

TEKA



Cooking guide / Steam oven

ES PT EN
FR DE NL
EL

teka.com

Índice

• Descripción de las funciones de cocinado del horno	3
• Otras funciones del horno	4
• Uso ecológico del horno	5
• Guía de cocinado	5
• Recomendaciones generales para el cocinado con vapor ...	5
Utilización y consejos	5
Flujo de vapor	6
Agua residual en el horno	6
• Consejos para cocinado con vapor	7
• Descongelación	7
• Tablas de temperaturas y tiempos cocinado con vapor	44
Verduras	44
Entrantes, pastas y guarniciones	48
Pan	49
Huevos	50
Pescados	51
Carnes	54
Aves	55
Postres	56
Sous vide	58
Regenerar	60
Descongelar	61
• Tablas de temperaturas y tiempos	62
Aves	62
Carnes	64
Pescados	68
Pizza	70
Pan	70
Entrantes, pastas y guarniciones	74
Postres	76
Descongelar	80

Descripción de las funciones de cocción del horno



ATENCIÓN

Tenga en cuenta que las funciones disponibles dependerán del modelo de horno.

Para conocer qué funciones están disponibles en su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a esta Guía de Cocinados.



CONVENCIONAL

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.



CONVENCIONAL CON TURBINA

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocción.



GRILL Y SOLERA

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.



MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.



GRILL

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.



GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.



CALOR INFERIOR (SOLERA)

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.



TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.



TURBO

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.



A FUEGO LENTO

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas «a fuego lento», con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocción.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno.

ECOECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. El horno utiliza un calentamiento por convección forzada y dependiendo del modelo desconecta su funcionamiento unos minutos antes de finalizar el cocinado permitiendo aprovechar el calor residual que existe dentro de la cavidad y obteniendo un acabado perfecto del alimento. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.



DESCONGELACIÓN

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar,

por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

En algunos modelos la función descongelación permite aportar calor al alimento mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles. El nivel HI es adecuado para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan. En modelos con vapor, puede utilizar la función 100% vapor para descongelar alimentos suavemente sin perder jugosidad.

FERMENTAR MASAS

Especial para la fermentación de masa tanto de pan como de repostería.

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función permite precalentar la cavidad del horno a la temperatura que haya seleccionado rápidamente. Utilice esta función cuando su cocinado necesite que el horno este a una temperatura concreta para introducir el alimento.

100% VAPOR

Esta función es apropiada para cocer verduras, patatas, arroz, pescado y carne. Con esta función se consigue una mayor jugosidad y conservar las propiedades del alimento, así como un ahorro de tiempo frente a la cocción tradicional. Esta función, también permite descongelar alimentos suavemente sin secarlos. Ideal también para cocción Sous Vide.



REGENERACIÓN

Adecuada para recalentar comidas que han sido cocinadas previamente, tanto para platos precocinados o congelados como para alimentos cocinados el día anterior. Proporcionando calor de manera suave y homogénea se consigue una jugosidad extra como si los alimentos estuvieran recién hechos. El tiempo predefinido para esta función son 20 minutos. Puede ajustar este tiempo en función de la cantidad de alimento y del acabado que quiera lograr.



CONVENCIONAL CON VAPOR

Especialmente indicado para conseguir una jugosidad extra en piezas como pollo o pescado. Además, en lasañas o gratén de patata conseguiremos reducir el tiempo de cocción frente al cocinado tradicional.

Utilice esta función para preparar pan con resultados profesionales de alta calidad. El aporte de vapor hace que el acabado de la corteza en cuanto a color, brillo y humedad sea excelente.



TURBO CON VAPOR

Función especialmente indicada para piezas grandes y de larga cocción como roast beef, cerdo desmigado o guiso de ternera. Se consigue acortar tiempos frente al cocinado tradicional logrando mayor jugosidad en el producto cocinado.

Otras funciones del horno

Para ampliar la información sobre la utilización de estas funciones, consulte la Guía de Uso de su horno.

TEKA HYDROCLEAN®

La función TEKA HYDROCLEAN® facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes

del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

Para ablandar la suciedad adherida a las paredes del horno, puede utilizar también la función 100% VAPOR con el horno vacío.

Uso ecológico del horno

Para un aprovechamiento óptimo de la energía, siga estos consejos:

- Saque del horno los accesorios que no vaya a utilizar.
- Utilice recipientes apropiados para horno, preferiblemente de color oscuro.
- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible.
- Evite precalentar el horno vacío. Siempre que la receta lo admita, introduzca los alimentos en el horno frío.

- Si su horno dispone de función ECO, utilice esta función siempre que la receta lo admita.
- En cocinados largos, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del tiempo de cocinado total para aprovechar el calor residual.
- Si su horno dispone de funciones ventiladas, cocine varios platos a la vez.



Guía de cocinado

Las funciones de cocinado varían según el modelo. En las Tablas adjuntas se indican las más representativas.

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Se aconseja comenzar por los valores más bajos, e incrementar si es necesario.

Para hornos de 45 cm: Normalmente, los tiempos y las temperaturas son ligeramente inferiores que en los hornos de 60 cm. Considere siempre los valores más bajos de los rangos indicados en las tablas.

En general, los tiempos indicados en las Tablas están calculados para introducir los alimentos en el horno frío.

Las recetas que requieren un precalentamiento del horno en vacío, se indican expresamente.

Algunos modelos disponen de función Precalentamiento Rápido. Esta función reduce el tiempo

de cocinado respecto a lo indicado en la tabla. Cuando utilice esta función, espere a introducir el alimento cuando el horno le avise de que ha alcanzado la temperatura de cocinado.

Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

- 1: Inferior.
- 2: Media.
- 3: Superior.

Las alturas 4 y 5, son adecuadas para gratinar y tostar.

Para hornos de 45 cm: La altura adecuada para cocinar es siempre la 1. Utilice las alturas 2 y 3 preferentemente para gratinar y tostar.

Para un resultado más uniforme, coloque el alimento lo más centrado posible en la bandeja o parrilla.

Recomendaciones generales para el cocinado con vapor

Utilización y consejos

La bandeja perforada se utiliza para la cocción al vapor de verduras, carnes y aves frescas o ultracongeladas.

Para ello, es importante que la bandeja no per-

forada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde abajo.

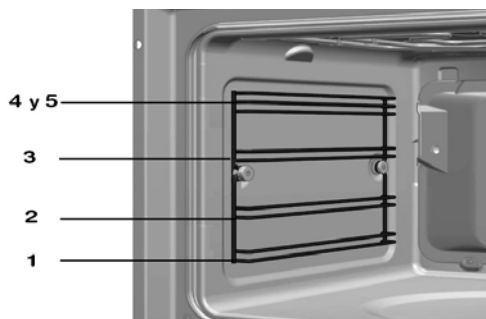
La bandeja no perforada se utiliza para la cocción al vapor de alimentos más sensibles, p. ej., compota, platos hechos con masa y platos muy elaborados.

La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

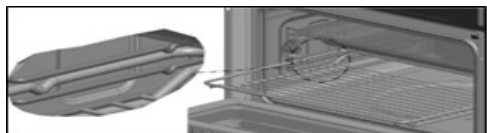


NOTA

Los valores sobre la duración de la cocción y la temperatura se indican de manera orientativa. La duración de la cocción variará en función de la clase de producto que se quiera cocinar y del estado en el que éste se encuentre.



Para extraer por completo la parrilla ó bandeja una vez llegado al tope anti-vuelco, levántela ligeramente por la parte frontal (véase el dibujo).



Recomendamos usar la parrilla junto con la bandeja al cocinar platos que puedan gotear en la rejilla.



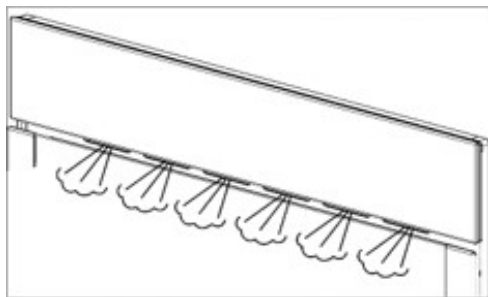
NOTA

En las cocciones de larga duración, puede ser necesario rellenar el depósito con agua, El horno le avisará cuando tenga que hacerlo.

Flujo de vapor

Es normal que salga un flujo intermitente de vapor de la parte delantera del horno.

Esto suele percibirse sobre todo en invierno o en ambientes con mucha humedad.

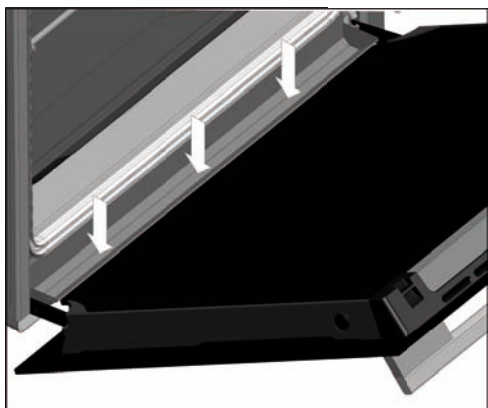


Agua residual en el horno

Para reducir el agua residual en la cavidad del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior (posición 1). La humedad restante puede secarse fácilmente con un paño o bayeta.

El agua que condensa en la puerta se recoge en la zona inferior de la parte frontal del horno. Una excesiva acumulación de líquido podría desbordar y dañar el mueble de cocina.

Seque esta zona después del cocinado. Se accede con la puerta abierta.



Consejos para cocinado con vapor

- Puede introducir el alimento en el horno frío, para cocinados de larga duración o verduras con tiempos de cocinado más largos como las patatas.
- Para lograr una cocción “al dente” o en su punto óptimo es necesario precalentar el horno. De esta manera, se consigue un mayor control sobre el resultado.
- Los tiempos que se indican en las tablas son orientativos. Recomendamos utilizar los tiempos mínimos para conseguir acabados “al dente”, sin embargo, si se prefiere acabados más tiernos utilice los tiempos más largos.
- En cocinados que requieran un dorado más intenso, como el pollo con piel, o el gratinado de la lasaña, añada 5-10 min en función grill a 200°C al final del cocinado con vapor.
- Cuando cocine guisos de larga duración, es conveniente dar vuelta a la pieza cada 45 minutos.

- Utilice adicionalmente la bandeja sin perforar en la posición 1 al cocinar pescados o carnes al vapor, para facilitar la limpieza posterior del horno.

Sous vide:

- La función óptima para cocinar con la técnica “sous vide” (al vacío) es vapor 100%, ya que permite cocinar a bajas temperaturas.
- Para un acabado diferente de los pescados cocinados “sous vide”, reduzca un minuto el tiempo de cocción y termine la pieza en la plancha.
- Para terminar el costillar de cerdo cocinado “sous vide”, sáquelo de la bolsa a un recipiente de cristal abierto y acabe a 190°C durante 45 min en horno convencional pintándolo con salsa cada 10-15 min.

Descongelación

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.

- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Los tiempos mostrados en la tabla* son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.

En modelos con vapor, puede utilizar la función 100% vapor para descongelar alimentos suavemente sin perder jugosidad.

* Véase tabla de descongelación con vapor en la página 61.

* Véase tabla de descongelación en la página 61.

Índice

• Descrição das funções de cozinhado do forno	9
• Outras funções do forno	10
• Utilização ecológica do forno.....	11
• Guia de cozinhados	11
• Recomendações gerais para cozinhar a vapor	11
Utilização e dicas.....	11
Saída de vapor.....	12
Água residual no forno	12
• Dicas para cozinhar a vapor	13
• Descongelação	13
• Tabelas de temperatura e tempos cocinado con vapor	44
Legumes.....	44
Entradas, massas y acompanhamentos	48
Pão.....	49
Ovos	50
Peixe	51
Carne	54
Aves domésticas	55
Sobremesas	56
Sous vide.....	58
Regenerar.....	60
Descongelación	61
• Tabelas de temperatura e tempos	62
Aves	62
Carnes.....	64
Peixes.....	68
Pizza	70
Pão.....	70
Entradas e massas	72
Pastelaria.....	74
Descongelação	78

Descrição das funções de cozinhado do forno



ATENÇÃO

Tenha em consideração que as funções disponíveis dependerão do modelo do forno.

Para saber quais são funções que estão disponíveis no seu forno, consulte o Manual de utilização que acompanha o presente Guia de cozinhados.



CONVENCIONAL

É utilizada para bolos e tartes para nos quais o calor recebido deve ser uniforme e para que se obtenha uma textura esponjosa.



CONVENCIONAL COM TURBINA

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador distribui de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.



GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR

Especial para assados. Pode ser utilizada para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.



MAXIGRILL

Permite o gratinado em superfícies superiores relativamente à função Grill, assim como uma maior potência de gratinado, para que o alimento doure mais rapidamente.



GRILL

Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afetar o interior do alimento. Indicado para peças planas como bifes, costeletas, peixe, tostas.



GRILL / MAXIGRILL COM TURBINA

Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos.



CALOR INFERIOR (FUNDO)

Calor apenas a partir da parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de pastelaria e afins.



TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cozinhar pizzas, empadas e bolos ou bolos recheados com fruta.



TURBO

A turbina distribui o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.



EM LUME BRANDO

Especial para gusar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

ECOMODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. O forno utiliza um aquecimento por convecção forçada e, dependendo do modelo, desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.



DESCONGELAÇÃO

Esta função é apropriada para a descongelação suave de alimentos. Particularmente, no caso dos alimentos que são consumidos sem necessidade de aquecer, como por exemplo cremes, massas, tartes, pasteis, etc.

Em alguns modelos, a função de descongelação permite fornecer calor aos alimentos através de um sistema de ar quente em 2 níveis. O nível HI é adequado para carnes em geral e o nível LO para peixe, pastelaria e pão. Em modelos a vapor, pode usar a função de vapor 100% para descongelar delicadamente sem perder a sua suculência.

FERMENTAR MASSAS

Especial para a fermentação de massas, tanto de pão como de pastelaria.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Esta função permite pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno à temperatura que tenha selecionado. Utilize esta opção para quando necessitar que o forno atinja uma determinada temperatura antes de introduzir os alimentos.

100% VAPOR

Esta função é adequada para cozinhar legumes, batatas, arroz, peixe e carne. Esta função garante uma maior suculência e preserva as prioridades dos alimentos, com um tempo de confeção menor comparativamente aos métodos tradicionais. Esta função também permite-lhe descongelar delicadamente a comida sem secá-la. Também é apropriado para a confeção “sous vide”.

REGENERAÇÃO

Apropriado para aquecer refeições já cozinhadas: pratos pré-cozinhados, alimen-

tos congelados e coisas cozinhadas no dia anterior. Ao fornecer um aquecimento delicado e homogéneo, uma suculência extra é agregada aos alimentos para que pareça que acabaram de sair do forno. O tempo pré-definido para esta função é de 20 minutos. Este tempo pode ser ajustado, dependendo da quantidade de alimentos que está a cozinhar e o acabamento que pretende alcançar.

CONFEÇÃO CONVENCIONAL COM VAPOR

Esta função é particularmente certa para agregar uma suculência extra a pedaços de frango ou de peixe. Para a lasanha ou batatas gratinadas, o tempo de confeção é menor do que os métodos tradicionais.

Esta função pode ser utilizada para cozinhar pão com resultados profissionais de alta qualidade. O fornecimento de vapor dá um excelente acabamento à còdea em termos de cor, brilho e humidade.

CONFEÇÃO COM TURBO COM VAPOR

Esta função é particularmente apropriada para pedaços grandes e cozidos durante muito tempo como bife assado, carne de porco ou guisado de vitela. Isto encurta o tempo de confeção comparativamente aos métodos tradicionais e torna o alimento cozinhado mais suculento.

Outras funções do forno

Para obter mais informações sobre a utilização destas funções, consulte o Manual de utilização do seu forno.

TEKA HYDROCLEAN®

A função TEKA HYDROCLEAN® facilita a limpeza de gordura e restos de sujidade

que tenham aderido às paredes do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

Para amolecer a sujidade presa nas paredes, poderá usar a função 100% VAPOR quando o forno estiver vazio.

Utilização ecológica do forno

Para um aproveitamento otimizado da energia, siga os seguintes conselhos:

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.

- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.



Guia de cozinhados

As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são de orientação. Aconselha-se que se inicie com os valores mais baixos, aumentando-os se necessário.

Para fornos de 45 cm: normalmente, os tempos e as temperaturas são ligeiramente inferiores em comparação com os fornos de 60 cm. Considere sempre os valores mais baixos dos intervalos indicados nas tabelas.

