

# RETETE PENTRU GĂTITUL CU FUNCȚIA CRISP

---



SENSING THE DIFFERENCE

# Cuprins

"FOCACCIA" (LIPIE) VEGETARIANĂ	PAG. 3
PIZZA	PAG. 3
QUICHE CU SOMON ȘI LEGUME	PAG. 3
OMLETĂ SPANIOLĂ	PAG. 4
PUI ÎN SOS DE VIN	PAG. 4
SPIRALE DE CĂRNAȚI	PAG. 5
RAȚĂ CU SOS DE PORTOCAL	PAG. 5
HAMBURGER	PAG. 6
LEGUME UMLUTE	PAG. 6
CARTOFI LA CUPTOR	PAG. 6
ȘTRUDEL CU MERE	PAG. 7
PRĂJITURĂ CU NUCI	PAG. 7



CRISP ESTE O FUNCȚIE EXCLUSIVĂ A APARATELOR WHIRLPOOL, CARE VĂ PERMITE SĂ PREPARAȚI ALIMENTELE RUMENITE CA ÎN CUPTORUL TRADIȚIONAL, PERFECT COAPTE, ÎN DOAR CÂTEVA MINUTE, FOLOSIND O TEHNOLOGIE BREVETATĂ. ACEASTĂ FUNCȚIE PERMITE COMBINAREA METODELOR DE GĂTIT, PRIN FOLOSIREA A TREI FUNCȚII DIFERITE, ȘI VĂ OFERĂ REZULTATE LA CARE NU V-AȚI FI AȘTEPTAT DE LA UN CUPTOR CU MICROUND.

CU FUNCȚIA CRISP, MICROUNDUL SUNT REȚINUTE ȘI ABSORBITE DE PLATOU CRISP, ÎNCĂLZINDU-I ÎNTREAGA SUPRAFAȚĂ.

ÎN ACELAȘI TIMP, MICROUNDUL ENERGIZATE ȘI ELEMENTUL GRILL SE COMBINĂ PENTRU A COACE ALIMENTELE RAPID ȘI PENTRU A RUMENI SUPRAFAȚA SUPERIOARĂ A ALIMENTELOR, ÎN TIMP CE SUPRAFAȚA INFERIOARĂ DEVINE CROCANȚĂ.

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE GĂTITUL, SE RECOMANDĂ SĂ ÎNCĂLZIȚI PLATOU CRISP TIMP DE 2½ SAU 3 MINUTE PENTRU ALIMENTE CARE, ÎN MOD TRADIȚIONAL, SE RUMENESC SAU SE PRĂJESC (DE EX. OUĂLE) ȘI PENTRU CANTITĂȚI MICI DE ALIMENTE CARE NECESITĂ O COACERE DE SCURTĂ DURATĂ. PREÎNCĂLZIREA NU ESTE NECESARĂ PENTRU ALIMENTE CARE NECESITĂ O COACERE MAI LUNGĂ (PIZZA, PRĂJITURI).

FOLOȘIȚI ÎNTOTDEAUNA PLACA ROTATIVĂ, CARE TREBUIE SĂ FIE ÎN STARE DE FUNCȚIONARE.

PLATOU CRISP ESTE IDEAL PENTRU A COACE PIZZA ȘI PLĂCINTE.

FOLOȘIȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU A REÎNCĂLZI PIZZA DEJA PREPARATĂ ȘI ALTE ALIMENTE PE BAZĂ DE ALUAT, PENTRU A FRIGE CĂRNAȚI ȘI SLĂNINĂ, PENTRU A GĂTI CARNE, PUI, HAMBURGERI SAU OUĂ, PRECUM ȘI ALIMENTE CONGELATE (CARTOFI PAI, CROCHETE DE PEȘTE ETC.).



