



Thinking of you
Electrolux

RO CARTEA DE REȚETE

MANUAL DE UTILIZARE



SFATURI UTILE



AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

PARTEA INTERIOARĂ A UȘII

La anumite modele, pe partea interioară a ușii se află:

- Numerele pentru pozițiile raftului.
- Informații referitoare la funcțiile de încălzire, pozițiile recomandate pentru rafturi și temperaturile pentru preparatele standard.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

SFAT PRIVIND FUNCȚIILE SPECIALE DE GĂTIRE ALE CUPTORULUI

Mentine cald

Folosiți această funcție dacă doriți să mențineți caldă mâncarea. Temperatura se auto-reglează automat la 80 °C.

Încalzire farfuriei

Pentru încălzirea farfuriilor și a vaselor. Distribuți farfuriile și vasele uniform pe raftul cuptorului. Schimbați poziția vaselor după jumătate din timpul de încălzire (schimbați cele de sus cu cele de jos). Temperatura automată este 70 °C. Nivelul recomandat pentru raft: 3.

Aluaturi

Puteți utiliza această funcție automată pentru orice rețetă de aluat pufos. Oferă un mediu bun pentru creșterea aluatului. Puneți aluatul într-un vas suficient de mare pentru creștere și acoperiți-l cu un prosop ud sau cu o folie din plastic. In-

troduceți un raft metalic pe nivelul unu și așezați vasul pe acesta. Închideți ușa și setați funcția de creștere a aluatului. Setări durată necesară.

GĂTIREA CU ABUR

Vesela pentru gățirea cu abur

- Folosiți doar vesela rezistentă la coroziune și căldură sau recipiente alimentare din oțel cromat (doar pentru anumite modele).

Pozițiile rafturilor

- Pozițiile corecte ale raftului sunt cele din tabelul de mai jos. Numărați pozițiile raftului de jos în sus.

Note generale

- Când gățiți pentru mai mult de 30 de minute sau când gățiți cantități mari de mâncare, adăugați apă dacă este cazul.
- Puneți mâncarea în recipientele de gătit adecvate și puneți recipientele pe rafturi. Puneți rafturile la distanță pentru a permite aburului să circule în jurul fiecărui recipient.
- După fiecare utilizare scoateți apa din sertarul pentru apă, conectând furtunurile și generatorul de abur. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Precizări cu privire la tabelele pentru gățirea la abur

- Tabelele conțin date pentru felurile de mâncare tipice.
- Temperatura și durata au rol consultativ și depind de tipul, dimensiunea și cantitatea alimentelor și a veselei.
- Utilizați o rețetă similară dacă nu găsiți setările pentru rețeta dvs.
- Începeți procedura cu cuptorul rece dacă datele din tabele sunt diferite.
- Când gățiți orez folosiți un raport apă la orez de 1,5:1 – 2:1 deoarece orezul absoarbe apa.

TABELUL APEI CU ABUR

Apă în sertarul pentru apă (ml)	Durata ¹⁾ (min.)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

1) Duratele au rol consultativ.

GĂTIRE CU ABUR /ECO ABUR



AVERTIZARE

Nu deschideți ușa aparatului când funcția este activă. Pericol de arsuri.

Funcția este adecvată pentru toate tipurile de alimente, proaspete sau congelate. Legume, carne, pește, paste făinoase, orez, porumb, griș și ouă pot fi preparate, încălzite, decongelate, opărite sau bătute.

Meniuri pentru gătit: Puteți pregăti o masă completă dintr-o singură operație. Pentru a găti corect fiecare preparat, folosiți duratele de gătit care sunt similare. Adăugați cea mai mare cantitate de apă necesară pentru unul dintre preparatele

afiate în curs de gătire. Puneți mâncarea în vase adecvate și, după aceea, pe rafturile cuptorului. Reglați distanța dintre vase pentru a lăsa aburul să circule.

Sterilizarea

- Cu această funcție puteți steriliza recipiente (de ex. biberoaane).
- Așezați recipientele curate pe mijlocul raftului aflat pe primul nivel. Verificați dacă deschizătura este îndreptată în jos sub un unghi mic.
- Umpleți sertarul cu cantitatea maximă de apă și selectați durata la 40 de min.