Em geral, os tempos indicados nas tabelas foram calculados tendo em conta a introdução dos alimentos com o forno frio.

Para as receitas que requerem um pré-aquecimento do forno, essa indicação é dada expressamente na receita.

Alguns modelos dispõem da função de Pré-aquecimento rápido. Esta função reduz o tempo

de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

- 1: Inferior.
- 2: Média.
- 3: Superior.

As alturas 4 e 5 são as mais adequadas para gratinar e tostar.

Para hornos de 45 cm: a altura adequada para cozinhar é sempre a 1. As alturas 2 e 3 são preferencialmente utilizadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.

Recomendações gerais para cozinhar a vapor

Utilização e dicas

O recipiente com furos é usado para cozinhar legumes, carne e aves, frescos ou congelados.

É importante que o recipiente sem furos seja introduzido no primeiro nível a contar de baixo.

Desta forma, as gotas de líquido que caem são recolhidas e não sujam o aparelho. O recipiente com furos que contém os alimentos é introduzido no segundo nível a contar de baixo.

O recipiente sem furos é usado para cozinhar a vapor alimentos sensíveis como, por exemplo,

compotas, knödel (bolas de massa à base de pão) e alimentos que aumentam de volume.

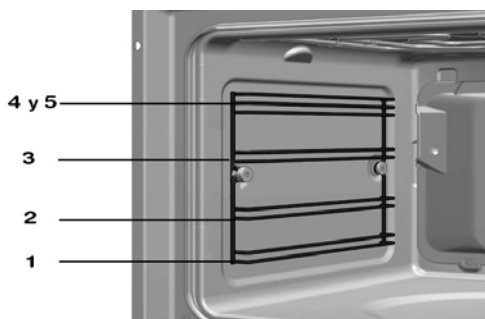
A grelha é usada como superfície de apoio para recipientes mais pequenos, por exemplo, taças de sobremesa, e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos consulte as tabelas.

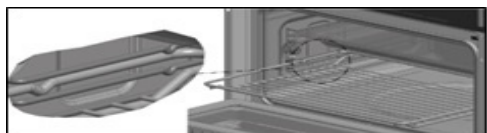


NOTA

Os valores para o tempo de confeção e temperatura são fornecidos apenas como forma de orientação. O tempo de confeção irá variar dependendo do tipo de produto a ser cozinhado e o estado em que está.



Para remover completamente o grill ou tabuleiro após atingir o batente anti-inclinação, levante-o ligeiramente pela frente (ver diagrama).



Recomendamos a utilização conjunta do grill e do tabuleiro quando cozinhar pratos que possam pingar para a bandeja.



NOTA

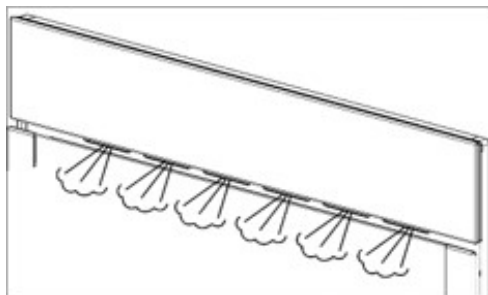
Para tempos de confeção mais longos, poderá ter de voltar a encher o tanque com água.

O forno irá informá-lo sobre quando tem de fazê-lo.

Saída de vapor

Para tempos de confeção mais longos, poderá ter de voltar a encher o tanque com água.

O forno irá informá-lo sobre quando tem de fazê-lo.

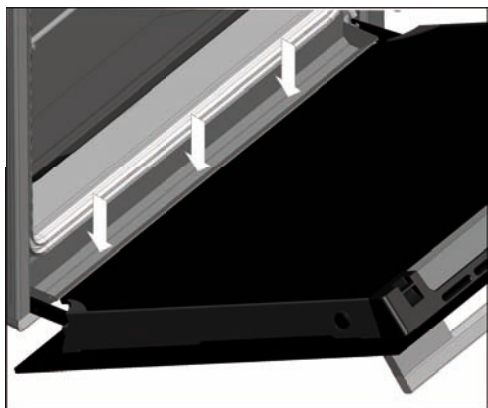


Água residual no forno

Para reduzir a água residual de dentro do forno, recomendamos que insira o tabuleiro na posição inferior (posição 1). A humidade remanescente pode ser facilmente limpo com um pano ou uma toalhita de limpeza.

A água que se condensa na porta acumula-se na parte frontal do forno. A acumulação excessiva de líquido poderia transbordar e causar danos à unidade de cozinha.

Lembre-se de secar esta área após a confeção. Pode chegar a esta parte com a porta aberta.



Dicas para cozinhar a vapor

- Ao cozinhar alimentos ou vegetais que exijam tempos de confeção mais longos, tais como batatas, pode colocá-los no forno quando este ainda estiver frio.
- Para conseguir uma cozedura “al dente” ou ideal, deverá pré-aquecer o forno. Isto permite que tenha um maior controlo sobre o resultado.
- Os tempos de confeção indicados nas tabelas são apenas para fins de orientação. Recomendamos a utilização dos tempos mínimos para conseguir um acabamento “al dente”. No entanto, se preferir um acabamento mais macio, deverá cozer durante mais tempo.
- Para pratos que exijam um dourado mais intenso, como o frango com pele ou lasanha gratinada, grelhe por 5-10 minutos a 200°C após cozinhar a vapor utilizando a função apropriada.
- Para guisados que demoram a cozer, recomendamos virar a comida a cada 45 minutos.

- Também deverá utilizar o tabuleiro não-perfurado na posição 1 quando estiver a cozinhar peixe ou carne a vapor, pois posteriormente será mais fácil de limpar o forno.

Sous vide:

- A função de confeção otimizada para o “sous vide” (sob vácuo) é 100% a vapor, permitindo que os alimentos cozinhem a temperaturas baixas.
- Para um acabamento diferente para o peixe cozinhado “sous vide”, reduza o tempo de confeção em um minuto e termine de cozinhar na chapa.
- Para acabar de cozinhar as costelas de porco em “sous vide”, remova-as do saco para uma travessa de vidro e termine de cozinhar a 190°C durante 45 minutos no modo do forno convencional, regando com molho a cada 10-15 minutos.

Descongelação

Ao realizar a descongelação de alimentos deve ter em conta que:

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre o tabuleiro do forno ou sobre um prato.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe deve colocá-las sobre a grelha e por baixo um tabuleiro para recolher os líquidos.
- As carnes e peixes não necessitam de estar totalmente descongelados para serem cozinhados. É suficiente que a superfície esteja mole para poder adicionar os condimentos.

- Deve sempre cozinhar-se o alimento após descongelação.
- Não congele novamente um alimento já descongelado.

Os tempos apresentados na tabela* são uma orientação, onde o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, peso do alimento e grau de congelação do alimento.

Em modelos a vapor, pode usar a função de vapor 100% para descongelar delicadamente sem perder a sua suculência.

* Ver a tabela de descongelação a vapor na página 61.

* Consulte a tabela de descongelação da página 61.

Contents

• Description of oven cooking functions.....	15
• Other oven functions.....	16
• Environmentally-friendly use of the oven.....	17
• Cooking guide	17
• General recommendations for steam cooking.....	17
Usage and tips.....	17
Steam Flow.....	18
Residual water in the oven	18
• Tips for steam cooking.....	19
• Defrosting	19
• Temperature and time tables for steam cooking.....	44
Vegetables	44
Entrees, pastas and side dishes.....	48
Bread	49
Eggs	50
Fish	51
Meat.....	54
Birds	55
Desserts	56
Sous vide.....	58
Reheat.....	60
Defrost.....	61
• Tables of Temperatures and Times.....	62
Poultry.....	62
Meat.....	64
Fish	68
Pizza	70
Bread	70
Starters and pasta dishes	72
Cakes and pastries.....	74
Defrosting	78

Description of oven cooking functions



WARNING

Please remember that the available functions will vary according to each model.

To check which functions are available on your oven, see the User Manual provided with this Cooking Guide.



CONVENTIONAL

This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.



CONVENTIONAL WITH FAN

Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.



GRILL AND LOWER ELEMENT

Ideal for roasts. This setting can be used for any cuts of meat, regardless of size.



MAXIGRILL

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, with greater toasting power for faster food browning.



GRILL

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and toast.



GRILL / MAXIGRILL WITH FAN

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.



LOWER HEAT (FLOOR)

Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.



TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)

Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.



TURBO

The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly-distributed temperature, food can be cooked on two shelves at the same time.



SLOW COOKER

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly long cooking times and low heat.

For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure they can be used in the oven.

ECOECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.



DEFROSTING

This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.

In some models, the defrost function can be used to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread. In steam models, you can use the 100% steam function to gently defrost food without it losing its juiciness.

RIISING DOUGH

Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.

FAST PREHEATING

This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature. Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

100% STEAM

This function is suitable for cooking vegetables, potatoes, rice, fish and meat. This function ensures greater juiciness and preserves the properties of the food, with shorter cooking times compared to traditional methods. This function also allows you to gently defrost food without drying it out. It is also suitable for “sous vide” cooking.

REGENERATION

Suitable for reheating meals that have already been cooked: pre-cooked dishes, frozen food and things cooked the day before. By providing gentle and homogeneous heat, an extra juiciness is lent to the food which makes it taste as if it were fresh out of the oven. The preset time for this function is 20 minutes. This time can be adjusted, depending on the amount of food you are cooking and the finish you want to achieve.

CONVENTIONAL COOKING WITH STEAM

This function is particularly good for lending an extra juiciness to pieces such as chicken or fish. For lasagna or potato gratin, the cooking time is shorter than traditional methods.

This function can be used to cook bread with high-quality, professional results. The steam supply gives the crust an excellent finish in terms of color, gloss and moisture.

TURBO COOKING WITH STEAM

This function is particularly suitable for large, long-cooked pieces such as roast beef, pulled pork or veal stew. This shortens the cooking time compared to traditional methods and makes the cooked product juicier.

Other oven functions

For more details on how to use these functions, see the User Guide for your oven.

TEKA HYDROCLEAN®

The TEKA HYDROCLEAN® function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the

oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

To soften the dirt stuck to the walls, you can also use the 100% STEAM function when the oven is empty.

Environmentally-friendly use of the oven

Energy-saving tips:

- Remove any accessories not in use from the oven.
- Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- Open the oven door as little as possible during cooking.
- Avoid preheating the oven while empty. Whenever the recipe allows, place the food in the cold oven.

- If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to make use of the residual heat.
- If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.



Cooking guide

Cooking functions vary between models. The tables provided show the key cooking times.

The times and temperatures shown in the chart are given as a guide. It is advisable to start with the lowest figures and increase as necessary.

For 45 cm ovens: Cooking times and temperatures are normally slightly less than for 60 cm ovens. Always use the lower end of the range given in the tables.

In general, the times shown on the Tables are calculated for placing food in a cold oven.

Recipes requiring the oven to be pre-heated will expressly mention this.

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to the figures given in the Tables.

When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

- 1: Low.
- 2: Medium.
- 3: High.

Levels 4 and 5 are suitable for grilling and toasting.

For 45 cm ovens: The most suitable level for cooking is always level 1. Levels 2 and 3 are suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.

General recommendations for steam cooking

Usage and tips

The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is placed into the lowest level. This way, dripping liquids are collected and the

appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes, pau and dumplings.

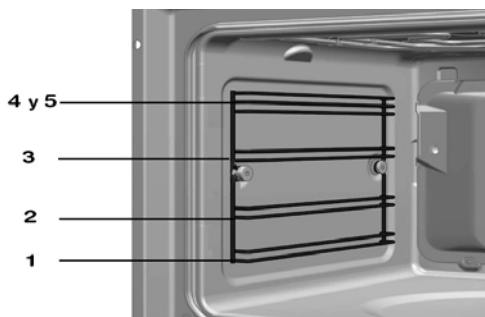
The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

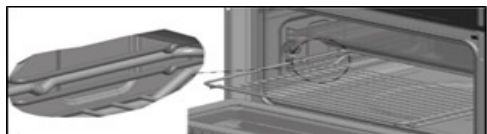


NOTE

The values for cooking time and temperature are provided for guidance purposes only. The cooking time will vary depending on the type of product being cooked and the condition it is in.



To completely remove the grill or tray after reaching the anti-tilt stop, lift it slightly from the front (see diagram).



We recommend using the grill and the tray together when cooking dishes that may drip onto the rack.



NOTE

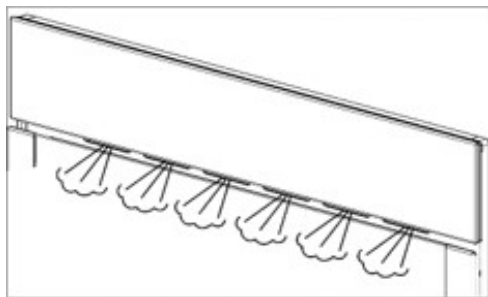
For long cooking times, you may need to refill the tank with water.

The oven will let you know when you need to do this.

Steam Flow

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.

This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.

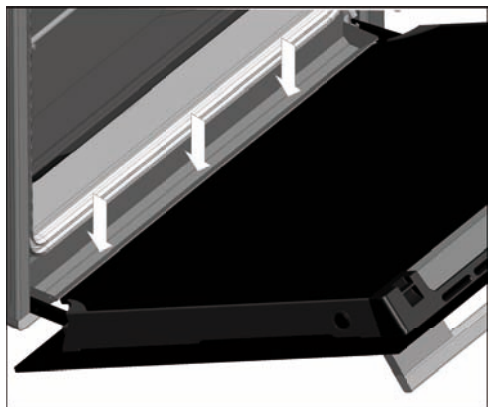


Residual water in the oven

To reduce the residual water inside the oven, we recommend inserting a tray in the bottom position (position 1). The remaining moisture can be easily wiped off with a cloth or cleaning wipe.

The water that condenses on the door collects in the lower part of the front of the oven. Excessive accumulation of liquid could overflow and cause damage to the kitchen unit.

Remember to dry this area after cooking. You can access this part with the door open.



Tips for steam cooking

- When cooking food or vegetables that require longer cooking times, such as potatoes, you can put them into the oven when it is still cold.
- To achieve “al dente” or optimum cooking, you must pre-heat the oven. This allows you to have greater control over the outcome.
- The cooking times indicated in the tables are for guidance purposes only. We recommend using the minimum times to achieve an “al dente” finish. However, if a more tender finish is preferred, you should cook for longer.
- For dishes that require more intense browning, such as chicken with the skin left on or lasagna au gratin, grill for 5-10 minutes at 200°C after steaming using the appropriate function.
- For long-cooking stews, we recommend turning the food every 45 minutes.

- You should also use the unperforated tray in position 1 when steaming fish or meat, as this will make it easier to clean the oven later on

Sous vide:

- The optimal cooking function for “sous vide” (under vacuum) cooking is 100% steam, as this allows for food to be cooked at low temperatures.
- For a different finish to fish cooked “sous vide”, reduce the cooking time by one minute and finish cooking on the griddle.
- To finish the pork ribs cooked “sous vide”, remove them from the bag into an open glass dish and finish by cooking at 190°C for 45 minutes in conventional oven mode, basting with sauce every 10-15 minutes.

Defrosting

When defrosting, remember:

- Food should be removed from its packaging and placed on the oven tray or on a dish.
- Defrost large cuts of meat or fish by placing them on the grid shelf with a tray underneath to collect any liquid.
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. It is enough for the surface to be soft to enable it to be seasoned.

- Food should always be cooked after defrosting.
- Do not re-freeze food once thawed.

The times shown in the chart* are a guideline. The time needed for defrosting will depend on the ambient temperature, weight of the food and how deeply frozen it is.

In steam models, you can use the 100% steam function to gently defrost food without it losing its juiciness.

* See steam defrost table on page 61.

* See thawing chart on page 61.

Sommaire

• Description des fonctions de cuisson du four	21
• Autres fonctions du four	22
• Utilisation écologique du four	23
• Guide de cuisson	23
• Recommandations générales pour la cuisson à la vapeur ..	23
Conseils	23
Écoulement de vapeur	24
Eau résiduelle dans le four	24
• Conseils pour la cuisson à la vapeur	25
• Décongélation	25
• Tableaux des températures et temps de cuisson	44
Légumes	44
Plats et pâtes et garniture	48
Pain	49
Œufs	50
Poisson	51
Viande	54
Volaille	55
Desserts	56
Sous vide	58
Régénérer	60
Décongeler	61
• Tableaux des températures et temps	62
Volailles	62
Viandes	64
Pescados	68
Pizza	70
Pain	70
Entrées et pâtes	72
Pâtisserie	74
Décongélation	78

Description des fonctions de cuisson du four



MISE EN GARDE

Remarque : les fonctions disponibles varient selon le modèle du four.

