEF/CARNE**, timpul de preparare 10 minute, presiunea 4.
9. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.
10. Se aranjează frunzele de rucola pe platou și se așează biftecurile pe ele. Biftecurile preparate se servesc la masă cu garnitură de legume.



Din biftecuri se pot prepara hamburgeri.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

# Friptură de porc



## Ingrediente

1500 g carne de porc, 5 linguri ulei de măsline, 4 linguri sos de soia, 4 linguri boabe întregi de muștar Dijon, 5 căței de usturoi, 10 g sare, piper după gust.

**Pentru servire la masă:** 10 frunze de salată, 5 ardei dulci, 5 roșii proaspete, 5 castraveți proaspeți.

BEEF/CARNE

30 + 30 min

## Mod de preparare



1. Se crestează carnea de porc cu un cuțit ascuțit. Se freacă carnea cu sare și piper.
2. Se amestecă uleiul de măsline cu sosul de soia, muștarul și usturoiul zdrobit.
3. Se lasă carnea la marinat peste noapte.
4. Se pune carnea în vasul de gătit.



5. Se prepară cu capacul închis în modul **BEEF/CARNE**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 4.
6. După semnalul sonor, care indică sfârșitul programului de gătit, se întoarce carnea.
7. Se prepară cu capacul închis în modul **BEEF/CARNE**, timpul 30 minute, presiunea 4.
8. Se feliază carnea și se pune pe un platou acoperit cu frunze de salată, se adaugă legume proaspete tăiate și se servește la masă.



Tocăniță din carne de miel



## Ingrediente

1200 g pulpă de miel, 150 g ceapă verde, 150 ml vin alb, 5 căței de usturoi, 50 g sos tkemali (sau alt sos cu usturoi), 1 legătură de ierburi proaspete: pătrunjel, coriandru, tarhon, 1 g boia, 10 g sare.

STEW/TOCANĂ

1 oră 30 minute

## Mod de preparare

1. Se taie mielul în bucăți de 50 grame fiecare.
2. Se mărunțește ceapa verde și ierburile. Se taie cățeii de usturoi în jumătăți.
3. Se pune în vasul de gătit un strat de cubulețe de carne, se condimentează cu sare, se adaugă puțin usturoi și ierburi. Se pun straturi alternative de carne și verdeață.
4. Se toarnă sosul tkemali (sau alt sos cu usturoi) și vinul peste carne după care se adaugă boia.
5. Se prepară în modul **STEW/TOCANĂ**, timpul de preparare 1 oră și 30 minute, presiunea 0.
6. Se toarnă preparatul fierbinte în boluri adânci și se servește.



Se servește cu vin roșu de masă.



Înapoi la Cuprins

Friptură fragedă din carne de vită



## Ingrediente

3 medallioane de carne de vită (aproximativ 250 g).

**Se adaugă:** 20 g sare, 1 vârf de linguriță piper roșu, 30 g făină de grâu, 1 ou.

**Pentru decor și servire la masă:** 3 crenguțe de mărar.

SAUTE/PRĂJIRE  
20 min

## Mod de preparare



1. Se bat feliile de carne de vită cu ciocanul. Feliile nu trebuie să depășească grosimea de 1 cm.
2. Se amestecă făina cu sarea și condimentele.
3. Se sparge oul într-un vas adânc și se amestecă cu o furculiță.
4. Se încălzește uleiul cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 20 minute.
5. Se trec bucățile de carne prin făină, se înmoaie în ou, după care se mai trec o dată prin făină și se prăjesc pe ambele părți câte 7-8 minute.
6. Se aranjează carnea de vită, se decorează cu o crenguță de mărar și se servește cu o garnitură de piure de cartofi sau paste.



În același mod se poate pregăti coteletul de porc, de pui etc.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

# Tocană de cartofi cu cotlet de porc



## Ingrediente

5 cotelete de porc cu os (cca 250 g fiecare), 1000 g cartofi, 20 g muștar de Dijon, 50 g sos de soia, 2 morcovi (cca 150 g fiecare), 2 cepe (cca 150 g fiecare), 4 căței de usturoi, o legătură de mărar, 3 foi de dafin, 15 g sare, piper după gust.

STEW/TOCANĂ  
30 + 30 min

## Mod de preparare



1



7



9

1. Se freacă bucățile de carne cu o parte din usturoiul pisat. Se pun la marinat în sos de soia și muștar.
2. Se toacă mărunt ceapa.
3. Se taie cartofii în patru bucăți, iar morcovii în formă de fidea (bucăți lungi și subțiri).
4. Se adaugă în vasul de gătit bucățile de carne marinate.
5. Se adaugă ceapa tocată mărunt.
6. Se prepară cu capacul închis în modul **STEW/TOCANĂ**, timpul de preparare 30 min.
7. După semnalul sonor, care indică sfârșitul programului de gătit, se întorc bucățile de carne, se adaugă cartofii, morcovii, verdeța tocată mărunt, sarea și usturoiul pisat.
8. În continuare se prepară cu capacul închis în modul **STEW/TOCANĂ**, timpul de preparare 30 min, presiunea 0.
9. Se deconectează multicookerul. Mâncarea preparată se așează pe platouri și se servește la masă.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

# Mușchi de porc în sos de vin roșu



## Ingrediente

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

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

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

SAUTE/PRĂJIRE  
20 min

BEEF/CARNE  
50 min

## Mod de preparare



1



7



9

1. Se freacă mușchiul de porc cu sare și piper.
2. Se amestecă toate ingredientele pentru sosul de vin și se toarnă amestecul peste mușchi. Se marinează mușchiul timp de 2 ore la rece.
3. Se taie ceapa rondele, iar prunele și caisele uscate în jumătăți.
4. Se învelește mușchiul de porc cu feliile de bacon afumat.
5. Se pun în vasul de gătit rondelele de ceapă, iar mușchiul de porc se așează deasupra rondelelor de ceapă într-un singur strat.
6. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 20 minute.
7. După semnalul sonor, care indică sfârșitul programului de gătit, se întoarce mușchiul de porc, se adăugă sosul de vin în care s-a marinat mușchiul, prunele și caisele uscate.
8. În continuare se prepară cu capacul închis în modul **BEEF/CARNE** încă 50 minute, presiunea 4.
9. Se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.
10. Înainte de a fi servit preparatul, se taie mușchiul felii rotunde și se aranjează pe platouri, se stropește cu sos și se servește la masă.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Drob de miel



## Ingrediente

Măruntaie de la un miel (plămâni, rinichi, ficat, inimă), prapure (foița aceea cu care se înveleşte drobul, se poate înlocui cu foietaj sau foi de plăcintă), 1 legătură de ceapă verde, 1 legătură de usturoi verde, 2 ouă crude, 2 cepe, condimente (sare și piper) după gust, 1 legătură de pătrunjel.

BEEF/CARNE  
1 oră și 40 min

## Mod de preparare

1. Toate ingredientele pentru drob se taie foarte mărunț, se poate face mărunțirea și cu ajutorul unui robot de bucătărie.
2. Pasta rezultată se împachetează în prapure și apoi se așază drobul format în multicooker.
3. Se închide capacul și se setează modul **BEEF/CARNE**, timpul de preparare 1 oră și 40 de minute, presiunea 4.
4. Se lasă să se răcească și se servește la masă cu legume proaspete de sezon.

Pilaf cu carne de miel



## Ingrediente

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

PORRIDGE/  
CEREALE 50 min  
BAKE/COACERE  
20 min

## Mod de preparare



1. Se toacă mărunt ceapa, morcovii se dau prin răzătoarea cu ochiuri mari. Carnea de miel se taie bucățele, usturoiul se zdrobește.
2. Se toarnă în vasul de gătit uleiul de măsline și se așează ingredientele pregătite la punctul 1, se adaugă orezul, sarea, condimentele și apa.
3. Se prepară în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timpul de preparare 50 minute, presiunea 2.
4. După semnalul sonor, care indică sfârșitul programului de gătit, se amestecă orezul cu bucățile de carne.
5. În continuare se prepară cu capacul închis în modul **BAKE/COACERE** încă 20 minute, presiunea 0.
6. Se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.
7. Se pune pilaful în farfurii și se servește la masă.

# Piept de pui cu sos de muștar



## Ingrediente

6 buc. piept de pui, 400 g ciuperci, 8 linguri ulei de măsline, 1½ lingură de muștar, 4 căței usturoi, 250 g smântână cu 20% grăsime, 3 rămurile de verdeață proaspătă, 15 g sare, ardei iute și piper după gust.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10 min

**CHICKEN/PUI** 30  
min

**ÎNCĂLZIRE**  
20-30 min



1



7



10

## Mod de preparare

1. Se bat cu ciocănașul bucățile de piept de pui și apoi se freacă cu sare, piper măcinat și usturoi zdrobit. Se lasă puțină sare pentru sos.
2. Se rumenesc pe o parte în ulei de măsline bucățile de piept de pui timp de 10 minute în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, cu capacul deschis.
3. După evaporarea completă a lichidului se întorc bucățile de piept de pui.
4. Ciupercile se taie în patru bucăți și se adaugă la pieptul de pui.
5. Se prepară în modul **CHICKEN/PUI** încă 30 minute, presiunea 3.
6. Se amestecă muștarul cu smântâna, se adaugă ardeii iute și sarea.
7. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se adaugă la pieptul de pui sosul de muștar și se prepară mai departe cu capacul închis în modul **ÎNCĂLZIRE** 20-30 minute.
8. Se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.
9. Se pun bucățile fierbinți de piept de pui pe platouri.
10. Se amestecă sosul de muștar cu ciupercile în vasul de gătit.
11. Se toarnă sosul deasupra bucăților de piept de pui și se servește la masă.



Înapoi la Cuprins

Piept de pui cu Bacon si Parmezan



## Ingrediente

Piept de pui dezosat cu sau fără piele ( 2 buc ), 8-10 felii de bacon, 1 pahar de măsurat cu parmezan ras, 50g unt, ulei, sare, piper, oregano.

SAUTE/PRĂJIRE  
60 min

## Mod de preparare

1. Se spală pieptul de pui și se taie în două. Se crestează pe partea fără piele.
2. Se presară pe partea crestată parmezan, piper, sare și oregano. Se așază 2 felii de bacon astfel încât să acopere parmezanul.
3. Se învelește în folie transparentă alimentară și se bate de câteva ori cu o tigaie sau oală peste partea cu bacon.
4. Se toarnă puțin ulei în oală și se pune untul la topit. Se gătește cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 60 de minute.
5. Se îndepărtează folia și se așază la prăjit cu partea cu bacon în jos.
6. Se prăjește pe ambele părți câte 10-15 minute.
7. Se așază în farfuria și se servește alături de o garnitură sau o salată.

# Pulpe de pui vânătoarești



## Ingrediente

12 ciocănele pui, 2 cepe (cca 150 g fiecare), 8 linguri ulei de măsline, 30 ml vin roșu sec, o rămurică de rozmarin, 4 căței usturoi, 50 g măsline negre fără sămburi, 50 g măsline verzi fără sămburi, 5 linguri roșii conservate, 1 ardei dulce (cca 150 g), 15 g sare, ardei iute și piper după gust.

CHICKEN/PUI

1 oră



1



5



7

## Mod de preparare

1. Se freacă ciocănelele de pui cu sare, piper măcinat și usturoi zdrobit. Se lasă puțină sare pentru sos. Se taie rondele ceapa și ardeiul dulce.
2. Se amestecă vinul, pasta de roșii și uleiul de măsline. Amestecul obținut se toarnă în vasul de gătit.
3. Se introduc în vasul de gătit ceapa și ardeiul.
4. Se așează în strat uniform ciocănelele de pui, se adaugă măslinele, ardeiul iute, sarea și rozmarinul.
5. Se prepară în modul **CHICKEN/PUI**, timpul de preparare 1 oră, presiunea 3.
6. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se deconectează multicookerul și se reduce cu grijă presiunea.
7. Ciocănelele fierbinți se așază pe platouri, se stropesc cu sosul în care s-au preparat și se servesc la masă.

Gulaș cu carne de porc/vită



## Ingrediente

500 g porc/vită, 250 g costiță afumată de porc, 500 g cartofi, 50 g unt, 2 cepe albe, 2 morcovi, 2 ardei grași, 2 căței de usturoi, 1 linguriță boia dulce/iute, 150 g roșii decojite, 2 frunze de dafin, sare și piper după gust, 100 ml floarea-soarelui, apă până la nivelul **MAX**.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
30 min

**SOUP/SUPĂ** 30 min

**Pentru servire la masă:** 1 legătură pătrunjel verde.

## Mod de preparare

1. Se alege programul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 30 minute. Se topește cubul de unt cu capacul deschis și se adaugă uleiul de floarea-soarelui. Se adaugă legumele tăiate cubulețe.
2. Carnea de porc se taie cuburi, iar costița se taie bastoane și se pun în vasul de gătit după 10 minute.
3. Se adaugă apă până la nivelul maxim, se alege programul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 minute, presiunea 3.
4. Se adaugă pătrunjelul verde și se servește cu murături.

Tocană cu măruntaie de pui



## Ingrediente

500 g măruntaie de pui, 150 g ceapă, 2 linguri făină de grâu, 5 g sare, piper negru măcinat după gust, 150 ml supă de pui, 1 lingură bulion de roșii, 75 g unt, 400 g cartofi, 250 g morcovi, 2 foi de dafin, 150 g rădăcină de pătrunjel, 10 g făină de grâu.

**Pentru servire la masă:** 1 legătură de ierburi proaspete.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10 + 10 min

**STEW/TOCANĂ**  
1 oră

## Mod de preparare

1. Se taie ceapa cubulețe. Cartofii, morcovii și rădăcina de pătrunjel se taie în bucăți lungi.
2. Se pun untul, ceapa și măruntaiele de pui în vasul de gătit.
3. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 10 minute. Se adaugă făina, sarea, piperul, bulionul și se continuă să se prepare timp de 10 minute.
4. Se adaugă cartofii, morcovii, rădăcina de pătrunjel, se toarnă supa, se amestecă și se fierbe în modul **STEW/TOCANĂ**, gradul **SOFT/UȘOR**, timpul de preparare 1 oră, presiunea 0.
5. După semnalul sonor, care indică sfârșitul programului de gătit, se deconectează multicookerul.
6. Se pune tocana în farfurii și se servește la masă.

# Ghiveci cu legume și carne



## Ingrediente

400 g carne de porc, 6 cartofi, 300 g fasole păstăi, 300 g fasole boabe, 3-4 morcovi, 2 cepe, 2 ardei, 400 g pastă de roșii, 3-4 linguri ulei de floarea-soarelui, sare și piper după gust.

**Pentru servire la masă:** 1 legătură mărar, cimbru uscat.

BEAN/FASOLE  
30 min

STEW/TOCANĂ 1 oră

## Mod de preparare

1. Se alege fasole boabe și se pune câteva ore să se înmoaie în apă călduță. Apoi se scoate și se pune să fiarbă pe programul **BEAN/FASOLE**, timp de preparare 30 minute, presiunea 6. Se scoate în sită să se scurgă.
2. Legumele și carnea se spală și se taie cubulețe. Se adaugă toate ingredientele în vasul de gătit și se alege programul **STEW/TOCANĂ**, timp de preparare 1 oră, presiunea 0.



Se poate servi cu mărar și cimbru.



Înapoi la Cuprins

Chiftele



## Ingrediente

500g carne de porc tocată, 2 ouă, 2 cartofi, ulei, sare, piper, cimbru, mărar, patrunjel, 5-6 căței de usturoi, făină.

**SAUTE/PRAJIRE**  
60 min

## Mod de preparare

1. Cartofii de decojesc și se dau prin răzătoare. Usturoiul se pisează. Verdeța se toacă mărunt.
2. Se amestecă bine carnea, ouăle, verdeța, cartofii și usturoiul. Se condimentează cu sare, piper și cimbru.
3. Se modelează chiftelele în forma dorită și se dau prin făină.
4. Se toarnă în vasul de gătit ulei și se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRAJIRE**, timpul de preparare 60 de minute.
5. Când s-a încins uleiul se așează un strat de chiftele astfel încât să nu se atingă între ele. Se prăjesc pe ambele părți.
6. Se așează în farfurii și se servește la masă.

Chiftele cu sos



## Ingrediente

Pentru chiftele: 500g carne de porc tocată, 2 ouă, 2 cartofi, ulei, sare, piper, cimbru, mărar, patrunjel, 5-6 căței de usturoi, făină.

**SAUTE/PRAJIRE**  
60 min

Pentru sos: 2 cepe, 2 linguri ulei, 4 pahare de măsurat cu suc de roșii, 3-4 foi de dafin, 5-6 căței de usturoi, piper, sare, cimbru, boia iute (opțional)

## Mod de preparare

### Chiftele:

1. Cartofii de decojesc și se dau prin răzătoare. Usturoiul se pisează. Verdeța se toacă mărunt.
2. Se amestecă bine carnea, ouăle, verdeța, cartofii și usturoiul. Se condimentează cu sare, piper și cimbru.
3. Se modelează chiftelele în forma dorită și se dau prin făină.
4. Se toarnă în vasul de gătit ulei și se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 60 de minute.
5. Când s-a încins uleiul se așează un strat de chiftele astfel încât să nu se atingă între ele. Se prăjesc pe ambele părți.
6. Se așează în farfurii și se servește la masă.

### Sos:

7. Se taie ceapa mărunt.
8. Se toarnă în vasul de gătit ulei și se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 60 de minute.
9. Se călește ceapa 10 minute după care se adaugă usturoi, 2 pahare de măsurat de suc de roșii și se condimentează.
10. După terminarea programului se amestecă 2 linguri de făină cu 2 pahare de măsurat cu suc de roșii și se toarnă în sos amestecând continuu.
11. Se adaugă chiftelele și se servesc la masă.

# Chifteluțe de pui la aburi



## Ingrediente

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

STEAM/ABURI  
20 min

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



## Mod de preparare

1. Se taie ceapa mărunt.
2. Se introduc într-un bol carnea tocată de pui, smântâna, pâinea albă, se adaugă sarea și piperul.
3. Se amestecă ingredientele.
4. Se formează din amestecul rezultat chifteluțe de mărime potrivită, se așează pe sita pentru fierbere la aburi.
5. Se toarnă în vasul de gătit 250 ml de apă, se așează în el sita de aburi și se închide vasul de gătit cu capacul.
6. Se prepară în modul **STEAM/ABURI**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 4.
7. După semnalul sonor, care indică sfârșitul programului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul. Se scoate sita de aburi împreună cu chifteluțele și se așază pe un platou.
8. Se taie castravetele în rondele subțiri, iar roșiile cherry în jumătăți.
9. Se așează pe un platou frunze de salată și se pun pe acestea chifteluțele.
10. Chifteluțele se decorează cu legume proaspete și se servesc la masă.

Paella



## Ingrediente

400g piept de pui dezosat, 500g creveți decorticați, 500g orez camolino, 60 ml. Ulei extravirgin de măsline, 1 ceapă mare, 1 ardei roșu, 1 ardei verde, 3-4 căței mari de usturoi, 200 ml. Vin alb sec, 1-1,5 litri supa din 4 cuburi knor de pui, 400 ml. Roșii conservă, 200 g mazăre verde boabe, 1 linguriță oregano uscat, 2 foi de defin, 1 linguriță de boia de ardei dulce, 1 linguriță de piper, 1 linguriță de boabe de coriandru măcinate, șofran cât se prinde între două degete, sare, 1 legătură de pătrunjel verde.

**SOUP**  
15 min

**SAUTE**  
60 min

## Mod de preparare

1. Se face supa, se pun cuburile knor în vas împreună cu cca 1-1,5 litri de apă și se prepară în modul **SOUP** 15 minute.
2. Se scoate supa și se pune într-un recipient.
3. Ardeiul, ceapă și usturoiul se toacă fin.
4. Carnea de pui se taie în bucățele potrivite.
5. Roșiile se taie cuburi.
6. Se pornește aparatul în modul **SAUTE** timp de preparare 60 minute.
7. Se încinge uleiul de măsline și se adăugă ceapă, usturoiul și ardeii și se călesc până se înmoaie (cca 25 minute) fără a se rumeni.
8. După ce legumele s-au înmuiat se adăugă toate condimentele cu excepția șofranului și se amestecă să se aromeze bine uleiul.
9. Se adăugă carnea de pui și se călește cca 4-5 minute amestecând continuu până își pierde tenta rozalie.
10. Se adăugă orezul și se amestecă timp de 3-4 minute continuu, apoi se adăugă vinul.
11. Se amestecă în continuu și se adăugă câte un polonic de supă până când orezul se gătește cam pe jumătate (cca 10 minute).
12. Se adăugă roșiile tăiate în cuburi și se amestecă 2-3 minute după care se adăugă creveții împreună cu o nouă porție de supă.
13. Se amestecă încă 3 minute și se adăugă mazărea cu restul de supă (dacă mai e cazul), se gustă mâncarea și se adăugă sare și piper după gust împreună cu șofranul infuzat cu 60 ml de apă fierbinte.
14. După 2 minute mâncarea este gata.
15. Se adăugă pătrunjelul tocat și se acoperă până când orezul absoarbe tot lichidul.

## Pui umplut cu mere



## Ingrediente

1 pui grill (cca 1200 g), 300 g mere pentru umplutură, 2 mere pentru așternut, 6 căței de usturoi, 3 linguri cu miere, 30 ml ulei de măsline, sare, piper.

STEAM/ABURI  
1 oră

## Mod de preparare



1



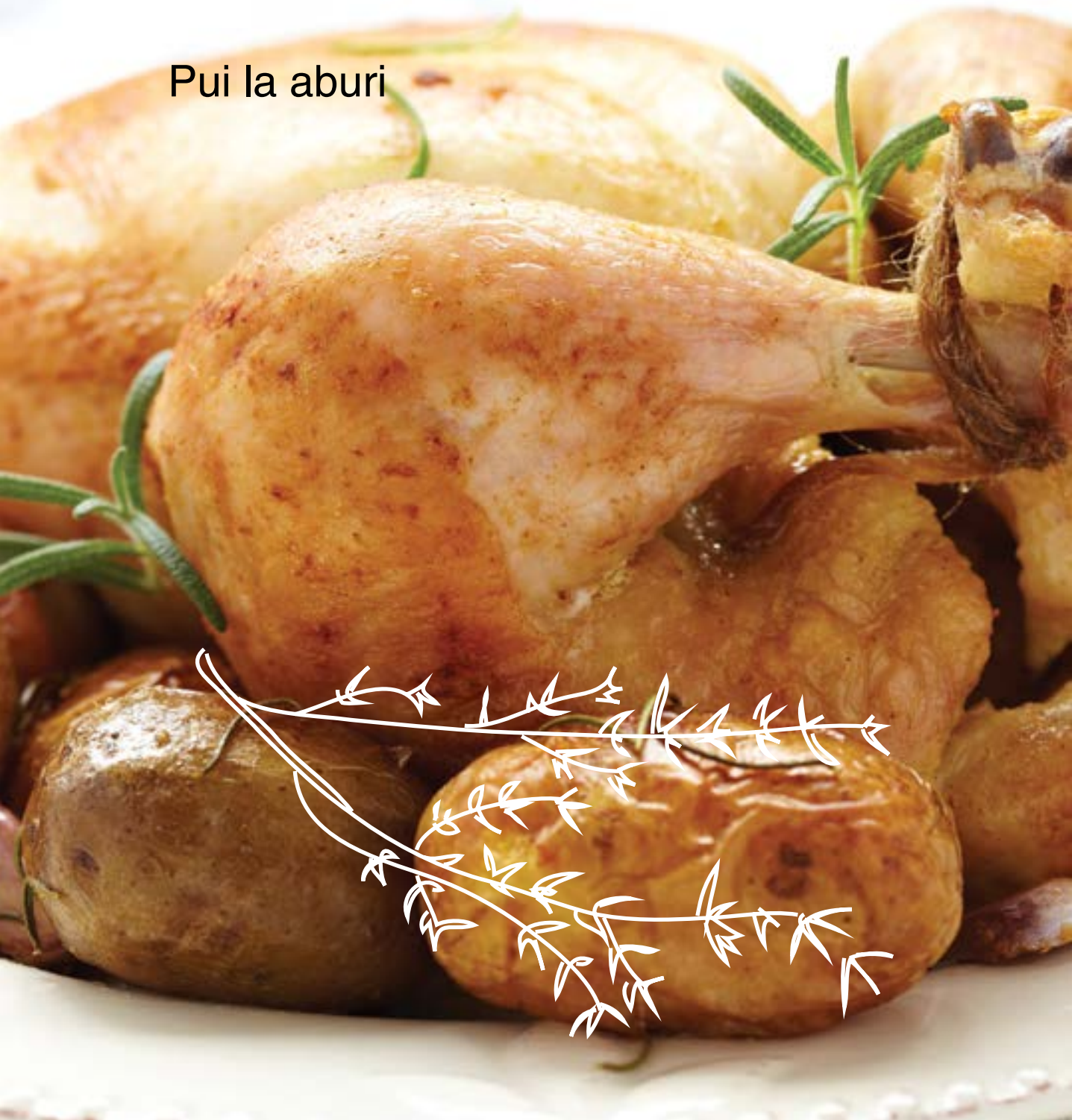
3



5

1. Se spală bine puiul. Se trece usturoiul prin presă. Merele se taie felii.
2. Se face o marinadă din ulei de masline, usturoi, miere, sare, piper și se unge puiul cu aceasta prin interior și pe exterior.
3. Umpleți puiul cu mere tăiate.
4. Se toarnă puțin ulei în oală și se așază un strat de mere tăiate. Se așază deasupra puiul umplut. Se gătește cu capacul închis în modul **Bake/Coacere**, timpul de preparare 60 de minute.
5. Opțional, la jumătatea programului de gătit puteți întoarce puiul ca să fie copt uniform.
6. Se așază carnea de pui pe un platou alături de merele coapte, se decorează cu mere proaspete și se servește.

Pui la aburi



## Ingrediente

1 pui întreg (aproximativ 1200 g), 3 foi de dafin, 5 boabe de piper negru, 250 ml apă pentru aburi, 6 g sare.

**STEAM/ABURI**  
1 oră

**Pentru servire la masă:** 3 crenguțe de cimbru.

## Mod de preparare



1

1. Se toarnă în vasul de gătit apa, se adaugă foile de dafin și boabele de piper.
2. Se pune sare pe pui.
3. Se așează în vasul de gătit sita de aburi, peste care se pune puiul și se închide vasul de gătit cu capacul.
4. Se prepară în modul **STEAM/ABURI**, timpul de preparare 1 oră, presiunea 4.
5. Se pune puiul pe un platou, se decorează cu crenguțe de cimbru și se servește la masă.