Legume

Aliment	Nivel raft	Temperatură (°C)	Apă în sertarul pentru apă (ml)	Durata ¹⁾ (min.)
Anghinare	2	96	800	50 - 60
Vinete	2	96	450	15 - 25
Conopidă, întregă	2	96	600	35 - 45
Conopidă, buchețele	2	96	500	25 - 30
Broccoli, întreg	2	96	550	30 - 40
Broccoli, buchețele	2	96	400	20 - 25
Felii de ciuperci	2	96	400	15 - 20
Mazăre	2	96	450	20 - 25
Chimen dulce	2	96	600	35 - 45
Morcovi	2	96	600	35 - 45
Gulie, fâșii	2	96	550	30 - 40
Ardei, fâșii	2	96	400	20 - 25
Praz, rondele	2	96	500	25 - 35
Fasole verde	2	96	550	35 - 45
Lăptuci, bucăți, buchețele	2	96	450	20 - 25
Varză de Bruxelles	2	96	550	30 - 40
Sfeclă roșie	2	96	800 + 400	70 - 90
Barba caprei	2	96	600	35 - 45
Țelină, cuburi	2	96	500	25 - 35

Aliment	Nivel raft	Temperatură (°C)	Apă în sertarul pentru apă (ml)	Durata ¹⁾ (min.)
Sparanghel, verde	2	96	500	25 - 35
Sparanghel, alb	2	96	600	35 - 45
Spanac	2	96	350	15
Roșii cu coaja	2	96	350	15
Fasole albă boabe	2	96	500	30 - 40
Varză creață	2	96	400	20 - 25
Dovlecel, tăiat	2	96	350	15 - 20

¹⁾ Duratele au rol consultativ.

Gamituri

Aliment	Nivel raft	Temperatura (°C)	Apă în sertarul pentru apă (ml)	Durata ¹⁾ (min.)
Găluște	2	96	600	30 - 40
Găluște cu cartofi	2	96	600	35 - 45
Cartofi necojiți, mediu	2	96	750	45 - 55
Orez (raport apă/orez 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Cartofi fierți, sferici	2	96	600	35 - 40
Găluște de aluat	2	96	600	35 - 45
Tagliatelle, proaspete	2	96	450	20 - 25
Mămăliga (raport apă/mălai 3:1)	2	96	750	45 - 50

¹⁾ Duratele au rol consultativ.

Pește

Aliment	Nivel raft	Temperatura (°C)	Apă în sertarul pentru apă (ml)	Durata ¹⁾ (min.)
Păstrăv, aprox. 250 g	2	85	550	30 - 40
Creveți, proaspeți	2	85	450	20 - 25
Creveți, congelați	2	85	550	30 - 40
File de somon	2	85	500	25 - 35

Aliment	Nivel raft	Temperatura (°C)	Apă în sertarul pentru apă (ml)	Durata ¹⁾ (min.)
Păstrăv somonizat, aprox. 1.000 g	2	85	600	40 - 45
Midii	2	96	500	20 - 30
File de plătică	2	80	350	15

¹⁾ Duratele au rol consultativ.

Carne

Aliment	Nivel raft	Temperatura (°C)	Apă în sertarul pentru apă (ml)	Durata ¹⁾ (min.)
Șuncă fiartă 1.000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Piept de pui, fiert	2	90	500	25 - 35
Pui, fiert, 1000 - 1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
File de vițel/porc fără pulpă, 800 - 1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Cotlet „Kasseler” (file afumat de porc), fiert	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz (carne de vițea superioară fiartă)	2	96	800 + 700	110 - 120
Cârnați „Chipolata”	2	80	400	15 - 20

¹⁾ Duratele au rol consultativ.

Ouă

Aliment	Nivel raft	Temperatura (°C)	Apă în sertarul pentru apă (ml)	Durata ¹⁾ (min.)
Ouă fierte tari	2	96	500	18 - 21
Ouă fierte mediu	2	96	450	13 - 16
Ouă fierte moi	2	96	400	11 - 12

¹⁾ Duratele au rol consultativ.

GĂTIRE INTENSIVĂ ȘI GĂTIRE CU ABUR ÎN SUCCESIUNE

Când combinați funcțiile, puteți prepara carne, legume și garnituri, una după cealaltă. Toate preparatele vor fi gata pentru a fi servite în același timp.