Pour connaître les fonctions disponibles de votre four, consultez le guide d'utilisation qui accompagne ce Guide de cuisson.



CUISSON TRADITIONNELLE

Cette fonction de cuisson sert à faire des gâteaux ou des tartes pour lesquelles la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.



CUISSON TRADITIONNELLE À TURBINE

Fonction idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.



GRILL Y SOLERA

Cette fonction de cuisson permet de gratter des surfaces plus grandes que le grill normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.



MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.



GRILL

Rôtir et gratter en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.



GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.



CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE (SOLE)

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.



TURBO + CHALEUR INFÉRIEURE (PIZZA)

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.



TURBO

La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.



CUISSON À FEU DOUX

Fonction destinée à la cuisson des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes qui doivent être préparées «à feu doux», avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température peu élevée.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à ce que ces dernières puissent être introduites dans un four.

ECOMODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Le four utilise un chauffage à convection forcée et, en fonction du modèle, s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.



DÉCONGÉLATION

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés.

par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

Dans certains modèles, la fonction de décongélation permet de chauffer les aliments grâce à un système de chaleur tournante sur 2 niveaux. Le niveau HI est adapté aux viandes en général et le niveau LO aux poissons, aux pâtisseries et au pain. Dans les modèles à vapeur, vous pouvez utiliser la fonction 100% vapeur pour décongeler en douceur les aliments sans qu'ils perdent leur saveur.

FERMENTER LES PÂTES

Fonction conçue pour la fermentation des pâtes, aussi bien pour le pain que les pâtisseries.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

100% VAPEUR

Cette fonction convient à la cuisson des légumes, des pommes de terre, du riz, du poisson et de la viande. Cette fonction assure une plus grande saveur et préserve les propriétés des aliments, avec des temps de cuisson plus courts par rapport aux méthodes traditionnelles. Par ailleurs, elle permet de décongeler en douceur les aliments sans les dessécher. Ce produit est également adapté à la cuisson «sous vide».



RÉGÉNÉRATION

Convient pour réchauffer des plats déjà préparés: plats précuits, aliments congelés et plats cuisinés la veille. C'est en fournissant une chaleur douce et homogène que l'on confère aux aliments une juteuse saveur supplémentaire, comme s'ils sortaient tout juste du four. La durée programmée pour cette fonction est de 20 minutes. Ce temps peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments que vous mettez à cuire et selon la qualité de cuisson que vous souhaitez obtenir.



LA CUISSON TRADITIONNELLE À LA VAPEUR

Cette fonction est particulièrement utile pour donner plus de saveur à des morceaux tels que le poulet ou le poisson. Pour les lasagnes ou le gratin de pommes de terre, le temps de cuisson est plus court que pour les méthodes traditionnelles.

Cette fonction peut être utilisée pour cuire du pain avec des résultats professionnels de grande qualité. L'apport de vapeur donne à la croûte un aspect excellent en termes de couleur, d'éclat et de taux d'humidité.



LA CUISSON TURBO À LA VAPEUR

Cette fonction est idéale pour les grosses pièces à cuisson longue, comme le rôti de bœuf, l'effiloché de porc ou le ragoût de veau. Cela permet de réduire le temps de cuisson par rapport aux méthodes traditionnelles et de rendre le produit cuit plus savoureux.

Autres fonctions du four

Pour plus de renseignements concernant l'utilisation de ces fonctions, consultez le guide d'utilisation fourni avec votre four.



TEKA HYDROCLEAN®

La fonction TEKA HYDROCLEAN® facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du

four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

Pour faciliter l'élimination des saletés collées aux parois, vous pouvez également utiliser la fonction 100 % VAPEUR lorsque le four est vide.

Utilisation écologique du four

Pour une utilisation optimale de l'énergie, veuillez suivre les conseils suivants :

- Sortez les accessoires que vous n'allez pas utiliser du four.
- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.

- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments dans le four froid lorsque la recette le permet.
- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.



Guide de cuisson

Les fonctions de cuisson varient selon les modèles. Vous trouverez dans les tableaux ci-joints les fonctions les plus représentatives.

Les temps et températures indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons de débiter avec les valeurs les plus basses et d'augmenter à continuation si nécessaire.

Pour les fours de 45 cm: Normalement, les temps et températures de cuisson sont légèrement inférieurs à ceux des fours de 60 cm. Prenez toujours en compte les valeurs les plus basses des plages indiquées sur les tableaux.

En général, les temps indiqués sur ces tableaux sont calculés afin d'introduire les aliments dans le four à froid.

Les recettes qui nécessitent un préchauffage du four à vide sont expressément indiquées.

Certains modèles disposent d'une fonction de

préchauffage→ rapide. Cette fonction réduit le temps de cuisson qui est indiqué sur le tableau. Si vous utilisez cette fonction, n'introduisez l'aliment dans le four que lorsque ce dernier indique que la température de cuisson a été atteinte.

Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut) :

- 1: Inférieure.
- 2: Moyenne.
- 3: Supérieure.

Les positions 4 et 5 sont destinées à gratiner et griller.

Pour les fours de 45 cm: La position adéquate pour cuisiner est toujours la 1. Utilisez préférentiellement les positions 2 et 3 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille.

Recommandations générales pour la cuisson à la vapeur

Conseils

Le bac de cuisson perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le bac de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira

pas l'appareil. Le bac perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

Le bac non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

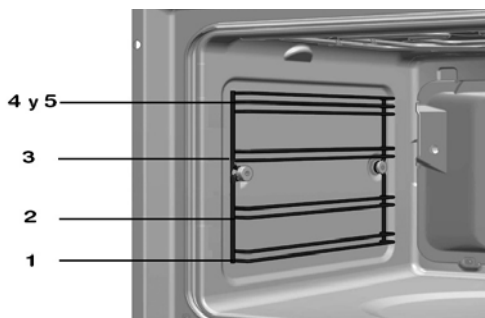
La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

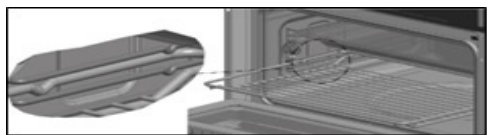


REMARQUE

Les durées et températures de cuisson sont données à titre indicatif. Le temps de cuisson varie en fonction du type de produit à cuire et de son conditionnement.



Pour retirer complètement la grille ou le plateau après avoir atteint la butée anti-basculement, soulever légèrement la grille par l'avant (voir schéma).



Nous vous recommandons d'utiliser la grille et le plateau ensemble lorsque vous cuisinez des plats susceptibles de goutter sur la grille.



REMARQUE

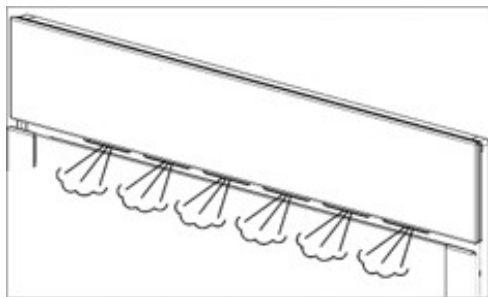
En cas de cuisson prolongée, il se peut que vous deviez remplir le réservoir d'eau.

Le four vous indiquera quand vous devrez le faire.

Écoulement de vapeur

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four.

Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.

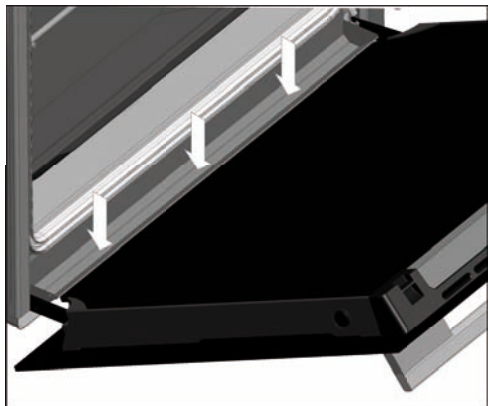


Eau résiduelle dans le four

Pour limiter la présence d'eau résiduelle à l'intérieur du four, nous vous recommandons d'insérer un plateau en position basse (position 1). On peut facilement essuyer l'humidité restante avec un chiffon ou une lingette de nettoyage.

L'eau qui se condense sur la porte s'accumule dans la partie inférieure de la façade du four. Une accumulation excessive de liquide pourrait déborder et entraîner des dommages à la structure de la cuisine.

Pensez à sécher cette zone après la cuisson. Vous pouvez accéder à cette partie avec la porte ouverte.



Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Lorsque vous cuisinez des aliments ou des légumes qui nécessitent un temps de cuisson plus long, comme les pommes de terre, vous pouvez les mettre au four lorsqu'il est encore froid.
- Pour obtenir une cuisson "al dente" ou optimale, il faut faire préchauffer le four. Cela vous permet de conserver un meilleur contrôle sur le résultat.
- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont donnés à titre indicatif. Nous recommandons d'utiliser les temps de cuisson minimums pour obtenir des plats « al dente ». Toutefois, si vous préférez une cuisson plus tendre, vous devez la prolonger.
- Pour les plats qui nécessitent un rôtissage plus intense, comme le poulet avec la peau ou les lasagnes gratinées, faites-les griller pendant 5 à 10 minutes à 200°C après les avoir cuits à la vapeur en utilisant la fonction appropriée.
- En cas de cuisson prolongée de ragoûts, il est recommandé de retourner les aliments toutes les 45 minutes.
- Vous devriez également utiliser le plateau non perforé en position 1 pour cuire du poisson ou de la viande à la vapeur, car cela facilitera le nettoyage du four par la suite.

Sous vide:

- La fonction idéale pour la cuisson «sous vide» est la vapeur à 100 %, car elle permet de cuire les aliments à basse température.
- Pour une préparation différente du poisson cuit "sous vide", réduisez le temps de cuisson d'une minute et terminez la cuisson sur la plaque.
- Pour la fin de la cuisson des côtes de porc "sous vide", les retirer du sac dans un plat en verre ouvert et terminer par une cuisson à 190°C pendant 45 minutes en mode four traditionnel, en arrosant de sauce toutes les 10-15 minutes.

Décongélation

En ce qui concerne la décongélation des aliments, sachez que :

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
 - Pour décongeler de gros morceaux de viande ou de poisson, ces derniers doivent être déposés sur la grille et une plaque doit être placée en dessous pour récupérer les liquides.
 - Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisis. Il suffit que leur surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
 - Un aliment doit toujours être cuisiné après avoir été décongelé.
 - Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.
- Les durées mentionnées dans le tableau* sont fournies à titre indicatif. Le temps de décongélation dépend en effet de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.
- Dans les modèles à vapeur, vous pouvez utiliser la fonction 100% vapeur pour décongeler en douceur les aliments sans qu'ils perdent leur saveur.

* Voir le tableau de dégivrage à la vapeur à la page 61.

* Voir tableau de décongélation page 61.

Inhaltsverzeichnis

• Beschreibung der Garfunktionen des Backofens	27
• Sonstige Backofenfunktionen	28
• Umweltfreundliche Backofennutzung	29
• Anleitung zum Garen	29
• Allgemeine Empfehlungen für das Dampfgaren.....	29
Tabellen und Tipps.....	29
Dampfaustoss.....	30
Restwassermenge im Garraum.....	30
• Tipps zum Dämpfen	31
• Auftauen	31
• Temperatur- und Zeittabellen für das Dampfgaren.....	44
Gemüse.....	44
Vorspeisen, pasta und belai gen	48
Brot	49
Eier.....	50
Fisch	51
Fleisch.....	54
Geflügel	55
Desserts	56
Sous vide.....	58
Regenerieren	60
Auftauen.....	61
• Temperatur- und Zeittabellen	62
Geflügel	62
Fleisch.....	64
Fisch	68
Pizza	70
Brot	70
Vorspeisen und Pasta.....	72
Süßwaren	74
Auftauen.....	78

Beschreibung der Garfunktionen des Backofens



ACHTUNG

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.

Um verfügbaren Funktionen Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die dieser Garantieung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.



NORMAL

Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.



NORMAL MIT UMLUFT

Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.



GRILL UND UNTERHITZE

Besonders für Braten. Für jedes Stück, unabhängig von seiner Größe, geeignet.



MAXIGRILL

Ermöglicht das Gratinieren größerer Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.



GRILL

Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.



GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.



UNTERHITZE

Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.



TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.



TURBO

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.



NIEDERTEMPERATUR-GAREN

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfohlen wird.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

ECOECO

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.



AUFTAUEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot. In stoommodellen kunt u de 100% stoomfunctie gebruiken om voedsel voorzichtig te ontdooien zonder dat het zijn sappigheid verliest.

TEIG AUFGEHEN LASSEN

Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.

SCHELLAUFHEIZUNG

Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

100% STOOM

Diese Funktion eignet sich zum Garen von Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch. Deze functie zorgt voor meer sappigheid en behoudt de eigenschappen van het voedsel, met kortere bereidingstijden in vergelijking met traditionele methoden. Met deze functie kunt u ook voedsel voorzichtig ontdooien zonder het uit te drogen. Het is ook geschikt voor vacuümgaan ('sous vide').



REGENERATIE

Geschikt voor het opwarmen van maaltijden die al gekookt zijn: voorgekookte gerechten, bevroren voedsel en dingen die de dag ervoor zijn bereid. Door het voedsel mild en homogeen te verwarmen, wordt het voedsel extra sappig, waardoor het smaakt alsof het vers uit de oven komt. De vooraf ingestelde tijd voor deze functie is 20 minuten. Deze tijd kan worden aangepast, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u bereidt en de gaarheid die u wilt bereiken.



CONVENTIONEEL KOKEN MET STOOM

Deze functie is vooral geschikt om voedsel als kip of vis extra sappig te maken. Voor lasagne of aardappelgratin is de bereidingstijd korter dan traditionele methoden.

Deze functie kan worden gebruikt om brood te bereiden met een hoge kwaliteit en professionele resultaten. De stoomtoevoer geeft de korst een uitstekende afwerking qua kleur, glans en vocht.



TURBO KOKEN MET STOOM

Deze functie is met name geschikt voor grote, lang gekookte stukken vlees zoals rosbief, varkensvlees of kalfsstoofvlees. Dit verkort de bereidingstijd in vergelijking met traditionele methoden en maakt het gekookte product sappiger.

Sonstige Backofenfunktionen

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung Ihres Backofens für weitere Auskunft über die Nutzung dieser Funktionen.



TEKA HYDROCLEAN®

Mit der Funktion TEKA HYDROCLEAN® wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften

geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsverfahrens bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

Om het vuil dat aan de wanden blijft plakken zacht te maken, kunt u ook de 100% STOOM-functie gebruiken wanneer de oven leeg is.

Umweltfreundliche Backofennutzung

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehöerteile aus dem Backofen heraus.
- Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.
- Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.
- Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den

kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.

- Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.
- Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.
- Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.



Anleitung zum Garen

Die Garfunktionen sind vom Modell abhängig. In den beiliegenden Tabellen sind die repräsentativsten Funktionen dargestellt.

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Es wird empfohlen, mit den niedrigsten Werten zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

Für 45 cm hohe Backöfen: Normalerweise sind die Garzeiten und Temperaturen etwas niedriger als bei 60 cm hohen Backöfen. Nehmen Sie die niedrigsten Werte der in den Tabellen angegebenen Wertebereiche.

Die in den Tabellen angegebenen Werte sind generell dafür berechnet, wenn die Speisen in den kalten Backofen gestellt werden.

Bei Rezepten, bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, wird dies ausdrücklich angegeben.

Einige Modelle verfügen über eine Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion

reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

- 1: Unten.
- 2: Mitte.
- 3: Oben.

Die Stufen 4 und 5 eignen sich zum Gratinieren und Rösten.

Für 45 cm hohe Backöfen: Die geeignete Höhe zum Garen ist immer die 1. Nutzen Sie die Stufen 2 und 3 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.

Allgemeine Empfehlungen für das Dampfgaren

Tabellen und Tipps

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfen-

den Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmitteln belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B. Kompott, Klöße und Quellgerichte.