3



5

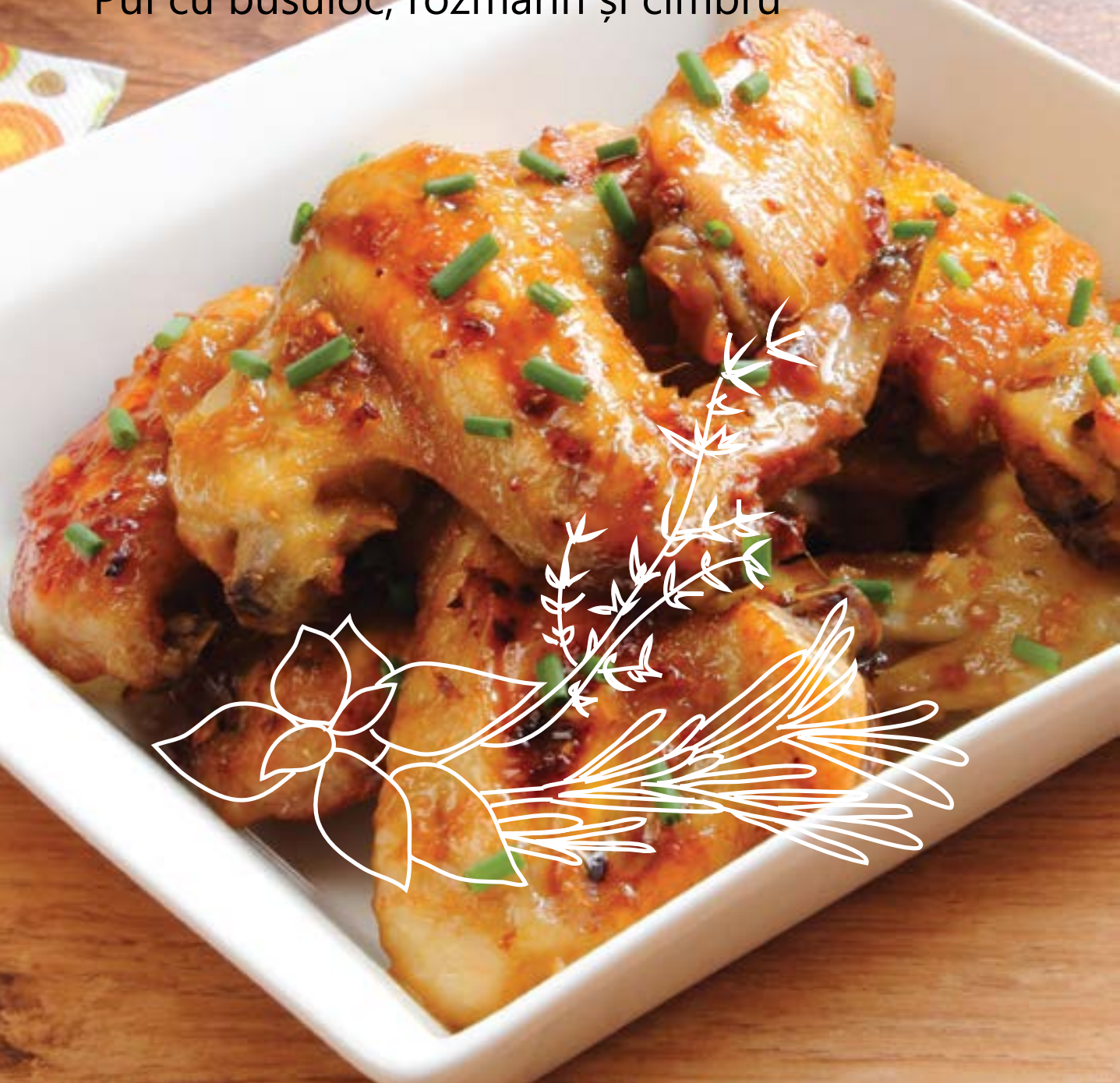


Pentru dietetici nu se adaugă sare pe pui.



Înapoi la Cuprins

Pui cu busuioc, rozmarin și cimbru



## Ingrediente

1 pui întreg (aproximativ 1500 g), 100 g smântână, 1 crenguță de rozmarin, 3 crenguțe de busuioc verde, 3 crenguțe de cimbru, 5 căței de usturoi, piper după gust, 5 g sare.

CHICKEN/PUI

1 oră

**Pentru servire la masă:** 1 crenguță de rozmarin, 1 crenguță de busuioc verde.



2



3



7

## Mod de preparare

1. Se taie carnea de pui în 8 părți.
2. Se condimentează cu sare și piper bucățile de pui, se freacă cu usturoi pisat și se toarnă smântâna.
3. Se pun bucățile de pui în vasul de gătit, se adaugă câteva crenguțe de rozmarin, 3 crenguțe de busuioc verde și cimbru.
4. Se prepară cu capacul închis în modul **CHICKEN/PUI**, timpul de preparare 1 oră, presiunea 3.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul .
6. Se pun bucățile de pui pe o farfurie mare, se decorează cu crenguțe de busuioc verde și rozmarin.
7. Se servește cu o garnitură.



O garnitură potrivită pentru puilul cu busuioc sunt cartofii copti.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Pui la cuptor cu cartofi și mărar



## Ingrediente

800 g pulpe de pui, 8-10 cartofi, 1 legătură de mărar, 25 g unt, sare și piper după gust.

CHICKEN/PUI  
35 min



## Mod de preparare

1. Se spală carnea. Cartofii se curăța și se taie în cuburi mari. Se toacă legătura de mărar.
2. Se pun pulpele de pui în vasul de gătit. Se pun deasupra cartofii și se presară mărarul și condimentele.
3. Untul se taie bucățele și se pun peste cartofii.
4. Se gătește în modul **CHICKEN/PUI**, gradul **MIDDLE/MEDIU**, timpul de preparare 35 de minute, presiunea 3.



Se servește cald sau rece.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Carne de porc cu ciuperci și muguri  
de bambus în sos dulce-acrișor



## Ingrediente

1 măsură de orez, 1 muschiuleț de porc, 6 linguri de ulei pentru prăjirea ingredientelor, 1 ceapă roșie, 1 ardei gras roșu, 1 bucată de ghimbir (7-8 cm), 2 căței de usturoi, 300 g ciuperci (de preferință urechi de lemn), 3 linguri sos de soia, 1 cutie mică de ananas inclusiv sucul, 2 linguri de oțet balsamic, 200 g de muguri de bambus.

RICE/OREZ  
aproximativ 20 min

SAUTE/PRĂJIRE  
aproximativ 45 min

## Mod de preparare



1. Se fierbe orezul în multicooker conform rețetei: la o măsură de orez se pun 2 măsuri de apă, 3 g sare. Se alege modul **RICE/OREZ**, presiunea 3. Aparatul reglează automat timpul de preparare în funcție de umiditatea din interior, timpul de preparare fiind de aproximativ 20 de minute. Se scoate orezul într-un vas separat.
2. Se gătește cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, aproximativ 20 de minute, și se adaugă în vasul de gătit 2-3 linguri de ulei și carnea de porc tăiată cubulețe. Când aceasta s-a prăjit, se scoate într-un vas separat și se pune sare și piper după gust.
3. Se pun din nou 2-3 linguri de ulei în vasul de gătit și se pun la prăjit cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE** ceapa tăiată, ardeiul mărunțit, ghimbirul tăiat în felii subțiri, usturoiul tăiat feliuțe și ciupercile, aproximativ 20 de minute. Când acestea s-au înmuiat se adaugă sosul de soia, ananasul tăiat cubulețe și sucul din cutie, oțetul balsamic. Se mai prăjesc câteva minute.
4. Se adaugă în vasul de gătit carnea și mugurii de bambus și se mai lasă la prăjit câteva minute până se înmoaie și mugurii de bambus.
5. Se pune preparatul pe farfurie și se adaugă garnitura de orez, apoi se servește la masă.

# Friptură de curcan cu legume



## Ingrediente

25 ml ulei de măsline, 600 g file de curcan, 1 ardei portocaliu (cca 150 g), 1 ardei galben (cca 150 g), 300 g dovlecei, 3 roșii proaspete (cca 150 g fiecare), 1 ceapă (cca 150 g), 4 căței de usturoi, 300 g fasole păstăi congelată, piper după gust, un praf de amestec ierburi de Provence, 20 g oțet balsamic, 20 g sare.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
30 + 20 min

**Pentru servire la masă:** 4 căței de usturoi, 1 legătură de verdeață proaspătă.



## Mod de preparare

1. Se taie cubulețe fileul de carne de curcan, ardeiul dulce, roșiile și dovleceii.
2. Se toacă mărunt ceapa și verdeața iar usturoiul se pisează.
3. Se decongelează fasolea păstăi.
4. Se toarnă pe fundul vasului de gătit ulei de măsline și se adaugă bucățile de carne de curcan și ceapa tocată mărunt.
5. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 30 minute. Se prepară până la evaporarea lichidului.
6. Se adaugă, peste carnea rumenită, legumele pregătite, oțetul balsamic, sarea și condimentele.
7. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 20 minute.
8. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.
9. Se toacă mărunt verdeața și usturoiul și se adaugă peste friptura preparată.
10. Se așează friptura cu legume în farfuria adânci și se servește la masă.



# Friptură de prepeliță



## Ingrediente

4 prepelițe întregi, 8 linguri ulei de măsline, piper după gust, 10 g de sare.

**Pentru servire la masă:** 4 crenguțe de ierburi proaspete.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10 min

**CHICKEN/PUI**  
30 min

## Mod de preparare



1



2



5

1. Se freacă carnea cu sare și piper.
2. Se toarnă în vasul de gătit uleiul de măsline și se lasă la încins.
3. Se prăjește cu capacul deschis carnea în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 10 minute.
4. Se întoarce carnea pe cealaltă parte și se gătește în modul **CHICKEN/PUI**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 3.
5. Se pune prepelița caldă în farfurii, se decorează cu crenguțe de ierburi proaspete și se servește la masă.



Se servește cu vin roșu sec.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Rață cu mere și portocale roșii



## Ingrediente

1 rață, 2 mere verzi, 2 portocale roșii, 75 g caise uscate, 1 crenguță de rozmarin, 3 crenguțe de pătrunjel, 1 ceapă roșie, 4 căței de usturoi, 1 vârf de cuțit de piper, 1 praf de boia, 5 g sare.

**Pentru servire la masă:** 1 crenguță de rozmarin, 1 măr verde, 1 portocală roșie.

SAUTE/PRĂJIRE

CHICKEN/PUI

50 min

## Mod de preparare



1



4



7

1. Se taie rața în 8 bucăți.
2. Se mărunțește usturoiul. Merele și portocalele se taie felii, ceapa se taie inele.
3. Se pune ceapa și usturoiul în vasul de gătit. Se adaugă câteva crenguțe de rozmarin, 3 crenguțe de pătrunjel, se condimentează.
4. Se prăjește rața cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, până ce se aurește.
5. Se adaugă merele, portocalele și se gătește cu capacul închis în modul **CHICKEN/ PUI**, gradul **HARD/INTENS**, timpul de preparare 50 minute, presiunea 3.
6. Se pun bucățile de rață pe o farfurie mare, se garnisește cu felile de mere și portocale.
7. Se decorează cu pătrunjel și frunze de rozmarin.



Rața se desprinde foarte ușor de pe oase. Se servește și cu varză călită.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Plăcintă cu carne și mozzarella



## Ingrediente

1 kg carne tocată (porc/vită/pui/curcan), 300 g mozzarella, 1 praz (15-20 cm), 1 morcov, 2 ouă, condimente (sare și piper) după gust, foi de plăcintă.

**BAKE/COACERE**  
1 oră

**SAUTE/PRĂJIRE**  
20 min

## Mod de preparare

1. Se amestecă carnea tocată cu cele două ouă, prazul și condimentele.
2. Se întinde plăcinta în straturi în vasul multicookerului: foaie de plăcintă, un strat de carne, apoi morcovul și un strat de mozzarella. Apoi încă o foaie de plăcintă, un strat de carne și unul de mozzarella, o foaie de plăcintă și un strat de mozzarella.
3. Se prepară în modul **BAKE/COACERE** cu capacul închis, timpul de preparare 1 oră, presiunea 0.
4. Dacă se dorește ca plăcinta de carne să fie un pic mai rumenită, la sfârșit se lasă încă 20 minute cu capacul deschis pe programul **SAUTE/PRĂJIRE**.



Se poate consuma caldă sau rece.

Piftie de limbă de vită



## Ingrediente

1200 g limbă de vițel, 2 cepe, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 5 boabe de piper negru, 10 g sare, 3 foi de dafin, 30 g gelatină, apă până la nivelul **MAX**.

**SLOW-COOK/  
GĂTIRE LENTĂ**  
2 ore

**Pentru servire la masă:** 5 ouă fierte de prepeliță, 3 căței de usturoi, 15 afine, 5 crenguțe proaspete de mărar, 30 g muștar picant, 50 g hrean, 5 crenguțe de pătrunjel.

## Mod de preparare



1. Se pune limba de vițel în vasul de gătit.
2. Se adaugă ceapa, morcovul întreg, rădăcina de pătrunjel, sarea, piperul, foile de dafin și se acoperă cu apă.
3. Se prepară în modul **SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ**, timpul de preparare 2 ore, presiunea 0.
4. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se așază limba într-un vas adânc. Peste limba fierbinte se toarnă apă cu gheață.
5. Se scoate cu grijă pielița de pe suprafața limbii de vițel.
6. Se taie limba felii apoi se răspândesc uniform pe un platou.
7. Se decorează cu morcovul fiert, usturoi tocat, crenguțe de ierburi proaspete, fructe de pădure și cu ouăle fierte tăiate în jumătate.
8. Într-un litru de supă în care a fiert limba se adaugă pentru dizolvare, gelatina.
9. Se lasă supa preparată în vasul de gătit pentru a se păstra caldă.
10. Se toarnă o cantitate mică de supă cu gelatină peste feliile de limbă de vițel. Se lasă să se întărească în frigider.
11. Preparatul se lasă la frigider timp de 3 ore.
12. Se taie piftia felii, se condimentează cu hrean sau muștar, se decorează cu crenguțe de ierburi proaspete și se servește.

# Tocană de ceapă cu coaste de porc



## Ingrediente

500g coaste de porc proaspete, 5 cepe (cca 150 g fiecare), 1 ardei gras verde, 1 ardei gras roșu, 2 morcovi (cca 150 g fiecare), 500 ml suc de roșii, 2 cepe verzi, 5 căței de usturoi, ulei, sare, piper, 3 foi de dafin, mărar, pătrunjel.

SAUTE/PRĂJIRE  
40 min

STEW/TOCANĂ  
30 min

## Mod de preparare

1. Se toacă ceapa, ardeiul și morcovii. Coastele se porționează.
2. Se toarnă în vasul de gătit puțin ulei și se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 40 de minute.
3. Când s-a încins uleiul se adaugă usturoiul și ceapa și se călesc timp de 10 minute.
4. Se adaugă ardeiul și morcovii și se călesc încă 10 minute.
5. Se adaugă bucățile de carne și se călesc până la sfârșitul programului, amestecând periodic.
6. Se adaugă sucul de roșii, mărarul, pătrunjelul, foile de dafin și se condimentează.
7. Se prepară în modul **STEW/TOCANĂ** timp de 30 de minute cu capacul închis, presiunea 0.
8. Se așază în farfurii și se servește la masă.

Pește la aburi



## Ingrediente

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

**Pentru decor:** 5 frunze de salată, 3 rămurile de verdeață proaspătă, jumătate de lămâie (cca 50 g).

**STEAM/ABURI**  
**20 min**



## Mod de preparare

1. Ceapa și lămâia se taie rondele.
2. Peștii se stropesc cu suc de lămâie, peste ei se presară piper și sare.
3. Se aranjează peștele pe nivelul superior al sitei de gătit la aburi.
4. Se toarnă în vasul de gătit 250 ml apă, se adaugă ceapa tocată, foile de dafin și boabele de piper.
5. Se instalează sita cu peștele în vasul de gătit sub presiune și se acoperă cu capacul.
6. Se prepară în modul **STEAM/ABURI**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 4.
7. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul .
8. Peștele preparat se decorează cu felii de lămâie și rămurile de verdeață proaspătă.

Cambulă



## Ingrediente

30 ml ulei floarea-soarelui, 3 g sare, 20 g făină, 500 g cambulă, condimente pentru pește.

FISH/PEȘTE  
30 minute

## Mod de preparare

1. Se curăță bine cambula și se îndepărtează coada.
2. Se amestecă făina cu condimentele și se rulează cambula în amestecul pregătit.
3. Se toarnă în vasul de gătit ulei de floarea-soarelui și se prepară cambula cu capacul închis în modul **FISH/PEȘTE**, gradul **MIDDLE/MEDIU**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 0.
4. Se prăjește cambula pe ambele părți până se rumenește.
5. Se servește cambula cu garnitură de legume proaspete și piure de cartofi.



În cazul în care cambula este mare, se taie în bucăți de 300 grame.

Pește marinat



## Ingrediente

1000 g file de cod, 80 ml ulei de floarea-soarelui, 3 cepe, 3 morcovi, 400 g conservă de roșii decojite, 3 foi de dafin, 15 g sare, 1 buchet de ierburi proaspete.

**Pentru servire la masă:** 5 fire de ierburi proaspete.

**BAKE/COACERE**  
20 min

**FISH/PEȘTE** 20 min

## Mod de preparare



3



8



13

1. Se taie ceapa mărunt.
2. Se rade morcovul pe răzătoarea mare.
3. Fileul de cod se taie în bucăți cu greutatea de 50-75 g.
4. Se taie usturoiul și ierburile proaspete.
5. Se toarnă în vasul de gătit uleiul de floarea-soarelui apoi se adaugă ceapa, usturoiul, pătrunjelul tocat și morcovii rași.
6. Se condimentează cu sare, se adaugă foi de dafin.
7. Se prepară în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 0.
8. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se adaugă conserva de roșii și se amestecă.
9. Se toarnă sosul pe bucățile de pește. Se condimentează cu sare și condimente pentru pește.
10. Se prepară în modul **FISH/PEȘTE**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 0.
11. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, peștele se scoate și se așază pe platou.
12. Se toarnă sosul din vasul de gătit peste bucățile de pește.
13. Se decorează cu ierburi proaspete tocate și se servește. Acest fel de mancare poate fi servit și rece.

Somon și creveți cu ierburi  
proaspete



## Ingrediente

300 g creveți, 300 g file de somon, 2 lingurițe condimente pentru pește, 15 g sare, ierburi proaspete pentru pește: mentă, mărar, pătrunjel, tarhon, cimbru, 30 g unt. **FISH/PEȘTE 20 min**

**Pentru servire la masă:** 5 crenguțe de cimbru proaspăt, 3 buc. salată verde.

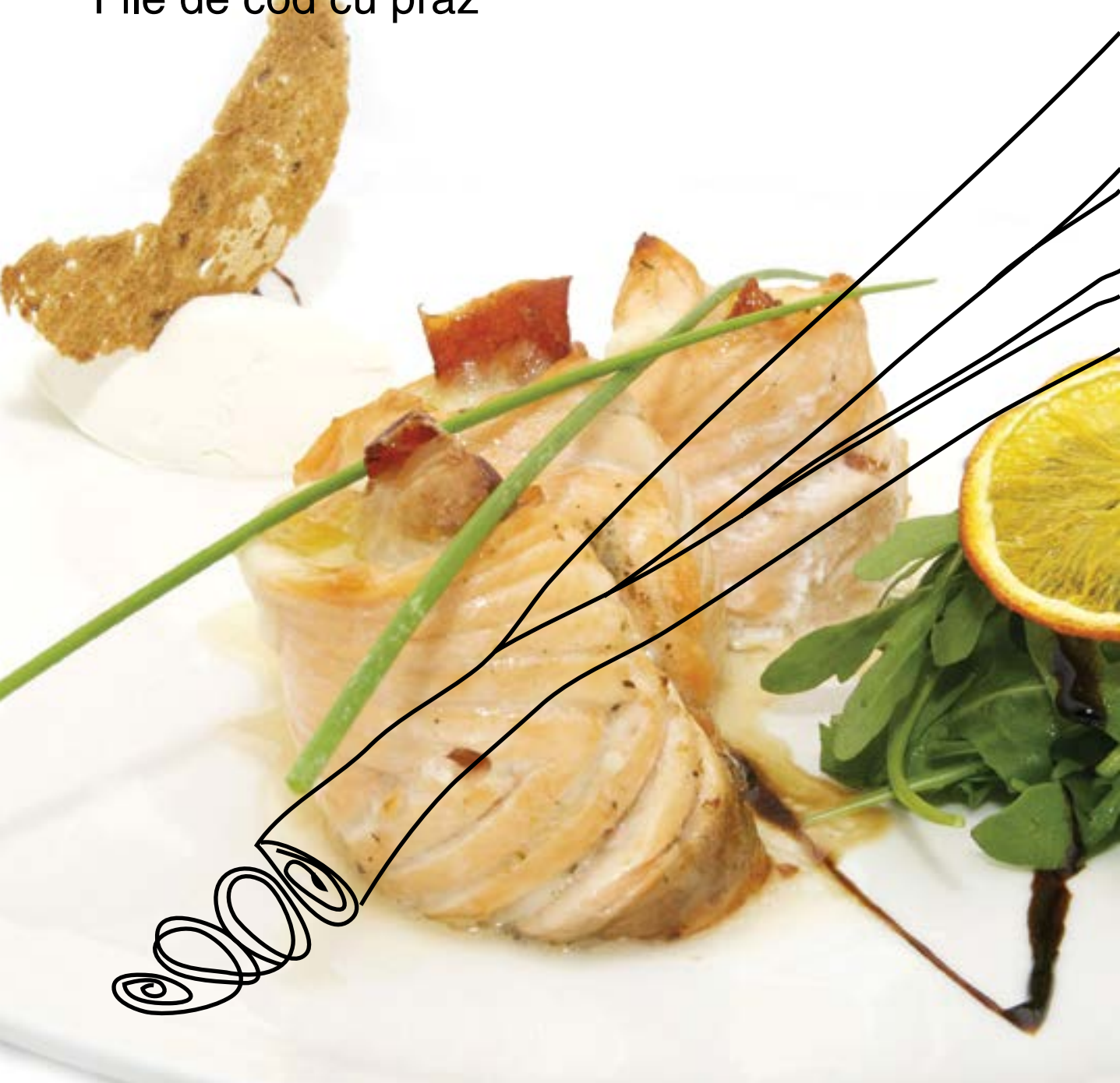
## Mod de preparare



1. Se toacă mărunt pătrunjelul.
2. Se pun într-un bol fileurile de somon și creveții pentru a le condimenta cu sare apoi se adaugă condimente pentru pește și pătrunjel tocat. Se amestecă.
3. Se adaugă în vasul de gătit untul, somonul și creveții.
4. Se prepară în modul **FISH/PEȘTE**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 0.
5. Se aranjează frunzele de salată pe o farfurie și se așază peste fileurile de somon și creveții apoi se decorează cu crenguțe de cimbru și se servește la masă.



File de cod cu praz



## Ingrediente

50 g unt, 200 g praz, 1 lămâie, 10 g sare, 800 g file de cod, ierburi pentru pește: mentă, tarhon, cimbru, piper după gust.

FISH/PEȘTE 20 min

## Mod de preparare

1. Se taie prazul inele și ierburile pentru marinarea fileurilor de cod.
2. Se condimentează cu sare și piper codul, se adaugă sucul de la o lămâie și se lasă la marinat 1 - 2 ore în ierburile tocate și inelele de praz.
3. Se adaugă untul în vasul de gătit după care se pune codul marinat.
4. Se prepară în modul **FISH/PEȘTE**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 0.
5. Se aranjează codul în farfurii, se toarnă sosul de pește în care a fost pregătit și se servește la masă.



Se servește cu vin alb la masă.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

File de pește alb cu tomate



## Ingrediente

30 ml ulei de măsline, 3 căței de usturoi, 1 ceapă roșie, 800 g roșii, 10 g sare, 800 g file de pește alb, 1 linguriță condimente pentru pește, mentă, tarhon, cimbru.

**Pentru servire la masă:** ½ buchet de ierburi proaspete.

**BAKE/COACERE**  
30 min

**FISH/PEȘTE** 10 min

## Mod de preparare



1. Se zdrobesc cățeii de usturoi cu ajutorul unei prese.
2. Se taie roșiile cubulețe. Se toacă mărunț ceapa roșie.
3. Se amestecă roșiile tocate, ceapa, uleiul de măsline, usturoiul și sarea.
4. Se pune sare și condimente pentru pește peste fileurile de pește și se lasă la marinat 1- 2 ore.
5. Se prepară amestecul de roșii, ceapă, ulei de măsline, usturoi și sare în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 0.
6. Se gătește cu capacul închis, amestecând ocazional până se evaporă lichidul.
7. Se pun ierburile proaspete peste roșii.
8. Se așază bucăți de file de pește peste amestecul cu roșii prăjite și ierburile proaspete.
9. Se prepară în modul **FISH/PEȘTE**, gradul **SOFT/UȘOR**, timpul de preparare 10 minute.
10. Se pune preparatul în farfurii și se servește la masă.



Ierburile proaspete pot fi înlocuite cu ierburi uscate.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

# Macrou cu legume



## Ingrediente

6 bucăți medii de macrou (1400 g), 3 morcovi felițiți, 1 ceapă mare, 1 ardei gras/capia, suc de roșii/roșii la conservă/sos din roșii proaspete făcute la robot, condimente (sare, piper, cimbru, usturoi) după gust.

**BAKE/COACERE**  
30 min



1

## Mod de preparare

1. În vasul multicookerului se pune un strat de morcovi peste care așezăm peștele.
2. Deasupra peștelui punem jumătate din cantitatea de ceapă și ardei și condimente, iar apoi se așază al doilea strat de pește.
3. Se adaugă legumele rămase, conserva de roșii și aproximativ 200 ml de apă.
4. Se gătește în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 30 minute, presiune 0.
5. Se pune în farfurii și se servește la masă cu lămâie.



2



5

Piftie de biban



## Ingrediente

2 kg biban, 3 cepe, 2 morcovi, 10 boabe de piper negru, 15 g sare, 3 foi de dafin, 30 g gelatină, 1 l apă.

**SLOW-COOK/  
GĂTIRE LENTĂ**  
3 ore

**Pentru decor și servire la masă:** 3 ouă fierte de prepeliță, 3 crenguțe de pătrunjel, 1 lămâie, 100 g hrean.

## Mod de preparare



1. Se taie capul și coada bibanului. Se scot măruntaiele și se curăță de solzi.
2. Se taie peștele în bucăți de 50- 70 g, se scot oasele.
3. Se adaugă în vasul de gătit capul, coada, ceapa, morcovii, sarea, piperul, foile de dafin, se acoperă cu apă.
4. Se prepară în modul **SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ**, timpul de preparare 3 ore, presiunea 0.



5. Se adaugă bucățile de file de pește în supă.
6. Se gătește în modul **SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ**, cu capacul închis.
7. Se iau bucățile de file de biban din vasul de gătit și se pun pe un platou.
8. Se decorează cu morcovi, felii de lămâie, jumătăți de ouă de prepeliță fierte și frunze de pătrunjel.
9. Se strecoară supa.



10. Gelatina se dizolvă în supa de pește fierbinte. Se toarnă în platouri și se lasă să se răcească la temperatura camerei.
11. Platourile se pun la frigider peste noapte.
12. Se taie piftia în bucăți, se condimentează cu hrean și se servește la masă.



În cazul în care supa de pește este tulbure - nu vă faceți griji!

Pentru a o face mai limpede, se pune în supă un albuș de ou crud.

Se aduce supa până în punctul de fierbere amestecând constant, după care se strecoară rapid și se adaugă bucățile de pește.

Omletă (1 porție)



## Ingrediente

2 ouă de găină, 4 linguri de lapte cu 3,5% grăsime, sare după gust, 10 g unt.