**NOTĂ:** ÎN FUNCȚIE DE CUPTORUL DV. CU MICROUND, VEȚI GĂSI O MĂRIME DIFERITĂ A PLATOU CRISP, ADAPTATĂ ÎN MOD SPECIFIC PENTRU A PERMITE OBTINEREA CELOR MAI BUNE REZULTATE LA COACERE. PENTRU A RESPECTA ÎN MOD ADECVAT REȚETELE, VĂ RUGĂM SĂ VERIFICAȚI DIAMETRUL PLATOU CRISP:

**MĂRIME MEDIE/MARE** DIAMETRUL PLATOU CRISP APROX. 30 CM  
**MĂRIME MICĂ** DIAMETRUL PLATOU CRISP APROX. 25 CM.

# "FOCACCIA" (LIPIE)

## VEGETARIANĂ

6-8 PORȚII

INGREDIENTE	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Făină, tip 00	400 g	300 g
Lapte	400 ml	300 ml
Drojdie proaspătă	20 g	15 g
Ceapă	30 g	20 g
Piper	30 g	20 g
Dovlecei	30 g	20 g
Ulei	30 ml (2 linguri)	20 ml (1½ lingură)
Sare, ierburi		
Puțin ulei pentru platoul Crisp		

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 10 MIN. + 45 MIN. PENTRU DOSPIRE

DURATA DE COACERE: 14-15 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE  
12-13 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Încălziți laptele la 37°C și dizolvați drojdia în lapte. Adăugați sarea, ierburile și uleiul.
2. Adăugați făina și frământați până când e amestecat bine. Acoperiți și lăsați să dospească timp de 45 minute într-un loc cald.
3. Între timp sotați legumele tăiate în bucăți mai mici.
4. Ungeți cu puțin ulei platoul Crisp și puneți aluatul în el. Aluatul nu mai trebuie frământat după ce a crescut. Întindeți-l în mod uniform pe suprafața platoului și decorați suprafața cu legumele sotate.
5. Coaceți cu funcția Crisp, respectând durata recomandată de coacere.

## PIZZA

4 PORȚII

INGREDIENTE	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Făină	230-250 g	150-160 g
Drojdie proaspătă	15 g	10 g
Apă	150 ml	100 ml
Ulei	30 ml (2 linguri)	15 ml (1 lingură)
Sare		
<b>INGREDIENTE PENTRU GARNITURĂ:</b>		
Roșii conservate	350 g	250 g
Brânză mozzarella	175 g	125 g
Sare, oregano, puțin ulei		
Puțin ulei pentru platoul Crisp		

**Pentru un efect special:**

*Ca garnituri alternative pentru pizza, încercați șuncă, măslina, anghinare, legume, fructe de mare etc...*

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 2 H 30 MIN.

DURATA DE COACERE: 14-15 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE  
11-13 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Amestecați drojdia în apă, care trebuie să fie caldă (37°C). Puneți făina într-un castron, adăugați drojdia dizolvată, uleiul și sarea. Amestecați bine, apoi frământați până când obțineți un aluat neted și elastic. Acoperiți aluatul și lăsați-l să dospească într-un loc cald, timp de aprox. 2 ore.
2. Ungeți cu puțin ulei platoul Crisp.
3. Întindeți aluatul cu mâinile până când acoperă întreg platoul Crisp, apoi înțepați-l peste tot cu o furculiță.
4. Scurgeți și tăiați roșiile conservate și puneți-le uniform peste aluat. Adăugați brânza mozzarella tăiată cubulețe, oregano, sare și stropiți cu puțin ulei.
5. Coaceți pizza timp de 14-15 minute cu funcția Crisp; pentru un platou Crisp mic. coaceți pizza timp de 11-13 minute cu funcția Crisp.

## QUICHE CU SOMON

### ȘI LEGUME

4-6 PORȚII

INGREDIENTE	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Aluat proaspăt de foietaj (220-240 g)	1 sul	1 sul
Somon gătit la aburi	400 g	300 g
Roșii	4	2
Andive belgiene	400 g	250 g
Brânză moale, proaspătă	100 g	75 g
Ouă	4	3
Lapte	100 ml	75 ml
Pătrunjel	1 lingură	1 lingură
Ulei	2 lingurițe	2 lingurițe
Sare		

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 15 MIN.

