



Legume

Dacă modelul dvs. este echipat cu un coș pentru gătire la aburi, vă recomandăm să gătiți legumele la aburi (consultați paragraful „Folosirea coșului pentru gătire la abur”).



Dacă modelul dvs. nu prezintă coș pentru abur: gătiți direct în apă.



	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Anghinare întreagă	20 min.	-
Andive tăiate în două	13 - 16 min.	-
Broccoli	4 min.	5 min.
Cartofi tăiați în sferturi (conform grosimii)	10 - 15 min.	-
Ciuperci tăiate	3 min.	-
Conopidă buchețele	5 - 7 min.	5 min.
Dovleac tăiat în sferturi	6 - 8 min.	3 min.
Dovlecei rondele	3 - 6 min.	4 - 7min.
Fasole uscată	18 - 22 min.	-
Fasole verde fideluță	6 - 8 min.	4 - 6 min.
Linte verde (legume uscate)	16 min.	-
Mazăre verde	3 - 6 min.	5 min.
Morcov rondele	7 min.	9 min.
Napi cubulețe	4 - 6 min.	7 min.
Orez (legume uscate)	8 min.	-
Praz bucățele	8 min.	10 min.

TABELUL CU TIMPUL DE GĂTIRE

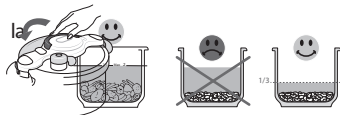
Carne și pește



	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Miel (pulpă 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Pui (întreg 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Somon (patru medalioane 0,6 kg)	6 min.	8 min.
Ton (patru bucăți 0,6 kg)	7 min.	9 min.
Vită (friptură 1 kg)	10 min.	28 min.

Legume

Dacă modelul dvs. este echipat cu un coș pentru gătire la aburi, vă recomandăm să gătiți legumele la aburi (consultați paragraful „Folosirea coșului pentru gătire la aburi”).

Dacă modelul dvs. nu prezintă coș pentru abur: gătiți direct în apă.



	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Sfeclă roșie tăiată în patru (conform grosimii)	20 - 30 min.	-
Spanac	3 - 4 min.	4 - 5 min.
Sparanghel	5 min.	3 min.
Țelină tăiată	7 - 9 min.	-
Varză crudă tăiată	5 - 7 min.	3 min.
Varză de Bruxelles	8 - 11 min.	6 - 8 min.