**Pentru decor:** 5 frunze de rucola.

ÎNCĂLZIRE 3-5 min

OMELET/OMLETĂ  
10 minute

## Mod de preparare

1. Se amestecă toate ingredientele pentru omletă cu un mixer.
2. Se pune untul în vasul de gătit. Se apasă butonul **ÎNCĂLZIRE**. Se lasă 3 - 5 minute până se topește untul, apoi se apasă butonul **ANULARE**.
3. Se toarnă peste untul topit amestecul de ou și se selectează modul **OMELET/OMLETĂ**, timpul de preparare 10 minute, presiunea 0.
4. Se pune omleta pe o farfurie, se garnisește cu frunze de rucola și se servește la masă.



Omletă cu șuncă



## Ingrediente

100 g șuncă, 50 g brânză rasă cu 45% grăsime, 2 ouă de găină, 4 linguri de lapte cu 3,5% grăsime, 1 praf de sare, 10 g unt.

**Pentru decor:** 5 fire de ierburi proaspete.

**ÎNCĂLZIRE** 3-5 min

**OMELET/OMLETĂ**  
10 minute

## Mod de preparare



1. Se amestecă laptele, sarea și ouăle cu mixerul.
2. Se pune untul în vasul de gătit. Se apasă butonul **ÎNCĂLZIRE**. Se lasă 3 - 5 minute până se topește untul, apoi se apasă butonul **ANULARE**.
3. Se adaugă peste untul topit șunca tăiată cuburi, brânza rasă și se toarnă amestecul de ou apoi se selectează modul **OMELET/OMLETĂ**, timpul de preparare 10 minute, presiunea 0.



4. Se pune omleta pe o farfurie, se garnisește cu o crenguță de ierburi proaspete și se servește la masă.



# Omletă cu fructe de mare



## Ingrediente

100 g scoici, 100 g creveți, 50 g brânză rasă cu 45% grăsime, 4 ouă de găină, 8 linguri de lapte cu 3,5% grăsime, 1 praf de sare, 10 g unt.

**Pentru decor:** 5 fire de ierburi proaspete.

ÎNCĂLZIRE 3-5 min

OMELET/OMLETĂ  
20 minute

## Mod de preparare

1. Se amestecă laptele, sarea și ouăle cu mixerul.
2. Se pune untul în vasul de gătit. Se apasă butonul **ÎNCĂLZIRE**. Se lasă 3 - 5 minute până se topește untul, apoi se apasă butonul **ANULARE**.
3. Se adaugă peste untul topit scoicile, creveții, brânza rasă și se toarnă amestecul de ouă, apoi se selectează modul **OMELET/OMLETĂ**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 0.
4. Se pune omleta pe o farfurie, se garnisește cu o crenguță de ierburi proaspete și se servește la masă.

# Risotto cu ciuperci



## Ingrediente

30 ml ulei de măsline, 900 g ciuperci, 1 pahar de măsurat\* cu orez Arborio, 15 g sare, 1 linguriță de condimente pentru pilaf, piper după gust, 2½ pahare de măsurat cu apă.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

SAUTE/PRĂJIRE

PORRIDGE/CEREALE

45 min



## Mod de preparare

1. Ciupercile se spală, se taie bucăți mari.
2. În vasul de gătit sub presiune se toarnă uleiul de măsline și se introduc ciupercile, sarea și condimentele.
3. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE** până la evaporarea lichidului.
4. Se adaugă orezul și apa. Se amestecă.
5. Se prepară cu capacul închis în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timp de preparare 45 minute, presiunea 2.
6. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul. Se deschide capacul și se amestecă.
7. Pilaful cu ciuperci se pune în farfuria adânci și se servește la masă.



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

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Carne de porc cu hrișcă



## Ingrediente

500 g carne de porc, 250 g hrișcă, 1 morcov mare, 2 cepe mijlocii, condimente (sare, piper și ardei iute) după gust.

SAUTE/PRĂJIRE  
30 min

PORRIDGE/CEREALE  
30 min

## Mod de preparare



1. Se pune carnea în vasul de gătit și se prăjește cu capacul deschis, în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 30 minute. Se lasă în acest mod până devine aurie, aproximativ 15 minute.

2. Apoi se adaugă morcovul și ceapa tăiate mărunt și se continuă prăjirea până la finalul celor 30 de minute.

3. Se adaugă hrișca.

4. Se pune apa cât să acopere toate ingredientele. Pana la nivelul de ½ al vasului de gătit.

5. Se închide capacul și se alege modul **PORRIDGE/CEREALE**, timpul de preparare 30 de minute, presiunea 2.



Se servește cald sau rece.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Hrișcă cu carne de vită



## Ingrediente

50 ml ulei de floarea soarelui, 2 cepe, 600 g carne de vită (mușchi), 2 pahare de măsurat\* cu hrișcă, 4 pahare de măsurat\* cu apă, 1 linguriță sare, 3 foi de dafin, 1 vârf de cuțit de piper negru.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

BEEF

30 min

PORRIDGE/CEREALE

30 min

## Mod de preparare

1. Carnea de vită se taie în cuburi mici și se fierbe la modul **BEEF** 30 de minute.
2. Se toacă mărunț ceapa, se spală hrișca și se pun toate ingredientele în vasul de gătit.
3. Se prepară în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timpul de preparare 30 de min, presiunea 2.
4. La sfârșit se amestecă compoziția cu unt, se pune în farfurie și se servește.

Hrișcă cu mere și scorțișoară



## Ingrediente

2 pahare de măsurat\* cu hrișcă, 4 pahare de măsurat cu apă, 1 linguriță sare, 2 mere verzi, 1 linguriță scortişoară.

PORRIDGE/CEREALE  
45 minute

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

**Se adaugă:** 30 g unt, 2 linguri zahăr.

## Mod de preparare

1. Mărul se taie în bucăți, se scoate miezul și se dă prin răzătoarea mare, se clătește hrișca.
2. Se pun în vasul de gătit toate ingredientele.
3. Se prepară în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timpul de preparare 45 minute, presiunea 2.
4. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se adaugă zahărul, untul și se amestecă.
5. Se pune compoziția în farfurie și se servește.

Orez cu ciuperci



## Ingrediente

2 linguri ulei de floarea soarelui, 1 ceapă, 300 g gălbiori proaspeți, 100 g smântână cu 20% grăsime, 1 pahar de măsurat\* cu orez cu boabe mari, 2 pahare de măsurat\* cu apă, 1 vârf de cuțit de amestec Ierburi de Provence, piper după gust, 1 cățel de usturoi, 1 linguriță sare.

PORRIDGE/CEREALE  
30 min

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

## Mod de preparare

1. Se toacă mărunt ceapa, se taie gălbiorii bucăți mari, se spală orezul și se adaugă o linguriță de sare.
2. Se adaugă în vasul de gătit toate ingredientele pregătite în ordinea indicată în rețetă.
3. Se prepară în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 2.
4. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se scoate preparatul se așază în farfurii și se servește la masă.

Hrișcă



## Ingrediente

1 pahar de măsurat\* cu hrișcă, 2 pahare de măsurat\* cu apă, 5 g sare, 50 g unt.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

RICE/OREZ  
aproximativ 20 min

## Mod de preparare



1. În vasul de gătit se pun 25 g de unt, hrișca spălată, sarea și se adaugă apă.
2. Se prepară în modul **RICE/OREZ**, presiunea 3. Aparatul reglează automat timpul de preparare în funcție de umiditatea din interior, timpul de preparare fiind de aproximativ 20 de minute.
3. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul. Se deschide capacul și se amestecă.
4. Compoziția se pune în farfurii, se adaugă unt după gust și se servește la masă în calitate de garnitură.



Orez sălbatic



## Ingrediente

1 pahar de măsurat\* cu orez sălbatic, 2 pahare de măsurat\* cu apă, 3 g sare.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

**RICE/OREZ**  
aproximativ 20 min

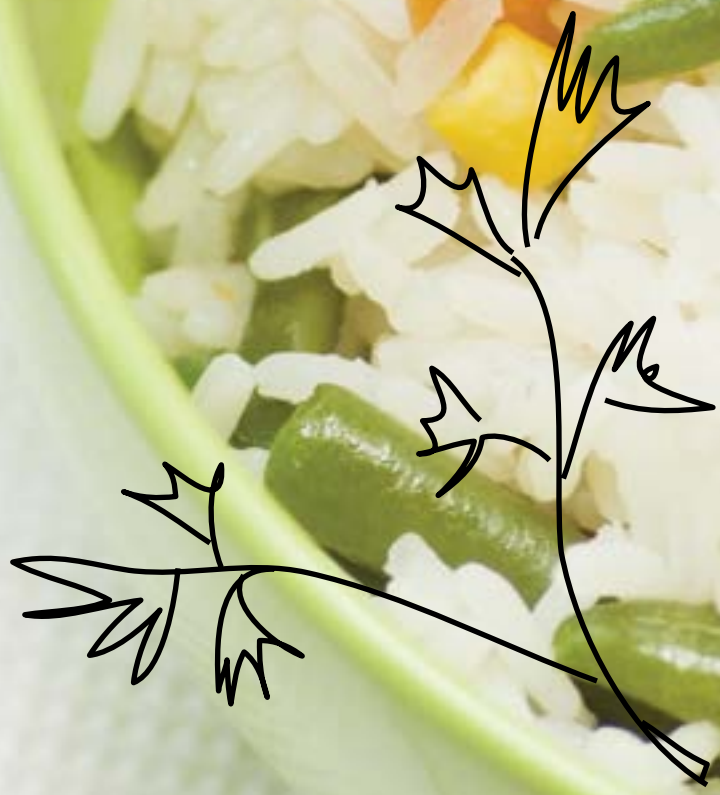
## Mod de preparare



1. Se spală orezul sălbatic, apoi se pune în vasul de gătit împreună cu apa și sarea.
2. Se prepară în modul **RICE/OREZ**, presiunea 3. Aparatul reglează automat timpul de preparare în funcție de umiditatea din interior, timpul de preparare fiind de aproximativ 20 de minute.
3. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se amestecă compoziția. Opțional, se adaugă ulei.
4. Se scoate preparatul se așază în farfurii și se servește la masă.



Orez Arborio fiert



## Ingrediente

1 pahar de măsurat\* cu orez Arborio, 2 pahare de măsurat\* cu apă, 3 g sare.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

RICE/OREZ

aproximativ 20 min



## Mod de preparare

1. Se spală orezul brun, apoi se pune în vasul de gătit împreună cu apa și sarea.
2. Se prepară în modul **RICE/OREZ**, presiunea 3. Aparatul reglează automat timpul de preparare în funcție de umiditatea din interior, timpul de preparare fiind de aproximativ 20 de minute.
3. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se amestecă compoziția. Opțional, se adaugă ulei.
4. Se scoate preparatul se așază în farfuria și se servește la masă.



Orezul Arborio este perfect pentru a face risotto.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Mei cu lapte



## Ingrediente

½ pahar de măsurat\* cu mei, 3 pahare de măsurat\* cu lapte cu 3,2% grăsime, ½ linguriță sare.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

**Se adaugă:** 25 g unt, 1 lingură zahăr.

RICE/OREZ  
aproximativ 20 min

ÎNCĂLZIRE  
20-30 min



## Mod de preparare

1. Se spală meiul.
2. Se pun în vasul de gătit meiul, laptele și sarea.
3. Se prepară în modul **RICE/OREZ**, presiunea 3. Aparatul reglează automat timpul de preparare în funcție de umiditatea din interior, timpul de preparare fiind de aproximativ 20 de minute.
4. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se prepară în modul **ÎNCĂLZIRE** timpul de preparare 20-30 de minute.
5. Se adaugă zahărul, untul și se amestecă.
6. Se scoate preparatul, se așază în farfurii și se servește la masă.



Pâine albă



## Ingrediente

850 g făină de grâu, 40 ml ulei vegetal, 30 g zahăr, 15 g drojdie (uscată), 10 g sare, 500 ml apă (la temperatura camerei).

**BAKE/COACERE**  
1 oră și 30 min

## Mod de preparare

1. Se amestecă într-un vas făina cu drojdia, sarea, zahărul și uleiul, turnându-se câte puțină apă până se obține un aluat omogen, care nu se mai lipește de pereții vasului.
2. Se unge cu ulei vasul multicookerului și se pune aluatul în interior.
3. Se alege modul **BAKE/COACERE**, timp de preparare 1 oră și 30 minute, presiunea 0.
4. Se scoate pâinea și se lasă să se răcească înainte de a se servi.

În cazul în care cambula este mare, se taie în bucăți de 300 grame.

 [Înapoi la Cuprins](#)

# Ciorbă de perișoare



## Ingrediente

500g carne tocată, 1 pahar de măsurat cu orez, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 ceapă (cca 150 g), 1 morcov (cca 150 g), 1 ardei gras, 1 țelina mică, 1 păstârnac, 1 ou, pastă de tomate, 0,5l borș, sare, piper, leuștean, pătrunjel.

**SOUP/SUPĂ**  
**10 + 10 min**

## Mod de preparare

1. Se taie legumele cubulețe și se pun în vasul de gătit împreună cu 1/2 pahar de măsurat cu orez și apă până aproape de nivelul **MAX**. Se gătește în modul **SOUP/SUPĂ** timp de 10 de minute, presiunea 1.
2. Se amestecă oul cu carnea tocată și 1/2 pahar de măsurat cu orez. Se condimentează cu sare și piper.
3. La sfârșitul programului de gătit se modelează chiftelele și se așează peste ciorba fierbinte. Se gătește în continuare în modul **SOUP/SUPĂ** timp de 10 de minute, presiunea 3.
4. La sfârșitul programului de gătit se adaugă sare, pastă de tomate, borș și verdeață după gust.
5. Se așează în farfurii și se servește la masă.

Ciorbă de cartofi cu afumătură



## Ingrediente

4-5 cartofi, 1 coastă afumată (scăriță) cca 500 g, 1 morcov, 1 ceapă, 1 țelina mică, 3 roșii proaspete, 1 păstarnac rădăcină, mic, 1 pătrunjel rădăcină mic, smântână de gătit 200-250 ml, pătrunjel verde, sare cca 3 lingurițe (după gust), tarhon cca 2-3 lingurițe (după gust), 1 lingură borș magic (după gust).

**SOUP/SUPĂ**  
20 min

## Mod de preparare

1. Cartofii se curăța de coajă, se spală și se taie cuburi.
2. Coasta afumată se tranșează în bucăți potrivite.
3. Ceapă se toacă mărunt.
4. Morcovul, țelina, rădăcină de păstarnac, rădăcină de pătrunjel se taie cubulețe.
5. Se pun în cuva bucățile de coastă, cartofii, morcovul, țelina, rădăcină de păstarnac, rădăcină de pătrunjel, roșiile fără piele și ceapă și se pune apă până la nivelul **MAX** al cuvei.
6. Se prepară în modul **SOUP/SUPĂ** 20 minute, presiunea 3.
7. După fierbere se adăugă după gust: sare, smântână, tarhon și borșul magic și se amesteca, apoi se pune pătrunjelul verde tocat mărunt.
8. Se lasa să stea cca 30 minute înainte de servire.

Ciorbă din costiță de porc



## Ingrediente

500-700 g costiță de porc proaspătă, 2 cepe verzi, 1/2 ardei roșu, 2 morcovi, 1 țelina mică, 1 rădăcină de păstarnac, 1 rădăcină de pătrunjel, 2 cartofi, 3 roșii, 1 lingura pasta de tomate, 1 legătura pătrunjel, 1 legătura mărar, leuștean, cimbru, 500-600 ml borș proaspăt.

**SOUP/SUPĂ**  
**20 min**

## Mod de preparare

1. Costiță se taie bucăți mai mici, și se spala bine.
2. Ceapă se taie mărunț, cartofii, morcovii, țelina, pătrunjelul, ardeiul gras, roșiile și păstarnacul se taie cubulețe mici.
3. Mărarul și pătrunjelul se toacă mărunț.
4. Se pun în cuva costiță, ceapă, morcovii, țelina, rădăcină de pătrunjel și de păstarnac, ardeiul gras, roșiile și cartofii și se umple vasul cu apă până la nivelul de maxim.
5. Se prepară în modul **SOUP/SUPĂ**, presiunea 1, 30 minute.
6. La sfârșitul programului se pune lingura de pastă de tomate și borșul și se amestecă.
7. Se adăugă mărarul, pătrunjelul, cimbrul și leușteanul.

Ciorbă acră cu limbă de vițel



## Ingrediente

**Pentru limba de vițel:** 800 g 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 sare.

**SLOW-COOK/  
GĂTIRE LENTĂ 2 ore**

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

**SAUTE/PRĂJIRE  
10 min**

**SOUP/SUPĂ 10 min**

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

## Mod de preparare

1. Se pune apă în vasul de gătit până la nivelul **MAX** și se adaugă limba de vită, 2 cepe întregi, foile de dafin, sarea și piperul.
2. Se prepară în modul **SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ**, timpul de preparare 2 ore, presiunea 0.
3. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.
4. Se strecoară supa de carne. Se pune limba fiartă într-un bol adânc.
5. Se toarnă peste limba fiartă apă rece și se decojește cu grijă.
6. Se toacă mărunț ceapa, se taie morcovii și castraveții murați în bucăți lungi și subțiri, iar cartofii în patru bucăți.
7. Se taie șunca în cuburi și limba fiartă în bucăți lungi și subțiri.
8. Se toarnă în vasul de gătit uleiul de măsline și se adaugă ingredientele pregătite la pașii 6 și 7.
9. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 10 minute.
10. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se adaugă supa de carne, măslinele, usturoiul zdrobit și se amestecă.
11. Se prepară în modul **SOUP/SUPĂ**, gradul **SOFT/UȘOR** timpul de preparare 10 minute, presiunea 3.
12. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se deconectează vasul de gătit și se reduce presiunea. Se așează mâncarea pregătită pe platouri, se decorează fiecare porție cu o felie de lămâie, verdeață proaspătă și se servește la masă.

# Ciorbă de legume



## Ingrediente

1/4 varză (cca 200g), 1 ceapă (cca 150 g), 1 țelina mică, 1 ardei gras roșu,  
1 rădăcină de pătrunjel (cca 50g), 1 păstârnac (cca 50g), 1 morcov (cca 150 g ),  
1 dovlecel (cca 200g), 1 praz, 4 cartofi, 250g mazăre, 250g fasole verde,  
1/2 conservă de roșii (cca 200g), 200 ml smântână (opțional),  
1 ou (opțional), 1/2 lămâie, ulei, sare, leuștean, pătrunjel.

SAUTE/PRĂJIRE  
10 min

SOUP/SUPĂ 20 min

## Mod de preparare

1. Se toacă ceapa și varza. Se taie cubulețe țelina, aredeii gras, rădăcina de pătrunjel, păstârnacul, morcovul și dovlecelul. Prazul se taie rondele. Cartofii se taie cuburi mari.
2. Se toarnă în vasul de gătit puțin ulei și se călesc 10 minute ceapa, țelina, aredeii gras, rădăcina de pătrunjel, păstârnacul și morcovul cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**.
3. Se adaugă restul de legume, roșiile din conservă, 3-4 lingurițe de sare și se toarnă apă până la nivelul **MAX**. Se gătește în modul SOUP/SUPĂ timp de 20 de minute, presiunea 3.
4. Opțional se poate drege cu smântână și ou ( se bate oul cu smântână și se adaugă treptat ciorbă până se face fierbinte , apoi se adaugă peste ciorbă )
5. Se acrește cu lămâia stoarsă și se presară pătrunjelul și leușteanul tăiate mărunt.
6. Se așază în farfurii și se servește la masă.

Borș cu sfeclă și carne de vită



## Ingrediente

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

**SAUTE/PRĂJIRE**  
20 min

**SOUP/SUPĂ** 20 min

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

## Mod de preparare



1. În vasul de gătit se toarnă uleiul de floarea soarelui, se adaugă ceapa tăiată mărunt și bucățile de carne de vită. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 20 minute. Se prepară până la evaporarea totală a lichidului.



2. Se adaugă varza tocată, morcovul și sfecla rasă la răzătoarea cu ochiuri mari, ardeiul și cartofii tăiați cubulețe. Se mai adaugă bulion, foi de dafin, sare și condimente. Se toarnă apă până la nivelul **MAX**. Se amestecă conținutul în vasul de gătit. Se setează modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 3.

3. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.

4. Se adaugă mărarul tocat mărunt, usturoiul zdrobit și se amestecă.

5. Borșul se toarnă în farfuria adânci și se servește la masă cu smântână și verdeață proaspătă.



Ciorbă de pui a la grec



## Ingrediente

400 g pulpe de pui dezosate, 200 g ceapă, 200 g morcovi, 200 g rădăcină de pătrunjel, 100 g țelină, 50 g orez, 2 gălbenușuri, 100 g smântână, sare după gust, zeamă de la ½ de lămâie.

**SOUP/SUPĂ**  
**30 min**

**Pentru servire la masă:** 1 legătură de pătrunjel verde.



## Mod de preparare

1. Se pun în vasul de gătit al multicookerului legumele și carnea spălate și mărunțite. Se adugă orezul și sarea. Se pune apă astfel încât să acopere toate ingredientele.
2. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 30 de minute, presiunea 3.
3. Se bat gălbenușurile spumă, se adaugă smântâna și lămâia. Se deschide capacul, se adaugă acest amestec și se mai fierbe 5 minute.
4. Se servește caldă cu pătrunjel verde presărat deasupra. Se mai poate adăuga lămâie în farfurie, după gust.

Ciorbă de văcuță



## Ingrediente

1 kg pulpă mânzat, 1/4 varză (cca 200g), 1 ceapă (cca 150 g), 1 țelina mică, 1 ardei gras roșu, 1 rădăcină de pătrunjel (cca 50g), 1 păstârnac (cca 50g), 1 morcov (cca 150 g ), 1 dovlecel (cca 200g), 1 praz, 4 cartofi, 250g mazăre, 250g fasole verde, 1/2 conservă de roșii (cca 200g), 200 ml smântână (opțional), 1 ou (opțional), 1/2 lămâie, ulei, sare, leuștean, pătrunjel.

**BEEF/CARNE**  
60 min

**SOUP/SUPĂ**  
30 + 30 min

## Mod de preparare

1. Se spală carnea și se taie cubulețe. Se prepară în modul **BEEF/CARNE** 60 de minute, presiunea 4.
2. Se toacă ceapa și varza. Se taie cubulețe țelina, aredeii gras, rădăcina de pătrunjel, păstârnacul, morcovul și dovlecelul. Prazul se taie rondele. Cartofii se taie cuburi mari.
3. Se adaugă legumele, roșiile din conservă, 3-4 lingurițe de sare și se toarnă apă până la nivelul MAX. Se gătește în modul **SOUP/SUPĂ** timp de 20 de minute, presiunea 3.
4. Opțional se poate drege cu smântână și ou ( se bate oul cu smântâna și se adaugă treptat ciorbă până se face fierbinte , apoi se adaugă peste ciorbă )
5. Se acrește cu lămâia stoarsă și se presară pătrunjelul și leușteanul tăiate mărunt.



Înapoi la Cuprins

Ciorbă cu castraveți murați



## Ingrediente

600 g carne de pui, 300 g pulpe de pui, 1 ceapă (cca 150 g), 2 linguri ulei de floarea soarelui, 4 cartofi (cca 150 g fiecare), 2 tulpini de țelină (cca 100 g fiecare), 50 g păstârnac, 2 morcovi (cca 100 g fiecare), ½ pahar de măsurat\* cu orez, 3 foi de dafin, 15 g sare, piper după gust, 2 l apă, 2 pahare de măsurat\* cu zeamă de castraveți murați, 6 castraveți murați (cca 50 g fiecare).  
\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

CHICKEN/PUI  
30 min

SOUP/SUPĂ 20 min

**Pentru servire la masă:** 4 căței de usturoi, 1 legătură de verdeață proaspătă. 250 g smântână cu 15% grăsime.



## Mod de preparare

1. În vasul de gătit se pun uleiul de floarea soarelui, bucățile de carne de pui și ceapa tăiată mărunt.
2. Se prepară cu capacul închis în modul **CHICKEN/PUI**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 3. Se prepară până la evaporarea deplină a lichidului.
3. Morcovii și rădăcinile de păstârnac se taie bucăți lungi și subțiri.
4. Cartofii se taie în patru bucăți, iar castraveții murați cuburi mici și tulpinile de țelină se taie rondele subțiri.
5. Se adaugă în vasul de gătit ingredientele de la pasul **3** și **4** pentru pregătirea ciorbei.
6. Se prepară în modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 3.
7. Se toacă mărunt verdeața și usturoiul.
8. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.
9. Se adaugă usturoiul și mărarul tocat mărunt și se amestecă.
10. Se toarnă ciorba în farfuri adânci, se adaugă smântână după gust și se servește la masă.

# Ciorbă de costiță de porc



## Ingrediente

400 g fasole albă conservată, 600 g costiță de porc, 1 ceapă, 1 tulpină de țelină (cca 150 g), 1 morcov (cca 100 g), 400 g roșii conservate întregi fără piele, 4 căței de usturoi, 2 g chimen (semințe), 1 rămurică de rozmarin, 1 rămurică de salvie, cimbru uscat măcinat după gust, 15 g sare, apă până la nivelul **MAX**, 1 legătură de verdeață proaspătă.

**BAKE/COACERE**  
30 min

**SOUP/SUPĂ** 30 min

## Mod de preparare



1



6



10

1. Se taie ceapa mărunt.
2. Costița de porc se taie bucățele, astfel ca fiecare porție să aibă câte 2 bucățele de carne cu os.
3. Morcovul și țelina se taie bucăți lungi și subțiri, usturoiul se zdrobește cu presa.
4. În vasul de gătit se pun bucățile de costiță de porc, se adaugă ceapa, usturoiul, condimentele și sarea.
5. Se prepară în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 0.
6. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, bucățile de costiță se întorc, se adaugă fasolea conservată, roșiile, morcovul, țelina și apa.
7. Se prepară în modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 3.
8. Se toacă mărunt verdeața.
9. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul .
10. Se adaugă în supă verdeața tocată mărunt și se amestecă.
11. Supa se toarnă în farfurii adânci. La fiecare porție se adaugă câte două bucăți de carne și se servește la masă.

Supă cu tăieței și carne de pui



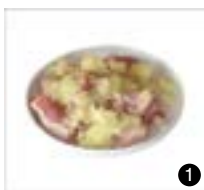
## Ingrediente

500 g bucăți de pui, 1 ceapă, 2 morcovi, 150 g tăieței de ou, 4 căței de usturoi, 3 foi de dafin, piper după gust, apă până la nivelul **MAX**, ardei iute după gust, 1 buchet de ierburi proaspete.

**CHICKEN/PUI**  
20 min

**SOUP/SUPĂ**  
10 minute

## Mod de preparare



1



4



9

1. Se pun în vasul de gătit bucățile de pui și ceapa tocată.
2. Se prepară în modul **CHICKEN/PUI** timpul de preparare 20 de minute, presiunea 3.
3. Se taie morcovii fâșii.
4. Se amestecă conținutul din vasul de gătit și se adaugă morcovii și tăieței.
5. Se umple cu apă până la nivelul **MAX**.
6. Se prepară în modul **SOUP/SUPĂ**, gradul **SOFT/UȘOR** timpul de preparare 10 minute, presiunea 3.
7. Se toacă mărunt ierburile și ardeiul iute. Se dă usturoiul printr-o presă.
8. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se adaugă ierburile tocate fin, ardeiul, usturoiul și se amestecă.
9. Se scoate supa, se așază în boluri și se servește la masă.



Acordați atenție termenului de valabilitate al tăiețelilor de gătit.

Dacă tăieții se prepară în mai puțin de 5 minute, se pun în vasul de gătit cu supă fierbinte la modul **SOUP/SUPĂ**, apoi se deconectează vasul de gătit și se lasă în modul **SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ** timp de 5 minute.