DURATA DE COACERE: 12-14 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE  
11-12 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Luați două bucăți de hârtie de cuptor. Pe prima, puneți bucățile de somon, cu roșiile tăiate felii pe deasupra, și presărați cu ierburi.
2. Pe a doua bucată de hârtie, puneți andivele tăiate pe lung și presărați-le cu sare și ierburi. Împăturiți hârtiile cu umplutura în două "pachete" și puneți pachetele pe platoul Crisp.
3. Coaceți-le cu funcția Crisp timp de 8 minute. Luați-le de pe platoul Crisp și lăsați platoul să se răcească.
4. Bateți împreună ouăle, laptele, pătrunjelul tocat, uleiul și sarea.
5. Întindeți aluatul de foietaj cu hârtia pe platoul Crisp și înțepați aluatul.
6. Puneți somonul gătit la aburi, roșiile și andivele pe aluatul de foietaj, împreună cu brânza tăiată cubulețe.
7. Turnați deasupra amestecul cu ouă și coaceți cu funcția Crisp, respectând durata de coacere recomandată.

# OMLETĂ

## SPANIOLĂ

4 PORȚII

INGREDIENTE	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Cartofi congelați, tăiați cubulețe	250 g	150 g
Unt sau ulei	15 ml (1 lingură)	15 ml (1 lingură)
Ceapă tăiată	1 mijlocie	1 mică
Ouă	4	3
Lapte	30 ml (2 linguri)	30 ml (2 linguri)
Sare, piper		

### Pentru un efect special:

*Dacă preferați o omletă foarte aurie,  
mai coaceți încă 3-4 minute la Grill după aceea.*

**FUNCȚIE:** CRISP

**PREPARARE:** 10 MIN.

**DURATA DE COACERE:** 15-18 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE ȘI  
12-14 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Preîncălziți platoul Crisp cu unt sau ulei, timp de 2½-3 minute, cu funcția Crisp.
2. Puneți cartofii tăiați cubulețe pe platoul Crisp și coaceți cu funcția Crisp timp de 6-8 minute.
3. Adăugați ceapa și coaceți încă 4-5 minute la Crisp. Amestecați o dată în timpul coacerii.
4. Între timp, bateți ouăle cu laptele într-un castron, adăugați sarea și piperul.
5. Turnați amestecul de ouă peste cartofi în platoul Crisp și coaceți timp de 2-3 minute cu funcția Crisp.
6. Serviți fierbinte sau rece, cu garnitură de salată.



# PUI ÎN SOS

## DE VIN

4 PORȚII

1 kg carne de pui (aprox.)  
30 g (2 linguri) de unt sau margarină  
1 lingură de boia dulce sau soia  
3-4 frunze de busuioc  
1 ½ dl (150 ml) de vin alb sec

### PENTRU SOS

100 ml de smântână  
1 lingură de mălai  
un praf de sare cu mirodenii  
½ migdală amară

### PENTRU GARNITURĂ

200 g de struguri albi sau negri  
20 g de fulgi de migdale prăjiți

**FUNCȚIE:** MICROUND

**PREPARARE:** 30 MIN.

**DURATA DE COACERE:** 15-16 MIN.

1. Spălați și uscați carnea de pui, porționați-o și înlăturați grăsimea.
2. Puneți untul sau margarina într-un castron mic pentru microunde. După aceea, acoperiți și topiți la 350 W timp de 1 minut, adăugați boiaua dulce sau soia și ungeți carnea de pui cu acest amestec. Puneți carnea de pui într-un castron pentru microunde și adăugați busuiocul și vinul.
3. Acoperiți și coaceți timp de 12 minute la 750 W.
4. Amestecați smântâna cu mălaiul și turnați-le deasupra cărnii de pui. Continuați coacerea, acoperit, timp de 2-3 minute la 750 W. Adăugați sare, dacă este necesar, și migdala amară rasă.
5. Tăiați strugurii pe lungime și scoateți semințele.
6. Puneți carnea de pui pe un platou și garnisiți-o cu strugurii și cu fulgii de migdală prăjită.
7. Dacă doriți să prăjiți fulgii de migdală, presărați-i pe platoul Crisp și prăjiți-i cu funcția Crisp timp de 2-3 minute, amestecând o dată pe minut.