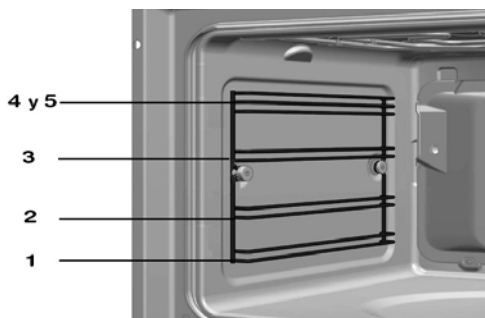
Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

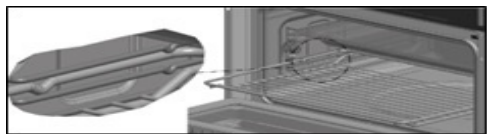


OPMERKING

De waarden voor de bereidingstijd en temperatuur worden alleen ter indicatie gegeven. De bereidingstijd varieert afhankelijk van het type product dat wordt bereid en de toestand waarin het zich bevindt.



Om de grill of bakplaat volledig te verwijderen nadat u de anti-kantelstop hebt bereikt, tilt u deze iets van voren op (zie schema).



We raden aan om de grill en de bakplaat samen te gebruiken bij het bereiden van gerechten die op het rek kunnen druppelen.



OPMERKING

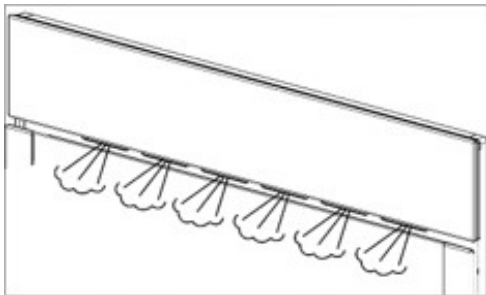
Voor lange bereidingstijden moet u de tank mogelijk opnieuw vullen met water.

De oven laat u weten wanneer u dit moet doen.

Dampfaustoss

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four.

Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.

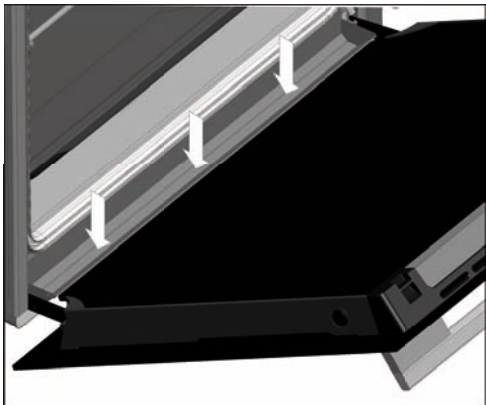


Restwassermenge im Garraum

Om het restwater in de oven te verminderen, raden we aan om een bakplaat in de onderste stand (stand 1) te plaatsen. Het resterende vocht kan eenvoudig worden weggenomen met een doekje of reinigingsdoekje.

Het water dat condenseert op de deur verzamelt zich in het onderste deel van de voorkant van de oven. Overmatige ophoping van vloeistof kan overlopen en schade aan het keukenblok veroorzaken.

Vergeet niet om dit gedeelte droog te maken na het koken. Dit gedeelte is bereikbaar met de deur open.



Tipps zum Dämpfen

- Bij het bereiden van voedsel of groenten die langere bereidingstijden vereisen, zoals aardappelen, kunt u ze in de oven zetten als deze nog koud is.
- Om een 'al dente' of optimaal bereidingsresultaat te bereiken, moet u de oven voorverwarmen. Hierdoor hebt u meer controle over het eindresultaat.
- De bereidingstijden die in de tabellen worden aangegeven, zijn alleen ter indicatie. We raden aan om de minimale tijden te gebruiken om een 'al dente' resultaat te bereiken. Als een malser resultaat echter de voorkeur heeft, moet u een langere bereidingstijd aanhouden.
- Voor gerechten die intenser moeten worden gebruikt, zoals kip met vel of gegratineerde lasagne, grilt u gedurende 5-10 minuten op 200°C na het stomen met behulp van de geschikte functie.
- Voor stoofschotels met een lange bereidingstijd raden we aan om het voedsel elke 45 minuten om te keren.

- U moet ook de niet-geperforeerde bakplaat in stand 1 gebruiken bij het stomen van vis of vlees, omdat u de oven dan later gemakkelijker kunt schoonmaken.

Vacuümgaren:

- De optimale kookfunctie voor vacuümgaren ('sous vide') is 100% stoom, omdat dit het mogelijk maakt om voedsel op lage temperaturen te bereiden.
- Voor een andere garing van vis die 'sous vide' is bereid, verkort u de bereidingstijd met een minuut en gaart u de vis verder op het rooster.
- Om het varkensribstuk dat 'sous vide' is bereid te garen, neemt u het ribstuk uit de zak en legt u dit in een open glazen schaal. Gaar het ribstuk door het 45 minuten op 190 °C te bakken in de conventionele ovenmodus. Bedruppel het ribstuk elke 10-15 minuten met saus.

Auftauen

Beim Auftauen von Lebensmitteln ist Folgendes zu beachten:

- Die Speisen ohne Verpackung auf das Backblech oder in ein geeignetes Gefäß geben.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch müssen vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.

- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Aufgetaute Speisen nicht nochmals einfrieren.

Die in der Tabelle* angegebenen Zeiten dienen lediglich als Richtwerte, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

In stoommodellen kunt u de 100% stoomfunctie gebruiken om voedsel voorzichtig te ontdooien zonder dat het zijn sappigheid verliest.

* Zie de ontdooiingstabel voor stoom op pagina 61.

* Siehe Auftautabelle auf Seite 61.

Inhoudsopgave

• Beschrijving van de bakfuncties van de oven.....	33
• Andere functies van de oven.....	34
• Milieuvriendelijk gebruik van de oven	35
• Bakgids	35
• Algemene aanbevelingen voor stoomkoken.....	35
Gebruik, tabellen en suggesties.....	35
Luchtstoom van stoom	36
Overtollig water in de oven.....	36
• Tips voor stoomkoken.....	37
• Ontdooien	37
• Temperatuur- en tijdtabelen voor stoomkoken	44
Groenten	44
Voorgerechten, pasta en bijgerechten.....	48
Brood	49
Eieren	50
Vis	51
Vlees	54
Gevogelte.....	55
Nagerechten	56
Sous vide.....	58
Opwarmen.....	60
Ontdooien.....	61
• Temperatuur- en tijdstabelen.....	62
Gevogelte.....	62
Vlees	64
Vis	68
Pizza	70
Brood	70
Voorgerechten en pasta.....	72
Gebak.....	74
Ontdooien.....	78

Beschrijving van de bakfuncties van de oven



LET OP

Houd er rekening mee dat het van het ovenmodel afhangt welke functies er beschikbaar zijn.

Kijk in de gebruikershandleiding die bij deze bakgids is gevoegd om te weten welke functies er in uw oven beschikbaar zijn.



CONVENTIONEEL

Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.



CONVENTIONEEL MET TURBINE

Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven waardoor de baktijd en -temperatuur worden verlaagd.



GRILL EN OVENVLOER

Speciaal voor stoof- en braadgerechten. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.



MAXIGRILL

Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Er kan ook een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebraden.



GRILL

Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, koteletten, vis en toast.



GRILL / MAXIGRILL MET TURBINE

Om gelijkmatig te braden en tegelijkertijd de buitenkant lichtbruin te bakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken zoals gevogelte, wild, etc. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op de rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen, zodat het vleessap hierop kan uitdruipen.



ONDERVERWARMING (OVENVLOER)

Verwarmt alleen aan de onderkant. Geschikt om gerechten op te warmen of gebak en dergelijke te laten rijzen.



TURBO + ONDERVERWARMING (PIZZA)

Speciaal voor pizza's, pastetjes, taarten en cakes gevuld met fruit.



TURBO

De turbine verdeelt de warmte die afkomstig is van een weerstand aan de achterkant van de oven. Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.



OP EEN ZACHT VUURTJE

Speciaal om op traditionele wijze vlees met saus, stoofgerechten en dergelijke te bereiden en in het algemeen voor recepten met een lange bereidingstijd op een lage temperatuur.

Voor een optimaal resultaat raden we aan ovenschotels met een deksel te gebruiken. Kijk dan wel eerst of ze geschikt zijn voor de oven.

ECOECO

Voor het bereiden van voedsel in uw oven met minimaal energieverbruik. De oven maakt gebruik van geforceerde convectieverwarming en afhankelijk van het model gaat de oven enkele minuten voordat het bakproces is afgelopen uit. Hiermee is het mogelijk om de restwarmte binnenin de oven te benutten en een perfect gerecht te verkrijgen. Geschikt voor vis- en allerlei vleesgerechten.



ONTDOOIEN

Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van etenswaren. In het bijzonder geschikt voor etenswaren die niet worden opgewarmd zoals roomsoepen, pasta, taarten, gebak, enz.

In sommige modellen is het met de ontdooifunctie mogelijk om het gerecht d.m.v. hete lucht op twee niveaus van warmte te voorzien. Niveau HI is geschikt voor vleesgerechten in het algemeen en niveau LO voor vis, gebak en brood. In **Dampfgarern** können Sie die 100% Dampffunktion nutzen, um Lebensmittel sanft aufzutauen, ohne, dass diese ihre Saftigkeit verlieren.

DEEG LATEN RIJZEN

Speciaal voor het rijzen van brooddeeg en beslag.

SNEL VOORVERWARMEN

Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur. Gebruik deze functie als het nodig is dat de oven een bepaalde temperatuur heeft om het gerecht in de oven te plaatsen.

100% DAMPGAREN

Deze functie is geschikt voor het koken van groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees. Deze functie garandeert een hogere Saftigkeit und erhält die Eigenschaften der Lebensmittel, mit kürzeren Kochzeiten, im Vergleich zu traditionellen Methoden. Diese Funktion erlaubt es Ihnen zudem, Lebensmittel sanft aufzutauen, ohne sie auszutrocknen. Sie kann außerdem zum „Sous Vide“-Garen genutzt werden.

REGENERATION

Zum Aufwärmen von Speisen geeignet, die schon einmal gekocht worden sind: vorgekochte Speisen, tiefgefrorene Gerichte

und Mahlzeiten, die am Vortag zubereitet worden sind. Durch eine gleichmäßige und sanfte Wärmezufuhr erhalten Speisen eine Extraportion Saftigkeit, wodurch sie wie frisch zubereitet schmecken. Die voreingestellte Zeit für diese Funktion beträgt 20 Minuten. Diese Zeit kann angepasst werden, je nachdem, wie viele Portionen Sie zubereiten möchten und welchen Gargrad Sie erreichen wollen.

KONVENTIONELLES DAMPGAREN

Diese Funktion ist speziell dafür geeignet, Gerichten wie Hähnchen oder Fisch eine Extraportion Saftigkeit zu verleihen. Die Garzeit für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin ist kürzer als bei traditionellen Methoden.

Diese Funktion kann auch zum Brotbacken verwendet werden, mit hochwertigen, professionellen Ergebnissen. Der Dampf verleiht der Kruste ein exzellentes Äußeres, im Hinblick auf Farbe, Glanz und Feuchtigkeit.

TURBO-DAMPFGAREN

Diese Funktion ist speziell für große, langkochende Gerichte wie Rinderbraten, Pulled Pork oder Kalbsragout geeignet. Damit verkürzt sich die Kochzeit im Vergleich zu traditionellen Methoden, und die Gerichte werden saftiger.

Andere functies van de oven

Kijk voor meer informatie over het gebruik van deze functies in de gebruikershandleiding van uw oven.

TEKA HYDROCLEAN®

Met de TEKA HYDROCLEAN® functie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwan-

den zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

Sie können diese Funktion auch zum Ablösen von Kochresten an den Wänden nutzen, wenn der Garer leer ist.

Milieuvriendelijk gebruik van de oven

Volg deze adviezen op om de energie optimaal te benutten:

- Haal de accessoires die u niet gaat gebruiken uit de oven.
- Gebruik bij voorkeur donkere ovenschalen.
- Open zo min mogelijk de ovendeur tijdens het bakproces.
- Verwarm de oven niet leeg voor. Doe de etenswaren in de koude oven als het recept dit toelaat.

- Als uw oven over de ECO-functie beschikt, gebruik deze functie dan als het recept dit toelaat.
- Zet de oven bij lange bakprocessen 5 à 10 minuten voor de volledige baktijd uit om de restwarmte te benutten.
- Als uw oven over geventileerde functies beschikt, bak dan verschillende gerechten tegelijk.

Bakgids

De bakfuncties variëren afhankelijk van het model. In de bijgevoegde tabellen worden de meest typerende functies aangegeven.

De in de tabellen aangegeven tijden en temperaturen zijn slechts richtlijnen. Aanbevolen wordt om bij de laagste waarden te beginnen en deze zo nodig te verhogen.

Voor ovens van 45 cm: Gewoonlijk zijn de tijden en temperaturen iets lager dan bij ovens van 60 cm. Pas altijd de laagste waarden van de in de tabellen aangeduide ranges toe.

In de regel zijn de in de tabellen aangeduide tijden berekend vanaf het moment dat de gerechten in de koude oven worden geplaatst.

In recepten waarvoor de oven eerst leeg moet worden voorverwarmd wordt dat uitdrukkelijk aangeduid.

Sommige modellen beschikken over de functie Snel voorverwarmen. Deze functie verkort de

baktijd ten opzichte van de in de tabel aangeduide tijd. Wanneer u deze functie gebruikt, zet het gerecht dan pas in de oven wanneer de oven meldt dat hij de baktemperatuur heeft bereikt.

De hoogtes van de bakplaten, van onderaf beginnend:

- 1: Onder.
- 2: Midden.
- 3: Boven.

De hoogtes 4 en 5 zijn geschikt om te gratineren of te roosteren.

Voor ovens van 45 cm: De geschikte hoogte om te bakken is altijd positie 1. Gebruik de hoogtes 2 en 3 bij voorkeur om te gratineren of te roosteren.

Plaats het gerecht zoveel mogelijk in het midden van de plaat of het rooster om een gelijkmatiger resultaat te krijgen.

Algemene aanbevelingen voor stoomkoken

Gebruik, tabellen en suggesties

De geperforeerde bak is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde bak op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht

opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde bak met voedsel moet op het tweede niveau geschoven worden.

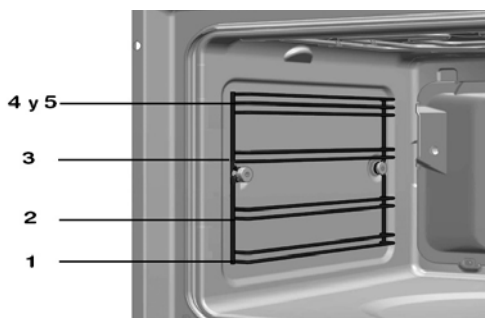
De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knoedels.

Het rooster wordt gebruikt voor het bereiden in kleine bakjes, zoals bijvoorbeeld dessertschaaltjes en om gerechten op een bord op te warmen. Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.

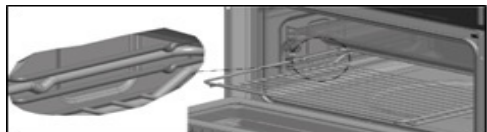


HINWEIS

Die Werte für Kochzeiten und Temperaturen sind nur als Richtwerte gedacht. Die Kochzeit variiert, je nach Art des Gerichts und dessen Zustand.



Um den Rost oder die Schale komplett zu entfernen, heben Sie sie vorne leicht an, nachdem die Auszugssperre erreicht worden ist (siehe Diagramm).



Wir empfehlen, den Rost und die Schale zusammen zu verwenden, wenn Sie Gerichte zubereiten, die tropfen könnten.



HINWEIS

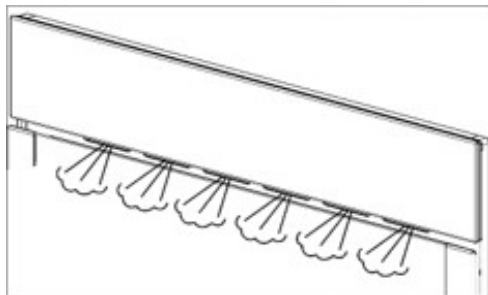
Bei langen Kochzeiten werden Sie evtl. den Wassertank nachfüllen müssen.

Der Dampfgarer signalisiert Ihnen, wenn dies nötig ist.

Luchtstroom van stoom

Een periodiek optredende luchtstroom van stoom vanuit de voorkant van de oven is normaal.

Dit is met name merkbaar in de winter of in omgevingen met een hoge vochtigheidsgraad.