- Folosind funcția Gătire intensivă pentru prăjirea inițială a preparatului.
- Puneți legumele preparate și garniturile în vase adecvate pentru cuptor și, după aceea, în cuptor pentru coacere.

- Scădeți temperatura cuptorului la aproximativ 80 °C. Pentru ca temperatura să scadă mai repede, deschideți ușa cuptorului la prima poziție pentru aproximativ 15 minute.
- Porniți funcția Gătire cu abur și gătiți toate preparatele împreună până sunt gata.
- Cantitatea maximă de apă este de 800 ml.

Aliment	Gătire intensivă (primul pas: gătirea cărnii)			Gătire cu abur (al doilea pas: adăugați legumele)		
	Temperatura (°C)	Timp (min.)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)	Nivel raft
Friptură de vită 1 kg Varză de Bruxelles, mămăligă	180	60 – 70	carne: 1	96	40 – 50	carne: 1 legume: 3
Friptură de porc 1 kg, Cartofi, legume, sos	180	60 – 70	carne: 1	96	30 – 40	carne: 1 legume: 3
Friptura de vițel 1 kg, Orez, legume	180	50 – 60	carne: 1	96	30 – 40	carne: 1 legume: 3

ABUR + AER FIERBINTE

Tip de mâncare	Abur + aer fierbinte (Cantitatea de apă: aproximativ 300 ml)		
	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Custard / Tartă în vase porționate ¹⁾	2	90	40 - 45
Ouă la cuptor ¹⁾	2	90	35 - 45
Terrine ¹⁾	2	90	40 - 50
File de pește subțire	2	85	15 - 25
File de pește gros	2	90	25 - 35
Pește mic până la 350 g	2	90	25 - 35
Pește întreg până la 1.000 g	2	90	35 - 45

¹⁾ continuați pentru încă jumătate de oră cu ușa închisă.

Reîncălzire

Tip de mâncare	Abur + aer fierbinte (Cantitatea de apă: aproximativ 300 ml)		
	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Găluște	2	85	25 - 35
Paste	2	85	20 - 25
Orez	2	85	20 - 25
Preparate într-o singură porție	2	85	20 - 25

ABUR CALD + AER FIERBINTE

Tip de mâncare	Abur cald + aer fierbinte ¹⁾		
	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Friptură de porc 1.000 g	2	160 - 180	90 - 100

Tip de mâncare	Abur cald + aer fierbinte ¹⁾		
	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Friptură de vită 1.000 g	2	180 - 200	60 - 90
Friptură de vițel 1.000 g	2	180	80 - 90
Bucată de carne, crudă 500 g	2	180	30 - 40
Pulpă de porc afumată 600 - 1.000 g (înmuiați timp de 2 ore)	2	160 - 180	60 - 70
Pui 1.000 g	2	180 - 200	50 - 60
Rață 1500 - 2000 g	2	180	70 - 90
Gâscă 3000 g	1	170	130 - 170
Cartofi gratinați	2	160 - 170	50 - 60
Paste la cuptor	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Tipuri diverse de pâini 500 - 1000 g	2	180 - 190	50 - 60
Rulouri 40 - 60 g	2	180 - 210	30 - 40
Chifle proaspete	2	200	10 - 20
Baghete proaspete 40 - 50 g	2	200	20 - 30
Baghete proaspete 40 - 50 g, congelate	2	200	25 - 35

¹⁾ Cantitatea de apă de adăugat va depinde de durata de gătire.

COACERE

Instrucțiuni generale

- Noul dumneavoastră cuptor poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durata de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.
- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispăre.

Cum se utilizează Tabelele de coacere

- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute, în cazul în care coaceți prăjituri pe mai multe niveluri.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.

SFATURI PENTRU COACERE

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este rumenită suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Când coaceți data viitoare, să utilizați o temperatură puțin mai scăzută.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Durata de coacere este prea mică.	Prelunghiți durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Există prea mult lichid în amestec.	Utilizați mai puțin lichid. Fiți atenți la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un robot de bucătărie.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură mai mare pentru cuptor.
Prăjitura este prea uscată.	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare să utilizați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Setați o temperatură mai redusă și măriți durata de coacere.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Aluatul nu este distribuit în mod uniform.	Întindeți aluatul în mod uniform în tavă.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere stabilite.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură puțin mai mare pentru cuptor.