Înapoi la Cuprins

Supă cremă de roșii



## Ingrediente

500 g tomate, 80 g ceapă, 80 g piper, 70 g pastă de tomate, 30 ml ulei de măsline, 10 g ghimbir (rădăcină), 600 ml apă, condimente (sare) după gust, se recomandă folosirea a 5 g sos adjică.

**SOUP/SUPĂ**  
**30 min**



## Mod de preparare

1. Se rade ghimbirul și legumele se taie cubulețe de 1,5-2cm. Se pun în vasul de gătit.
2. Se adaugă apa, condimentele, pasta de tomate, se închide capacul și se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 3.
3. Supa se varsă într-un vas și se amestecă cu un blender de mână până se omogenizează.
4. Se servește la masă cu crutoane.

# Chowder de pește



## Ingrediente

300 g file de somon, 200 g cartofi, 100 ml smântână de gătit (10%), 60 g dovlecel, 60 g ceapă, 60 g morcovi, 1 L apă, condimente (sare etc.) după gust.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10 min

**SOUP/SUPĂ**  
30 min



## Mod de preparare

1. Se taie cubulețe de 1,5-2 cm toate legumele și se călesc în vasul de gătit cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 10 minute. Se alege programul pentru 20 de minute, iar după cele 10 minute se apasă butonul **ANULARE**.
2. Se adaugă apa, somonul, sarea și condimentele. Se închide capacul și se setează programul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 3.
3. La finalul programului se deschide capacul și se adaugă smântână de gătit.
4. Supa se varsă într-un vas și se amestecă cu un blender de mână până se omogenizează.
5. Se servește la masă cu mărar și crutoane.

Supă de dovleac



## Ingrediente

500 g dovleac, 500 g piept de curcan, 1 ceapă, 3 morcovi, 2 cartofi, 2 căței de usturoi, 2 foi de dafin, apă până la nivelul **MAX**, suc de portocale.

**SOUP/SUPĂ**  
30 min

**Pentru servire la masă:** 100 g smântână cu 35% grăsime, 100 g pâine albă prăjită, 50 g semințe de dovleac, 1 buchet de ierburi proaspete.

## Mod de preparare



1. Se taie dovleacul și cartofii cuburi, morcovii se taie fâșii subțiri, ceapa se lasă întreagă, se dă usturoiul printr-o presă.
2. Se adaugă în vasul de gătit pieptul de curcan și ingredientele în ordinea prezentată mai sus, foile de dafin și sarea.
3. Se adaugă apă până la nivelul **MAX**.
4. Se prepară în modul **SOUP/SUPĂ** timpul de preparare 30 minute, presiunea 3.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se scoate ceapa și pieptul de curcan.
6. Se toarnă supa într-un blender, se adaugă sucul de portocale, cartofii și se toacă până se obține o supă cremă.
7. Se toacă mărunt pătrunjelul.
8. Se taie în felii curcanul în funcție de câte porții se fac.
9. Se aranjează feliile de curcan pe o farfurie adâncă, se toarnă supa cremă, se adaugă crema pe fiecare porție, verdeața tocată mărunt, crutoanele, semințele de dovleac și se servește la masă.



Această supă trebuie consumată imediat. Este bună proaspătă și caldă.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Supă de fructe de mare



## Ingrediente

2-3 pești mici proaspeți pe care îi vom fierbe pentru a obține baza supei, 500 g amestec fructe de mare, 250 g creveți mici, 1 ceapă mare, 1 bucată de praz (15 cm), 2 morcovi, 1 ardei iute, 1 pungă noodles/tăiței de orez, unt/ulei de măsline pentru călirea legumelor/fructelor de mare, 2-3 căței de usturoi, 1 bucățiță de ghimbir proaspăt (tăiat felii subțiri), 2 linguri de sos de soia, mărar, pătrunjel, sare și piper după gust.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10min

**SOUP/SUPĂ**  
20 + 30 minute

## Mod de preparare

1. Se curăță și se taie peștele proaspăt și îl punem la fiert în modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 20 de minute, presiunea 3. La final baza supei obținută se pune într-un vas separat.
2. Fructele de mare se pun la dezghețat.
3. Legumele se taie pe lung, în feliuțe subțiri.
4. Fructele de mare le punem la călit în 2-3 linguri de ulei de măsline (sau unt) în vasul de gătit în modul **SAUTE/PRĂJIRE** timp de 10 min. După ce sunt bine pătrunse, le scoatem afară și în sosul format punem și legumele la călit.
5. Amestecăm legumele călite cu fructele de mare în multicooker.
6. Adăugăm zeama în care a fiert peștele, alături de usturoi, ghimbir, sos de soia.
7. Punem capacul și fierbem în modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 3.
8. Se pune în boluri și se servește la masă.

Salată orientală



## Ingrediente

1kg cartofi, 200g măsline negre, 1 legatură ceapă verde, 4 oua, sare, piper

**SOUP/SUPĂ**  
20 min

## Mod de preparare

1. Se curăță cartofii și se taie cuburi.
2. Se așază în vasul de gătit ouăle alături de cartofi, se adaugă apă până la nivelul **MAX**.
3. Se gătește în modul **SOUP/SUPĂ** timp de 20 de minute, presiunea 3.
4. După terminarea programului se decojesc ouăle și se taie felii.
5. Se amestecă într-un vas cartofii, ouăle, ceapa tăiată mărunt și măslinele.
6. Se condimentează după gust.
7. Se așază în farfurii și se servește ca și garnitură sau ca atare.

Cartofi cu mozzarella la cuptor



## Ingrediente

4-5 cartofi, măslina 70-80 g, 4-5 felii șuncă, smântână 100 ml. cu 20% grăsime, un ou, mozzarella 200-250 g, sare, piper.

**SOUP/SUPĂ**  
15 min

**BAKE/COACERE**  
40 min

## Mod de preparare

1. Se taie cartofii cubulețe.
2. Se pun cartofii în cuvă, se adăugă apă, se pune puțină sare și se prepară în modul **SOUP/SUPĂ** 15 minute selectând presiunea 3.
3. Se scurg cartofii de apă și se pun înapoi în cuva uscată.
4. Se taie șuncă și măslina în bucăți mici și se pun peste cartofi.
5. Se taie câteva bucățele de mozzarella și se presara peste cartofi.
6. Se pune sare și piper după gust.
7. Se amestecă smântâna cu oul și compoziția se toarnă peste cartofi.
8. Se pun deasupra celelalte felii de mozzarella.
9. Se prepară în modul **BAKE/COACERE** 40 minute.

Ciulama de ciuperci cu piept de pui



## Ingrediente

800-1000 g piept de pui dezosat, 1300-1500 g ciuperci, o ceapă, 3 căței de usturoi, o cutie smântâna de gătit cu 35% grăsime de 200 ml, 400 ml. Lapte cu 3,5% grăsime, sare, piper, 2-3 linguri făină.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10 + 10 min

**STEW/TOCANĂ**  
30 min

## Mod de preparare

1. Se taie pieptul de pui și ciupercile în bucăți mici.
2. Se mărunțește ceapă și se taie usturoiul în bucăți mai mici.
3. Se pune puțin ulei în vasul de gătit și se adăugă pieptul de pui.
4. Se prepară în modul **SAUTE/PRĂJIRE** cca 10 minute până se rumenește carnea.
5. Se scoate carnea și se pune ceapă și usturoiul și se lasă până se călesc, cca 7 minute.
6. Se adăugă ciupercile, se lasă să scadă puțin și apoi se adăugă carnea de pui și laptele și se condimentează cu sare și piper după gust.
7. Se închide capacul și se prepară în modul **STEW/TOCANĂ** 30 minute.
8. Se amestecă smântâna de gătit cu 2-3 linguri de făină pentru îngroșarea sosului și compoziția se toarnă în vas.
9. Se mai lasă cca 10 min. în modul **SAUTE/PRĂJIRE** până se îngroașă sosul și se mestecă.

# Ghiveci de legume



## Ingrediente

2 vinete, 2 cepe, 2 ardei grași roșii, 2 morcovi, 500 g ciuperci champignon proaspete, 1 dovlecel, 2 linguri bulion, sare, piper.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
20 min

**SOUP /SUPĂ**  
15 min

## Mod de preparare

1. Se taie legumele mărunt.
2. Se pun morcovii și cepele în vas și se călesc în modul **SAUTE/PRĂJIRE** 10 minute.
3. Se adăugă și restul legumelor și se mai călesc în modul **SAUTE/PRĂJIRE** încă 10 minute.
4. Se adăugă bulionul, sarea și piperul după gust.
5. Se prepară în modul **SOUP/SUPĂ** 15 minute.

Mâncare de spanac



## Ingrediente

1 kg spanac congelat bucăți, 6 căței de usturoi, 1 legătura leurda, 1 legătura ceapă verde, 4 linguri făină, sare, 500 ml lapte, 1 lingura ulei.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10 min

**SOUP/SUPĂ**  
10 min

## Mod de preparare

1. Se toacă mărunt ceapă și leurda iar usturoiul se pisează.
2. Se pune uleiul în cuvă și se călesc ceapă, leurda și usturoiul în modul **SAUTE/PRĂJIRE** 10 minute.
3. Apoi se toarnă laptele și sarea și se prepară în modul **SOUP/SUPĂ** 10 minute presiunea 1.
4. Se amestecă făină cu puțină apă și compoziția se toarnă peste spanac și se amestecă.

Legume cu cârnați



## Ingrediente

80 g unt, 3 ardei dulci, 4 cârnați, 400 g suc de roșii, piper după gust, 3 g sare.

**Pentru decor:** câteva crenguțe de mărar proaspat.

ÎNCĂLZIRE 3-5 min

SAUTE/PRĂJIRE  
20 min

## Mod de preparare

1. Se taie ardeii.
2. Se pune untul în vasul de gătit. Se apasă butonul **ÎNCĂLZIRE**. Se lasă 3 - 5 minute până se topește untul. La final se apasă butonul **ANULARE**.
3. Se adaugă ardeii în untul topit, se condimentează cu sare și piper și se amestecă. Se setează modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 20 minute și se gătește cu capacul deschis.
4. Se amestecă ocazional.
5. Când ardeii devin rumeni se adaugă conserva de roșii și cârnații.
6. Se aranjează în farfurii, se garnisește cu verdeța tocată mărunt și se servește.



Înapoi la Cuprins

Zacuscă



## Ingrediente

500 g ardei kapia roșu, 500 g vinete, 500 g roșii, 1 ardei iute, 2 cepe mari, boia de ardei dulce, câteva frunze de țelină, sare și piper după gust, 120 ml ulei de floarea-soarelui, ciuperci feliate.

BAKE/COACERE 30 min

SAUTE/PRĂJIRE 30 min

## Mod de preparare

1. Se spală legumele, se curăță, se decojesc și se mărunțesc.
2. Ardeii kapia, ardeii iute, vinetele și roșiile se adaugă în vasul de gătit și se alege programul **BAKE/COACERE**, timp de preparare 30 minute, presiunea 0. Se scot legumele într-un castron.
3. Se alege programul **SAUTE/PRĂJIRE**, cu capacul deschis, timp de preparare 30 minute. Se pune uleiul la încins, se adaugă ceapa și se căleşte puțin. Se adaugă și restul ingredientelor și se lasă până la finalizarea programului.



Se servește cu vin roșu de masă.

# Cartofi prăjiți



## Ingrediente

8 cartofi, 40 ml ulei de floarea soarelui, ½ linguriță sare.

SAUTE/PRĂJIRE  
30 min



## Mod de preparare

1. Se curăță cartofii și se taie fâșii.
2. Se toarnă în vasul de gătit ulei de floarea-soarelui, se pun cartofii, se condimentează cu sare.
3. Se prepară în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 30 minute. Se gătește cu capacul deschis.
4. În timpul gătirii se amestecă cartofii.
5. Se aranjează cartofii pe platouri și se servesc.



Se servesc ca și garnitură pentru grătar sau chiftele.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Vinete cu ghimbir



## Ingrediente

50 ml ulei de floarea-soarelui, 3 vinete, 20 g ghimbir, 4 căței de usturoi, 3 g sare, piper după gust.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
30 minute

**Pentru servire la masă:** 1 buchet de ierburi proaspete.

## Mod de preparare

1. Se taie vinetele în felii groase de 1 cm.
2. Se trec cățelei de usturoi printr-o presă.
3. Se decojește ghimbirul și se taie în fâșii subțiri.
4. Se freacă vinetele cu sare, piper și usturoi.
5. Se toarnă ulei în vasul de gătit apoi se adaugă vinetele în uleiul fierbinte și se prepară în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 30 minute. Se gătește cu capacul deschis.
6. Se adaugă ghimbir și se fierbe, amestecând constant.
7. Se gătesc vinetele până când se înmoaie.
8. Se pun vinetele într-un bol adânc.
9. Se ornează cu verdeață tocată și se servesc.

# Sfeclă roșie cu smântână



## Ingrediente

500 g sfeclă roșie, 250 g morcov, 150 g țelină, 2 foi de dafin, 30 ml ulei de floarea soarelui, 2 linguri făină de grâu, 5 g sare, 10 g zahăr, 250 g smântână cu 20% grăsime.

STEW/TOCANĂ  
1 oră

ÎNCĂLZIRE 20 min

## Mod de preparare

1. Se taie în fâșii sfecla, morcovii și țelina.
2. Se toarnă în vasul de gătit ulei de floarea-soarelui și se pun ingredientele pregătite, foile de dafin, sare și zahăr.
3. Se prepară în modul **STEW/TOCANĂ**, gradul **SOFT/UȘOR**, timpul de preparare 1 oră, presiunea 0.
4. Se adaugă făina, smântâna, se amestecă și se apasă pe butonul **ÎNCĂLZIRE** apoi se lasă 20 minute.
5. Se transferă sfecla într-un vas și se servește la masă.

Varză călită



## Ingrediente

1000 g varză proaspătă, 300 g praz, 40 g unt, 1 vârf de cuțit de piper, 1 foaie de dafin, 2 căței de usturoi, 2 lingurițe de sare.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10 min

**STEW/TOCANĂ**  
1 oră



1



2



6

## Mod de preparare

1. Se taie în jumătate inelele de praz, varza se taie în fâșii.
2. Se adaugă în vasul de gătit untul și prazul.
3. Se gătește cu capacul deschis timp de 10 minute în modul **SAUTE/PRĂJIRE**.
4. În timpul gătirii se amestecă continuu pentru a nu se arde compoziția, se adaugă varza tocată, sarea și restul de condimente.
5. Se prepară în modul **STEW/TOCANĂ** gradul **SOFT/UȘOR**, timpul de preparare 1 oră, presiunea 0.
6. Se scoate varza, se aranjează pe platouri și se servește la masă ca o garnitură.



Pentru a folosi amestecul ca umplutură pentru plăcinte, se adaugă varză fiartă și ouă fierte tăiate mărunt.



Înapoi la Cuprins

Varză călită cu orez



## Ingrediente

1 varză (cca 2 Kg), 2 pahare de măsurat cu orez, 4 pahare de măsurat cu apă, 2 cepe (cca 150 g fiecare), 1 ardei gras, 2 morcovi (cca 150 g fiecare), 70g pastă de roșii, ulei, sare, piper, cimbru, boia iute, mărar.

RICE/OREZ

20 min

SAUTE/PRĂJIRE

60 min

## Mod de preparare

1. Se spală orezul, apoi se pune în vasul de gătit împreună cu apa. Se prepară în modul **RICE/OREZ**. Aparatul reglează automat timpul de preparare în funcție de umiditatea din interior, timpul de preparare fiind de aproximativ 20 de minute. După terminarea programului se scoate orezul și lasă într-un vas.
2. În timp ce fierbe orezul se toacă ceapa, ardeiul, morcovii și varza.
3. Se toarnă în vasul de gătit puțin ulei și se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 60 de minute.
4. Când s-a încălzit uleiul se adaugă ceapa, ardeiul și morcovii și se calește 10 minute.
5. Se adaugă varza și se amestecă periodic până la sfârșitul programului.
6. Cu 5 minute înainte de terminarea programului se adaugă orezul fiert, pasta de roșii, mărarul și se condimentează.
7. Se așează în farfurii și se servește la masă.



Înapoi la Cuprins

Ardei umpluți



## Ingrediente

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

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

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

RICE/OREZ  
aproximativ 20 min

SAUTE/PRĂJIRE 20  
min

STEW/TOCANĂ  
1 oră



9



10



13

## Mod de preparare

1. Se fierbe orezul în modul **RICE/OREZ**, presiunea 3. Aparatul reglează automat timpul de preparare în funcție de umiditatea din interior, timpul de preparare fiind de aproximativ 20 de minute.
2. Ceapa se toacă mărunt, morcovii se dau prin răzătoarea cu ochiuri mari, roșiile se trec prin apă clocotită, se curăță de piele, se taie cubulețe.
3. Se taie capacele ardeilor, se îndepărtează semințele.
4. Vasul de gătit se spală și se usucă. Se toarnă uleiul de măsline și se pune ceapa, morcovul și roșiile.
5. Se mai adaugă verdeața tocată și usturoiul apoi se pune sare.
6. Se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE** timp de 20 minute.
7. Se amestecă orezul fiert cu compoziția de mai sus.
8. Amestecului de mai sus i se adaugă legumele prăjite.
9. În umplutura pentru ardei se pune sare și se amestecă.
10. Ardeii se umplu și se pun în vasul de gătit. Se toarnă apă.
11. Se prepară cu capacul închis în modul **STEW/TOCANĂ**, gradul **SOFT/UȘOR**, încă 1 oră, presiunea 0.
12. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul.
13. Ardeii gata preparați se pun în farfurii adânci, se stropesc cu sosul în care s-au preparat, se adaugă smântână și se servesc la masă.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Mazăre cu piept de pui



## Ingrediente

1 kg mazăre boabe, 700-800 g piept de pui dezosat , 1 ceapă (cca 150 g ), 70g pastă de roșii, ulei, sare, piper, 3 foi de dafin, mărar, 2 linguri de făină.

SAUTE/PRĂJIRE  
30min

CHICKEN/PUI  
30 min

## Mod de preparare

1. Carnea se taie bucăți, ceapa se toacă mărunț.
2. Se toarnă în vasul de gătit puțin ulei și se prepară fără capac în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 30 de minute.
3. Când s-a încins uleiul se adaugă ceapa și se călește timp de 10 minute.
4. Se adaugă bucățile de carne și se mai călesc până la sfârșitul programului, amestecând periodic.
5. Se adaugă mazărea, pasta de roșii, mărarul, foile de dafin, se condimentează și se adaugă apă până la nivelul **MAX**.
6. Se amestecă bine și se gătește în modul **CHICKEN/PUI** presiunea 1, încă 30 de minute, cu capacul închis.
7. După terminarea programului se amestecă 2 linguri de făină cu puțină apă și se varsă în vas amestecând.
8. Se așează în farfurii și se servește la masă.

Fasole scăzută



## Ingrediente

3 cepe, 100 ml ulei de măsline, 400 g fasole pestriță, 400 g tomate decojite la conservă, piper după gust, 15 g sare, 1 l apă.

**Se adaugă:** 5 căței de usturoi, 100 g nuci zdrobite, 1 buchet de ierburi proaspete.

SAUTE/PRĂJIRE

BEAN/FASOLE

2 ore

## Mod de preparare

1. Se înmoaie fasolea în apă rece, se lasă peste noapte. Se scurge și se clătește fasolea cu apă proaspătă.
2. Se taie ceapa mărunt. Se toarnă în vasul de gătit ulei de măsline și se gătește ceapa cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, până se rumenește.
3. Se pune ceapa într-un bol. Se pun boabele în vasul de gătit, se toarnă apă.
4. Se gătește în modul **BEAN/FASOLE**, gradul **MIDDLE/MEDIU** timp de 2 ore, presiunea 6.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se verifică compoziția.
6. Se adaugă peste boabele fierte, conserva de roșii, se condimentează cu sare și se gătește cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, pentru a se evapora lichidul în exces.
7. Se adaugă peste boabele fierte usturoiul pisat, ceapa prăjită, nucile zdrobite și ierburile proaspăt tocate și se amestecă.
8. Se pune amestecul în bol și se servește ca și gustare caldă.

Fasole scăzută cu ciolan afumat



## Ingrediente

500g fasole albă, 1 ciolan afumat cu os (cca 800g - 1000g), 2 cepe (cca 150 g fiecare), 1 ardei gras, 2 morcovi (cca 150 g fiecare), 70g pastă de roșii, ulei, sare, piper, 3 foi de dafin, mărar, patrunjel.

BEAN/FASOLE  
60 min

SAUTE/PRĂJIRE  
60 min

## Mod de preparare

1. Se înmoaie fasolea în apă rece câteva ore după care se scurge și se clătește.
2. Se pun fasolea și ciolanul în vas și se adaugă apă până la nivelul MAX. Se gătesc în modul **BEAN/FASOLE**, timpul de preparare 60 de minute, presiunea 6.
3. Se varsă conținutul într-o oală, se îndepartează carnea de pe os și se porționează.
4. Se toacă ceapa, ardeiul și morcovii.
5. Se toarnă în vasul de gătit puțin ulei și se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 60 de minute.
6. Când s-a încălzit uleiul se adaugă ceapa și se călește timp de 10 minute.
7. Se adaugă ardeiul și morcovii și se călesc încă 10 minute.
8. Se adaugă bucățile de carne și se mai călesc încă 10 minute, amestecând periodic.
9. Se adaugă fasolea strecurată cu ajutorul unei palete.
10. Se adaugă pasta de roșii, mărarul, pătrunjelul, foile de dafin și se condimentează
11. În funcție de consistență se poate adăuga o parte din apa rămasă după scurgerea fasolei.
12. Se amestecă periodic până la terminarea programului.
13. Se așază în farfurii și se servește la masă.

Varză cu costiță afumată



## Ingrediente

1 varză (cca 2 Kg), 500g costiță afumată, 2 cepe (cca 150 g fiecare), 1 ardei gras, 2 morcovi (cca 150 g fiecare), 70g pastă de roșii, ulei, sare, piper, cimbru, boia iute, mărar.

SAUTE/PRĂJIRE  
20 min

BAKE/COACERE  
20 min

## Mod de preparare

1. Se toacă ceapa, ardeiul, morcovii și varza, costița se taie în bucați mai mici.
2. Se toarnă în vasul de gătit puțin ulei și se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 60 de minute.
3. Când s-a încins uleiul se adaugă ceapa, ardeiul și morcovii și se călesc 10 minute
4. Se adaugă costița și se căleşte încă 10 minute
5. Se adaugă varza și se amestecă periodic până la sfârșitul programului.
6. Se adaugă pasta de roșii, mărarul și se condimentează
7. În continuare se prepară cu capacul închis în modul **BAKE/COACERE** încă 20 de minute, presiunea 0.
8. Se așază în farfurii și se servește la masă.



Înapoi la Cuprins

# Fasole cu usturoi și roșii



## Ingrediente

3 linguri ulei de măsline, 2 cepe, 250 g roșii proaspete, 15 g sare, piper după gust, 350 g fasole amestec, 5 l apă, 1 buchet de ierburi proaspete, 4 căței de usturoi.

**BEAN/FASOLE**  
1 oră

**SAUTE/PRĂJIRE**  
10 + 10 min

**ÎNCĂLZIRE** 10 min

## Mod de preparare



1. Se înmoaie fasolea în apă rece, se lasă peste noapte. Se scurge și se clătește fasolea cu apă proaspătă.
2. Se pun boabele de fasole înmuiate în vasul de gătit. Se toarnă apă peste ele. Se gătește în modul **BEAN/FASOLE**, timp de preparare 1 oră, presiunea 6.
3. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se deconectează multicookerul și se verifică compoziția de fasole apoi se pune într-un castron cu un capac.
4. Se taie ceapa felii. Roșiile se taie cubulețe.
5. Se toarnă în vasul de gătit uleiului de măsline și se pune ceapa felii.
6. Se prăjește ceapa cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 10 minute. Apoi se adaugă roșiile și se fierb timp de 10 minute.
7. Se adaugă sare și piper în amestecul de fasole din castron. Se amestecă.
8. Se toacă mărunt usturoiul.
9. Se toacă mărunt ierburile proaspete.
10. Se amestecă fasolea, se adaugă ierburile și usturoiul și se amestecă din nou.
11. Se prepară în modul **ÎNCĂLZIRE** timp de 10 minute pentru a spori gustul său.
12. Se transferă amestecul de fasole în bol, se garnisește cu o crenguță de ierburi proaspete și se servește.

# Bruschete cu fasole



## Ingrediente

350 g praz, 50 ml ulei de măsline, 400 g fasole, 200 g piure de tomate, piper după gust, 15 g sare, 1 l apă.

**Se adaugă:** 5 căței de usturoi, 12 felii de pâine prăjită, 1 buchet de ierburi proaspete.

SAUTE/PRĂJIRE

BEAN/FASOLE

2 ore

SAUTE/PRĂJIRE

## Mod de preparare

1. Se înmoaie fasolea în apă rece, se lasă peste noapte. Se scurge și se clătește fasolea cu apă proaspătă.
2. Se taie ceapa mărunt. Se toarnă în vasul de gătit ulei de măsline, se adaugă ceapa apoi se gătește în modul **SAUTE/PRĂJIRE** până se rumenește, cu capacul deschis.
3. Se pune ceapa într-un bol. Se pun boabele în vasul de gătit, se toarnă apă.
4. Se gătește în modul **BEAN/FASOLE**, gradul **MIDDLE/MEDIU**, timpul de preparare 2 ore, presiunea 6.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se deconectează multicookerul și se verifică compoziția.
6. Se adaugă peste boabele fierte, conserva de roșii, se condimentează cu sare și se gătește cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE** pentru a se evapora lichidul în exces.
7. Se adaugă peste boabele fierte usturoiul pisat, ceapa prăjită, și ierburile proaspete tocate și se amestecă într-un blender.
8. Se aranjează pasta de fasole pe feliile de pâine prăjită, se presară ierburi proaspete tocate și se servesc ca aperitiv.



Înapoi la Cuprins

# Salată de fasole albă



## Ingrediente

400 g fasole albă, piper după gust, 10 g sare, 1 l apă.

BEAN/FASOLE  
2 ore

**Se adaugă:** 5 căței de usturoi, 50 g crutoane, 25 ml ulei de măsline, 1 linguriță de muștar picant, 50 g mozzarella, 1 buchet coriandru proaspăt, rucola.

## Mod de preparare

1. Se înmoaie fasolea în apă rece, se lasă peste noapte. Se scurge și se clătește fasolea cu apă proaspătă.
2. Se pun boabele de fasole înmuiate în vasul de gătit. Se toarnă apă peste ele. Se gătește în modul **BEAN/FASOLE**, gradul **MIDDLE/MEDIU**, timpul de preparare 2 ore, presiunea 6.
3. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se deconectează multicookerul, se pune sare și se lasă să se răcească ușor.
4. Se toacă mărunț coriandru, usturoiul se dă printr-o presă și se amestecă cu uleiul de măsline și muștar.
5. Într-un vas se așază rucola, fasolea fiartă, mozzarella, se adaugă sosul de usturoi și crutoanele.
6. Se servește ca aperitiv.



Fasolea poate fi preparată și congelată pentru utilizare ulterioară.  
A nu se folosi conserve de fasole, din cauza conținutului ridicat de sare.