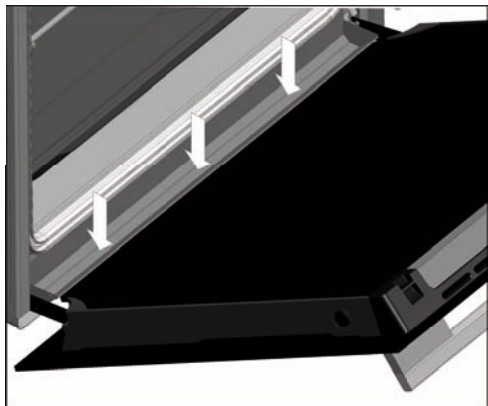


Overtollig water in de oven

Um das Restwasser im Dampfgarer zu reduzieren, empfehlen wir, eine Schale in die unterste Position zu schieben (Position 1). Die restliche Feuchtigkeit kann mit einem Lappen oder Reinigungstuch leicht entfernt werden.

Das Wasser, das an der Tür kondensiert, sammelt sich im unteren Teil der Vorderseite des Dampfgarers. Eine übermäßige Flüssigkeitsansammlung könnte überlaufen und zu Beschädigungen am Gerät führen.

Trocknen Sie diesen Bereich nach dem Kochen deshalb immer gut ab. Bei offener Tür ist dieser Bereich gut zugänglich.



Tips voor stoomkoken

- Wenn Sie Gerichte oder Gemüse zubereiten, die längere Kochzeiten erfordern, wie zum Beispiel Kartoffeln, können Sie sie schon in den Dampfgarer geben, wenn dieser noch kalt ist.
- Um „al-dente“ oder ein Kochoptimum zu erreichen, müssen Sie den Dampfgarer vorheizen. Dies gibt Ihnen eine größere Kontrolle über das Kochergebnis.
- Die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten stellen nur Richtwerte dar. Wir empfehlen, die Mindestwerte zu verwenden, um ein „al-dente“-Ergebnis zu erzielen. Wenn Sie jedoch ein zarteres Kochergebnis wünschen, sollten Sie die Gerichte länger kochen.
- Grillen Sie Speisen, die goldbraun werden sollen, wie zum Beispiel Brathähnchen oder Lasagne au Gratin, nach dem Dampfgaren für 5 - 10 Minuten auf 200°C, indem Sie die entsprechende Funktion nutzen.
- Für empfehlen, langkochende Gerichte alle 45 Minuten zu wenden.

- Wenn Sie Fisch oder Fleisch dampfgaren, sollten Sie die Schale ohne Löcher in Position 1 nutzen, weil dies eine spätere Reinigung des Dampfgarers erleichtert.

Sous vide:

- Die optimale Kochfunktion für „Sous-Vide“ (unter Vakuum) ist 100%-Dampfgaren, weil damit Gerichte bei niedrigen Temperaturen zubereitet werden können.
- Um Fisch, den Sie „Sous Vide“ zubereiten, ein anderes Äußeres zu geben, reduzieren Sie die Kochzeit um eine Minute und kochen Sie ihn am Schluss auf dem Backblech.
- Um Schweinerippchen „Sous-Vide“ am Schluss optimal zuzubereiten, legen Sie sie aus der Hülle in ein offenes Glasgefäß und kochen Sie sie auf 190°C für 45 Minuten mit der Funktion konventionelles Kochen, und übergießen Sie sie alle 10 - 15 Minuten mit Soße.

Ontdooien

Houd bij het ontdooien van etenswaren rekening met het volgende:

- Leg de onverpakte etenswaren op de bakplaat of in een schaal.
- Om grote stukken vlees of vis te ontdooien, legt u deze op de rooster met daaronder een bakplaat om vloeistoffen op te vangen.
- Vlees en vis hoeven niet helemaal te worden ontdooid om ze te bereiden. Het is voldoende als de buitenlaag zacht is zodat het vlees of de vis kan worden gekruid.

- Na het ontdooien moeten de etenswaren altijd bereid worden.
- Vries een eerder ontdooid product nooit op-nieuw in

De in de tabel aangegeven tijden dienen ter oriëntatie. De ontdooitijd hangt af van de omgevingstemperatuur, het gewicht en het diepvries-niveau van de etenswaren.

In Dampfgarern können Sie die 100% Dampffunktion nutzen, um Lebensmittel sanft aufzutauen, ohne, dass diese ihre Saftigkeit verlieren.

* Siehe Tabelle „Abtauen im Dampfgarer“ auf Seite 61.

* Zie de ontdooitabel op bladzijde 61.

Περιεχόμενα

• Περιγραφή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου	39
• Άλλες λειτουργίες του φούρνου	40
• Οικολογική χρήση του φούρνου	41
• Οδηγός μαγειρέματος	41
• Γενικές συστάσεις για το μαγείρεμα στον ατμό	41
Χρήση και συμβουλές	41
Ροή ατμού	42
Υπολειπόμενο νερό στο φούρνο	42
• Συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό	43
• Απόψυξη	43
• Πίνακες θερμοκρασίας και χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό	44
Λαχανικά	44
Ορεκτικά, ζυμαρικά και εγγυρσεις	48
Ψωμί	49
Αυγα	50
Ψάρια	51
Κρέατα	54
Πουλερικά	55
Επιδορφια	56
Sous vide	58
Αναγεννηση	60
Αποψυξη	61
• Πίνακες θερμοκρασίας και χρόνου	62
Πουλερικά	62
Κρέατα	64
Ψάρια	68
Πίτσα	70
Ψωμί	70
Ορεκτικά και ζυμαρικά	72
Ζαχαροπλαστική	74
Απόψυξη	78

Περιγραφή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου



ΠΡΟΣΟΧΗ

Έχετε υπόψη σας ότι οι διαθέσιμες λειτουργίες εξαρτώνται από το μοντέλο του φούρνου.

Για να μάθετε ποιες λειτουργίες διαθέτει ο φούρνος σας, συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης που συνοδεύει αυτόν τον οδηγό μαγειρέματος.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ

Χρησιμοποιείται για κέικ όπου απαιτείται ομοιόμορφη παροχή θερμότητας ώστε να αποκτήσουν αφράτη υφή.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΜΕ ΑΕΡΑ

Κατάλληλη για ψητά και για ζαχαροπλαστική. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου, μειώνοντας τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.



ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Ειδική για ψητά. Χρησιμοποιείται για οποιοδήποτε κομμάτι κρέατος, ανεξάρτητα από το μέγεθος του.



ΜΑΞΙ ΓΚΡΙΛ

Ενδείκνυται για το γκρατινάρισμα μεγαλύτερων επιφανειών απ' ό,τι με το γκριλ, καθώς, λόγω της μεγαλύτερης ισχύος, το φαγητό αποκτά ροδισμένη όψη γρηγορότερα.



ΓΚΡΙΛ

Επιφανειακό γκρατινάρισμα και ψήσιμο. Ροδίζει η εξωτερική επιφάνεια του φαγητού, χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό του. Κατάλληλη για τρόφιμα με επίπεδο σχήμα, όπως μπριζόλες, παϊδάκια, ψάρια, φέτες ψωμιού που προορίζονται για φρυγανισμό.



ΓΚΡΙΛ / ΜΑΞΙ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ

Επιτρέπει ομοιόμορφο ψήσιμο, ενώ παράλληλα ροδίζει επιφανειακά το φαγητό. Ιδανική για ποικιλία κρεάτων στη σχάρα. Ειδική για μεγάλα κομμάτια κρέατος, όπως πουλερικά, κυνήγι, κλπ. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε το κρέας πάνω στη σχάρα του φούρνου με το ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά.



ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Θερμότητα μόνο στην κάτω πλευρά. Κατάλληλη για το ζέσταμα πιάτων ή για το φούσκωμα ζύμης και παρόμοιων παρασκευών.



ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ (ΠΙΤΣΑ)

Ιδανική για πίτσες, πίτες και γλυκά ή κέικ με γέμιση φρούτων.



ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ

Ο ανεμιστήρας κατανέμει τη θερμότητα που προέρχεται από μια αντίσταση που βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου. Χάρη στην ομοιόμορφη θερμοκρασία που παράγεται, μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε 2 επίπεδα.



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ειδική λειτουργία για την παρασκευή μαγειρευτών κρεάτων με σάλτσα, στιφάδο, κλπ. με παραδοσιακό τρόπο και γενικά για φαγητά που μαγειρεύονται «σε σιγανή φωτιά», δηλαδή σε χαμηλή θερμοκρασία για ιδιαίτερα παρατεταμένο χρονικό διάστημα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες κατάλληλες για χρήση στον φούρνο και σκεπασμένες με καπάκι.

ΕΘΕΕCO

Επιτρέπει το μαγείρεμα τροφίμων στον φούρνο σας με ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας. Ο φούρνος θερμαίνεται μέσω αντίστασης και κυκλοφορίας αέρος και, ανάλογα με το μοντέλο, απενεργοποιείται λίγα λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος, επιτρέποντας έτσι την εκμετάλλευση της υπολειπόμενης θερμότητας του θαλάμου και εξασφαλίζοντας ένα τέλειο μαγείρεμα. Ενδείκνυται για ψάρια και κάθε είδους ψητά κρέατα.



ΑΠΟΨΥΞΗ

Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για ήπια απόψυξη τροφίμων: Κατά κύριο λόγο για

τρόφιμα τα οποία δεν καταναλώνονται ζεστά, όπως, π.χ., κρέμες, μπισκότα, τάρτες, γλυκά, κλπ.

Σε ορισμένα μοντέλα, η λειτουργία απόψυξης μεταφέρει θερμότητα στα τρόφιμα μέσω ενός συστήματος θερμού αέρα 2 επιπέδων. Το επίπεδο HI είναι κατάλληλο για κρέατα γενικά, ενώ το επίπεδο LO ενδείκνυται για ψάρια, γλυκά και ψωμί. Σε μοντέλα ατμού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την λειτουργία 100% ατμός για να αποψύξετε ήπια το φαγητό χωρίς να χάσει τα υγρά του.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΖΥΜΗΣ

Ειδική λειτουργία για το φούσκωμα ζύμης για ψωμί ή γλυκά.

ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η λειτουργία αυτή προθερμαίνει γρήγορα τον θάλαμο του φούρνου στη θερμοκρασία που έχετε επιλέξει. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή όταν ο φούρνος πρέπει να έχει φτάσει σε συγκεκριμένη θερμοκρασία για να εισάγετε τα τρόφιμα.

100% ΑΤΜΟΣ

Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα λαχανικών, πατατών, ρυζιού, ψαριών και κρέατος. Αυτή η λειτουργία εξασφαλίζει περισσότερα υγρά και διατηρεί τις ιδιότητες του φαγητού, με μικρότερους χρόνους μαγειρέματος σε σύγκριση με τις παραδοσιακές μεθόδους. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει επίσης να ξεπαγώνετε ήπια τα τρόφιμα χωρίς να τα στεγνώνετε. Είναι επίσης κατάλληλο για μαγείρεμα «sous vide».



ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ

Κατάλληλο για το ξαναζέσταμα φαγητών που έχουν ήδη μαγειρευτεί: προμαγειρεμένα πιάτα, κατεψυγμένα τρόφιμα και φαγητά που έχουν μαγειρευτεί την προηγούμενη μέρα. Με την παροχή ήπιας και ομοιογενούς ζέσης, το φαγητό γίνεται πιο ζουμερό που το κάνει να έχει γεύση σαν να βγήκε φρέσκο από τον φούρνο. Ο προκαθορισμένος χρόνος για αυτήν τη λειτουργία είναι 20 λεπτά. Ο χρόνος αυτός μπορεί να προσαρμοστεί, ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε και το τελικό αποτέλεσμα που θέλετε να επιτύχετε.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΤΜΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα καλή για να κάνει πιο ζουμερά κομμάτια όπως το κοτόπουλο ή το ψάρι. Για λαζάνια ή πατάτες γκρατέν, ο χρόνος μαγειρέματος είναι μικρότερος από τις παραδοσιακές μεθόδους.

Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού με υψηλής ποιότητας επαγγελματικά αποτελέσματα. Η παροχή ατμού δίνει στην κρούστα ένα εξαιρετικό τελικό αποτέλεσμα σε ό,τι αφορά το χρώμα, τη γυαλάδα και την υγρασία.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ TURBO ΜΕ ΑΤΜΟ

Η λειτουργία αυτή είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για μεγάλα, μαγειρεμένα τεμάχια μακράς διάρκειας, όπως ψητό μοσχάρι, χοιρινό κρέας ή μοσχάρι σπιτάδο. Αυτό μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος σε σύγκριση με τις παραδοσιακές μεθόδους και κάνει το μαγειρεμένο φαγητό πιο ζουμερό.

Άλλες λειτουργίες του φούρνου

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη χρήση των λειτουργιών αυτών, συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης του φούρνου σας.



TEKA HYDROCLEAN®

Η λειτουργία TEKA HYDROCLEAN® διευκολύνει τον καθαρισμό λιπαρών και λοιπών υπολειμμάτων τροφών που έχουν προσκολληθεί στα τοιχώματα του φούρ-

νου. Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του κύκλου καθαρισμού, ο εσωτερικός φωτισμός του φούρνου παραμένει σβησμένος.

Για να μαλακώσετε τη βρωμιά που έχει κολλήσει στα τοιχώματα, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία 100% ΑΤΜΟΣ όταν ο φούρνος είναι άδειος.

Οικολογική χρήση του φούρνου

Για άριστη εκμετάλλευση ενέργειας, ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές:

- Βγάλτε από τον φούρνο τα εξαρτήματα που δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο, σκούρου χρώματος κατά προτίμηση.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανοίγεται την πόρτα όσο το δυνατόν λιγότερο.
- Μην προθερμαίνετε τον άδειο φούρνο. Εφόσον η συνταγή το επιδέχεται, εισάγετε τα

τρόφιμα σε κρύο φούρνο.

- Αν ο φούρνος σας διαθέτει τη λειτουργία ECO, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή εφόσον την επιδέχεται η συνταγή.
- Για συνταγές όπου απαιτείται μεγάλο χρονικό διάστημα μαγειρέματος, σβήστε τον φούρνο 5 με 10 λεπτά νωρίτερα και εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Αν ο φούρνος σας διαθέτει λειτουργίες όπου χρησιμοποιείται αέρας, μαγειρέψτε διαφορετικά πιάτα ταυτόχρονα.



Οδηγός μαγειρέματος

Οι λειτουργίες μαγειρέματος διαφέρουν από μοντέλο σε μοντέλο. Στους συνοδευτικούς πίνακες, αναφέρονται οι πιο χαρακτηριστικές.

Ο χρόνος και η θερμοκρασία που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικοί. Σας συνιστούμε να ξεκινάτε από τις χαμηλότερες τιμές και να τις αυξάνετε σταδιακά, αν χρειάζεται.

Για φούρνους 45 cm: Κατά κανόνα, οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες είναι ελαφρώς μικρότεροι σε σχέση με αυτούς που ισχύουν για τους φούρνους 60 cm. Λαμβάνετε πάντα υπόψη σας τις χαμηλότερες τιμές από τα εύρη τιμών που αναγράφονται στους πίνακες.

Γενικά, οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες έχουν υπολογιστεί με τα τρόφιμα να εισάγονται σε κρύο φούρνο.

Οι συνταγές για τις οποίες απαιτείται προθέρμανση του άδειου φούρνου, αναφέρονται ρητά.

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν λειτουργία ταχείας προθέρμανσης. Η λειτουργία αυτή μειώνει τον

χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με αυτόν που αναγράφεται στον πίνακα. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή, περιμένετε να εισάγετε το τρόφιμο όταν ο φούρνος σας ειδοποιήσει ότι έχει φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Τα επίπεδα όπου μπορούν να τοποθετηθούν τα ταψιά, ξεκινώντας το μέτρημα από την κάτω πλευρά, είναι:

- 1: Χαμηλό
- 2: Μεσαίο
- 3: Ψηλό

Τα επίπεδα 4 και 5 είναι κατάλληλα για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.

Για φούρνους 45 cm: Το καταλληλότερο επίπεδο μαγειρέματος είναι πάντα το 1. Χρησιμοποιείτε τα επίπεδα 2 και 3 κατά προτίμηση για γκρατινάρισμα και φρυγάνισμα.

Για πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα, τοποθετείτε τα τρόφιμα όσο το δυνατόν πιο κοντά στο κέντρο του ταψιού ή της σχάρας.