COACERE PE UN SINGUR NIVEL:

Coacere în forme

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald	1	150 - 160	50 - 70
Pandișpan / Prăjitură cu fructe	Aer cald	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Căldură de sus + jos	2	160	35 - 50
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer cald	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Cocă pentru chec	Aer cald	2	150 - 170	20 - 25

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer cald	2	160	60 - 90
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Căldură de sus + jos	1	180	70 - 90
Tartă cu brânză	Căldură de sus + jos	1	170 - 190	60 - 90

1) Preîncălziți cuptorul.

Produs de copt în tăvi de coacere

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Cozonac împletit / Coroniță	Căldură de sus + jos	3	170 - 190	30 - 40
Cozonac cu stafide	Căldură de sus + jos	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pâine (pâine de seară):				
1. Prima parte a procedurii de coacere.	Căldură de sus + jos	1	1. 230 1)	1. 20
2. A doua parte a procedurii de coacere.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Choux a la creme / Ecler	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 1)	20 - 35
Ruladă	Căldură de sus + jos	3	180 - 200 1)	10 - 20
Prăjitură cu nucă sau alune, uscată	Aer cald	3	150 - 160	20 - 40
Prăjitură cu migdale și unt / Prăjituri cu glazură de zahăr	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 1)	20 - 30

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) 2)	Aer cald	3	150	35 - 55
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) 2)	Căldură de sus + jos	3	170	35 - 55
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	3	160 - 170	40 - 80
Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Căldură de sus + jos	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți cratița adâncă.

Tarte mici

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Fursecuri	Aer cald	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	3	140	20 - 35
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	Căldură de sus + jos	3	160 1)	20 - 30
Turte	Aer cald	3	150 - 160	15 - 20
Dulciuri din foietaj cu albuș de ou / Bezele	Aer cald	3	80 - 100	120 - 150
Pricomigdale	Aer cald	3	100 - 120	30 - 50
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	3	150 - 160	20 - 40
Foietaj din aluat franțuzesc	Aer cald	3	170 - 180 1)	20 - 30
Rulouri	Aer cald	3	160 1)	10 - 25
Rulouri	Căldură de sus + jos	3	190 - 210 1)	10 - 25

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer cald	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Căldură de sus + jos	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Preparate coapte și gratinate

Preparat	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Paste	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	25 - 40
Legume gratinate ¹⁾	Gătire intensivă sau cu aer cald	1	160 - 170	15 - 30
Baghete cu brânză topită	Gătire intensivă sau cu aer cald	1	160 - 170	15 - 30
Dulciuri	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	40 - 60
Pește la cuptor	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Gătire intensivă sau cu aer cald	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Aer cald (umed)

Tip de mâncare	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Paste la cuptor	2	170 - 190	45 - 60
Lasagne	2	170 - 190	45 - 60
Cartofi gratinați	2	180 - 200	50 - 60
Feluri dulci	2	170 - 190	45 - 60
Brioșă sau gogoșă rotundă	1	150 - 160	50 - 70
Pâine împletită/coroniță	2	160 - 180	40 - 50
Prăjitură cu nucă sau alune, uscată	3	150 - 160	20 - 30
Prăjitură cu migdale și unt / prăjituri cu glazură de zahăr ¹⁾	3	180 - 200	20 - 30
Biscuiți făcuți cu drojdie	2	150 - 160	20 - 40

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

COACERE PE MAI MULTE NIVELURI

Produs de copt în tăvi de coacere

Tipul de coacere	Aer cald		Temperatură în °C	Timp (min.)
	Nivel raft			
	2 niveluri	3 niveluri		
Choux a la creme / Ecler	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Prăjitură Streusel uscată	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți / small cakes / prăjituri mici / produse de patiserie / chifle

Tipul de coacere	Aer cald		Temperatură în °C	Timp (min.)
	Nivel raft			
	2 niveluri	3 niveluri		
Fursecuri	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Turte	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Biscuiți cu albuș de ou / Bezele	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Pricomigdale	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Biscuiți făcuți cu drojdie	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Foietaj din aluat franțuzesc	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Rulouri	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

GĂTIRE LA TEMP. SCĂZUTĂ

Folosiți această funcție pentru a pregăti bucăți fragede de carne slabă și pește cu temperatura optimă nedepășind 65 °C. Gătire la temp. scăzută nu este potrivită la rețetele de tipul friptură la oală sau friptură grasă de porc. Puteți utiliza Senzorul pentru a garanta temperatura optimă corectă pentru carne (consultați tabelul pentru Senzor).