Înapoi la Cuprins

Fasole în sos de tomate



## Ingrediente

300 g praz, 100 ml ulei de floarea soarelui, 400 g boabe de fasole pestră, 100 g pastă de roșii, 15 g sare, 1 l apă.

**Se adaugă:** 5 căței usturoi, 1 buchet de ierburi proaspete.

SAUTE/PRĂJIRE

BEAN/FASOLE

2 ore

SAUTE/PRĂJIRE



## Mod de preparare

1. Se înmoaie fasolea în apă rece, se lasă peste noapte. Se scurge și se clătește fasolea cu apă proaspătă.
2. Prazul se taie inele. Se taie ceapa mărunț, se toarnă în vasul de gătit ulei de măsline și se gătește ceapa în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, până se rumenește, cu capacul deschis. Se pune ceapa într-un bol.
3. Se pun boabele în vasul de gătit, se toarnă apă. Se gătește în modul **BEAN/FASOLE**, gradul **MIDDLE/MEDIU**, timpul de preparare 2 ore, presiunea 6.
4. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se deconectează multicookerul și se verifică compoziția.
5. Se adaugă pastă de roșii peste boabele fierte, se condimentează cu sare și se gătește cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE** pentru a se evapora lichidul în exces.
6. Se adaugă usturoiul pisat peste boabele fierte, ceapa prăjită, și ierburile proaspete tocate și se amestecă.
7. Se transferă amestecul de fasole în bol și se servește la masă ca și gustare fierbinte.

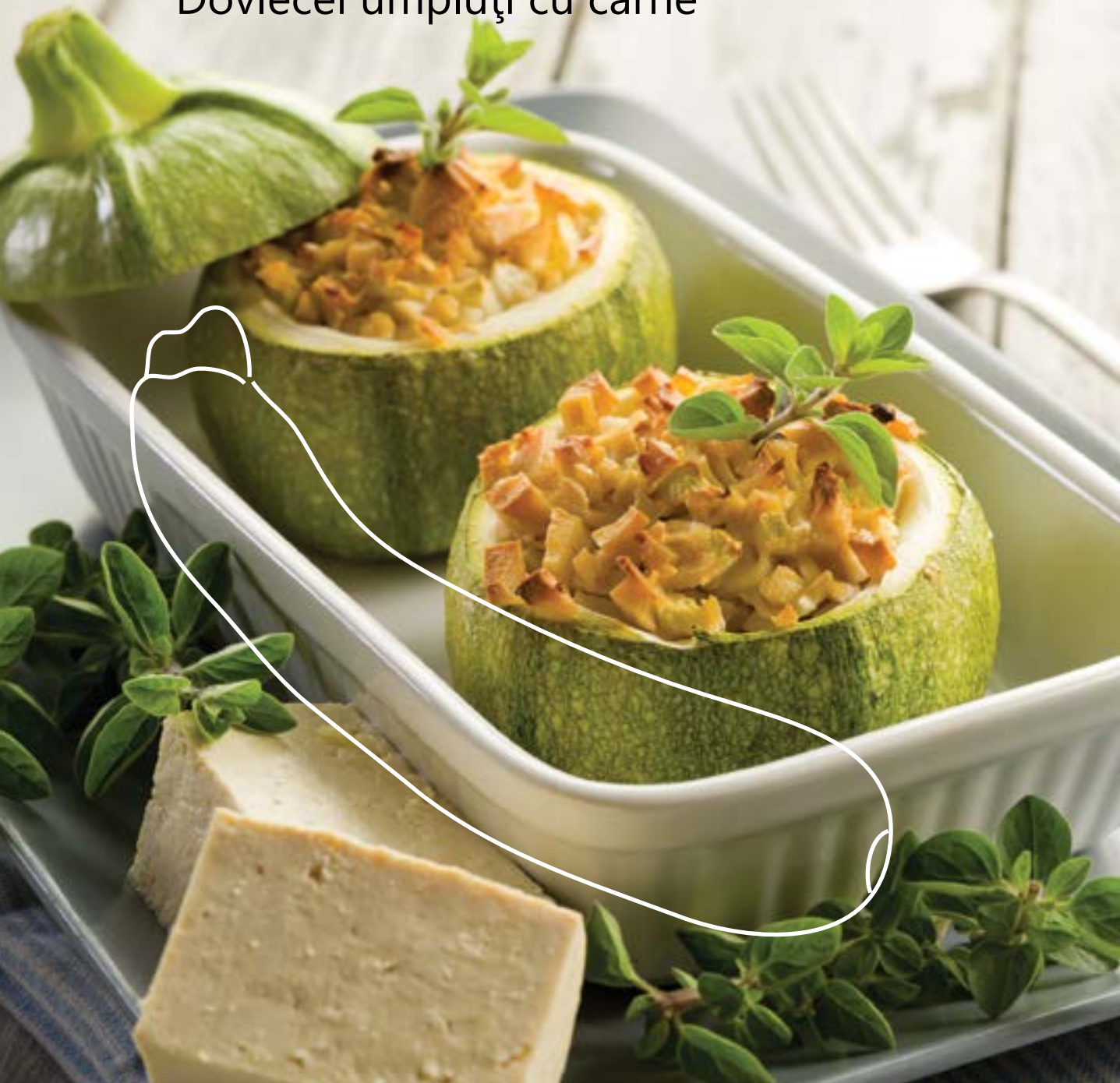


Adecvat pentru un meniu sărac în grăsimi.



Înapoi la Cuprins

# Dovlecei umpluți cu carne



## Ingrediente

2 dovlecei (cca 350 g fiecare), 250 g carne tocată de vită, 2 morcovi proaspeți (cca 150 g fiecare), 1 ceapă (cca 150 g), 3 g sare, piper după gust, 30 ml ulei de floarea soarelui, 30 g pastă de roșii, ½ pahar de măsurat\* cu orez, 1 pahar de măsurat\* cu apă pentru fierberea orezului, 250 ml apă pentru prepararea la aburi.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

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

SAUTE/PRĂJIRE  
PORRIDGE/CEREALE  
30 min

STEAM/ABURI  
20 min



5



6



8

## Mod de preparare

1. Se prăjesc ceapa și morcovul în ulei de floarea soarelui cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**. Legumele prăjite se pun într-un bol adânc.
2. În vasul de gătit se pune orezul, apa se toarnă peste orez.
3. Se prepară cu capacul închis în modul **PORRIDGE/CEREALE** timp de 30 minute, presiunea 2.
4. Se amestecă carnea de vită tocată, orezul fiert, legumele prăjite, pasta de roșii și se condimentează.
5. Dovleceii se taie în câteva bucăți cu lățimea de cel mult 5 cm, se îndepărtează miezul cu cuțitul, lăsând o adâncitură, care se umple cu umplutura din carne, orez și legume.
6. Dovleceii umpluți se așează pe nivelurile superior și inferior ale sitei de aburi.
7. În vasul de gătit se toarnă 250 ml apă, se instalează sita de aburi. Se acoperă cu capac.
8. Se prepară în modul **STEAM/ABURI**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 4.
9. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se reduce presiunea și se deconectează multicookerul, se scoate sita pentru gătit în aburi cu dovleceii umpluți și se așează pe o farfurie plată.
10. Dovleceii umpluți se aranjează pe platouri, se presară verdeață proaspătă, se adaugă după gust smântână și se servesc la masă.



Înapoi la Cuprins

Dovlecei cu roșii și ceapă



## Ingrediente

50 ml ulei de floarea soarelui, 2 dovlecei, 3 roșii proaspete, 2 cepe, 2 căței de usturoi, 5 g sare, piper după gust.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
30 minute

**Pentru servire la masă:** 1 buchet de ierburi proaspete.

## Mod de preparare

1. Se taie dovleceii și roșiile în felii groase de 1 cm.
2. Se zdrobesc cățeii de usturoi printr-o presă.
3. Se taie ceapa mărunt.
4. Se condimentează dovleceii cu sare, piper și usturoi, se amestecă.
5. Se toarnă în vasul de gătit ulei de floarea-soarelui, se selectează modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 30 minute. Se gătește cu capacul deschis.
6. Se pune ceapa tocată mărunt în ulei fierbinte și se lasă la prăjit până se rumenește, se amestecă constant.
7. Se adaugă dovleceii și roșiile și se gătesc până cand se înmoaie.
8. Se pun legumele prăjite într-un castron.
9. Se ornează cu verdeață tocată și se servește.

Frittata cu praz și sparanghel



## Ingrediente

250 g praz, 250 g sparanghel, 100 g ciuperci proaspete mici, 40 g unt, 2 g sare.

**Umplutura:** 8 ouă de găină, 150 g brânză cu 45% grăsime, 1 vârf de cuțit de amestec Ierburi de Provence, piper după gust, 3 g sare.

**Se adaugă:** 30 g parmezan ras pentru decor, ardei iute după gust.

SAUTE/PRĂJIRE  
20 minute

OMELET/OMLETĂ  
30 minute

## Mod de preparare



1. Se taie prazul în felii de 1 cm grosime, fiecare ramură de sparanghel se taie în 4 bucăți.
2. Se taie picioarele ciupercuțelor, se utilizează numai pălăria.
3. Se pun în vasul de gătit ceapa, sparanghelul și ciupercile, se condimentează cu sare.
4. Se gătește cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 20 minute.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se pun ingredientele prăjite într-un castron.
6. Se taie o bucată de hârtie de copt la dimensiunea 35x40 cm. Se așază foaia de copt în vasul de gătit.
7. Se toarnă ingredientele prăjite peste foaia de copt.
8. Peste mixul de ingrediente se adaugă un ou, și se amestecă.
9. Se acoperă ceapa prajită, ciupercile și sparanghelul cu umplutura de ou.
10. Se gătește în modul **OMELET/OMLETĂ**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 0.
11. Se scoate ușor foaia de copt din vasul de gătit, se îndepărtează cu grijă frittata și se așază pe o farfurie.
12. Se presară parmezan ras.
13. Se taie frittata și se servește ca o gustare caldă.

Frittata cu legume



## Ingrediente

100 g praz, 100 g sparanghel, 150 g ardei gras galben, 150 g roșii proaspete, 2 căței de usturoi, 40 g ulei de măsline, 2 g sare.

**Umplutura:** 8 ouă de găină, 150 g brânză cu 45% grăsime, 1 vârf de cuțit de amestec Ierburi de Provence, piper după gust, 3 g sare.

**Se adaugă:** 30 g parmezan ras pentru decor, 10 frunze verzi de busuioc.

SAUTE/PRĂJIRE  
20 min

OMELET/OMLETĂ  
20 min

## Mod de preparare

1. Se taie prazul, fiecare ramură de sparanghel se taie în 4 bucăți.
2. Roșiile și ardeii se taie cuburi. Usturoiul se trece prin presă.
3. Se pun în vasul de gătit ceapa, sparanghelul, roșiile, ardeii și se condimentează cu sare.
4. Se gătește cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 20 minute.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se pun ingredientele prăjite într-un castron.
6. Se taie o bucată de foaie de copt în dimensiunea 35x40 cm. Se așază foaia de copt în vasul de gătit.
7. Se toarnă ingredientele prăjite peste foaia de copt.
8. Se amestecă toate ingredientele pentru umplutură cu mixerul.
9. Se acoperă ceapa prăjită, sparanghelul, roșiile și ardeii cu umplutură.
10. Se gătește în modul **OMELET/OMLETĂ**, timp de preparare 20 minute, presiunea 0.
11. Se scoate ușor foaia de copt din vasul de gătit, se îndepărtează cu grijă frittata și se așază pe o farfurie.
12. Se presară parmezan ras și frunzele de busuioc tocate mărunt.
13. Se taie frittata și se servește ca o gustare caldă.

Colțunași cu brânză de vaci



## Ingrediente

350 g brânză de vaci cu 9% grăsime, 100 g zahăr pudră, 5 g zahăr vanilat, 30 g amidon de porumb, 10 g sare, 2 ouă de găină, 250 ml apă.

STEAM/ABURI  
10 minute

**Pentru decor:** 200 g sos de căpșuni, 200 g smântână cu 20% grăsime.

## Mod de preparare



3



6



8

1. Se pun într-un castron adânc toate ingredientele pentru aluatul cu brânză.

2. Cu mixerul se frământă aluatul uniform.

3. Se formează aluatul ca o rolă și se taie în porții, se dă prin făină.

4. Se așază porțiile în sita de aburi.

5. Se toarnă în vasul de gătit 250 ml apă.

6. Se așază în vasul de gătit sita de aburi cu tot cu papanăși.

7. Se prepară în modul **STEAM/ABURI**, timpul de preparare 10 minute, presiunea 4.

8. Se așază papanășii în boluri, se garnisește cu sos de căpșuni. Se azonează cu smântână și se servesc.

Clătite



## Ingrediente

2 ½ pahare de măsurat\* cu făină de grâu, 2 pahare de măsurat\* cu lapte cu 3,5% grăsime, 75 g zahăr, 3 g sare, 3 ouă de găină, 100 ml ulei de floarea soarelui. **SAUTE/PRĂJIRE**

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

**Pentru servire la masă:** 50 g fructe de pădure proaspete, 25 g zahăr.



## Mod de preparare

1. Se pun într-un bol toate ingredientele pentru aluat.
2. Cu mixerul se omogenizează aluatul pentru clătite.
3. Se încălzește în vasul de gătit puțin ulei vegetal în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, cu capacul deschis.
4. Se toarnă aluat în vasul de gătit, se lasă să se răspândească, se coace pe o parte timp de 3 minute.
5. Se întoarce clătita și se gătește pe cealaltă parte timp de 2 minute.
6. Se pun clătitele pe o farfurie și se decorează cu fructe de pădure proaspete, se presară zahăr și se servesc.

Dovleac cu caramel



## Ingrediente

600 g dovleac, 200 g zahăr, 15 g zahăr vanilat, o păstaie de vanilie, 30 g coniac, 100 g unt.

**Pentru servire la masă:** 300 g brânză de vaci cu 9% grăsime, 50 g fistic.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
30 min

## Mod de preparare

1. Se taie dovleacul în bucăți mari.
2. Se presară peste feliile de dovleac zahăr și zahărul vanilat, apoi se toarnă coniacul.
3. Se setează modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 30 minute. Se gătește cu capacul deschis.
4. Se topește untul în vasul de gătit și se pun feliile de dovleac uniform.
5. Se lasă feliile de dovleac până se înmoaie. Se amestecă din când în când.
6. Se pune dovleacul caramelizat pe o farfurie și se lasă să se răcească la temperatura camerei.
7. Se servește dovleacul caramelizat cu cremă de brânză și fistic ca un mic dejun sau o gustare.

Kheer cu cireșe



## Ingrediente

**Pentru bază:** 2 pahare de măsurat\* cu orez rotund, 4 pahare de măsurat\* cu apă, 3 g sare, 50 g miere, 20 g unt.

RICE/OREZ  
aproximativ 20 min

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

**Umplutura:** 100 g cireșe fără sâmburi, 50 g fructe confiate.

**În plus:** 150 g semințe de susan prăjite, 3 frunze de mentă proaspătă.

## Mod de preparare

1. Se pune în vasul de gătit orezul rotund spălat, sare, se adaugă apă.
2. Se gătește în modul **RICE/OREZ**, presiunea 3. Aparatul reglează automat timpul de preparare în funcție de umiditatea din interior, timpul de preparare fiind de aproximativ 20 de minute.
3. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se amestecă orezul. Se adaugă untul și mierea și se amestecă.
4. Fructele confiate se separă ușor pentru a rămâne întregi.
5. Se împarte orezul în părți egale, se fac mingiuțe mici.
6. Se aplatizează bilele de orez în turte rotunde și în centru se pune câte un fruct confiat și o cireășă.
7. Bilele formate se rulează în semințele de susan prăjite.
8. Se așază bilele de orez pe un platou, se garnisesc cu frunze de mentă proaspete și se servesc la masă ca desert.



Pentru a găti kheer cu legume, nu se pune unt.

Kheerul este un preparat care face parte din bucătăria indiană.



Înapoi la Cuprins

Prăjitură cu brânză



## Ingrediente

150 g făină de grâu, 100 g migdale, 1 gălbenuș de ou, 40 g zahăr, 1 g sare, 100 g unt.

**Umplutura:** 600 g brânză de vaci cu 9% grăsime, 4 ouă de găină, 1 g sare, 200 g zahăr, 20 g amidon de porumb.

**Pentru servire la masă:** 10 frunze proaspete de mentă, petale de migdale.

ÎNCĂLZIRE

3-5 min

BAKE/COACERE

1 oră 20 min

## Mod de preparare



2



6



10

1. Se pune untul în vasul de gătit. Se apasă butonul **ÎNCĂLZIRE**. Se lasă 3 - 5 minute până se topește untul. La final se apasă butonul **ANULARE**.
2. Se pun într-un bol untul topit, gălbenușul de ou, zahăr, un vârf de cuțit de sare, făină și praful de copt, migdalele măcinate și se frământă aluatul până acesta devine fărâmicios.
3. Se amestecă toate ingredientele pentru umplutură.
4. Se taie o bucată de hârtie de copt în dimensiunea 35x40 cm.
5. Se așază foaia de copt în vasul de gătit. Apoi se pune aluatul.
6. Se pune umplutura de brânză de vaci peste aluat, se aplatizează suprafața.
7. Se gătește cu capacul închis în modul **BAKE/COACERE**, timp de preparare 1 oră și 20 minute, presiunea 0.
8. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se deschide capacul și se lasă brânza să se stabilească și să se îngroașe ușor.
9. Se trage ușor de marginile foii de copt și se scoate cu grijă prăjitura. Se lasă să se răcească la temperatura camerei.
10. Se presară petalele de migdale peste prăjitură, se garnisește cu frunze de mentă, se taie în porții și se servesc cu ceai sau cafea.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Tort cu cireșe



## Ingrediente

200 g unt, 5 ouă de găină, 2 pahare de măsurat\* cu zahăr, 100 g ciocolată, 30 ml coniac, 2 g sare, 10 g praf de copt, 50 g nuci zdrobite, 2 pahare de măsurat\* cu făină albă, 300 g cireșe proaspete sau congelate fără sămburi, 25 g grăsime, 20 g făină de grâu, 20 g amidon de porumb.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

**Pentru a decora tortul:** 300 g ciocolată cu lapte, 50 g marmeladă de cireșe, ciocolată pentru decor.

**BAKE/COACERE**  
**1 oră și 30 min**



## Mod de preparare

1. Se bat cu un mixer ouăle, zahărul și sarea într-o masă spumoasă consistentă.
2. În cuptorul cu microunde se topește ciocolata.
3. Se amestecă ciocolata topită cu untul și coniacul.
4. Se pune consistența spumoasă peste amestecul de ciocolată și coniac și se amestecă.
5. Se amestecă făina cu praful de copt.
6. Se adaugă peste compoziție amestecul de făină și se amestecă bine.
7. Se pune amidon peste cireșele congelate fără sămburi.
8. Se unge interiorul vasului de gătit cu unt și se presară făină.
9. Se pune jumătate din aluat în vasul de gătit. Se pun cireșele preparate, apoi se adaugă restul de aluat și se aplatizează suprafața.
10. Se gătește în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 1 oră și 30 minute, presiunea 0. Se verifică din când în când aluatul, iar dacă este necesar se crește timpul de preparare.
11. Se transferă tortul pe un platou pentru a-l lăsa să se răcească.
12. Se topește ciocolata cu lapte în cuptorul cu microunde.
13. Se întinde peste tort un strat subțire de ciocolată, se garnisește cu marmeladă de cireșe și se decorează cu ciocolată neagră, apoi se pune tortul în frigider.
14. Tortul se taie în porții și se servește.

Pască fără aluat



## Ingrediente

700 g brânză dulce de vaci, grasă și cu conținut scăzut de apă, 6 ouă, 400 g smântână cu 12% grăsime sau iaurt, 200 g unt, 200 g zahăr, 4 linguri de griș, 4 linguri de făină, 100-200 g stafide sau alte fructe uscate/confiate, semințele de la o pâstaie de vanilie sau esență de vanilie.

**BAKE/COACERE**  
**1 oră + 30 min**

## Mod de preparare



1. Se bat ouăle foarte bine cu tot zahărul și cu vanilia, într-un castron mai mare.
2. Se adaugă brânza de vaci și se amestecă din nou foarte bine.
3. Se adaugă unutul și se continuă amestecarea pentru a se încorpora foarte bine toate ingredientele.
4. Se adaugă câte o lingură de făină amestecându-se pentru a se obține o compoziție omogenă.
5. Se adaugă câte o lingură de griș amestecându-se pentru a se obține o compoziție omogenă.
6. Se adaugă smântână amestecându-se bine pentru omogenizare.
7. Se unge cu puțin unt vasul multicookerului și se tapetează cu puțină făină.
8. Se pune în vasul de gătit compoziția și se coace în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 1 oră, presiunea 0. Se scoate pasca afară și se repune în vasul de gătit cu partea care a fost deasupra în timpul coacerii jos. Se continuă în modul **BAKE/COACERE** încă 30 de minute, presiunea 0.
9. Se lasă să se răcească, se pune pe un platou și se poate orna după preferințe.

Mălai dulce



## Ingrediente

3 ouă, 4 linguri de zahăr, un praf de sare, 200 g unt sau margarină, 2 linguri făină, 2 linguri griș, 220 g mălai, 600 ml iaurt, coajă de portocală ori lămâie rasă, 1 praf de copt, ½ vanilie (baton de vanilie sau esență).

**BAKE/COACERE**  
**1 oră și 30 min**

## Mod de preparare

1. Se unge vasul de gătit al multicookerului Ourrson cu puțin unt și apoi se tapetează cu o mână de mălai.
2. Toate ingredientele se amestecă într-un vas mare sau cu ajutorul unui robot. Consistența aluatului va fi lichidă, însă mălaiul și grișul își vor mări volumul la copt.
3. Se toarnă compoziția în multicooker și se setează programul **BAKE/COACERE**, timp de preparare 1 oră și 30 de minute, cu capacul închis, presiunea 0.
4. După terminarea programului, lăsați-o câteva minute să se răcească în vas. Chiar dacă vi se pare încă puțin moale, ea se va întări.
5. Se pune pe un platou, se ornează și se servește la masă.

Prăjitură cu cafea



## Ingrediente

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

**BAKE/COACERE**

1 oră 30 min

**Pentru decor:** 140 g praf de cremă pentru tiramisu, 400 ml frișcă lichidă, 15 bucăți decorațiuni de ciocolată, 200 g ciocolată cu lapte.



6



10



11

## Mod de preparare

1. Se bat ouăle, zahărul și sarea într-o masă spumoasă consistentă.
2. Se adaugă untul moale. Se bate în continuare până la obținerea unei mase cremoase.
3. Se amestecă făina albă, făina pentru clătite pufoase cu cafeaua solubilă.
4. Se adaugă masei cremoase amestecul de făină și cafea și se mixează bine. Nu se bate.
5. Suprafața interioară a vasului de gătit se unge cu unt și se presară făină albă.
6. Se pune compoziția în vasul de gătit. Se nivelează suprafața.
7. Se setează modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 1 oră și 30 de minute, presiunea 0. Se verifică cu o scobitoare dacă s-a copt, în caz de necesitate, se prelungește timpul de preparare cu 20 minute.
8. Se pune blatul fierbinte pe grilă pentru răcire.
9. Se bate o spumă pufoasă din praf de cremă pentru tiramisu și frișcă.
10. Blatul răcit complet se taie în trei straturi, apoi se ung cu cremă. Suprafața prăjiturii se glazurează cu ciocolată topită. Se lasă ciocolata să se întărească.
11. Cu ajutorul unui pos de cofetărie se decorează suprafața prăjiturii cu figuri din cremă, se înfrumusețează cu ciocolată neagră.
12. Se taie prăjitura felii și se servește la masă.



Înapoi la Cuprins

Prăjitură cu vișine



## Ingrediente

2 ouă, 250 g zahăr alb tos, 375 g făină, 350 ml lapte, 100 ml ulei, 300 g vișine congelate, 1 pliculeț de praf de copt, 1 pliculeț de zahăr vanilat, 1 praf de sare.

**BAKE/COACERE**  
1 oră și 30 min

## Mod de preparare

1. Se mixează ouălele cu zahărul.
2. Se adaugă laptele căldut amestecat cu uleiul.
3. Se adaugă făina, praful de copt și zahărul vanilat. Se amestecă pentru a se omogeniza toate ingredientele.
4. Se amestecă vișinele cu 2 linguri de făină.
5. Se adaugă vișinele în aluatul prăjiturii și se încorporează ușor folosind o spatulă.
6. Se toarnă compoziția în vasul de gătit al multicookerului.
7. Se gătește în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 1 oră și 30 de minute, presiunea 0.
8. După semnalul sonor, care indică sfârșitul programului de gătit se deconectează aparatul și se lasă prăjitura să se răcească.
9. Se scoate prăjitura din vas și se decorează cu zahăr pudră.



Înapoi la Cuprins

Cheesecake



## Ingrediente

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

**Crema de brânză Philadelphia:** 100 g frișcă cu 35% grăsime, 4 ouă, 500 g brânză Philadelphia, 150 g zahăr, 10 g zahăr vanilat.

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

**BAKE/COACERE**  
1 oră 30 min

## Mod de preparare



1



6



15

1. Se bat ouăle cu untul, zahărul și sarea.
2. Se adaugă făina albă cu praful de copt, se frământă aluatul.
3. Se bat toate ingredientele pentru obținerea cremei de brânză.
4. Se taie hârtia de copt cu dimensiunea 35x40 cm.
5. Se întinde aluatul în formă rotundă.
6. Aluatul se așează pe hârtia de copt, introdusă în vasul de gătit.
7. Aluatul se distribuie uniform în vasul de gătit, se face o margine cu înălțimea 5-6 cm.
8. Pe coca astfel pregătită se pune crema, se nivelează.
9. Se prepară în modul **BAKE/COACERE** timp de 1 oră și 30 minute, presiunea 0. Fără a fi scos din vasul de gătit cheesecake-ul se răcește până la temperatura camerei.
10. Se pune vasul de gătit împreună cu cheesecake-ul în frigider peste noapte.
11. A doua zi se amestecă jeleul uscat cu zahăr, se toarnă apă clocotită deasupra, se amestecă bine până la obținerea unui sirop transparent.
12. Suprafața cheesecake-ului se ornează cu fructe de pădure și se toarnă jeleul cald.
13. Tortul se introduce în frigider pentru o oră, ca jeleul să se prindă.
14. Se trage cu grijă de capetele hârtiei de pergament pentru a scoate tortul din vasul de gătit. Se așează pe un platou frumos.
15. Cheesecake-ul se taie felii și se servește la masă.

Tartă cu mere



## Ingrediente

2 pahare de măsurat\* cu făină de grâu, 5 ouă de găină, 2 pahare de măsurat\* cu zahăr, 2 g sare, 5 mere acre, 25 g unt.

**BAKE/COACERE**  
45 + 20 min

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului

**Pentru decor:** 20 g zahăr pudră, 1 pachet de marțipan colorat pentru decorare, câteva bucăți de fructe de pădure proaspete și frunze de mentă.