Γενικές συστάσεις για το μαγείρεμα στον ατμό

Χρήση και συμβουλές

Το διάτρητο ταψί χρησιμοποιείται για το άτμισμα φρέσκων ή κατεψυγμένων λαχανικών, κρέατος και πουλερικών.

Επομένως, είναι σημαντικό να τοποθετησετε το μη διάτρητο ταψί στο πρώτο πλευρικό στήριγμα του φούρνου από κάτω. Τοποθετώντας το εκεί, τα υγρά που στάζουν από το διάτρητο

ταψί δεν θα πέσουν στη βάση του φούρνου. Το διάτρητο ταψί που περιέχει το φαγητό πρέπει να εισάγεται στο δεύτερο πλευρικό στήριγμα από κάτω.

Το μη διάτρητο ταψί χρησιμοποιείται για το άτμισμα πιο ευαίσθητων φαγητών, όπως κομπόστες, φαγητά με βάση τη ζύμη και ιδιαίτερα περιπλόκα πιάτα.

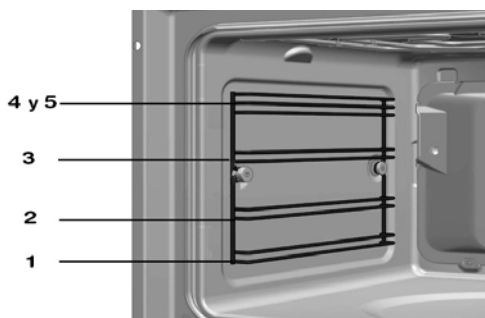
Το γκριλ χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα φαγητού σε μικρά δοχεία, όπως μππολ για επιδόρπια, και για την ανανέωση φαγητού που σερβίρεται σε πιάτα.

Θα βρείτε περισσότερες ακριβείς πληροφορίες στους πίνακες.

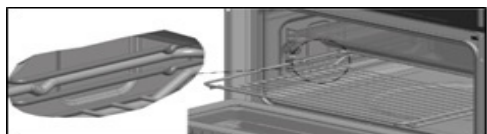


ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Οι τιμές για τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία είναι μόνο ενδεικτικές. Ο χρόνος μαγειρέματος ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος που μαγειρεύεται και την κατάστασή του.



Για να αφαιρέσετε τελείως τη σχάρα ή το ταψί αφού φτάσετε στο στοπ κατά της ανάκλισης, ανασηκώστε τα ελαφρά από μπροστά (βλέπε διάγραμμα).



Συνιστάται η χρήση της σχάρας και του ταψιού μαζί όταν μαγειρεύετε πιάτα που μπορεί να στάξουν στη βάση.



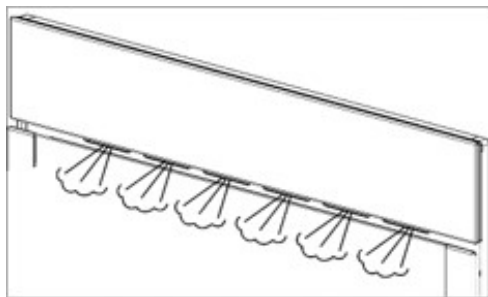
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Για μεγάλους χρόνους μαγειρέματος, ίσως χρειαστεί να ξαναγεμίσετε το δοχείο με νερό.

Ο φούρνος θα σας ενημερώσει όταν χρειαστεί να το κάνετε.

Ροή ατμού

Είναι φυσιολογικό να βγαίνει σποραδικά ατμός από το μπροστινό μέρος του φούρνου. Αυτό είναι ιδιαίτερα αισθητό τον χειμώνα ή σε πολύ υγρά περιβάλλοντα.



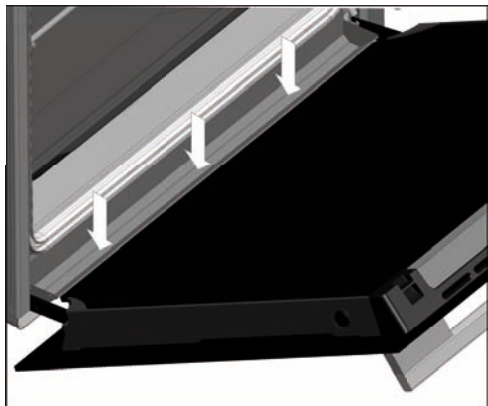
Υπολειπόμενο νερό στο φούρνο

Για να μειώσετε τα υπολείμματα νερού στο εσωτερικό του φούρνου, συνιστάται η τοποθέτηση ταψιού στην κάτω θέση (θέση 1). Η υγρασία που μένει μπορεί εύκολα να σκουπιστεί με ένα πανί ή μαντηλάκι καθαρισμού.

Το νερό που συμπυκνώνεται στην πόρτα συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος της μπροστινής πλευράς του φούρνου.

Η υπερβολική συσσώρευση υγρού μπορεί να υπερχειλίσει και να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα της κουζίνας.

Θυμηθείτε να στεγνώσετε αυτό το σημείο μετά το μαγείρεμα. Μπορείτε να έχετε πρόσβαση σε αυτό το μέρος με την πόρτα ανοιχτή.



Συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό

- Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα ή λαχανικά που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, όπως πατάτες, μπορείτε να τα βάλετε στον φούρνο όταν είναι ακόμα κρύος.
- Για να πετύχετε «al dente» ή βέλτιστο μαγείρεμα, πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο. Αυτό σας επιτρέπει να έχετε μεγαλύτερο έλεγχο του αποτελέσματος.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναφέρονται στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικοί. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τους ελάχιστους χρόνους για να πετύχετε ένα αποτέλεσμα «al dente». Ωστόσο, αν προτιμάτε ένα πιο τρυφερό αποτέλεσμα, θα πρέπει να μαγειρεύετε περισσότερο.
- Για πιάτα που απαιτούν πιο έντονο ρόδισμα, όπως κοτόπουλο με την πέτσα ή λαζάνια ογκρατέν, ψήστε για 5-10 λεπτά στους 200°C μετά τον ατμό χρησιμοποιώντας την κατάλληλη λειτουργία.
- Για στιφάδο που μαγειρεύεται για πολύ χρόνο, συνιστούμε να γυρίζετε το φαγητό κάθε 45 λεπτά.

- Θα πρέπει επίσης να χρησιμοποιείτε το μη διάτρητο ταψί στη θέση 1 όταν μαγειρεύετε στον ατμό ψάρι ή κρέας, καθώς έτσι θα διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου αργότερα.

Sous vide:

- Η βέλτιστη λειτουργία μαγειρέματος για το μαγείρεμα «sous vide» (σε κενό αέρος) είναι 100% ατμός, καθώς αυτό επιτρέπει το μαγείρεμα των τροφίμων σε χαμηλές θερμοκρασίες.
- Για διαφορετικό αποτέλεσμα στα ψάρια που μαγειρεύονται «sous vide», μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά ένα λεπτό και ολοκληρώστε το ψήσιμο στο γκριλ.
- Για να ολοκληρώσετε τα χοιρινά παϊδάκια μαγειρεμένα «sous vide», αφαιρέστε τα από τη σακούλα σε ένα ανοιχτό πυρίμαχο σκεύος και ολοκληρώστε μαγειρεύοντας στους 190°C για 45 λεπτά σε λειτουργία συμβατικού φούρνου, περιχύνοντας με σάλτσα κάθε 10-15 λεπτά.

Απόψυξη

Κατά την απόψυξη των τροφίμων πρέπει να έχετε υπόψη σας ότι:

- Αφαιρείτε τα τρόφιμα από την συσκευασία τους και τοποθετήστε τα στο ταψί του φούρνου ή σε πιατέλα.
- Για να αποψύξετε μεγάλα κομμάτια κρέατος ή ψαριού, θα πρέπει να τα τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά.
- Τα κρέατα και τα ψάρια δεν χρειάζονται πλήρη απόψυξη για να μαγειρευτούν. Αρκεί η επιφάνειά τους να είναι μαλακή για να προσθέσετε τα καρυκεύματα.

- Μετά την απόψυξή τους, τα τρόφιμα πρέπει πάντα να μαγειρεύονται.
- Μην καταψύχετε ξανά αποψυγμένα τρόφιμα.

Οι χρόνοι που δίνονται στον πίνακα* είναι ενδεικτικοί. Ο χρόνος απόψυξης θα εξαρτηθεί από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, το βάρος των τροφίμων και τον βαθμό κατάψυξής τους.

Σε μοντέλα ατμού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την λειτουργία 100% ατμός για να αποψύξετε ήπια το φαγητό χωρίς να χάσει τα υγρά του.

* Βλέπε πίνακα απόψυξης με ατμό στη σελίδα 61.

* Βλ. πίνακα απόψυξης στη σελίδα 61.

VERDURAS / LEGUMES / VEGETABLES / LÉGUMES / GEMÜSE / GROENTEN / ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTEACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Berenjenas (En rodajas 1 cm)* Beringela (Cortada em rodelas 1 cm)* Eggplant/Aubergine (In slices 1 cm)* Aubergines (En rondelles 1 cm)* Auberginen (In Scheiben 1 cm)* Aubergine (In plakken 1 cm)* Μελιτζάνα (Σε κομμάτια 1 cm)*	0,15	2		100	8	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Brécol (Ramitas con tallo)* Brócolos (Raminhos com caule)* Broccoli (Florets with stalk)* Brocoli (Fleurs avec la tige)* Broccoli (Röschen mit Stiel)* Broccoli (Roosjes met steel)* Μπρόκολο (Ανθύλλιο με βλαστό)*	0,25	2		100	8-13	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Calabacines (En rodajas 1 cm)* Courgete (Cortada em rodelas 1 cm)* Courgette (In slices 1 cm)* Courgettes (En rondelles 1 cm)* Zucchini (In Scheiben 1 cm)* Courgette (In plakken 1 cm)* Κολοκύθι (Σε κομμάτια 1 cm)*	0,20	2		100	5-7	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Coliflor (Ramitas con tallo)* Couve-flor (Raminhos com caule)* Cauliflower (Florets with stalk)* Choux-fleur (Fleurs avec la tige)* Blumenkohl (Röschen mit Stiel)* Bloemkool (Roosjes met steel)* Κουνουπίδι (Ανθύλλιο με βλαστό)*	0,25	2		100	7-15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Espinacas congeladas** Espinafres congelados** Frozen spinach** Gefrorener Spinat** Espinacas congeladas** Bevroren spinazie** Κατεψυγμένο σπανάκι**	0,20	2		100	10-12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

VERDURAS / LEGUMES / VEGETABLES / LÉGUMES / GEMÜSE / GROENTEN / ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSICÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTEACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Espinacas* Espinafres* Spinach* Épinards* Spinat* Spinazie* Σπανάκι*	0,20	2		100	5-7	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Guisantes congelados* Ervilhas congeladas* Frozen peas* Pois congelés* Gefrorene erbsen* Bevroren erwten* Κατεψυγμένος αρακάς*	0,30	2		100	4-7	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Judías verdes (En bastones 10 cm de longitud)* Vagens de ervilhas (Em varas 10 cm de comprimento)* Snow peas (In sticks 10 cm length)* Haricots mange-tout (en bâtons 10 cm de longueur)* Kaiserschoten (in Stöcken 10 cm Länge)* Peulen (in stokken 10 cm lengte)* Μπιζέλια (Σε στικ Μήκος 10 cm)*	0,20	2		100	10-15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Mazorcas Maçarocas Corn cobs Épis de maïs Maiskolben Maïskolven Καλαμπόκι	1 ud	2		100	45	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Menestra congelada** Guisado de legumes congeladas** Frozen vegetable stew** Ragoût de légumes surgelés** Gefrorener Gemüseintopf** Stoofschotel met diepvriesgroenten** Κατεψυγμένο σπιράδο λαχανικών**	0,30	2		100	12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

VERDURAS / LEGUMES / VEGETABLES / LÉGUMES / GEMÜSE / GROENTEN / ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSICÃO POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT ΤΙΔ ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Menestra* Guisado de legumes* Vegetable stew* Ragoût de légumes * Gemüseintopf* Groentestoofpot* σιφάδο λαχανικών*	0,30	2		100	7-10	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Patatas sin piel (En cuartos) Batatas sem pele (Em quartos) Potatoes without skin (In quarters) Pommes de terre sans peau (En quartiers) Kartoffeln o. Schale (In Viertel) Aardappels zonder schil (In partjes) Πατάτες ξεφλουδισμένες (Κομμένα στα τέσσερα)	0,40	2		100	15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Patatas con piel (Guarniciones (30 g) Batatas com pele (Acompanhamentos (30 g) Potatoes with skin (Side dishes (30 g) Pommes de terre avec peau (Guarniture (30 g) Kartoffeln m. Schale (Beilagen (30 g) Aardappels met schil (Bijgerechten (30 g) Πατάτες με φλούδα (Συνοδευτικά πιάτα)	0,50	2		100	20-25	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Pimientos (En tiras)* Pimentos (Cortado em tiras)* Bell peppers (In stripes)* Poivrons (En lamelles)* Paprikaschoten (In Streifen)* Paprika (In reepjes)* Πιπεριές (Σε λωρίδες)*	0,25	2		100	5-7	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Puerros (En rodajas 1 cm) Alho francês (Cortada em rodelas 1 cm) Leeks (In slices 1 cm) Poireaux (En rondelles 1 cm) Porree (In Scheiben 1 cm) Prei (In plakken 1 cm) Πράσα (Σε κομμάτια 1 cm)	0,20	2		100	13-15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

VERDURAS / LEGUMES / VEGETABLES / LÉGUMES / GEMÜSE / GROENTEN / ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSICÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT ΤΙΔ ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTE RÉCIPENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Setas (En cuartos)* Cogumelos (Em quartos)* Mushrooms (In quarters)* Champignons (En quartiers)* Pilze (In Viertel)* Champignons (In partjes)* Μανιτάρια (Κομμένα στα τέσσερα)*	0,20	2		100	10-12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Zanahorias (En rodajas 1,5 cm) Cenouras (Cortada em rodelas 1,5 cm) Carrots (In slices 1,5 cm) Carottes (En rondelles 1,5 cm) Karotten (In Scheiben 1,5 cm) Wortelen (In plakken 1,5 cm) Καρότα (Σε κομμάτια 1,5 cm)	0,30	2		100	15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Zanahorias (En bastones 10 cm de longitud) Cenouras (Em varas 10 cm de comprimento) Carrots (In sticks 10 cm length) Carottes (En bâtons 10 cm de longueur) Karotten (In Stöcken 10 cm Länge) Wortelen (In stokken 10 cm lengte) Καρότα (Σε στικ Μήκος 10 cm)	0,25	2		100	10-13	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

* Precalentamiento / ** Colocar bandeja

* Pré-aquecer / ** Colocar a bandeja

* Preheat / ** Place tray

* Préchauffer / ** Placer le plateau

* Vorheizen / ** Blech einlegen

* Voorverwarmen / ** Bakje plaatsen

* Προθέρμανση / ** Τοποθετήστε το δίσκο

ENTRANTES, PASTAS Y GUARNICIONES / ENTRADAS, MASSAS Y ACOMPANHAMENTOS / ENTREES, PASTAS AND SIDE DISHES / PLATS ET PÂTES ET GUARNITURE / VORSPEISEN, PASTA UND BEILAGEN / VOORGERECHTEN, PASTA EN BIJGERECHTEN / ΟΡΕΚΤΙΚΑ, ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΓΕΥΙΧΤ BAPOΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPENT GEPASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Lasaña* Lasanha* Lasagna* Lasagnes* Lasagne* Lasagne* Λαζάνια*	0,80-1	2		180	30	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Gratin de patata* Batata gratinada* Potato gratin* Gratin dauphinois* Kartoffelgratin* Aardappelgratin* γκρατέν πατάτα*	0,80-1	2		185	40-45	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Arroz + líquido Arroz + líquido Rice + Liquid Riz + liquid Reis + Flüssigkeit Rijst + vloeistof Πύζι + Υγρό	0,20 + 0,25ml	2		100	15	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Lentejas + líquido Lentilhas + líquido Lentils + Liquid Lentilles + liquid Linsen + Flüssigkeit Linzen + vloeistof Φακές + Υγρό	0,20 + 0,375ml	2		100	55-65	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί

* Grill 200° 10 min

* ΓΚΡΙΑ 200° 10 min

PAN / PÃO / BREAD / PAIN / BROT / BROOD / ΨΩΜΙ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GĖFASS SCHAAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Pan blanco Pão branco White bread Pain blanc Weißbrot Wit brood Λευκό ψωμί	0,50	2		180-200	30-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau Blech Plaat Ταψί
Focaccia Focaccia Focaccia Focaccia Focaccia Focaccia Φοκάτσια	0,80	2		180-190	45-55	Molde+parrilla Forma+Grelha Shallow dish+Grid Moule+Grille Backform+Rost Bakvorm+Braadrooster Φόρμα+Σχάρα
Masa sobada Massa sovada Shortcrust pastry Brioche Rührteig Kneedeeg Ζύμη brioche	0,65	2		180-185	25-35	Molde+parrilla Forma+Grelha Shallow dish+Grid Moule+Grille Backform+Rost Bakvorm+Braadrooster Φόρμα+Σχάρα
Pan congelado Pão congelado Frozen bread Pain congelé Tiefgefrorenes Brot Bevroren brood Κατεψυγμένο ψωμί	10 uds 0,10	2		185	30	Parrilla Grelha Grid Grille Rost Braadrooster Σχάρα

HUEVOS / OVOS / EGGS / ŒUFS / EIER / EIEREN / ΑΥΓΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Huevos, duros Ovos cozidos Eggs, hard Œuf dur Eier, hart Eieren, hard Αυγά σφιχτά	5 uds	2		100	13-15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Huevo baja temperatura Ovo, baixa temperatura Egg, low temperature Œuf à basse température Ei, niedrige Temperatur Ei, lage temperatuur Αυγό μελάτο	5 uds	2		85	25-30	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON / FISCH / VIS / ΨΑΡΙΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΓΕΥΙΧΤ ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Merluza*/** Pescada*/** Hake*/** Merlu*/** Seehecht*/** Heek*/** Μπακαλιάρος*/**	0,20	2		70	10-13	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Lubina (lomo entero)*/** Robalo (lombo inteiro)*/** Sea bass (whole loin)*/** Bar (filet entier)*/** Seebarsch (ganzes filet)*/** Zeebaars (hele rugfilet)*/** Λαβράκι (ολόκληρο)*/**	0,85	2		70	15-17	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Lubina (lomos)*/** Robalo (lombos)*/** Sea bass (loins)*/** Bar (filets)*/** Seebarsch (filets)*/** Zeebaars (rugfilet)*/** Λαβράκι (φιλέτα)*/**	0,15	2		70	8-12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Dorada (lomo entero)*/** Dourada (lombo inteiro)*/** Sea bream (whole loin)*/** Daurade (filet entier)*/** Meerbrasse (ganzes filet)*/** Zeebrasem (hele rugfilet)*/** Τσιπούρα (ολόκληρη)*/**	0,50	2		70	12-15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Salmón (lomos)*/** Salmão (lombos)*/** Salmon (loins)*/** Saumon (filets)*/** Lachsfilet (filets)*/** Zalmfilet (rugfilet)*/** Σολομός (φιλέτα)*/**	0,15	2		70	10-12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON / FISCH / VIS / ΨΑΡΙΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Atún (En trozos)*/** Atum (Cortadas em pedaços)*/** Tuna (In pieces)*/** thon (En cubes)*/** Thunfisch (In stücken)*/** Tonijn (In stukken)*/** Τόνος (Σε κομμάτια)*/**	0,15	2		70	12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Pulpo (entero)*/** Polvo (inteiro)*/** Octopus (whole)*/** Poulpe (entière)*/** Tintenfisch (ganz)*/** Inktvis (heel)*/** Χταπόδι (ολόκληρο)*/**	0,70	2		100	35-40	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Pulpo (pata con gran grosor)*/** Polvo (tentáculo grosso)*/** Octopus (thick leg)*/** Poulpe (tentacules épais)*/** Tintenfisch (dicke tentakel)*/** Inktvis (dikke poot)*/** Χταπόδι (πόδι)*/**	0,45	2		100	50-55	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Langostino*/** Lagosta*/** Langoustine*/** Langoustine*/** Kaiserhummer*/** Kreeft*/** Καραβίδα*/**	15 uds	2		90	5-7	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Gambas*/** Camarão*/** Prawn*/** Crevettes*/** Krabben*/** Gamba's*/** Γαρίδα*/**	15 uds	2		90	5-7	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON / FISCH / VIS / ΨΑΡΙΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΓΕΥΙΧΤ ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Carabinero*/** Camarão pequeno*/** Shrimp*/** Crevettes*/** Garnelen*/** Garnalen*/** Γαρίδες*/**	15 uds	2		90	7-10	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Mejillones*/** Mexilhão*/** Mussels*/** Moules*/** Muscheln*/** Mosselen*/** Μύδια*/**	0,50	2		100	10	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Almejas*/** Amêijoas*/** Clams*/** Clams*/** Venusmuscheln*/** Clams*/** Αχιβάδα*/**	0,50	2		100	8-10	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Lubina/merluza/dorada (lomo entero) Robalo/pescado/dourada (lombo inteiro) Sea bass/hake/sea bream (whole loin) Bar/merlu/daurade (filet entier) Seebarsch/Seehecht/Meerbrasse (ganzes Filet) Zeebaars/heek/zeebrasem (hele rugfilet) Λαβράκι/Μπακαλιάρος/Τσιπούρα	100g	2		145	13-15	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί

* Precalentamiento / ** Colocar bandeja

* Pré-aquecer / ** Colocar a bandeja

* Preheat / ** Place tray

* Préchauffer / ** Placer le plateau

* Vorheizen / ** Blech einlegen

* Voorverwarmen / ** Bakje plaatsen

* Προθέρμανση / ** Τοποθετήστε το δίσκο

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH / VLEES / KPEATA

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT ΤΙΔ ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Gyozas de carne Gyozas de carne Meat gyozas Ravioli chinois Fleisch-Gyozas Vleespasteitjes Γκιόζα με κρέας	15 uds	2		100	7-10	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Roastbeef Roastbeef Roast beef Rosbif Roastbeef Rosbief Ροσμπήφ	0,80	2		175	30-35	Parrilla Grelha Grid Grille Rost Braadrooster Σχάρα
Guiso ternera* Guisado de vaca* Beef stew* Ragoût de bœuf* Gedünstetes Rindfleisch* Runderstoofvlees* Μοσχάρι στιφάδο*	1,3	2		150	120	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Carne de cerdo mechada** Carne de porco desfiada** Pulled pork** Porc effiloché** Gezogenes Schweinefleisch** Pulled pork** Τραβηγμένο χοιρινό**	1,5	2		140/145	180	Parrilla Grelha Grid Grille Rost Braadrooster Σχάρα

* Cada 45 min dar la vuelta / ** Colocar bandeja

* Virar a cada 45 min. / ** Posicionar bandeja

* Every 45 min. turn over / ** Place tray

* Toutes les 45 min., retournez le plateau / ** Placez le plateau

* Alle 45 Min. umdrehen / ** Tablett aufstellen

* Alle 45 Min. umdrehen / ** Tablett aufstellen

* Κάθε 45 λεπτά αναποδογυρίστε / ** Τοποθετήστε το δίσκο

AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE / GEFLÜGEL / GEVOGELTE / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Pollo (muslo y contramuslo)* Frango (coxa e coxa superior)* Chicken (thigh and upper thigh)* Poulet (cuisse et haut de cuisse)* Ente (schenkel und Oberschenkel)* Eend (dij en bovendij)* Πάπια (μπούτι και πάνω κομμάτι)*	15 uds.	2		100	7-10	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Pollo (pechuga entera) Frango (peito completo) Chicken (whole breast) Poulet (blanc entier) Ente (ganze brust) Eend (hele borst) Πάπια (ολόκληρο στήθος)	0,80	2		175	30-15	Parrilla Grelha Grid Grille Rost Braadrooster Σχάρα
Pollo (filete 1 cm. grosor) Frango (filete de 1 cm) Chicken (1 cm fillet) Poulet (filet de 1 cm) Ente (1 cm filet) Eend (1 cm filet) Πάπια (φιλέτο 1 εκατοστό)	1,30	2		150	120	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί

* Dar la vuelta y para obtener una piel rustida añadir grill a 200° durante 10 min.

* Virar e para obter uma pele tenra adicionar grelhador a 200° durante 10 minutos.

* Turn over and to obtain a tender skin add grill at 200° for 10 min.

* Tourner et pour obtenir une peau tendre ajouter le gril à 200° pendant 10 min.

* Umdrehen und für eine zarte Haut 10 Minuten bei 200° grillen.

* Umdrehen und für eine zarte Haut 10 Minuten bei 200° grillen.

* Αναποδογυρίστε και για να αποκτήσουν τρυφερή επιδερμίδα βάλτε τα στη σχάρα στους 200° για 10 λεπτά.

POSTRES / SOBREMESAS / DESSERTS / DESSERTS / DESSERTS / NAGERECHTEN / ΕΠΙΔΟΡΦΙΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΓΕΥΙΧΤ ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT ΤΙΔ ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Flan Pudim Crème caramel Flan Pudding Karamelpudding Κρέμα καρμελέ	1,00	2		90	45-50	Molde Forma Shallow dish Moule Backform Bakvorm Φόρμα
Flan Pudim Crème caramel Flan Pudding Karamelpudding Κρέμα καρμελέ	1,00	2		90	35	Bandeja de cristal Travessa de vidro Glass tray Plateau vitré Glasfettpfanne Glazen bakplaat Ταψί
Natillas Creme de ovos Custard Crème pâtissière Vanillepudding Vla Κρέμα κάσταρντ	0,80	2		80-85	25-30	Recipientes individuales Recipientes individuais Individual containers Récipients individuels Individuelle Gefäße Afzonderlijke bakken Ξεχωριστά δοχεία
Compota de manzana Biscoitos Apple compote Compote de pommes Apfelkompott Appelmoes Κομπόστα μήλου	5 uds	2		100	15-17	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Compota de manzana (En trozos) Biscoitos (Cortadas em pedaços) Apple compote (In pieces) Compote de pommes (En cubes) Apfelkompott (In stücken) Appelmoes (In stukken) Κομπόστα μήλου (Σε κομμάτια)	0,35	2		100	12	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί

POSTRES / SOBREMESAS / DESSERTS / DESSERTS / DESSERTS / NAGERECHTEN / ΕΠΙΔΟΡΦΙΑ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Hojaldre Folhado Pastry Pâte feuilletée Blätterteig Bladerdeeg Σφολιάτα	0,80	2		180	15-18	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Hojaldre de levadura Massa folhada de levedura Puff pastry Pâte levée feuilletée Hefblätterteig Bladerdeeg met gist Σφολιάτα με μαγιά	0,80	2		180	15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

SOUS VIDE

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Lubina (lomo)* Robalo (lombo)* Sea bass (loin)* Bar (filet)* Seebarsch (filet)* Zeebaars (rugfilet)* Λαβράκι (φιλέτο)*	0,12	2		65	12	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbutel Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού
Salmón (lomo) Salmão (lombo) Salmon (loin) Saumon (filet) Lachsfilet (filet) Zalmfilet (rugfilet) Σολομός (φιλέτα)	0,15	2		55	15	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbutel Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού
Pechuga de pollo Peito de frango Chicken breast Blanc de poulet Hähnchenbrust Kippenborst Στήθος κοτόπουλο	0,14	2		70	20	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbutel Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού
Costillar de cerdo** Costela de porco** Pork ribs** Travers de porc** Schweinerippchen** Varkensribstuk** Χοιρινά παιδάκια**	0,70- 0,80g	2		75	5 h. mínimo	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbutel Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού
Panceta fresca Bacon fresco Fresh pancetta Pancetta fraîche Frische Pancetta Verse pancetta Φρέσκια πανσέτα	0,25	2		75	5 h. mínimo	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbutel Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού

SOUS VIDE

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΓΕΥΙΧΤ ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT ΤΙΔ ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIENT GEFASS SCHAAI/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Setas en cuartos Cogumelos cortados em quartos Mushrooms in quarters Champignons en quartiers Pilze in Viertel Champignons in partjes Μανιτάρια κομμένα στα τέσσερα	0,10	2		65	30	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbeutel Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού

- * 11 min + plancha para darle un acabado diferente al pescado
- * 11 min + placa de cozedura para dar ao peixe um acabamentoo diferente
- * 11 min + cooking plate to give the fish a different finish
- * 11 min + plaque de cuisson pour donner au poisson une finition différente
- * 11 min + Kochplatte, um dem Fisch ein anderes Finish zu geben
- * 11 min + kookplaat om de vis een andere afwerking te geven
- * 11 min + πλάκα μαγειρέματος για να δώσετε στο ψάρι ένα διαφορετικό φινίρισμα

- ** Acabar en fuente de cristal a 190° durante 45 min
- ** Acabar numa travessa de vidro a 190° durante 45 minutos
- ** Finish in a glass tray at 190° for 45 minutes.
- ** Finir dans un plateau vitré à 190° pendant 45 minutes
- ** In einer Glasfettpfanne bei 190° 45 Minuten fertigstellen
- ** Eindig in een glazen bakplaat op 190° gedurende 45 minuten
- ** Τελειώστε σε γυάλινο δίσκο στους 190° για 45 λεπτά.

REGENERAR / REGENERAR / REHEAT / RÉGÉNÉRER / REGENERIEREN / OPWARMEN / ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT ΓΕΥΧΟΣ (KG)	ALTURA POSICÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT ΤΙΔ ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPENT GÉFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Arroz Arroz Rice Riz Reis Rijst Ρύζι	0,30	2		120	20	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Plato combinado (pescado+guarnición) Prato misto (peixe+acompanhamento) Mixed dish (fish+side) Plat composé (poisson+accompagnement) Gemischtes Gericht (Fisch+Beilage) Gemengde schotel (vis+bijgerecht) Πλάτο με ανάμεικτα (ψάρι+συνοδευτικά)	0,80	2		120	20	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Pulpo (pata con gran grosor) Polvo (tentáculo grosso) Octopus (thick leg) Poulpe (tentacules épais) Tintenfisch (dicke Tentakel) Inktvis (dikke poot) Χταπόδι (πόδι)	0,25	2		120	20	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Lasaña precocinada Lasanha precocinada Lasagne precocinada Lasagnes precocinada Lasagne precocinada Lasagne precocinada Λαζάνια προμαγειρεμένα	0,50	2		120	20	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί
Pescado Peixe Fish Poisson Fisch Vis Ψάρι	0,40	2		120	20	Parrilla + Bandeja de cristal Grelha + Travessa de vidro Grid + Glass tray Grille + Plateau vitré Rost + Glasfettpfanne Braadrooster + Glazen bakplaat Σχάρα + Ταψί

DESCONGELAR / DESCONGELACIÓN / DEFROST / DÉCONGELER / AUFTAUEN / ONTDOOIEN / ΑΠΟΨΥΞΗ

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	ALTURA POSICÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNCTION FONCTION FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTE RÉCIPENT GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Pan blanco Pão branco White bread Pain blanc Weißbrot Wit brood Λευκό ψωμί	0,15	2		70	12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Salmon Salmão Salmon Saumon Lachs Zalm Σολομός	0,70	2		100	35-40	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Lubina/merluza/dorada (lomo entero) Robalo/pescada/dourada (lombo inteiro) Sea bass/Hake/Gilthead sea bream (whole loin) Bar/colin/dorade (filet entier) Wolfsbarsch/Seehecht/Dorade (ganzes Filet) Lubina/Heek/Goudbrasem (hele rugfilet) Λαβράκι/Μπακαλιάρος/Τσιπούρα (ολόκληρη)	0,45	2		100	50-55	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Pechuga de pollo Pechuga de pollo Chicken breast Blanc de poulet Hähnchenbrust Kippenborst Στήθος κοτόπουλο	15 uds	2		90	5-7	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Lomo de cerdo (cinta) Lombo de porco (tira) Pork loin (strip) Échine de porc Schweinelende (Streifen) Varkenslende Χοιρινό φιλέτο (λωρίδα)	15 uds	2		90	5-7	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pato Pato Duck Canard	1,50	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	190-210 170-190	55-60 45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pechuga de pato Peito de pato Duck breast Magret de canard	0,40	Superior Superior Higher Supérieure	  	180-190 200-210	10-12 8-10	Parrilla Grelha Grid Grille
Muslos de pato Coxas de pato Duck thighs Cuisses de canard	2 piezas 2 porções 2 pieces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenne	  	170-190 160-180	45-50 55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pollo Frango Chicken Poulet	1,20	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	190-210 170-190	55-60 50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Muslos de pollo Coxas de frango Chicken thighs Cuisses de poulet	4 piezas 4 porções 4 pieces 4 pièces	Media Media Intermediate Moyenne	   ECO	190-210 190-200 190	25-30 20-25 55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pavo Perú Turkey Dinde	4,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	190-200 180-200	70-75 65-70	Bandeja Bandeja Tray Plateau