În primele 10 minute puteți seta temperatura cuptorului între 80 °C și 150 °C. Valoarea implicată este 90 °C. După ce temperatura este setată, cuptorul continuă să gătească la 80 °C. Nu folosiți funcția automată de gătit la temp. scăzută pentru carnea de pasăre.



Când folosiți această funcție, gătiți întotdeauna mâncarea fără capac.

1. Puneți carnea într-o tiganie pe plită la o nivel foarte mare al căldurii, timp de 1-2 minute pentru fiecare parte.
2. Puneți carnea în cratița pentru coacere, care va fi așezată în cuptor pe raftul din sârmă.
3. Introduceți Senzorul în carne.
4. Selectați funcția de Gătit la temp. scăzută și setați temperatura optimă corectă care trebuie atinsă.

Alimentele ce urmează a fi gătite	Greutate (g)	Nivel raft	Temperatură °C	Timp în min.
Friptură de vită	1000 - 1500	1	120	120 - 150
File de vită	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Friptură de vițel	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Fripturi	200 - 300	3	120	20 - 40

PIZZA

Tipul de coacere	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pizza (blat subțire și crocant)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (cu multă garnitură)	2	180 - 200	20 - 30
Tarte	1	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tartă elvețiană	1	170 - 190	45 - 55
Plăcintă cu mere, acoperită	1	150 - 170	50 - 60
Plăcintă cu legume	1	160 - 180	50 - 60
Pâine nedospită	2	230 ¹⁾	10 - 20
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza)	2	230 ¹⁾	12 - 20
Piroști (versiunea ru-sească de calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți cratița adâncă.

COACEREA FRIPTURILOR

- Pentru coacere utilizați vase termorezistente (consultați instrucțiunile producătorului).
- Puteți coace fripturile mari direct în cratița adâncă (dacă există) sau pe raftul din sârmă aflat deasupra acesteia.

- Prăjiți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac. Astfel se va menține carnea suculentă.
- Toate tipurile de carne care pot fi rumenite sau trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.
- Vă recomandăm să preparați carnea și peștele de peste 1 kg în cuptor.

- Pentru a preveni arderea în cratiță a sucurilor sau grăsimilor eliminate, puneți niște apă în cratița adâncă.
- Dacă este necesar, întoarceți friptura (după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de coacere).
- Stropiți de câteva ori fripturile mari și puilul cu sosul propriu în timpul coacerii. În acest mod, rezultatul va fi mai bun.
- Puteți dezactiva aparatul cu aproximativ 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere și utilizați căldura reziduală.

PRĂJIRE CU GĂTIRE INTENSIVĂ

Vită

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Friptură înăbu-șită	1 - 1,5 kg	Căldură de sus + jos	1	230	120 - 150
Friptură de vită sau file: în sânge	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Friptură de vită sau file: mediu	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Friptură de vită sau file: bine făcut	pentru fieca-re cm de gro-sime	Gătire inten-sivă	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Came de porc

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Spată / Ceafă / Pulpă	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	90 - 120
Cotlet / Antricot	1 - 1,5 kg	Gătire inten-sivă	1	170 - 180	60 - 90
Ruladă de carne	750 g - 1 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 170	50 - 60
Picior de porc (semipreparat)	750 g - 1 kg	Gătire inten-sivă	1	150 - 170	90 - 120

Vițel

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cup-torului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Friptură de vițel	1 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	90 - 120
But de vițel	1,5 - 2 kg	Gătire inten-sivă	1	160 - 180	120 - 150

Miel

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1,5 kg	Gătire intensivă	1	150 - 170	100 - 120
Spată de miel	1 - 1,5 kg	Gătire intensivă	1	160 - 180	40 - 60