## Mod de preparare

1. Se unge interiorul vasului de gătit cu unt.
2. Se bat cu mixerul ouăle, zahărul și sarea într-o masă spumoasă consistentă.
3. Se adaugă făina și se amestecă în continuare cu mixerul.
4. Se taie merele în 4 bucăți, se scot sâmburii.
5. Se taie feliile de mere în segmente mici.
6. Se adaugă merele în aluatul pregătit și se amestecă ușor.
7. Se toarnă aluatul în vasul de gătit, se netezește suprafața.
8. Se prepară în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 45 minute, presiunea 0.
9. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se scoate tarta și se întoarce pe partea cealaltă pentru a se coace uniform. Se alege modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 20 minute, presiunea 0. După semnalul sonor, se lasă timp de 3-5 minute tarta în vasul de gătit.
10. Se pune tarta cu mere pe platou ca să se răcească.
11. Se întinde marțipanul pe foaia de copt la o grosime de 1-2 cm, iar cu forme se taie inimii multicolore.
12. Se apasă formele de inimioare ușor în jos astfel încât acestea să se fixeze bine în aluat.
13. Se decorează tarta cu fructe de pădure proaspete și frunze de mentă, apoi se presară zahăr pudră.
14. Tarta se taie în porții și se servește rece cu ceai sau cafea.

Budincă cu brânză dulce și fructe de pădure



## Ingrediente

650 g brânză dulce, 3 ouă, 100 g smântână, 200 g fructe de pădure (proaspete sau decongelate și scurse), 4 linguri de zahăr, esență de vanilie.

**BAKE/COACERE**  
1 oră și 30 min

## Mod de preparare

1. Se amestecă brânza, smântâna, esența de vanilie într-o compoziție omogenă.
2. Se amestecă ouăle cu zahărul și se adaugă peste compoziția obținută anterior. Se adaugă în compoziție fructele de pădure și se amestecă ușor.
3. Așezăm budinca în vasul de gătit din multicooker, pe hârtie de copt.
4. Se prepară în modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 1 oră și 30 minute, presiunea 0.
5. Se poate decora după preferințe.

Brioșe cu ciocolată



## Ingrediente

4 ouă, 150 g zahăr, 150 g unt, 110 g făină, 60 g ciocolată, 10 g praf de copt.

BAKE/COACERE

1 oră

## Mod de preparare

1. Se rade ciocolata.
2. Se bat ouăle cu zahărul spumă, apoi se încorporează încet și celelalte ingrediente: untul, făina, praful de copt, apoi ciocolata rasă într-un amestec omogen.
3. Se unge vasul de gătit al multicookerului cu unt și se toarnă compoziția.
4. Se închide capacul și se alege modul **BAKE/COACERE**, timp de preparare 1 oră, presiunea 0.
5. Se scoate prăjitura, se taie în forme și se decorează cu ciocolată, frișcă sau fructe după preferințe.

Mere coapte cu miere



## Ingrediente

300 g mere, 60 g miere, scorțișoară după gust.

**Pentru decor:** fructe de pădure.

**BAKE/COACERE**

45 min

## Mod de preparare

1. Se taie partea de sus a merelor ca un capac, se scoate miezul. Golul format se umple cu miere și puțină scorțișoară. Se pune înapoi capacul merelor.
2. Se pun merele în vasul de gătit. Se alege modul **BAKE/COACERE**, timpul de preparare 45 de minute, presiunea 0.
3. Se servesc calde. Se decorează cu fructe de pădure.

Panna cotta



## Ingrediente

400 ml frișcă lichidă (30%), 120 ml lapte, 100 g ciocolată neagră, 50 g zahăr, 12 g gelatină, 1 g vanilie.

**BAKE/COACERE**  
5 min

## Mod de preparare

1. Se rade ciocolata și se pune în vasul de gătit împreună cu laptele, zahărul, vanilia și frișca.
2. Se alege modul **BAKE/COACERE**, timp de preparare 5 minute, presiunea 0. Se alege programul pentru 20 de minute și după ce trec 5 minute se apasă butonul **ANULARE**.
3. Gelatina se pune 1 minut în apă rece, se scoate și se lasă să se scurgă. Se adaugă și gelatina în vasul de gătit și se amestecă bine până se topește toată gelatina.
4. Se pune compoziția în cupe și se lasă la frigider să se răcească 3-4 ore. Se servește rece decorată cu frișcă și/sau fructe după preferințe.

# Mousse de ciocolată cu portocale



## Ingrediente

200 g ciocolată, 4 ouă, 50 g zahăr, 50 g unt, 15 g coajă de portocală, 20 ml suc de portocale.

ÎNCĂLZIRE 5 min

## Mod de preparare

1. Se separă gălbenușurile de albușuri. Albușurile se bat până se obține o spumă tare.
2. Gălbenușurile se amestecă cu coaja de portocală rasă și cu sucul de portocale.
3. Ciocolata se rupe în bucăți mici și se pune în vasul de gătit împreună cu zahărul și untul. Se alege modul **ÎNCĂLZIRE**, timp de preparare 5 minute, după aceea se apasă butonul **ANULARE**. Se amestecă pentru a obține o compoziție omogenă.
4. Amestecul de ciocolată cu zahăr și unt se toarnă din vasul de gătit în vasul în care se află amestecul de ou cu suc de portocală. Se amestecă ușor pentru a se omogeniza.
5. Se adaugă și spuma de albușuri și se amestecă ușor.
6. Compoziția se pune în vasele din care se va servi și se pune la frigider pentru 2-3 ore. Se poate servi și în cojile de portocale curățate de pulă. Se ornează cu coajă de portocală, alune, frișcă, după preferințe.

Blat pentru torturi



## Ingrediente

4 pahare de măsurat cu făină, 4 pahare de măsurat cu zahăr, 10 ouă, 50g cacao (opțional) esență de rom, esență de vanilie, unt și făină pentru tapetat, 1/2 pahar de măsurat cu ulei, 1 plic praf de copt.

BAKE/COACERE  
90 min

## Mod de preparare

1. Se separă albușurile de gălbenușuri.
2. Se bat bine albușurile cu mixerul. Se adaugă 2 pahare de zahăr și se bat în continuare.
3. Se amestecă gălbenușurile cu 2 pahare de zahăr.
4. Se amestecă cele 2 compoziții și se adaugă 50g de cacao, făina, uleiul, praful de copt și esențele.
5. Se tapetează recipientul cu unt și făină.
6. Se varsă în recipient și se prepară cu capacul închis în modul **BAKE/COACERE** 90 de minute.
7. Se lasă la răcit și se feliază.

Negrese



## Ingrediente

4 pahare de măsurat cu făină, 50 ml lapte, 4 pahare de măsurat cu zahăr pudră, 8 ouă, 50g cacao, esență de rom, esență de vanilie, 250g margarină pentru prăjituri, unt și făină pentru tapetat, 1 plic praf de copt.

SAUTE/PRĂJIRE  
10min

BAKE/COACERE  
90 min

## Mod de preparare

1. Se topește margarina in programul **SAUTE/PRĂJIRE** timp de 10 minute, cu capacul deschis.
2. Se separă albușurile de gălbenușuri.
3. Se bat bine albușurile cu mixerul. Se adaugă 2 pahare de zahăr și se bat în continuare.
4. Se varsă margarina topită într-un recipient și se amestecă cu gălbenușurile, 2 pahare de zahăr, cacao, praful de copt, laptele și esențele.
5. Se amestecă bine cele 2 compoziții, se adaugă făina și se amestecă bine cu ajutorul mixerului.
6. Se tapetează recipientul cu unt și făină.
7. Se varsă compoziția în recipient și se prepară cu capacul închis în modul **BAKE/COACERE** 90 de minute.
8. Opțional se ornează cu glazură de ciocolată și se presară nucă de cocos.

Dulceață de mere



## Ingrediente

900 g mere, 2 linguri de suc de lămâie, 70 g zahăr, ¼ linguriță de pudră de scorțișoară.

SOUP/SUPĂ 30 min

## Mod de preparare

1. Decojiți merele și scoateți sămburii. Tăiați-le cubulețe.
2. Puneți toate ingredientele în vasul de gătit. Închideți capacul. Selectați modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 minute, presiunea 3.

# Dulceață de căpșuni



## Ingrediente

1 kg căpșuni, 500 g zahăr, 1 pliculeț de zahăr vanilat, suc și pulpa de la o lămâie, coajă de la 1 lămâie rasă.

SOUP/SUPĂ  
30 min

SAUTE/PRĂJIRE  
30 min

## Mod de preparare

1. Spălați căpșunile și tăiați-le în bucăți mici, puneți-le în vasul de gatit și adăugați zahărul. Așteptați o oră.
2. Adăugați zahărul vanilat, suc de lămâie, pulpa de lămâie și coaja rasă.
3. Închideți capacul, selectați modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 3.
4. Se mai gătește în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, cu capacul deschis, timp de preparare 30 minute sau până se îngroașă puțin dulceața.
5. Se toarnă în borcane și se lasă să se răcească.

Gem de zmeură



## Ingrediente

230 g zmeură, 1 pahar de măsurat\* cu zahăr, 1 lingură suc de lămâie.

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului.

SOUP/SUPĂ 30 min

## Mod de preparare

1. Puneți toate ingredientele în vasul de gătit și amestecați-le ușor. Închideți capacul.
2. Selectați modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 minute, presiunea 3. După terminarea programului de gătit, amestecați ingredientele ușor.

Gem de rubarbă



## Ingrediente

600 g rubarbă, 600 g zahăr.

SOUP/SUPĂ 1 oră

SAUTE/PRĂJIRE

30 min

## Mod de preparare

1. Se curăță tulpinile de rubarbă și se taie în cubulețe de aproximativ 1 cm.
2. Se pun în vasul de gătit al multicookerului și se adaugă zahărul.
3. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, gradul **HARD/INTENS**, timp de preparare 1 oră, presiunea 3.
4. Se gătește încă 30 de minute cu capacul deschis pe program **SAUTE/PRĂJIRE** până se îngroașă compoziția.

Dulceață de kiwi cu lime



## Ingrediente

150 g zahăr, 5 kiwi, 1 lime.

SOUP/SUPĂ

1 oră

SAUTE/PRĂJIRE

30 min

## Mod de preparare

1. Se curăță kiwi de coajă și se taie în bucăți mici.
2. Se rade coaja de pe lime. Lime-ul fără coajă se taie în felii foarte subțiri.
3. Se pun în vasul de gătit bucățile de kiwi, feliile de lime și coaja rasă de lime și se adaugă zahărul. Se lasă în vas o oră pentru ca zahărul să se combine cu sucul de fructe.
4. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, gradul **HARD/INTENS** cu capacul închis, timp de preparare 1 oră, presiunea 3.
5. Se mai gătește în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, cu capacul deschis, timp de preparare 30 de minute sau până se îngroașa dulceața.

Băutură din fructe



## Ingrediente

210 g zahăr, 70 g căpșuni, 70 g cireșe fără sămburi, 70 g prune fără sămburi, 70 g coacăze negre, 70 g mure, 1,6 L apă.

**SOUP/SUPĂ**  
30 minute

## Mod de preparare

1. Se pun toate ingredientele în vasul de gătit.
2. Se selectează modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 30 minute, presiunea 3.
3. Se lasă să se răcească și se servește.

Băutură de măceșe



## Ingrediente

20 g fructe de Rosa canina (măceșe), 300 ml apă, fructoză.

SOUP/SUPĂ  
40 minute

## Mod de preparare

1. Se spală măceșele și se pun în vasul de gătit împreună cu zahărul și apă. Se selctează modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 40 de minute, presiunea 3.
2. Se scoate afară, se lasă să se racească și se strecoară înainte de a se servi.



Este recomandată și copiilor cu vârsta de peste 1 an.



Înapoi la Cuprins

Băutură răcoritoare pe bază de iaurt



## Ingrediente

600 ml lapte cu 6,0% grăsime, 100 g iaurt Activia, 100 g banane, 100 g ananas, 100 g mango, 100 g gheață opțional.

YOGHURT/IAURT  
8 ore

## Mod de preparare

1. Se amestecă laptele cu iaurtul într-un castron mare.
2. Se toarnă amestecul de lapte în borcane și se acoperă cu capace.
3. Se pun borcanele în vasul de gătit.
4. Se gătește cu capacul închis în modul **YOGHURT/IAURT**, timpul de preparare 8 ore, presiunea 0.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se scot borcanele cu iaurt.
6. Se pun în blender bucățile de fructe exotice.
7. Se adaugă iaurtul și se amestecă până devine o cremă. Opțional, se adaugă gheață.
8. Se toarnă băutura preparată în pahare înalte și se servește.

Lapte condensat



## Ingrediente

1 l lapte cu 3,5% grăsime, 250 g zahăr.

SLOW-COOK/  
GĂTIRE LENTĂ  
3 ore

## Mod de preparare

1. Se toarnă laptele în vasul de gătit.
2. Se gătește cu capacul închis în modul **SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ**, timpul de preparare 3 ore.
3. Se adaugă zahărul după ce laptele este fiert până la o treime, se amestecă și se lasă la fiert.
4. Se toarnă laptele îndulcit într-un pahar sau vas ceramic, se lasă să se răcească și se servește.

 [Înapoi la Cuprins](#)

Iaurt dietetic



## Ingrediente

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

YOGHURT/IAURT

8 ore

## Mod de preparare



1. Într-un bol adânc se amestecă toate ingredientele pentru iaurt. Amestecul lactat se toarnă în borcane și se acoperă cu capace.
2. În vasul de gătit al multicookerului se introduce o grilă din plastic și se pun pe ea borcanele.
3. Multicookerul se închide cu capacul, se setează modul **YOGHURT/IAURT**, timpul de preparare 8 ore, presiunea 0.



4. Borcanele cu iaurt se pun la rece în frigider pentru 1-2 ore. Iaurtul răcit se servește la masă.



Înainte de consumarea iaurtului dietetic se amestecă conținutul din borcan.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Iaurt cu cireșe



## Ingrediente

600 ml lapte cu 3,2% grăsime, 100 g iaurt Activia, 80 g cireșe proaspete congelate fără sămburi.

YOGHURT/IAURT

8 ore

## Mod de preparare

1. Se amestecă laptele cu iaurtul într-un castron mare.
2. Cireșele congelate se pun în borcane, se adaugă amestecul de lapte și se acoperă cu capac.
3. Se pun borcanele în vasul de gătit.
4. Se gătește cu capacul închis în modul **YOGHURT/IAURT**, timpul de preparare 8 ore, presiunea 0.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, se scot borcanele cu iaurt.
6. Se pun borcanele de iaurt în frigider pentru 1-2 ore.
7. Se servește iaurtul la micul dejun ca desert.



Cireșele înghețate se amestecă cu amidonul de porumb pentru a preveni exfolierea lor în iaurt și a nu permite eliberarea sucului de cireșe.

Iaurt cu fructe



## Ingrediente

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

YOGHURT/IAURT

8 ore



## Mod de preparare

1. Într-un bol adânc se amestecă toate ingredientele pentru iaurt.
2. Se repartizează fructele în borcane, se toarnă deasupra amestecul lactat și se acoperă cu capace.
3. În vasul de gătit al multicookerului se introduce o grilă din plastic și se pun pe ea borcanele.
4. Multicookerul se închide cu capacul, se selectează modul **YOGHURT/IAURT**, timpul de preparare 8 ore, presiunea 0.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, 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 servește la micul dejun sau în calitate de desert.



Pentru a obține un iaurt cu bucățile de fructe la suprafață, borcanele închise se pun în vasul de gătit cu capacul în jos.



Înapoi la Cuprins

Lapte bătut



## Ingrediente

500 ml lapte cu 3,2% grăsime, 150 g frișcă cu 20% grăsime, 150 g smântână cu 20% grăsime.

**YOGHURT/IAURT**  
8 ore



## Mod de preparare

1. Într-un bol adânc se amestecă toate ingredientele.
2. Se toarnă amestecul lactat în borcane și se închid cu capace.
3. În vasul de gătit al multicookerului se introduce o grilă din plastic și se pun pe ea borcanele.
4. Multicookerul se închide cu capacul, se selectează modul **YOGHURT/IAURT**, timpul de preparare 8 ore, presiunea 0.
5. După semnalul sonor, care indică terminarea procesului de gătit, multicookerul se deconectează și se scot borcanele.
6. Borcanele se pun la rece în frigider pentru 1-2 ore.
7. Se servește rece la masă.



Pizza



## Ingrediente

Blat de pizza gata preparat (250 g pentru o porție).

**BAKE/COACERE**  
30 min

**Ingrediente pentru topping:** 50 g sos de roșii, sare și condimente pentru pizza (busuioc, oregano) după gust, 50 g mozzarella, alte ingrediente după preferințe (ciuperci, brânzeturi, salam, prosciutto, porumb, ton, ananas, fructe de mare, etc.).

## Mod de preparare

1. Se unge cu unt vasul multicookerului și se pune aluatul în interior.
2. Se amestecă sosul de roșii cu condimentele și se întinde peste aluat.
3. Se presară mozzarella peste aluatul uns cu sos de roșii.
4. Se adaugă alte ingrediente în funcție de preferințe (ciuperci, brânzeturi, salam, prosciutto, porumb, ton, ananas, fructe de mare, etc.). Se alege modul **BAKE/COACERE**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 0.

Sos Ragu



## Ingrediente

100 g carne de porc tocată, 100 g carne de vită tocată, 60 g ceapă, 40 g morcovi, 40 g țelină, 2 legături de pătrunjel, 3 frunze de salvie, 2 linguri de ulei de măsline, ½ pahar de măsurat\* cu vin roșu, 80 g pastă de tomate, 1 pahar de măsurat\* cu apă.

SAUTE/PRĂJIRE  
20 min

SOUP/SUPĂ 20 min

\* pahar de măsurat de 160 ml din setul de accesorii al multicookerului.

## Mod de preparare

1. Puneți carnea tocată într-un castron și eliminați sângele.
2. Mărunțiți ceapa, tăiați cubulețe morcovii și țelina.
3. Tăiați pătrunjelul și salvia și amestecați-le.
4. Puneți uleiul de măsline în vasul de gătit. Adăugați ceapa, morcovii și țelina. Gătiți cu capacul deschis pe programul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 5 minute. Alegeți programul de gătit pentru 20 de minute.
5. Adăugați carnea.
6. După 3 minute, adăugați vinul. Înainte cu 5 minute de finalizarea programului adăugați pasta de tomate.
7. Adăugați apa și alegeți programul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 20 minute, presiunea 3.



Înapoi la Cuprins

Sos pentru paste - cu carne tocată



## Ingrediente

1kg carne tocată, 2 cepe (cca 150 g fiecare), 2 morcovi (cca 150 g fiecare), 400 g conservă de roșii, ulei, sare, piper, cimbru, boia iute, 2 frunze de dafin.

SAUTE/PRĂJIRE  
60 min

## Mod de preparare

1. Se toacă ceapa, morcovii se dau prin răzătoare.
2. Se toarnă în vasul de gătit puțin ulei și se prepară cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timpul de preparare 60 de minute.
3. Când s-a încălzit uleiul se adaugă ceapa și se călește 10 minute.
4. Se adaugă morcovii și se călesc încă 10 minute.
5. Se adaugă carnea tocată și se călește încă 10 minute.
6. Se condimentează, se adaugă roșiile din conservă și se amestecă periodic până la sfârșitul programului.

Paccheri cu pui



## Ingrediente

1 pungă de paste Paccheri, 600 g carne de pui, 1 morcov, 10 ciuperci de mărime medie, 1 ardei gras, 2 cepe ori o bucată de praz, condimente (sare, piper, praf de usturoi, oregano, amestec de verdețuri) după gust.

PORRIDGE/  
CEREALE 40 min

**Sosul:** 4 roșii cherry, 300 ml iaurt, verdeață.

## Mod de preparare

1. Se taie mărunț toate ingredientele și se amestecă într-o compoziție omogenă.
2. Se umplu pastele cu amestecul rezultat.
3. Se așază paccheri pe rânduri, ca sarmalele, în vasul de gătit. Se toarnă desupra sosul preparat din iaurt, roșii și verdeață.
4. Se gătește în programul **PORRIDGE/CEREALE**, cu capacul închis, timpul de preparare 40 minute, presiunea 2.

# Lasagna cu carne și ricotta



## Ingrediente

400 g foi de lasagna, 300 g carne tocată, 200 g ricotta, 200 ml sos de roșii, 1 cașel de usturoi, busuioc, 2 linguri de ulei de măsline.

**ÎNCĂLZIRE**  
aproximativ 10 min

**BAKE/COACERE**  
1 oră

## Mod de preparare



1



6

1. Este posibil ca foile de lasagna să necesite opărirea cu apă fierbinte și menținerea în apă fierbinte timp de 2-3 minute pentru a se înmuia. De regulă se specifică pe pachet dacă este necesară această operațiune.
2. Se pune în multicooker sosul de roșii cu usturoiul pisat și 1 lingură de ulei. Se fierbe în modul **ÎNCĂLZIRE** câteva minute până devine mai dens. Apoi, se apasă butonul **ANULARE**.
3. Separat se amestecă ricotta cu carnea tocată și se sarează amestecul.
4. Se scoate sosul separat, se pune 1 lingură de ulei în vasul de gătit și se așază compoziția în straturi: 1 foaie de lasagna, 1 strat de amestec de carne tocată cu ricotta, iar o foaie de lasagna și un strat de carne. se încheie cu o foaie de lasagna. Se toarnă deasupra sosul de roșii.
5. Se alege modul **BAKE/COACERE**, timp de preparare 1 oră, presiunea 0.
6. Se lasă să se racească pentru a se tăia mai ușor, se decorează cu frunze proaspete de busuioc și se servește.

Paste quattro formaggi



## Ingrediente

500 g paste de grâu dur, 200 g gorgonzola, 200 g mozzarella, 100 g brânză brie, 150 g parmezan, 200 g smântână pentru gătit, sare după gust.

**SAUTE/PRĂJIRE**  
aproximativ 30 min

## Mod de preparare

1. Se fierb pastele al dente în apă cu sare conform indicațiilor de timp de pe ambalaj. Se folosește modul **SAUTE/PRĂJIRE**, cu capacul deschis. Se scot pastele și se lasă să se scurgă într-o sită.
2. Se taie brânzeturile în cubulețe mici.
3. Se pune smântână în vasul de gătit și se adaugă cubulețele de brânză. Se gătește în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, cu capacul deschis. Se amestecă ușor până se topesc și se obține un sos omogen. Se păstrează separat 50 g gorgonzola și 50 g parmezan.
4. Se pun pastele peste sosul din vasul de gătit, se amestecă și se adaugă deasupra cele 50 g gorgonzola și 50 g parmezan care nu au fost puse în sos.
5. Se continuă gătitul în modul **SAUTE/PRĂJIRE**, timp de preparare 10 minute, cu capacul deschis. Se alege programul pentru 20 de minute, iar după aceea se apasă butonul **ANULARE**.
6. Se servesc calde, se pot decora cu busuioc proaspăt sau amestec de ierburi mediteraneene.

Paste primavera



## Ingrediente

500 g paste de grâu dur, 200 g mazăre congelată, 200 g sparanghel, 100 g baby spanac verde, 1 cățel de usturoi, 2-3 linguri ulei de măsline, zeamă de la ½ lămâie, 2 fire de ceapă verde sau 1 legătură dacă ceapa e subțire, 500 ml lapte de soia, apă, condimente (sare, busuioc, oregano, pătrunjel și alte ierburi aromate după gust).

**SOUP/SUPĂ**  
aproximativ 10 min

**SAUTE/PRĂJIRE**  
aproximativ 20 min

## Mod de preparare

1. Se fierb pastele în apă cu sare conform indicațiilor de pe ambalaj, în multicooker, în modul **SOUP/SUPĂ**, aproximativ 10 minute, presiunea 3. Se scot într-un vas separat.
2. Se stoarce sucul de lămâie. Se mărunțesc usturoiul și ceapa verde. Sparanghelul se taie în bucăți de 1 cm, spanacul se taie în bucăți mici.
3. Se gătește cu capacul deschis în modul **SAUTE/PRĂJIRE**. În vasul de gătit se pune uleiul de măsline și se sotează timp de minim 5 minute mazărea, spanacul, sparanghelul, usturoiul și ceapa verde. Se adaugă laptele de soia și se amestecă. Se mai lasă 10 minute până laptele se transformă într-un sos cremos.
4. Se adaugă sucul de lămâie și ierburile aromate. Se mai adaugă pastele și se amestecă.
5. Se pun pastele în farfurie și se presară parmezan ras.

Griş cu lapte



## Ingrediente

20 g griș, 200 ml lapte (3,5%), 5 g unt, 3 g sirop de fructoză, 200 ml apă.

PORRIDGE/CEREALE  
15 min



## Mod de preparare

1. Se unge cu unt vasul de gătit. Se pun toate ingredientele și se alege modul **PORRIDGE/CEREALE**, timp de preparare 15 minute, presiunea 2.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Orez cu brânză de vaci



## Ingrediente

50 g brânză de vaci, 30 g orez, 5 g unt, 4 ml fructoză, 300 ml apă.

PORRIDGE/CEREALE  
40 min



## Mod de preparare

1. Se spală orezul. Se pune untul în vasul de gătit și se adaugă orezul, apa și fructoza. Se alege mdul **PORRIDGE/CEREALE**, timp de preparare 40 de minute, presiunea 2.
2. Se pune orezul într-un vas, se adaugă brânza de vaci și se mixează cu blenderul pentru a rezulta o compoziție omogenă. Se pot adăuga fructe din compot mărunțite.

Orez cu lapte



## Ingrediente

100 ml lapte (3,5%), 30 g orez, 5 g unt, 5 ml sirop de fructoză, 3 ml soluție apă cu sare, 250 ml apă.

PORRIDGE/CEREALE  
30 minute



## Mod de preparare

1. Se unge cu unt vasul de gătit. Se pun toate ingredientele și se alege modul **PORRIDGE/CEREALE**, timp de preparare 30 minute, presiunea 2. Se poate servi adăugând și felii de banane mărunțite.

Piure de hrișcă



## Ingrediente

130 ml lapte (3,5%), 30 g hrișă, 5 g unt, 5 ml sirop de fructoză, 5 ml soluție apă cu sare, 200 ml apă.

**PORRIDGE/CEREALE**  
1 oră și 10 min



## Mod de preparare

1. Hrișca se spală și se pune în vasul de gătit al multicookerului împreună cu untul și 100 ml apă și se gătește în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timp preparare 30 minute, presiunea 2.
2. Se deschide capacul, se adaugă restul de apă, laptele, siropul de fructoză și soluția de sare și se amestecă. Se gătește în continuare în modul **PORRIDGE/CEREALE** încă 40 de minute, presiunea 2. La final se scoate amestecul din vasul de gătit și se amestecă cu mixerul pentru a se omogeniza.

Hrișcă cu orez și lapte



## Ingrediente

220 ml lapte (3,5 %), 10 g făină de hrișcă, 10 g făină de orez, 5 ml sirop de fructoză, 5 g unt, 3 ml soluție salină, 50 ml apă.

**PORRIDGE/CEREALE**  
10 min

## Mod de preparare



1. Se amestecă făina de orez cu cea de hrișcă cu 50 ml lapte și 50 ml de apă până se omogenizează.
2. Se unge cu unt vasul de gătit. Se adaugă în vasul de gătit restul de lapte, fructoza și sarea. Se gătește în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timp de preparare 10 minute, presiunea 2. După 5 minute se deschide capacul, se adaugă amestecul de făină de orez și de hrișcă, se închide capacul și se lasă să se gătească până la sfârșitul programului.

Griş cu piure de mere



## Ingrediente

300 ml lapte (3,5%), 210 g mere, 20 g griș, 5 ml sirop de fructoză, 5 g unt.