# SPIRALE

## DE CÂRNAȚI

4 PORȚII

### INGREDIENTE

600 g cârnați (carne crudă)  
30 g ardei felii (roșii și galbeni)  
Frunze de dafin  
Bețișoare de lemn

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 5 MIN.

DURATA DE COACERE: 16-18 MIN.

1. Rulați cârnații pentru a forma spirale plate, cu ardeii tăiat felii și cu frunzele de dafin în mijloc.
2. Când întreg cârnațul este rulat, fixați-l introducând două bețișoare de lemn în cruciș, prin spirala de cârnaț, pentru a-și păstra forma în timpul coacerii.
3. Puneți spiralele pe platoul Crisp, acoperit cu hârtie de cuptor, și coaceți cu funcția Crisp timp de 16-18 minute, întorcându-le după 10 minute.



# RAȚĂ CU SOS

## DE PORTOCALÉ

4-6 PORȚII

### INGREDIENTE

1 kg rață (aprox.)  
unt sau ulei  
5 portocale  
1 pahar de vin alb  
sare

FUNCȚIE: CRISP + MICROUNDÉ

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 14-15 MIN.

1. Puneți puțină sare și unt cât o nucă în interiorul raței. Ungeți platoul Crisp cu puțin unt sau ulei. Preîncălziți platoul Crisp cu funcția Crisp timp de 3 minute.
2. Puneți rața pe platoul Crisp, cu pieptul în sus, și coaceți timp de 12-14 minute cu funcția Crisp, întorcând la jumătatea coacerii.
3. Turnați vinul alb în platoul Crisp spre sfârșitul coacerii și lăsați să se mai coacă timp de câteva minute.
4. Verificați dacă este gata carnea, introducând o frigare în partea unde carnea este mai groasă. Decojiți o portocală și tăiați coaja în fâșii subțiri, care trebuie opărite în apă foarte fierbinte timp de 1-2 minute, la 750 W.
5. Stoarceți două portocale. Îndepărtați grăsimea din suc lăsat de rață și adăugați suc de portocală și fâșiile subțiri de coajă.
6. Încălziți sosul la microunde, la puterea 750 W, timp de 1-2 minute, și serviți rața cu sosul turnat deasupra.
7. Garnisiți cu felii subțiri de portocală.

# HAMBURGERI

4 PORȚII

## INGREDIENTE

400 g de carne tocată  
½ linguriță de sare  
1 vârf de cuțit de piper  
15 ml (1 lingură) de ulei, unt sau margarină  
Serviți cu  
4 chifle pentru hamburgeri  
salată de castraveți  
ketchup sau muștar  
inelușe de ceapă crudă sau prăjite

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 8-9 MIN.

1. Amestecați carnea tocată cu sarea și piperul.
2. Formați patru hamburgeri de aprox. 1 cm grosime fiecare.
3. Ungeți cu unt sau cu ulei platoul Crisp și preîncălziți-l timp de 2-3 minute cu funcția Crisp.
4. După aceea puneți hamburgerii în el, coaceți cu funcția Crisp timp de 3 minute.
5. Întoarceți hamburgerii pe partea cealaltă și coaceți încă 3 minute.
6. Serviți pe chifle, cu ketchup sau muștar și legume.

# LEGUME

## UMPLUTE

4 PORȚII

## INGREDIENTE

2 dovlecei  
1 ceapă  
250 g brânză moale, precum urda ("ricotta")  
200 g șuncă fiartă  
100 g brânză tăiată cubulețe  
100 g parmezan  
3 ouă  
Pătrunjel  
Ulei  
Sare  
Ierburile aromatice

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 20 MIN.

DURATA DE COACERE: 16-18 MIN.

1. Tăiați dovleceii pe lungime și scoateți semințele. Tăiați ceapa în jumătate și scoateți miezul. Puneți legumele pe hârtie de cuptor, în platoul Crisp.
2. Amestecați urda (ricotta), șunca fiartă tăiată în bucăți mai mici, brânza tăiată cubulețe, parmezanul și ouăle. Amestecați bine și apoi adăugați pătrunjelul și ierburile aromatice. Condimentați cu sare.
3. Umpleți un poș cu umplutura și introduceți-o în legume. Stropiți pe deasupra cu puțin ulei.
4. Coaceți cu funcția Crisp timp de 16-18 minute, până când umplutura este gata, iar legumele sunt moi.