GEFLÜGEL / GEVOGELTE / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Ente Eend Πάπια	1,50	Unten Onder Χαμηλό	  	190-210 170-190	55-60 45-55	Blech Plaat Ταψί
Entenbrust Eendenborst Στήθος πάπιας	0,40	Oben Hoog Ψηλό	  	180-190 200-210	10-12 8-10	Rost Braadrooster Σχάρα
Entenkeulen Eendenbouten Μπουτάκια πάπιας	2 stücks 2 stuks 2 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο	  	170-190 160-180	45-50 55-60	Blech Plaat Ταψί
Hähnchen Kip Κοτόπουλο	1,20	Unten Onder Χαμηλό	  	190-210 170-190	55-60 50-55	Blech Plaat Ταψί
Hähnchenschenkel Kippenbouten Μπουτάκια κοτόπουλου	4 Stück 4 stuks 4 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο	   ECO	190-210 190-200 190	25-30 20-25 55	Blech Plaat Ταψί
Pute Kalkoen Γαλοπούλα	4,00	Unten Onder Χαμηλό	  	190-200 180-200	70-75 65-70	Blech Plaat Ταψί

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Asado de ternera Assado de vitela Roast veal Rôti de bœuf	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Roastbeef Roastbeef Roast beef Rosbif	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	   ECO	190-210 190-210 180-200 180-200	45-50 60-65 35-40 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Asado relleno Assado rechado Stuffed roast Rôti farci	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Chuletas de ternera Costeletas de vitela Beef chops Côtelettes de bœuf	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	 ECO	220 220	15 15	Parrilla Grelha Grid Grille
Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Beef steak Entrecôte de bœuf	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	220 220	15 25-30	Parrilla Grelha Grid Grille
Faldilla de ternera Aba de vitela Braising steak Flanchet de bœuf	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-200 180-200	33-45 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Asado de cerdo Assado de porco Roast pork Rôti de porc	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Chuleta de cerdo Costeleta de porco Pork chops Côtelette de porc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	15	Parrilla Grelha Grid Grille

FLEISCH / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Rinderbraten Rundvlees Μοσχάρι ψητό	2,00	Unten Onder Χαμηλό	  	190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Blech Plaat Ταψί
Roastbeef Rosbief Ροσμπίφ	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	   ECO	190-210 190-210 180-200 180-200	45-50 60-65 35-40 25-30	Blech Plaat Ταψί
Gefüllter Braten Gevuld braadvlees Ψητό με γέμιση	1,00	Mitte Midden Μεσαίο	  	175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Blech Plaat Ταψί
Rinderkoteletts Kalkskoteletten Μοσχαρίσιες μπριζόλες	0,50	Mitte Midden Μεσαίο	 ECO	220 220	15 15	Rost Braadrooster Σχάρα
Rindersteak Entrecote Μοσχαρίσια μπριζόλα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο	  	220 220	15 25-30	Rost Braadrooster Σχάρα
Rinderrippenfleisch Vanglap Λάπα μοσχαρίσια	1,00	Mitte Midden Μεσαίο	  	180-200 180-200	33-45 25-30	Blech Plaat Ταψί
Schweinebraten Varkensvlees Χοιρινό ψητό	1,00	Mitte Midden Μεσαίο	  	180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Blech Plaat Ταψί
Schweinekoteletts Varkenskarbonade Μπριζόλα χοιρινή	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	15	Rost Braadrooster Σχάρα

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Paletilla de cerdo Pá de porco Pork shoulder Palette de porc	1,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-200 190-200	55-60 40-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Cochinillo Leitão Suckling pig Cochon de lait	1,40	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-210 170-190	60-70 70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Costillar de cerdo Costela de porco Pork ribs Travers de porc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-210 190-210	25-30 30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Codillo Pernil Ham hock Jarret de porc	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Jabalí Javali Wild boar Sanglier	2 piezas 2 porções 2 pièces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenn	  	180 190-200	15 12-15	Parrilla Grelha Grid Grille
Carne de cordero Carne de borrego Lamb Viande d'agneau	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pierna sin hueso Perna sem osso Boned leg joint Gigot désossé	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	  	170-190 180-190	45-55 35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Canguro Canguru Kangaroo Kangourou	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	190-210 180-200	55-60 45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau

FLEISCH / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Schweineschulter Varkensschouderkarbo- nade Ωμοπλάτη χοιρινή	1,50	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-200 190-200	55-60 40-50	Blech Plaat Ταψί
Spanferkel Speenvarken Γουρουνόπουλο	1,40	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-210 170-190	60-70 70-75	Blech Plaat Ταψί
Schweinerippchen Varkensribstuk Χοιρινά παϊδάκια	0,50	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-210 190-210	25-30 30	Blech Plaat Ταψί
Haxe Schenkel Κότσι	1,00	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Blech Plaat Ταψί
Wildschwein Everzwijn Αγριογούρουνο	2 stücks 2 stuks 2 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο	  	180 190-200	15 12-15	Rost Braadrooster Σχάρα
Lammfleisch Lamsvlees Αρνίσιο κρέας	1,00	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Blech Plaat Ταψί
Haxe entbeint Bout zonder bot Μπούτι χωρίς κόκκαλο	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	  	170-190 180-190	45-55 35-40	Blech Plaat Ταψί
Känguruh Kangoeroe Καγκουρό	2,00	Untere Onder Χαμηλότερο	  	190-210 180-200	55-60 45-55	Blech Plaat Ταψί

PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Lubina a la sal Robalo em sal Salt baked sea bass Bar en croûte de sel	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-200 190-200	20-25 18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Besugo Besugo Sea bream Daurade	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	   ECO	190-200 190-200 200	20-25 10-15 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Merluza, en rodajas Pescada, à posta Hake medallions Darnes de colin	1,10	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-210 180-200	15-20 10-12	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Salmón, en rodajas Salmão, à posta Salmon medallions Darnes de saumon	1,10	Media Media Intermediate Moyenn	   ECO	190-200 200-210 200-210	15-20 10-15 12-15	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Puding de pescado Pudim de peixe Fish mousse Terrine de poisson	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	160 150-160	50 60-65	Molde Forma Shallow dish Moule
Volouvant de pescado Volouvent de peixe Fish vol-au-vent Vol-au-vent de poisson	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

FISCH / VIS / ΨΑΡΙΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Wolfsbarsch im Salzmantel Met zout bereide zeebaars Λαβράκι σε κρούστα αλατιού	1,00	Mitte Midden Μεσαίο	  	180-200 190-200	20-25 18-20	Blech Plaat Ταψί
Seebrasse Zeebrasem Συναγρίδα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο	   ECO	190-200 190-200 200	20-25 10-15 	Blech Plaat Ταψί
Seehecht in Scheiben Heek, in moten Βακαλάος φρέσκος σε φέτες	1,10	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-210 180-200	15-20 10-12	Blech Plaat Ταψί
Lachs in Scheiben Zalm, in moten Σολομός σε φέτες	1,10	Mitte Midden Μεσαίο	   ECO	190-200 200-210 200-210	15-20 10-15 12-15	Blech Plaat Ταψί
Fischpastete Vistaart Τερίνα ψαριού	2,00	Unten Onder Χαμηλό	 	160 150-160	50 60-65	Backform Vorm Φόρμα
Fisch-Vol-au-Vent Vol-au-vent van vis Βολοβάν με ψάρι	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	18-20	Blech Plaat Ταψί

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pizza gruesa Pizza grossa Thick crust pizza Pizza à pâte épaisse	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		190-210	30-35	Parrilla Grelha Grid Grille
				190-200	20-25	
Pizza fina Pizza fina Thin crust pizza Pizza à pâte fine	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		190-200	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille
				200-210	10-15	

PAN / PÃO / BREAD / PAIN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pan blanco Pão branco White bread Pain blanc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	20-25**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan negro Pão escuro Rye bread Pain noir	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-15**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan integral Pão integral Wholemeal bread Pain complet	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-30**	Bandeja Bandeja Tray Plateau

** Fermentación previa en función , 100 °C, 30 min. aproximadamente.

** Fermentação prévia na função , 100 °C, aproximadamente durante 30 min.

** Pre-rising function , 100 °C, approx. 30 min.

** Fermentation préalable à 100 °C, 30 min. environ avec la fonction.

PIZZA / ΠΙΤΣΑ / ΠΙΤΣΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Dicke Pizza Dikke pizza Πίτσα με παχιά βάση	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-210 190-200	30-35 20-25	Rost Braadrooster Σχάρα
Dünne Pizza Dunne pizza Πίτσα με λεπτή βάση	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-200 200-210	15-20 10-15	Rost Braadrooster Σχάρα

BROT / BROOD / ΨΩΜΙ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Weißbrot Wit brood Λευκό ψωμί	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	20-25**	Blech Plaat Ταψί
Schwarzbrot Bruin brood Μαύρο ψωμί	0,15	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	10-15**	Blech Plaat Ταψί
Vollkornbrot Volkorenbrood Ψωμί ολικής αλέσεως	0,15	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	10-30**	Blech Plaat Ταψί

** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 °C, ca. 30 M.

** Laten rijzen voor inschakeling , 100 °C, circa 30 min.

** Προηγείται φούσκωμα στη λειτουργία , 100 °C, για 30 λεπτά περίπου.

ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS /
ENTREES AND PASTAS / PLATS ET PÂTES

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FUNCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Patatas asadas Batatas assadas Baked potatoes Pommes de terre au four	1,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Grilled vegetables Légumes grillés	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		190-210	30-45	Parrilla Grelha Grid Grille
Champiñones Cogumelos Mushrooms Champignons	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-210	13	Parrilla Grelha Grid Grille
Lasaña Lasanha Lasagne Lasagnes		Media Media Intermediate Moyenn		200-210	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau

VORSPEISEN UND PASTA / VOORGERECHTEN EN PASTA / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Ofenkartoffeln Gepofte aardappelen Πατάτες ψητές	1,00	Unten Onder Χαμηλό	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Blech Plaat Ταψί
Grillgemüse Geroosterde groenten Λαχανικά στη σχάρα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	30-45	Rost Braadrooster Σχάρα
Champignons Champignons Μανιτάρια	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-210	13	Rost Braadrooster Σχάρα
Lasagne Lasagne Λαζάνια		Mitte Midden Μεσαίο		200-210	35-40	Blech Plaat Ταψί

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Masa bizcocho Massa de biscoito Sponge cake mix Pâte à génoise	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Molde Forma Shallow dish Moule
Masa levadura Massa de levedura Leavened dough Pâte à lever	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Molde Forma Shallow dish Moule
Masa sobada Massa sovada Shortcrust pastry Brioche	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Molde Forma Shallow dish Moule
Hojaldre Folhado Pastry Pâte feuilletée	0,30	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Hojaldre de levadura Massa folhada de levedura Puff pastry Pâte levée feuilletée	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Cottage cheese pie Pâte feuilletée à la ricotta	0,40	Media Media Intermediate Moyenn	  	180* 180-190*	24 20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Masa borracha Massa para empanadas Choux pastry Pâte imbibée de sirop	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		190*	30	Molde Forma Shallow dish Moule

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

SÜSSWAREN / GEBÄK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Biskuitteig Luchtig cakedeeg Ζύμη μπισκότων	0,50	Mitte Midden Μεσαίο	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Backform Vorm Φόρμα
Hefeteig Gistdeeg Ζύμη με μαγιά	0,50	Mitte Midden Μεσαίο	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Backform Vorm Φόρμα
Rührteig Kneeddeeg Ζύμη brioche	0,50	Mitte Midden Μεσαίο	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Backform Vorm Φόρμα
Blätterteig Bladerdeeg Σφολιάτα	0,30	Mitte Midden Μεσαίο	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Blech Plaat Ταψί
Hefebblätterteig Bladerdeeg met gist Σφολιάτα με μαγιά	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	18-20	Blech Plaat Ταψί
Quarkblätterteig Bladerdeeg met kaaswringel Σφολιάτα με ανθότυρο	0,40	Mitte Midden Μεσαίο	  	180* 180-190*	24 20	Blech Plaat Ταψί
Getränkter Teig Deeg met likeur Ζύμη με σιρόπι	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		190*	30	Backform Vorm Φόρμα

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Tarta de queso Tarte de queijo Cheesecake Cheesecake	0,80	Media Media Intermediate Moyenn	  	180 180-290	30-35 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pastel de miel Bolo de mel Honey pastry Gâteau au miel	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Molde Forma Shallow dish Moule
Merengues Merengue Meringues Meringues		Media Media Intermediate Moyenn	  	100-110 100-110	190 170-180	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Almendrados Massapães Almond meringue biscuits Biscuits aux amandes	0,50	Superior Superior Higher Supérieure		110-120*	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Yogur Iogurte Yoghurt Yaourt	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	***		45-50	8 horas 8 horas 8 hours 8 heures	Vasos de yogur Copos de iogurte Yoghurt pots Pots de yaourt
Confitura Compotas Confitura Confiture	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		100-110	18-20	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient

- * En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
- *** Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.
- * Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
- *** Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.
- * For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
- *** Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.</p>
 <p>* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.</p>
 <p>*** Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.</p>
 </div>
 <div data-bbox="40 950 623 967" data-label="Page-Footer">
 <p>76 Guía de cocinados / Guia de cozinhados / Cooking guide / Guide de cuisson</p>
 </div>

SÜSSWAREN / GEBÄCK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Käsekuchen Roomkaastaarten Τσιζκέικ	0,80	Mitte Midden Μεσαίο	  	180 180-290	30-35 25-30	Blech Plaat Ταψί
Honigkuchen Honingtaart Κέικ με μέλι	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Backform Vorm Φόρμα
Baiser Schuimtaart Μαρέγκα		Mitte Midden Μεσαίο	  	100-110 100-110	190 170-180	Blech Plaat Ταψί
Mandelplätzchen Amandelkoekjes Αμυγδαλωτά	0,50	Oben Hoog Υψηλό		110-120*	15-20	Blech Plaat Ταψί
Joghurt Yoghurt Γιαούρτι	1 Liter 1 liter 1 λίτρο	***		45-50	8 Stunden 8 uur 8 ώρες	Joghurtbecher Yoghurtpotten Βαζάκια
Konfitüre Jam Μαρμελάδα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		100-110	18-20	Gefäßss Schaal Σκεύος

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*** Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

*** De potten met yoghurt rechtstreeks op de ovenvloer zetten.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

*** Τοποθετήστε τα βαζάκια γιαουρτιού απευθείας στον πυθμένα του φούρνου.

DESCONGELACIÓN / DESCONGELAÇÃO / DEFROSTING / DÉCONGÉLATION

ALIMENTO ALIMENTO FOOD ALIMENT	NIVEL LO / NÍVEL LO / LO LEVEL / NIVEAU LO		NIVEL HI / NÍVEL HI / HI LEVEL / NIVEAU HI	
	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS
Pan Pão Bread Pain	1/2 kg	35 min.		
Tarta Tarte Cake Tarte	1/2 kg	25 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1/2 kg	30 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1 kg	40 min.		
Pollo Frango Chicken Poulet			1 kg	75 min.
Pollo Frango Chicken Poulet			1,5 kg	90 min.
Chuletón Costeletão Beef joint Côte de bœuf			1/2 kg	40 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1/2 kg	60 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1 kg	120 min.

AUFTAUEN / ONTDOOIEN / ΑΠΟΨΥΞΗ

LEBENSMITTEL ETENSWAAR ΤΡΟΦΙΜΟ	LO-STUFE / NIVEAU LO / ΕΠΙΠΕΔΟ LO		HI-STUFE / NIVEAU HI / ΕΠΙΠΕΔΟ HI	
	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ	ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ	ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ
Brot Brood Ψωμί	1/2 kg	35 min		
Kuchen Taart Τάρτα	1/2 kg	25 min		
Fisch Vis Ψάρι	1/2 kg	30 min		
Fisch Vis Ψάρι	1 kg	40 min		
Hähnchen Kip Κοτόπουλο			1 kg	75 min
Hähnchen Kip Κοτόπουλο			1,5 kg	90 min
T-Bone-Steak Entrecote Μοσχαρίσια μπιριζόλα rib eye			1/2 kg	40 min
Hackfleisch Gehakt Κιμάς			1/2 kg	60 min
Hackfleisch Gehakt Κιμάς			1 kg	120 min



teka.com



Cod. 3371230-00