PORRIDGE/CEREALE  
15 min



## Mod de preparare

1. Se curăță merele de coajă și cotor și se dau pe răzătoare.
2. Se unge vasul de gătit cu unt. Se pune grișul cu laptele, apa și siropul de fructoză. Se gătește în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timp de preparare 15 minute, presiunea 2. După 10 minute se deschide capacul, se adaugă pireul de mere și se mai lasă încă 5 minute până la finalizarea programului.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Griș cu supă de pui



## Ingrediente

100 g piept de pui, 20 g griș, 5 g unt, 3 ml soluție salină, 450 ml apă.

SOUP/SUPĂ 30 min

PORRIDGE/CEREALE

15 min

## Mod de preparare

1. Se taie carnea în cubulețe mici de 0,5 cm și se pune în vasul de gătit. Se adaugă apa și sarea. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 30 de minute, presiunea 3.
2. Se adaugă untul și grișul și se amestecă. Se alege modul **PORRIDGE/CEREALE**, timp de preparare 15 minute, presiunea 2. Se amestecă bine compoziția.

 [Înapoi la Cuprins](#)

Griș cu supă de legume



## Ingrediente

120 g morcovi, 110 g cartofi, 15 g griș, 5 g unt, 3 g sare, 300 ml apă.

**SOUP/SUPĂ**  
30 min

**PORRIDGE/CEREALE**  
15 min



## Mod de preparare

1. Se curată legumele, se taie în bucăți mici, se pun în vasul de gătit și se adaugă sarea și apa. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 3.
2. Se scoate supa, se unge vasul de gătit cu unt, se pune grișul și se adaugă zeama de la supă. Se gatește în modul **PORRIDGE/CEREALE**, timp de preparare 15 minute, presiunea 2.

Piure de legume



## Ingrediente

70 g morcovi, 70 g dovlecel, 70g cartofi, 5 g unt, 5 ml sirop de fructoză, 3 ml soluție salină, **SOUP/SUPĂ 30 min**  
200 ml apă.

## Mod de preparare

1. Legumele se curăță și se taie în cubulețe de 1 cm.
2. Se pune untul în vasul de gătit, se adaugă legumele tăiate. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 30 de minute, presiunea 3. Se toarnă compoziția într-un vas și se mixează cu blenderul pentru a se omogeniza.

Piure de curcan cu mazăre



## Ingrediente

100 g piept de curcan, 50 g mazăre verde, 3 ml soluție salină, 200 ml apă.

SOUP/SUPĂ  
40 min

## Mod de preparare

1. Se spală carnea și se toacă.
2. Mazărea se spală și se scurge.
3. Se pune carnea și mazărea în vasul de gătit, se adaugă apa și soluția salină. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 40 de minute, presiunea 3.
4. La finalul programului se scoate compoziția și se mai amestecă la blender până se omogenizează.

Piure de spanac



## Ingrediente

1 cartof mare, 50 g spanac congelat, 1 ou, 40 ml lapte, 1 linguriță de smântână proaspătă.

SOUP/SUPĂ

30 min

STEAM/ABURI

15 min

## Mod de preparare

1. Cartoful se curăță, se taie în bucăți și se pune în vasul de gătit. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 3.
2. Se deschide capacul după 25 de minute, se adaugă spanacul și se mai fierbe 5 minute.
3. Din lapte și smântână sa face un sos.
4. Spanacul și cartofii se amestecă bine până se obține un piure.
5. Se adaugă oul și se amestecă în continuare.
6. Se varsă compoziția într-un castronel. Se pun 300 ml apă în vasul de gătit și se așază sita de aburi. Castronul cu piureul de spanac și cartofii se pun pe sită.
7. Se alege modul **STEAM/ABURI**, timp de preparare 15 minute, presiunea 4.
8. Se încălzește puțin sosul de lapte cu smântâna.
9. Se scoate castronul și se toarnă peste piureul de spanac sosul cald și se servește.



Înapoi la Cuprins

Cremă de conopidă și dovlecei



## Ingrediente

100 g conopidă, 100 g dovlecel, 5 g unt, 3 ml soluție salină, 200 ml apă.

SOUP/SUPĂ 30 min

## Mod de preparare

1. Dovlecelul se curăță de coajă și semințe și se taie în cubulețe de 1 cm, buchetele de conopidă se zdrobesc.
2. Se pune untul în vasul de gătit, se adaugă legumele, apoi soluția salină și apa.
3. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 3. Se toarnă compoziția într-un vas și se mixează cu blenderul pentru a se omogeniza.

Cremă de ficățel



## Ingrediente

200 ml supă de legume, 50 g ficat de vițel, 50 g miez de pâine, 50 ml lapte (2,5 %), 10 g ou (gălbenuș), 5 g unt, 3 ml soluție salină.

**SOUP/SUPĂ**  
**30 minute**

## Mod de preparare

1. Se spală și se curăță ficatul. Se înmoaie pâinea în lapte 10 minute. Se toacă ficatul și se amestecă cu pâinea și gălbenușul de ou.
2. Se pune ficatul și untul în vasul de gătit și se adaugă supa de legume. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 3. Se toarnă compoziția într-un recipient și se amestecă până se omogenizează.

Cremă de pui



## Ingrediente

70 g piept de pui, 50 ml lapte (2,5%), 5 g făină de grâu, 5 g ceapă, 5 g unt, 3 ml soluție salină, 200 ml apă.

**SOUP/SUPĂ**  
30 min

## Mod de preparare

1. Se spală carnea și se toacă la blender împreună cu ceapa.
2. Laptele se amestecă cu apa, soluția salină și cu făina și se amestecă până la omogenizare.
3. Se pun în vasul de gătit untul, carnea tocată, se adaugă amestecul de făină cu lapte. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timpul de preparare 30 de minute, presiunea 3. Se pune compoziția într-un vas și se amestecă cu blenderul până se omogenizează.

Supă de carne



## Ingrediente

100 g carne de vită, 10 g morcovi, 10 g ceapă, 5 g pătrunjel, 3 ml soluție salină, 400 ml apă.

SOUP/SUPĂ 1 oră

## Mod de preparare



1. Se spală carnea și se taie în cubulețe de 1 cm. Legumele se curăță și se spală și se taie în bucăți mari.
2. Se pun toate ingredientele în vasul de gătit și se alege modul **SOUP/SUPĂ**, gradul **HARD/INTENS**, timp de preparare 1 oră, presiunea 3.
3. Se scot afară ceapa și pătrunjelul. Morcovul și carnea se mărunțesc cu blenderul apoi se reintroduc în supă.

Supă de cartofi



## Ingrediente

200 g cartofi, 100 ml lapte (2,5%), 5 g unt, 3 ml soluție salină, 100 ml apă.

SOUP/SUPĂ  
30 min



## Mod de preparare

1. Se taie cartofii în cubulețe de 1 cm.
2. Se pune untul în vasul de gătit și se adaugă cartofii, apa, laptele și soluția de sare. Se alege modul **SOUP/SUPĂ**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 3. Se strecoară supă și se servește.
3. Cartofii se pot pasa și pune înapoi în supă pentru a se servi împreună cu aceasta.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Piure de pește



## Ingrediente

150 g fileuri de somon, 80 ml lapte (3,5%), 3 ml soluție salină, 600 ml apă.

STEAM/ABURI  
30 min

SOUP/SUPĂ 10 min

## Mod de preparare

1. Peștele spălat se pune pe sita pentru gătit la aburi. În vasul de gătit se pune apa și apoi sita pentru gătit la aburi pe care este peștele. Se toarnă soluția salină. Se gătește în modul **STEAM/ABURI**, timp de preparare 30 de minute, presiunea 4.
2. Scoatem peștele și fierbem laptele în modul **SOUP/SUPĂ**, gradul **SOFT/UȘOR**, timp de preparare 10 minute, presiunea 3.
3. La final se amestecă la blender peștele gătit cu laptele fiert și se servește.

Chifteluțe la aburi



## Ingrediente

180 g carne de vită sau pui, 30 g pâine, 5 ml soluție salină, 660 ml apă.

STEAM/ABURI 40  
min



## Mod de preparare

1. Pâinea se înmoaie în 60 ml apă timp de 10 minute.
2. Se spală carnea și se toacă în mașină de tocat. Se amestecă cu pâinea. Se adaugă sarea și se amestecă până obținem o pastă omogenă.
3. Se fac chifteluțe din carne și se așază pe sita de aburi a multicookerului.
4. Se toarnă 600 ml apă în vasul de gătit și apoi se pune sita cu chifteluțe. Se alege programul **STEAM/ABURI**, timpul de 40 de minute, presiunea 4.
5. Se taie mărunț și se pot servi bebelușului când s-au răcit până la 40 de grade.

↑ [Înapoi la Cuprins](#)

Piure de fructe



## Ingrediente

240 g pere, 240 g mere verzi, 3 ml sirop de fructoză, 600 ml apă.

STEAM/ABURI  
20 min

## Mod de preparare

1. Se cojesc fructele și se scoate cotorul. Se taie în bucăți mici și se pun pe sita de aburi.
2. Se toarnă apa în vasul de gătit. Se pune sita de aburi cu fructele și se toarnă peste ele siropul de fructoză. Se gătesc în modul **STEAM/ABURI**, timp de preparare 20 de minute, presiunea 4. Se scot fructele, se pasează și se servesc bebelușului.

Sterilizare



STEAM/ABURI  
30 min

### Mod de preparare

1. Se umplu biberoanele cu apă și li se pune capacul.
2. Se pun în vasul de gătit și se acoperă cu apă. Pe sita de aburi se pun suzetele și tetinele.
3. Se închide capacul și alege modul **STEAM/ABURI** timp de 30 de minute, presiunea 4.

 [Înapoi la Cuprins](#)

Încălzirea hranei pentru bebeluș



YOGHURT/IAURT  
15 min

### Mod de preparare

1. Aparatul permite încălzirea uniformă a hranei. Se pune apa în vas (maxim 2 l).
2. Se pune biberonul sau borcânelul de mâncare în apă. Se setează modul **YOGHURT/IAURT**. După 15 minute, se apasă butonul **ANULARE**. Amestecați mâncarea încălzită.



Nu încălziți mâncarea copiilor la cuptorul cu microunde!

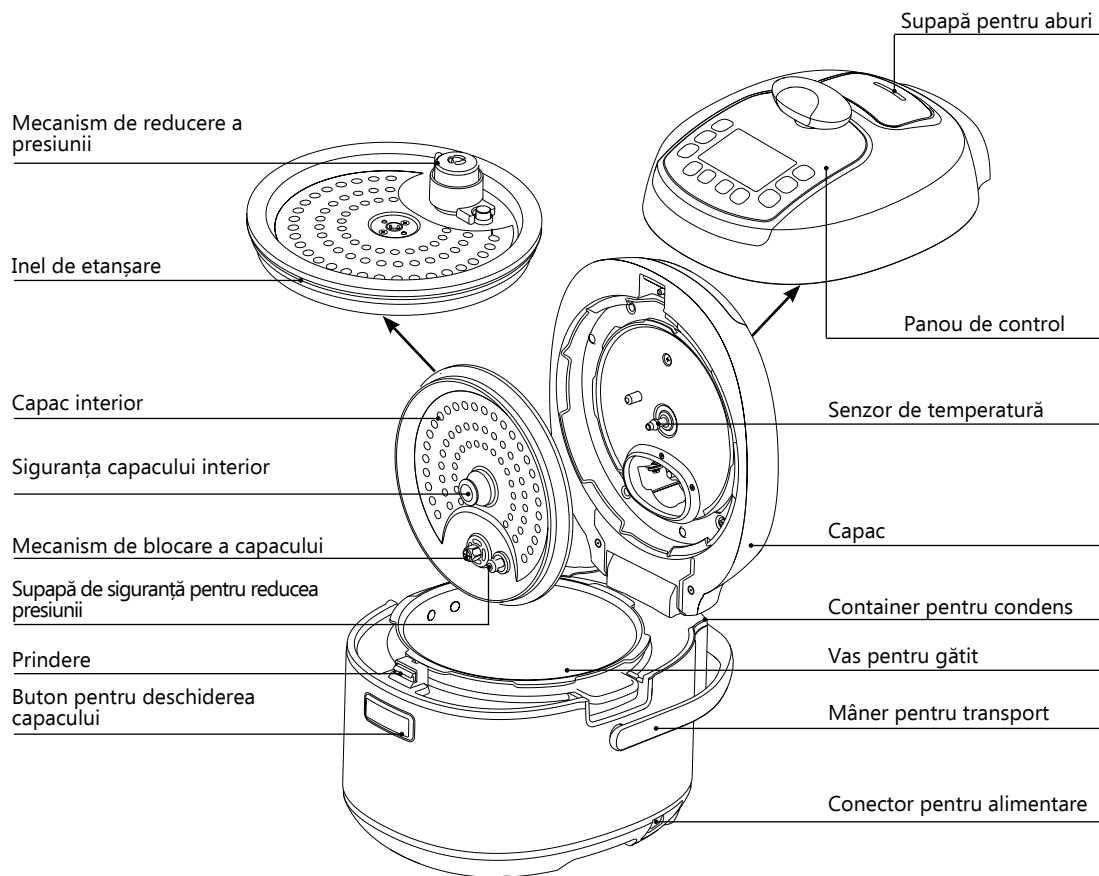
↑ [Înapoi la Cuprins](#)



# Instrucțiuni de utilizare



## Părțile componente ale multicookerului



## Panoul de control

### Afișaj LED

Afișează programul selectat, timpul de gătire (timpul rămas până la terminarea programului de gătit), reducerea presiunii, sfârșitul procesului de gătit.

### Marcaj DESCHIS - ÎNCHIS

Indicator funcție ÎNCĂLZIRE/  
MENȚINERE LA CALD

### Buton ÎNCĂLZIRE/ANULARE

Se folosește pentru activarea funcției ÎNCĂLZIRE sau oprirea generală pentru orice program.

### Buton PRESIUNE

Se folosește pentru a seta nivelul de presiune dorit.

### Buton REDUCERE PRESIUNE

Se folosește pentru a reduce presiunea.

### Indicator funcție GRAD PREPARARE

### Buton GRAD PREPARARE

Se utilizează pentru a selecta gradul de preparare (pătrundere) a felurilor de mâncare în funcție de structura ingredientelor alese: UȘOR, MEDIU, INTENS.



### Indicator FUNCȚIONARE

### Buton START

Se utilizează la pornirea programului selectat.

### Buton MENIU

Se alege un program de gătit: CEREALE, SUPĂ, PRĂJIRE, TOCANĂ, ABURI, GĂTIRE LENTĂ, COACERE, OMLETĂ, OREZ, FASOLE, CARNE, PEȘTE, PUI, IAURT.

### Indicator funcție AUTOCURĂȚARE

### Buton AUTOCURĂȚARE

Se utilizează la pornirea programului de autocurățare.

### Indicator funcție START

### ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR

### Buton START ÎNTÂRZIAT/ TEMPORIZATOR

Se setează timpul pentru pornirea întârziată.

### Buton pentru SETAREA TIMPULUI DE GĂTIT

Se utilizează pentru a seta timpul de gătit dorit.

## Afișajul LED

Indicator Start întârziat/Temporizator

Indicator al gradului de preparare

Indicator sfârșit program

Indicator timp rămas până la sfârșitul programului de gătit



Indicator nivel de presiune

Indicator capac blocat

Indicator funcționare multicooker

Indicator program de gătit

---

## Funcțiile principale

### Destinația programelor de gătit

Program	Destinația
PORRIDGE/ CEREALE	Ideal pentru a găti diverse feluri de mâncare din cereale (hrîșcă, mei, bulgur, orez), și cereale cu adaos de legume proaspete sau congelate.
SOUP/SUPĂ	Gătiți supe, compoturi, băuturi și alte mâncăruri din cartea de rețete.
SAUTE/PRĂJIRE	Program pentru a găti fripturi, grătar, cartofi prăjiți, cotlet, chiftele, legume prăjite pentru sosuri, supe, ciorbe și alte feluri de mâncare din cartea de bucate.
SLOW-COOK/ GĂTIRE LENTĂ	Acest program este conceput pentru a pregăti aspic, piftie și alte feluri de mâncare gătite lent.
STEAM/ABURI	Se folosește pentru a găti la aburi.
STEW/TOCANĂ	Program pentru a găti tocană de carne de porc, vită, vânat (inclusiv carne tare), pui, ardei umpluți, sarmale, chiftele, tocană de legume și multe altele.
BAKE/COACERE	Programul optim pentru a coace prăjituri, biscuiți, plăcinte, musaca.
OMELET/OMLETĂ	Programul este potrivit pentru a găti omlete (de la 1 până la 10 porții), frittata, julien.
RICE/OREZ	Se folosește pentru a pregăti terci de orez, hrîșcă, mei, bulgur, ovăz și altele.
BEAN/FASOLE	Se folosește pentru a pregăti fasole, mazăre, năut, linte etc.
BEEF/CARNE	Programul este conceput pentru a găti diverse feluri de mâncare din carne.
FISH/PEȘTE	Program pentru mâncăruri din pește (întreg, fripturi de pește, medaloane, file), inclusiv cu legume și sosuri.
CHICKEN/PUI	Program pentru a pregăti feluri de mâncare din carne de pui, curcan, rață, prepelițe, cocș de munte etc.
YOGHURT/IAURT	Pentru a pregăti iaurt, lapte acru, smântână etc

## Funcțiile principale

### Descrierea programelor de gătit

Program	Timp implicit de gătit	Setarea timpului de gătit	Treaptă pentru setarea timpului
PORRIDGE/CEREALE	30 min	30 min - 60 min	10 min
SOUP/SUPĂ	35 min	10 min - 60 min	5 min
SAUTE/PRĂJIRE	20 min	20 min - 60 min	10 min
SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ	4 ore	2 ore - 10 ore	30 min
STEAM/ABURI	10 min	1 min - 60 min	1 min
STEW/TOCANĂ	60 min	1 oră - 10 ore	30 min
BAKE/COACERE	30 min	20 min - 90 min	1 min
OMELET/OMLETĂ	20 min	10 min - 50 min	5 min
RICE/OREZ	-	-	-
BEAN/FASOLE	90 min	60 min - 4 ore	30 min
BEEF/CARNE	60 min	1 oră - 4 ore	5 min
FISH/PEȘTE	10 min	10 min - 50 min	1 min
CHICKEN/PUI	25 min	25 min - 60 min	5 min
YOGHURT/IAURT	8 ore	-	-

Program	Funcția START ÎNTĂRZIAT	Nivel presiune implicit	Setare nivel presiune	Temperatură (°C)
PORRIDGE/CEREALE	2 ore - 24 ore	2	1 - 7	106
SOUP/SUPĂ		3	1 - 7	110
SAUTE/PRĂJIRE	-	-	-	160
SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ	-	-	-	95
STEAM/ABURI	2 ore - 24 ore	4	2 - 7	110
STEW/TOCANĂ		-	-	105
BAKE/COACERE	-	-	-	130
OMELET/OMLETĂ	-	-	-	120
RICE/OREZ	2 ore - 24 ore	3	1 - 7	106
BEAN/FASOLE		6	3 - 7	101
BEEF/CARNE		4	2 - 7	110
FISH/PEȘTE		-	-	120
CHICKEN/PUI		3	1 - 7	110
YOGHURT/IAURT		-	-	-

---

## Curățare și întreținere

Înainte de curățare deconectați multicookerul din priză și lăsați să se răcească complet toate componentele.

**Vasul pentru gătit.** Deschideți capacul și scoateți vasul pentru gatit din multicooker. Se spală cu apă caldă, folosind un detergent lichid. Apoi se clătește și se șterge bine.

**Curățarea regulatorului de presiune.** Deschideți capacul. Rotiți mânerul până la poziția **ÎNCHIS**. Desfaceți capacul interior al dispozitivului de fixare care se află pe mijloc. Scoateți filtrul protector al regulatorului de presiune și clătiți cu apă caldă. Apoi fixați-l înapoi la locul său.



Folosiți funcția **AUTOCURĂȚARE** pentru o curățare mai rapidă a regulatorului de presiune și îndepărtarea murdăria de pe pereți.

**Curățarea mecanismului de blocare a capacului.** În cazul în care mecanismul de închidere a capacului este murdar, scoateți ușor protecția interioară apoi mecanismul de blocare. Se șterg și se fixează înapoi în poziția corectă.



Pentru a scăpa de mirosul din multicooker, se toarnă 1 pahar cu apă în vasul de gătit, se adaugă o felie de lămâie. Porniți funcția **STEAM/ABURI** timp de 3 minute.

**Curățarea părții interioare.** Curățați partea interioară cu o cârpă moale și umedă cu o cantitate mică de detergent lichid.

**Curățarea containerului pentru condens.** Se scoate containerul, se vărsă apa. Se șterge containerul și se pune la loc.

**Curățarea părții exterioare.** Exteriorul se curăță cu un prosop moale și umed de bucătărie, folosind puțin detergent lichid, apoi se șterge bine. Panoul de control se curăță cu un prosop moale de bucătărie fără detergenți.



Pentru a nu deteriora suprafața vasului, nu utilizați cârpe dure, perii metalice sau alte materiale abrazive.





**oursson**  Paletă completă de gusturi



# bon appétit

PALETĂ  
COMPLETĂ  
DE GUSTURI

[www.oursson.ro](http://www.oursson.ro)

[www.facebook.com/OurssonRomania](https://www.facebook.com/OurssonRomania)

# ESSPRESOR

AUTOMAT DE CAFEA AM6244



reddot design award  
winner 2013

Espresso automat de cafea Oursson AM6244 oferă posibilități nelimitate pentru a prepara diferite băuturi. Este suficient să apăsați un buton și băutura este gata imediat.

Puteți crea orice vă puteți imagina. Cei mai mulți parametri se pot ajusta conform preferințelor. Panoul digital cu indicații și interfața ușor de

utilizat va face prepararea băuturilor foarte convenabilă și rapidă.

## Esspresor automat de cafea AM6244

### Culoare

- Roșu
- Alb

### Caracteristici:

Pregătirea băuturilor cu o simplă atingere	Da
Funcție autocurățare	Da
Setări prestabilite pentru diferite băuturi	Da
Afișaj digital	Da
Preparare cappucino integrată	Da
Iluminare cană	Da
Voltaj	220 V ~ / 50 Hz
Putere, W	1200
Putere râșniță de cafea, W	20
Presiune, bari	19
Capacitate rezervor de apă, L	1.8
Capacitate vas boabe de cafea, g	250
Volumul sertarului de colectare a zațului	15 căni
Capacitatea camerei de infuzie, g	7 - 14
Ajustarea înălțimii duzei de cafea	de la 80 la 140 mm
Lungimea cablului de alimentare, m	1,2
Greutate	13
Dimensiuni, mm	450 x 302 x 370



# MULTICOOKER

MP5015PSD



Fabricat în Coreea de Sud

Puteți găti oricând în propria bucătărie, sărmăluțe, ciorbe, piftie, fripturi, chifteluțe, pește, prăjituri, compoturi și chiar iaurt ca o gospodină.

Multicooker Oursson MP5015PSD - o adevărată gospodină și un asistent de nădejde în bucătărie, care poate prăji, înăbuși, fierbe sau coace. Fiind o alternativă convenabilă la setul de aparate vechi de bucătărie, Multicooker-ul Oursson îți e de ajutor atunci când dorești să pregătești orice fel de mâncare, simplu sau complicat. Acum, totul poate fi realizat în vasul

de gătit, doar prin adăugarea ingredientelor necesare.

Noul aparat de gătit are 45 de programe automate de control, 13 niveluri de protecție și acoperire antiaderentă DYKING (Japonia) care face dispozitivul ușor de curățat, accesoriile necesare și o carte de bucate pentru o combinație reușită de ingrediente.

## Multicooker MP5015PSD

### Culoare

- Vișiniu
- Alb

### Caracteristici:

Volum, L	5
Administrare	Electronic
Preparare sub presiune	Da
Aburi	Da
Carte de bucate	Da
Semnal audio la sfârșit	Da
Număr de programe automate	45
Număr de moduri	12
Reglare presiune vapori	Da
Programare proces de gătit	Da
Acoperire antiaderentă	DYKING
Grade de protecție	13
Înălțime, mm	304
Lățime, mm	330
Adâncime, mm	300
Greutate, kg	5,7
Consumul de energie Max, W	1200



**45**  
programe  
automate

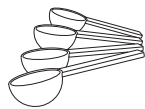
### ACCESORII



Carte de rețete



Spatulă pentru amestecat



Linguri de măsurat



Pahare de măsurat



Sită pentru aburi cu 2 niveluri

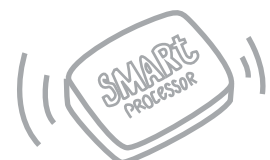
## Tehnologia SMART



Ușor  
Ușor de gătit cu  
programe specifice



Delicios  
Gustul excelent al felurilor de mâncare  
preferate și rezultate excepționale



Siguranță  
Fiabilitate datorită utilizării unui  
"sistem inteligent"

# MULTICOOKER

MP5010PSD

Puteți găti oricând în propria bucătărie sărmăluțe, ciorbe, piftie, fripturi, chifteluțe, pește, prăjituri, compoturi și chiar iaurt ca o gospodină.

Multicookerul MP5010PSD – un produs nou și un model funcțional în gama OURSSON. Acest multicooker are o selecție largă de programe automate care permite fiecărui utilizator să gătească aproape orice fel de mâncare, folosind

un singur dispozitiv. Cu o varietate de caracteristici utile, un control clar și ușor, echipament bogat și paletă de culori luminoase, acest multicooker nu ar trebui să treacă neobservat.

## Multicooker MP5010PSD

### Culoare

- Vișiniu
- Roșu

### Caracteristici:

Volum, L	5
Administrare	Electronic
Preparare sub presiune	Da
Aburi	Da
Carte de bucate	Da
Semnal audio la sfârșit	Da
Număr de programe automate	52
Număr de moduri	14
Reglare presiune vapori	Da
Acoperire antiaderentă	Da
Grade de protecție	7
Înălțime, mm	370
Lățime, mm	320
Adâncime, mm	310
Greutate, kg	6,1
Consumul de energie maxim, W	1100



### ACCESORII



Lingură pentru amestecat



Spatulă



Pahar de măsurat de 160 ml



Suport pentru aburi



Vas de gătit

# STORCĂTOR

DE FRUCTE ȘI LEGUME CU MELC - JM7002

Storcătorul de fructe și legume cu melc JM7002, cu presare la rece, este capabil să extragă sucul din fructe, legume, nuci și chiar din verdețuri și germeni de grâu.

Tehnologia de presare la rece păstrează perfect vitaminele și nutrienții fructelor și legumelor. Motorul cu inducție este foarte silențios la stoarcere, astfel că stoarcerea va fi o plăcere.

Pentru extracție este utilizat un mecanism rezistent cu melc, care presează și stoarce sucul din fructe și legume, iar ca rezultat veți obține mai mult suc.

## Storcător de fructe și legume cu melc JM7002

### Culoare

- Roșu
- Portocaliu
- Verde

### Caracteristici:

Presare la rece	Da
Funcție autocurățare	Da
Revers (REV)	Da
Potrivit pentru toate tipurile de fructe de pădure	Da
Potrivit pentru toate tipurile de fructe	Da
Potrivit pentru toate tipurile de legume	Da
Înălțime mm	480
Lățime, mm	240
Lungime, mm	210
Greutate, kg	7,3
Putere, W	240



# BABY OURSSON

APARAT DE GĂTIT CU ABURI ȘI BLENDER - BL1060HGD/RD

Blender-steamer-ul Oursson va ajuta tinerele mame să pregătească alimente reci sau calde pentru copii în mod tradițional. Datorită unui meniu automat ai de unde alege și de a crea un regim alimentar personal.