Vânat

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Spată / Pulpă de iepure	până la 1 kg	Căldură de sus + jos	1	230 ¹⁾	30 - 40
Spată de căprioară	1,5 - 2 kg	Căldură de sus + jos	1	210 - 220	35 - 40
But de căprioară	1,5 - 2 kg	Căldură de sus + jos	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Găină

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	Gătire intensivă	1	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui	400 - 500 g fiecare	Gătire intensivă	1	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	Gătire intensivă	1	190 - 210	50 - 70
Rață	1,5 - 2 kg	Gătire intensivă	1	180 - 200	80 - 100
Gâscă	3,5 - 5 kg	Gătire intensivă	1	160 - 180	120 - 180
Curcan	2,5 - 3,5 kg	Gătire intensivă	1	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6 kg	Gătire intensivă	1	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

Tipul de carne	Cantitate	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pește întreg	1 - 1,5 kg	Căldură de sus + jos	1	210 - 220	40 - 60

GRILL

Întotdeauna folosiți grătarul având setată temperatura maximă.

Setați raftul în poziția recomandată în tabelul pentru grătar.

Puneți întotdeauna tava pentru grăsime pe prima poziție a raftului.

Folosiți grătarul numai cu bucăți plate de carne sau de pește.

Pre-încălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 5 minute utilizând funcțiile pentru grătar.



ATENȚIE

Întotdeauna folosiți grătarul cu ușa cuptorului închisă.

Grill

Alimentele ce urmează a fi fripte la grătar	Nivel raft	Temperatura	Timp (min.)	
			Pe o parte	Pe cealaltă parte
Friptură de vită	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
File de vită	3	230	20 - 30	20 - 30
Pulpă de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Pulpă de vițel	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Pulpă de miel	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Pește întreg, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill rapid

Alimentele ce urmează a fi fripte la grătar	Nivel raft	Timp (min.)	
		Pe o parte	Pe cealaltă parte
Burgers / Burgeri	4	8 - 10	6 - 8
File de porc	4	10 - 12	6 - 10
Cârnați	4	10 - 12	6 - 8
File / Fripturi de vițel	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Pâine prăjită 1)	5	1 - 3	1 - 3
Pâine prăjită cu garnitură	4	6 - 8	-

1) Preîncălziți cuptorul.

Grill la rotisor - introduceți cratița adâncă pe prima poziție a raftului, numărât de jos

Fel de mâncare	Temperatură °C	Timp în min.
Pui	220 - 240	70 - 90
Rulare de carne pentru fript	190 - 210	120 - 180
Rață	220 - 240	90 - 150
Picior de porc	190 - 210	150 - 210

DECONGELARE

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu îl acoperiți cu un bol sau o altă farfurie, deoarece se poate prelungi durata de decongelare. Utilizați primul nivel de raft din cuptor, numărât de jos.

Preparat	Timp decongelare (min.)	Timp suplimentar de decongelare (min.)	Observație
Pui 1000 g	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne, 500 g	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Unt, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă, 2x200 g	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Tort, 1.400 g	60	60	-

ALIMENTE PREPARATE

Aer cald

Alimente preparate	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Pizza, congelată	2	200 - 220	15 - 25
Pizza Americană, congelată	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, refrigerată	2	210 - 230	13 - 25
Pizza Snacks, congelată	2	180 - 200	15 - 30
Cartofi prăjiți, subțiri	3	200 - 220	20 - 30
Cartofi prăjiți, groși	3	200 - 220	25 - 35
Bulete / Crochete	3	220 - 230	20 - 35
Chifteluțe	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, proaspete	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Cannelloni, congelate	2	160 - 180	40 - 60
Brânză coaptă la cup-tor	3	170 - 190	20 - 30
Aripioare de pui	2	190 - 210	20 - 30

Alimente preparate și congelate

Alimentele ce urmează a fi gătite	Funcțiile cuptorului	Nivel raft	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Pizza înghețată	Căldură de sus + jos	3	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului
Cartofi prăjiți ¹⁾ (300 - 600 g)	Căldură de sus + jos sau Gătire intensivă	3	200 - 220	conform datelor producătorului
Baghete	Căldură de sus + jos	3	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului
Tarte cu fructe	Căldură de sus + jos	3	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului

¹⁾ Cartofii prăjiți trebuie întorși de 2-3 ori

USCARE - AER CALD

Folosiți hârtie de copt pentru a acoperi rafturile cuptorului.