# CARTOFI

## LA CUPTOR

2-4 PORȚII

## INGREDIENTE

400 g cartofi  
Rosmarin  
Ulei  
Usturoi  
Sare

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 15-16 MIN.

1. Curățați și tăiați cartofii în bucăți - nu prea mici.
2. Acoperiți platoul Crisp cu hârtie de cuptor și puneți cartofii pe platou.
3. Presărați cartofii cu sare, rosmarin, un cățel de usturoi zdrobit sau tocat și stropiți cartofii cu ulei.
4. Coaceți cu funcția Crisp timp de 15-16 minute. În cazul în care cartofii se rumenesc prea mult în partea de jos, amestecați-i după aprox. 10 minute, apoi continuați coacerea până când sunt gata.

# ȘTRUDEL

## CU MERE

6-8 PORȚII

### INGREDIENTE

2 discuri de aluat pentru foietaj, de 220-240 g fiecare  
6 mere  
1 portocală  
50 g nuci  
50 g semințe de pin (coconari)  
1 linguriță (5 ml) de praf de scorțișoară  
50 g stafide  
50 ml rom  
50 g zahăr  
100 g pesmet

### PENTRU UNGERE:

1 ou  
50 ml lapte

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 15 MIN.

DURATA DE COACERE: 15-16 MIN.

1. Înmuiiați stafidele în rom câțva timp.
2. Curățați și tăiați merele și amestecați-le cu nucile tocate, semințele de pin, zahărul, coaja de portocală și scorțișoara.
3. Puneți un disc de aluat parțial deasupra celui alt și întindeți-le ca să formeze corp comun, cu un făcăleț.
4. Adăugați stafidele și pesmetul în amestecul de mere. Pesmetul va absorbi sucul care iese din mere.
5. Puneți amestecul de mere peste aluat și rulați-l pe lungime.
6. Dați sulului formă de cerc și puneți-l pe platoul Crisp, lăsând hârtia de la aluat pe fundul platoului. Turtiți puțin ștrudelul.
7. Faceți câteva tăieturi pe el și ungeți-l cu un amestec de ouă și lapte.
8. Coaceți cu funcția Crisp timp de 15-16 minute.



# PRĂJITURĂ

## CU NUCI

12-16 FELII

### INGREDIENTE

	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Ciocolată	250 g	125 g
Unt	240 g	120 g
Nuci	45 g	25 g
Alune turcești	45 g	20 g
Migdale	45 g	25 g
Zahăr	170 g	85 g
Făină	15 ml (1 lingură)	7,5 ml (½ lingură)
Ouă	4	2
Zahăr vanilat	15 ml (1 lingură)	10 ml (2 lingurițe)
Sare	un praf de sare	un praf de sare

FUNCȚIE: CRISP + MICROUNDE

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 10-12 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE  
7-8 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Tocați nucile.
2. Rupeți ciocolata bucăți și puneți-o împreună cu untul într-un castron pentru microunde. Topiți la 350 W timp de 3-4 min. Amestecați de două ori în acest timp și lăsați să se răcească.
3. Separați gălbenușurile de ou de albușuri și adăugați gălbenușurile, câte unul pe rând, în amestecul de unt și ciocolată, amestecând permanent. Adăugați, amestecând, și zahărul, zahărul vanilat, nucile tocate și făina.
4. Bateți albușurile cu sarea până când se întăresc și turnați-le cu grijă în aluat.
5. Turnați amestecul în platoul Crisp, căptușit pe fund cu hârtie de cuptor. Coaceți, pentru platoul mare și mediu, timp de 10-12 min. cu funcția Crisp, iar pentru platoul mic timp de 7-8 min. cu funcția Crisp.
6. Lăsați prăjitura să se răcească în platoul Crisp și, când e rece, luați-o de pe platou împreună cu hârtia. Serviți în felii subțiri, cu frișcă.



SENSING THE DIFFERENCE

RO