Acest aparat este ușor de utilizat, acesta poate găti cu aburi, poate toca ingredientele și măn-care a gătită, gătește piure și supe, are funcție de

încălzire. Dimensiunile compacte ale aparatului vă permit să-l luați oriunde, nu va fi o povară și vei ști exact ce mâncare consumă copilul tău.

## Baby Oursson BL1060HGD

### Culoare

● Roșu

### Caracteristici:

Material	Sticlă/ Plastic
Număr funcții	3
Gătire la aburi	DA
Mărunțire	DA
Piure	DA
Programe automate	10
Lame pentru tăiere	DA
Lame	Inox
Panou de Control	Digital
Timer	DA
Indicarea programului	DA
Siguranță	DA
Alertă final program	DA
Clasa de protecție	I
Putere, W	500



# CUPTOR CU MICROUNDDE

MM2002

Cuptorul cu microunde cu un volum de 20 de litri nu ocupă mult spațiu în bucătărie, dar are tot ce-i trebuie pentru a încălzi, dezgheța

sau găti. Cele cinci nivele de putere sunt potrivite pentru toate nevoile și timerul va informa întotdeauna cât de repede va fi gata mâncarea.

## Cuptor cu microunde MM2002

### Culoare

● Vișiniu

### Caracteristici:

Capacitate, L	20
Control	Mecanic
Semnal sonor	Da
Putere Microunde, W	700
Niveluri de putere ale microundelor	5
Mărime platan, mm	255
Timer, min	3
Funcție dezghețare	Da
Înălțime mm	335
Lățime, mm	439,5
Lungime, mm	258,2
Greutate, kg	10,5
Putere, W	1050



# TERMOPOT





TP3310PD/TP4310PD

Thermo pot-ul Oursson este un aparat universal care combină funcțiile unui fierbător electric și ale unui termos. Se poate folosi pentru a fierbe apa, cât și pentru a menține temperatura apei pentru o perioadă lungă de timp (cinci moduri de temperatură disponibile).

Dacă vrei încă o ceașcă de ceai, nu trebuie să fierbeți din nou apa, pentru că aveți deja apă fierbinte în termopot. Este de asemenea ușor să turnați apă - cu o simplă apăsare de buton. În plus, aparatul are următoarele avantaje: consumă

puțină energie, iar capacitatea pentru apă este de cel puțin două ori mai mare față de un fierbător clasic. Dacă iubiți ceaiul, puteți face ceai în orice moment, chiar și pentru mai multe persoane în același timp.

## Termopot

Articol	Culoare	Caracteristici:
TP3310PD	 Vișiniu  Verde	5 moduri de temperatură: 40, 50, 60, 85, 98 °C Funcție de menținere a temperaturii Timer pentru economisirea energiei: 3/6/12/18/24/48/72/99 ore Protecție la supraîncălzire
TP4310PD	 Roșu  Portocaliu	Pompă electrică cu protecție la scurgere Pornire programată Indicarea modului Indicator nivel apă Afișaj LED Capac detașabil Funcție reîncălzire Sistem de blocare Termos din oțel inoxidabil Exterior din plastic rezistent la căldură Capacitate, L Tensiune nominală Nivelul de protecție



# FIERBĂTOR ELECTRIC

EK1775MD

După sfatul experților, ceaiul nu ar trebui să fie infuzat cu apă clocotită. De exemplu, ceaiul verde ar trebui infuzat la o temperatură de 70-80°C, ceaiul oolong la 80-90°C iar apa pentru cafea (espresso) nu ar trebui să fie mai mare de 90°C.

Fierbătorul electric Oursson EK1775MD poate îndeplini aceste sarcini datorită celor trei moduri de funcționare. Selectați modul dorit cu o simplă apăsare a unui buton. Acest fierbător electric nu

numai că fierbe apa, dar o și încălzește până la o temperatură dorită. În plus, poate susține temperatura apei timp de două ore.

## Fierbător electric EK1775MD

### Culoare

- Portocaliu
- Verde
- Vișiniu
- Alb
- Roșu

### Caracteristici:

Control digital	Da
Ajustarea temperaturii de la 60 la 100°C	Da
Menține temperatura apei timp de două ore	Da
Fierbere rapidă până la 100°C	Da
Protecție la pornirea fără apă	Da
Oprire automată	Da
Element de încălzire ascuns	Da
Filtru anticalcar	Da
Corp fără fir	Da
Indicator nivel apă	Da
Spațiu pentru stocarea cablului	Da
Semnal sonor	Da
Capacitate, L	1,7
Tensiune nominală	220V; 50 Hz
Nivelul de protecție	I
Putere, W	2400



# FIERBĂTOR ELECTRIC

EK1760M

Fierbătorul electric EK1760M - un model cu design stilizat și strălucitor de la OURSSON. Acesta este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate, ușor de îngrijit și cu aspect atrăgător. Fierbătorul este proiectat pentru încălzirea unei cantități de apă de până la 1,7 litri.

Modelul este echipat cu un filtru special care previne depozitele de calcar să intre în pahar. Fierbătorul este ușor de utilizat, are un nivel ridicat de securitate și este echipat cu protecție automată. Fierbătorul pornește doar dacă are cantitatea necesară de apă și se oprește automat

după ce apa fierbe. Carcasa fierbătorului se rotește liber la 360 de grade, ceea ce oferă ușurință mai mare în utilizare. Acest model este pentru cei care apreciază rafinamentul designului și fiabilitatea.

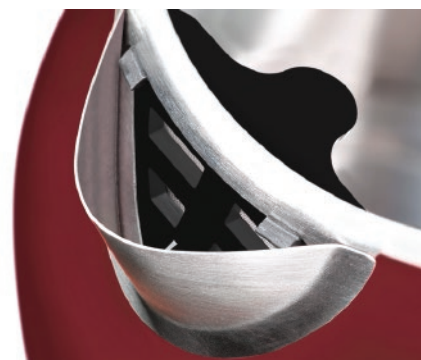
## Fierbător electric EK1760M

### Culoare

- Portocaliu
- Verde
- Vișiniu
- Alb

### Caracteristici:

Fierbere rapidă până la 100°C	Da
Protecție la pornirea fără apă	Da
Oprire automată	Da
Element de încălzire ascuns	Da
Filtru anticalcar	Da
Corp fără fir	Da
Indicator nivel apă	Da
Capacitate, L	1,7
Tensiune nominală	220V; 50 Hz
Nivelul de protecție	I
Putere, W	2400



# IAURTIERĂ

FE1502D

Iaurtiera FE1502D de la OURSSON cu cinci borcane unice din ceramică de 200 ml pentru prepararea iaurtului natural și sănătos de casă va aduce bucurie pentru tine și familia ta!

Ceramica din care sunt făcute borcanele este foarte rezistentă. Acestea dispun de un capac cu un inel de etanșare din silicon, astfel încât cu ajutorul borcanelor puteți să preparați și să depozitați produsele lactate.

În plus, merită să menționăm că aparatul are un indicator cu timpul de preparare, temporizator și un semnal sonor la sfârșitul programului.

## Iaurtiera Oursson FE1502D

### Culoare

- Portocaliu
- Roșu

### Caracteristici:

Număr de programe	1
Capacitate, L	1
Semnal sonor la sfârșitul programului	Da
Afișaj LCD	Da
Material borcane	Ceramică
Borcane	5
Funcție fermentare	Da
Timer	Da
Greutate, kg	1.87
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice	II
Înălțime mm	278
Lățime, mm	281
Lungime, mm	155
Putere, W	20

PALETĂ  
COMPLETĂ  
DE GUSTURI



# IAURTIERĂ

FE2103D

Datorită iaurtierii Oursson FE2103D, a cărei principal avantaj este un frumos recipient de 2 litri din ceramică având un capac ermetic

Puteți pregăti iaurt bun și natural, aluat cu drojdie și diferite băuturi bazate pe o fermentație alcoolică incompletă.

Borcanul din ceramică de calitate este perfect

pentru pregătirea și depozitarea produselor lactate. Aparatul are indicator cu timpul de preparare și semnal sonor la terminarea programului.

## Iaurtieră Oursson FE2103D

### Culoare

- Vișiniu
- Verde

### Caracteristici:

Număr de programe	2
Capacitate, L	2
Semnal sonor la sfârșitul programului	Da
Afișaj LCD	Da
Material borcane	Ceramică
Borcane	1
Funcție fermentare	Da
Timer	Da
Greutate, kg	2,16
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice	II
Înălțime mm	216
Lățime, mm	218
Lungime, mm	226
Putere, W	20

PALETĂ  
COMPLETĂ  
DE GUSTURI



# BLENDER

BL0640G/BL0642G

Blenderul Oursson - aparat pentru mixarea alimentelor. Cu acesta puteți face piure și smoothie, puteți zdrobi gheață și prepara băuturi.

Butonul rotativ vă ajută să alegeți programul și să setați viteza dorită de la 1 până la 7 sau să selectați mixarea rapidă. Funcția de curățare va

face mult mai ușoară și mai convenabilă întreținerea aparatului.

## Blender BL0640G/BL0642G

### Culoare

- Portocaliu
- Verde
- Vișiniu
- Alb
- Roșu

### Caracteristici:

Buton rotativ pentru reglarea vitezei	Da
Vas de sticlă	Da
6 lame detașabile din oțel inoxidabil	Da
Spațiu pentru cablu	Da
Sistem de siguranță	Da
Picioare aderente	Da
Vas gradat	Da
Pahar gradat	Da
Tocare	Da
Măcinare	Da
Mixare	Da
Mod Turbo	Da
Zdrobire gheață	Da
Smoothie-uri	Da
Curățare ușoară	Da
Capacitate, L	1.5
Număr de moduri	4
Clasă de protecție	II
Consum de putere, W	600

PALETĂ  
COMPLETĂ  
DE GUSTURI



# SPUMANT DE LAPTE

MF2505

MF2505 este un aparat pentru spumarea laptelui în vederea preparării de cappuccino, caffè latte și altele.

De asemenea acest aparat vine în ajutor la prepararea laptelui pentru cocktailuri. Dumneavoastră trebuie doar să adăugați niște lapte, să apăsați butonul de "Start" și în câteva minute veți obține o spumă caldă sau rece, în

funcție de alegerea dumneavoastră. Straturile interioare antiaderente fac aparatul MF2500 ușor de curățat, iar experiența cu acest produs este o plăcere.

## Spumant de lapte MF2505

### Culoare

- Roșu
- Portocaliu

### Caracteristici:

Capacitate, L	0,25
Număr de programe	3
Acoperire antiaderentă interioară	Da
Oprire automată	Da
Indicarea programului	Da
Funcție încălzire	Da
Vas gradat	Da
Înălțime mm	194
Lățime, mm	120
Greutate, kg	0.804
Putere, W	500



# MAȘINĂ DE COPT PÂINE

BM0801J

Soluția optimă pentru a face pâine și gem. 10 programe automate vor face toată treaba în locul dumneavoastră. Trebuie doar să adăugați ingredientele și prepararea pâinii va începe.

Mașina de copt pâine inteligentă vă va întreba ce culoare vreți să aibă crusta pâinii, mai deschisă sau mai închisă. Aparatul păstrează pâinea caldă

timp de o oră după ce a fost preparată. De asemenea are și funcție pentru prepararea gemului.

## Mașină de copt pâine BM0801J

### Culoare

- Roșu
- Verde
- Alb

### Caracteristici:

Cantitatea maximă de pâine coaptă, g	750
Numărul de programe automate de gătit	10
Funcția START ÎNTÂRZIAT	până la 13 ore
Panoul de control	Digital
Putere maximă, W	580
Funcția MENȚINEREA CĂLDURII	Da
Greutate, kg	4,8
Dimensiuni, mm	348x255x280



# PRĂJITOR DE PÂINE

TO2145D

Cu pâinea prăjită în toaster-ul Oursson vei avea cel mai bun mod de a-ți începe ziua! Cu prăjitorul de pâine TO2145D Oursson fiecare dimineață va fi perfectă.

Cele două fante cu centrare automată vor poziționa feliile de pâine exact pe centru pentru a se rumeni uniform.

Prăjitorul de pâine are mod pentru dezghețare și

încălzire și are 7 grade pentru rumenire.

Așezați feliile de pâine și selectați modul dorit, apoi pâinea prăjită se va ridica încet în mod automat după semnalul sonor.

## Prăjitor de pâine TO2145D

### Culoare

- Portocaliu
- Verde
- Vișiniu
- Alb
- Roșu

### Caracteristici:

Panou de control	Digital
Selectarea gradului de rumenire	Da
Mod ÎNCĂLZIRE	Da
Mod DEZGHEȚARE	Da
Tăviță pentru firimituri	Da
Ridicare automată încetinită	Da
Extragere ușoară a feliilor de pâine	Da
Centrare automată a feliilor de pâine	Da



oursson 

Paletă completă de gusturi

# bon appétit



llllll

PALETĂ  
COMPLETĂ  
DE GUSTURI

Colecția



Fabricat în Coreea de Sud

# PALETTE

Colecția PALLETE pentru gătit este o combinație de aluminiu de înaltă calitate cu un strat dublu antiaderent și tehnologia unică a Ceramicii Anionice.

Tehnologia unică folosită la producerea stratului din CERAMICA ANIONICĂ, este absolut sigură pentru sănătatea omului și a mediului înconjurător. Acest strat nu conține elemente periculoase, cum ar fi plumb, cadmiu sau acid perfluorooctanoic, care se pot evapora în timpul gătirii.

Stratul CERAMIC ANIONIC radiază unde infraroșii lungi, care au un efect benefic asupra corpului uman. Aceste unde îmbunătățesc gustul mâncării gătite. În colecția PALLETE, datorită unor anioni mâncarea gătită se poate păstra pentru mai mult timp decât în mod normal.

Tigaie PF2022C, PF2422C și PF2622C

## Culoare

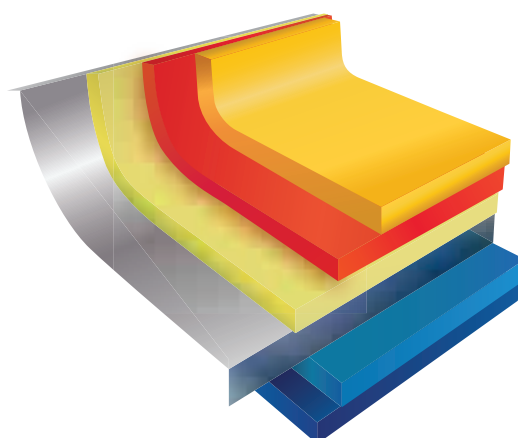
- Măr verde
- Portocaliu

## Caracteristici:

Diametru 20 cm, 24 cm și 26 cm  
Înveliș CERAMICĂ ANIONICĂ  
Înălțime 52 mm  
Carcasă din aluminiu turnat  
Mâner din bachelită  
Potrivit pentru toate tipurile de mașini de gătit  
Fabricat în Coreea de Sud  
3 straturi interioare  
Strat exterior ceramică



**anionic**  
ceramic



# PALETTE

Colecția PALLETE pentru gătit este o combinație de aluminiu de înaltă calitate cu un strat dublu antiaderent și tehnologia unică a Ceramicii Anionice.

Wokul din colecția PALETTE, este proiectat pentru gătirea unei varietăți de produse în cantități mari. Pot fi legumele pentru o supă sau ingredientele pentru o salată caldă, rețete orientale și multe altele. Wokul, ca și celelalte produse din colecția PALETTE este fabricat din aluminiu de înaltă calitate și nu conține aditivi chimici dăunători. Stratul interior realizat din CERAMICĂ ANIONICĂ, este sigur, durabil și rezistent la

căldură. Utilizarea ionilor încărcăți negativi (anioni) în stratul ceramic, reduce timpul de gătire și reduce pierderea nutrienților. Mânerul confortabil din bachelită nu se încălzește nici după folosire îndelungată. Wokul poate fi folosit pe orice aparat de gătit inclusiv plite cu inducție. Acest wok se poate spăla în mașina de spălat vase.

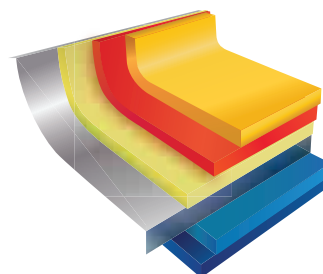
## Wok PW2802C

### Culoare

- Măr verde
- Portocaliu

### Caracteristici:

Diametru 28 cm  
Înveliș CERAMICĂ ANIONICĂ  
Înălțime 87 mm  
Carcasă din aluminiu turnat  
Mâner din bachelită  
Potrivit pentru toate tipurile de mașini de gătit  
Fabricat în Coreea de Sud  
3 straturi interioare  
Strat exterior ceramică  
Grosimea fundului wokului 5 mm  
Grosimea marginii 2,5 mm  
Greutate 1,11 kg



**anionic**  
ceramic



# PALETTE

Colecția PALLETTE pentru gătit este o combinație de aluminiu de înaltă calitate cu un strat dublu antiaderent și tehnologia unică a Ceramicii Anionice.

Tigaia grill cu strat din CERAMICĂ ANIONICĂ, care face parte din colecția PALLETTE este proiectată pentru gătire sănătoasă. Suprafața cu striații vă permite să preparați carne sau legume crocante. Orice ulei sau grăsime rezultate se va scurge între striațiile speciale. Tigaia grill este fabricată din aluminiu turnat de înaltă calitate, nu conține aditivi chimici dăunători și are o suprafață non adeziva atât în interior cât și în exterior. Stratul interior din CERAMICĂ

ANIONICĂ este sigur, durabil și rezistent la căldură. Utilizarea ionilor încărcăți negativi (anioni) în stratul ceramic, reduce timpul de gătire și reduce pierderea nutrienților. Mânerul confortabil din bachelită nu se încălzește nici după folosire îndelungată. Tigaia grill PALLETTE poate fi folosită pe orice aparat de gătit inclusiv plite cu inducție. Aceasta se poate spăla în mașina de spălat vase.

## Tigaie grill PF2652C

### Culoare

- Măr verde
- Portocaliu

### Caracteristici:

Înălțime 48 mm  
 Înveliș CERAMICĂ ANIONICĂ  
 Carcasă din aluminiu turnat  
 Mâner din bachelită  
 Potrivit pentru toate tipurile de mașini de gătit  
 Fabricat în Coreea de Sud  
 3 straturi interioare  
 Strat exterior ceramică  
 Grosimea fundului wokului 5 mm  
 Grosimea marginii 2,5 mm  
 Greutate 1,14 kg



**anionic**  
ceramic



# PALETTE

Colecția PALLETE pentru gătit este o combinație de aluminiu de înaltă calitate cu un strat dublu antiaderent și tehnologia unică a Ceramicii Anionice.

Tigăi cu formă de inimă ... Tigăile din colecția 3D Palette sunt cele mai potrivite pentru prepararea meselor pentru cei dragi. Tigăile sunt prezentate într-o culoare frumoasă vișinie. Modelul mare în formă de inimă în interior conferă un aspect unic și original.

Tigăile din aluminiu de înaltă calitate, nu conțin

niciun fel de aditivi chimici nocivi, au un înveliș de acoperire cu 6 straturi antiaderente cu nanoparticule 3D îmbunătățite, cristale de nanodiamante și ioni. Baza tigăii permite utilizarea pe orice suprafață, inclusiv pe plite cu inducție. Pentru orice gospodină tigăile vor fi utile și frumoase în același timp.

Tigăie PF2022P, PF2422P, PF2622P și PW2822P

## Culoare

- Vișiniu

## Caracteristici:

Diametru 20 cm, 24 cm, 26 cm și 28 cm  
 Înveliș nanoparticule 3D  
 Strat nanodiamante  
 Carcasă din aluminiu turnat  
 Potrivit pentru toate tipurile de mașini de gătit  
 Fabricat în Coreea de Sud  
 6 straturi interioare



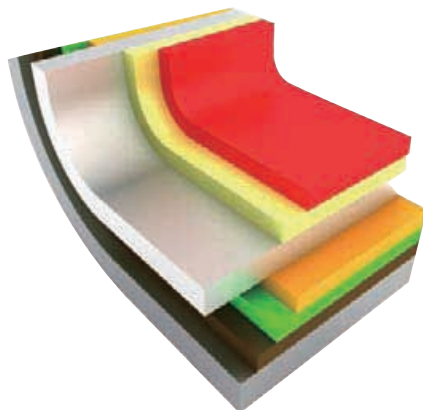
Nu conține plumb, acid perfluorooctanoic sau cadmiu.



Este ecologic.



Nivel scăzut al emisiilor de dioxid de carbon.



## Acoperire antiaderentă 3D

Acoperirea 3D conține nanoparticule și cristale îmbunătățite cu nanodiamante. Aceste particule conferă o acoperire durabilă și asigură un efect 3D (holografic) pe suprafață. Are rezistență mare la șoc mecanic și termic. Este ușor de curățat.

- Stratul superior + Nanodiamante
- Nano-particule 3D
- Strat mediu
- Strat anionic (ioni negativi)
- Acoperire principală
- Acoperire îmbunătățită
- Carcasă de aluminiu
- Două straturi de acoperire externă

# PALETTE

Colecția PALLETE pentru gătit este o combinație de aluminiu de înaltă calitate cu un strat dublu antiaderent și tehnologia unică a Ceramicii Anionice.

Bijuterie în bucătărie! Tigăile cu acoperire Diamond din colecția Palette sunt un asistent loial în pregătirea de mâncăruri gustoase și aromate. Tigăile au o culoare frumoasă, roșu aprins, iar desenul original de pe stratul interior le face și mai atrăgătoare și mai deschise.

Tigăile de înaltă calitate din aluminiu turnat sub

presiune nu conțin niciun aditiv chimic sau nociv și au un strat antiaderent cu cristale nanodiamant. Baza tigăilor vă permite să le folosiți pe toate suprafețele, inclusiv mașini de gătit cu inducție.

Aceste tigăi vor rezista ani de zile și vor satisface întotdeauna proprietarii lor!

Tigaie PF2020D, PF2420D, PF2620D, PW2600D și PW2800D

## Culoare

● Roșu

## Caracteristici:

Diametru 20 cm, 24 cm, 26 cm și 28 cm

Acoperire antiaderentă Diamond

Înveliș nanodiamante

Carcasă din aluminiu turnat

Potrivit pentru toate tipurile

de mașini de gătit

Fabricat în Coreea de Sud

6 straturi interioare



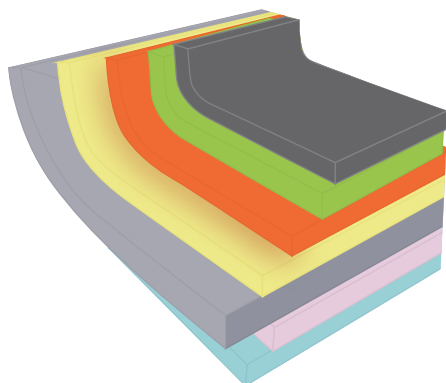
Nu conține plumb, acid perfluorooctanoic sau cadmiu.



Este ecologic.



Nivel scăzut al emisiilor de dioxid de carbon.



## Acoperire antiaderentă DIAMOND

Aplicarea unui strat antiaderent Diamond cu nanodiamante oferă o înaltă rezistență și conductivitate termică. Acest strat este benefic organismului uman și este complet ecologic.

Tigaia are o rezistență la șocuri mecanice și termice, iar în plus este ușor de curățat.

- Stratul superior + Nanodiamante
- Desenul + Nanodiamante
- Strat mediu
- Acoperire principală
- Acoperire de aluminiu
- Strat dublu de acoperire externă



PALETĂ  
COMPLETĂ  
DE GUSTURI

**bon appétit**

# BOLURI CERAMICE

pentru salate




Un set de trei boluri pentru salate cu capace în culori atractive, ocupă puțin spațiu la depozitare și aduce beneficii maxime în bucătăria dumneavoastră.

Bolurile pentru salate cu capace colorate și texturi luminoase vor colora orice masă. Materialul ceramic din care sunt construite bolurile rezistă la temperaturi de până la 250 grade Celsius, astfel vă puteți bucura de rețetele preparate la cuptor imediat după gătire. Bolurile sunt echipate cu capace comode de plastic cu tehnologia "Clip Fresh". Aceasta permite mănecării dumneavoastră

să rămână proaspătă chiar și depozitată la frigider pentru o perioadă mai lungă. În aceste boluri se pot păstra și băuturi, iar acestea nu se vor vărsa datorită marginii de silicon care asigură o etanșeizare 100%. Bolurile pot fi așezate unul în celălalt ceea ce duce la o depozitare mult mai ușoară.

## Set 3 boluri ceramice BS2981R

### Culoare

-  Vișiniu și alb
-  Portocaliu și alb
-  Verde și alb

### Caracteristici:

3 boluri / set  
Dimensiuni 118x54/158x73/190x95 mm  
Volum 0,3/0,85/1,7 L  
Fabricat din ceramică  
Capac din plastic și silicon  
Fără BPA  
Etanșeizare 100 %  
Cutie tip cadou  
Potrivit pentru mâncare  
Potrivit pentru cuptorul cu microunde  
Se poate depozita în frigider  
Potrivit pentru cuptor  
Potrivit pentru mașina de spălat vase  
Garnitură de silicon detașabilă  
Pentru temperaturi de la -30°C la 250°C  
Greutate 1,78 kg



# BOLURI CERAMICE

pentru salate




Un set de două boluri pentru salate cu capace în culori atractive, ocupă puțin spațiu la depozitare și aduce beneficii maxime în bucătăria dumneavoastră.

Bolurile pentru salate cu capace colorate și texturi luminoase vor colora orice masă. Materialul ceramic din care sunt construite bolurile rezistă la temperaturi de până la 250 grade Celsius, astfel vă puteți bucura de rețetele preparate la cuptor imediat după gătire. Bolurile sunt echipate cu capace comode de plastic cu tehnologia "Clip Fresh". Aceasta permite mănăcii dumneavoastră

să rămână proaspătă chiar și depozitată la frigider pentru o perioadă mai lungă. În aceste boluri se pot păstra și băuturi, iar acestea nu se vor vărsa datorită marginii de silicon care asigură o etanșeizare 100%. Bolurile pot fi așezate unul în celălalt ceea ce duce la o depozitare mult mai ușoară.

## Set 2 boluri ceramice BS2981R

### Culoare

-  Vișiniu și alb
-  Portocaliu și alb
-  Verde și alb

### Caracteristici:

2 boluri / set  
Dimenisuni 190x95/223x120 mm  
Volum 1,7/3,0 L  
Fabricat din ceramică  
Capac din plastic și silicon  
Fără BPA  
Etanșeizare 100 %  
Cutie tip cadou  
Potrivit pentru mâncare  
Potrivit pentru cuptorul cu microunde  
Se poate depozita în frigider  
Potrivit pentru cuptor  
Potrivit pentru mașina de spălat vase  
Garnitură de silicon detașabilă  
Pentru temperaturi de la -30°C la 250°C  
Greutate 2,2 kg



oursson  Paletă completă de gusturi

# bon appétit

[www.oursson.ro](http://www.oursson.ro)  
[www.oursson.com](http://www.oursson.com)  
[facebook.com/ourssonromania](https://facebook.com/ourssonromania)  
[youtube.com/ourssonromania](https://youtube.com/ourssonromania)

PALETĂ  
COMPLETĂ  
DE GUSTURI



[www.oursson.ro](http://www.oursson.ro)