Pentru rezultate optime, dezactivați aparatul la jumătatea duratei de funcționare. Deschideți ușa aparatului și lăsați-l să se răcească. După aceasta, terminați procesul de uscare.

Legume

Produs de uscat	Nivel raft		Temperatura (°C)	Durata (h)
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Varză murată	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fructe

Produs de uscat	Nivel raft		Temperatura (°C)	Durata (h)
	1 nivel	2 niveluri		
Prune	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Caise	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Felii de măr	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pere	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

CONSERVARE**Aspecte de reținut:**

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.
- Pentru această funcție folosiți primul raft de jos.

- Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.
- Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.
- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de copt pentru a avea suficiență umezeală în cuptor.

- Când lichidul din borcane începe să fiarbă înăbușit (după aproximativ 35 - 60 de minute pentru borcane de 1 litru), opriți cuptorul sau

reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Fructe moi

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	160 - 170	35 - 45	-

Fructe cu sâmbure

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Pere / Gutui / Prune	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legume

Produs de conservat	Temperatură în °C	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min.)	Fierbere în continuare la 100 °C (min.)
Morcovi ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Castraveți	160 - 170	50 - 60	-
Murături asortate	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gulie / Mazăre / Sparanghel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lăsați-le în cuptor după ce acesta este dezactivat.

COACERE PAINE

Tipul de coacere	Funcția cuptorului	Nivel raft	Temperatură °C	Timp (min.)
Pâine albă	Pâine	2	180 - 200	40 - 60
Baghetă	Pâine	2	200 - 220	35 - 45
Brioșă	Pâine	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Pâine	2	200 - 220	35 - 45
Pâine de seară	Pâine	2	190 - 210	50 - 70
Pâine neagră	Pâine	2	180 - 200	50 - 70
Pâine integrală	Pâine	2	170 - 190	60 - 90

TABEL PENTRU SENZOR

Viță

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Costiță / Mușchi file: în sânge	45 - 50
Costiță / Mușchi file: mediu	60 - 65
Costiță / Mușchi file: bine făcut	70 - 75

Carne de porc

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Spată / Șuncă / Ceafă de porc	80 - 82
Cotlet (spate) / Pulpă afumată de porc	75 - 80
Ruladă de carne	75 - 80

Vițel

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Friptură de vițel	75 - 80
But de vițel	85 - 90

Berbec / miel

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Pulpă de berbec	80 - 85
Spate de berbec	80 - 85
Friptură de miel / Pulpă de miel	70 - 75

Vânat

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Spate de iepure	70 - 75
Pulpă de iepure	70 - 75
Iepure întreg	70 - 75
Spată de căprioară	70 - 75
Pulpă de căprioară	70 - 75

Pește

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor °C
Somon	65 - 70
Păstrăvi	65 - 70

PROGRAME AUTOMATE

Aceste 3 programe automate oferă setări optime pentru fiecare tip de carne sau alte rețete:

- Programe pentru carne cu Stab. auto a greutății (meniul Gatire asistată) — Această funcție calculează automat durata de prăjire. Pen-

tru a o utiliza trebuie să introduceți greutatea alimentelor.

- Programe pentru carne cu Senzor automat (meniu Gatire asistata) — Această funcție calculează automat durata de prăjire. Pentru a o utiliza trebuie să introduceți temperatura zonei de mijloc. La încheierea programului este emis un semnal sonor.
- Retete automate (meniu Gatire asistata) — Această funcție utilizează valori predefinite pentru o mâncare. Pregătiți mâncarea respectând rețeta din această carte.

Mâncăruri cu Stab. auto a greutatii
Friptura de porc
Friptura de vitel
Carne înăbușită
Friptura de vanat
Friptura de miel
Pui, intreg
Curcan, intreg
Rata, intreaga
Gasca, intreaga
Mâncăruri cu Senzor automat
Pulpa de porc
Friptură de vită
Vită în stil scandinav
Pulpă de vânat
Friptură de miel, medie
Pui dezosat
Peste intreg

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

