

**TEKA**



Cooking guide

ES PT EN  
FR DE NL  
EL

[www.teka.com](http://www.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
• Descongelación .....	5
• Tablas de temperaturas y tiempos .....	30
Aves .....	30
Carnes .....	32
Pescados .....	36
Pizza .....	38
Pan .....	38
Entrantes y pastas .....	40
Repostería .....	42
Descongelación .....	48

## Descripción de las funciones de cocinado 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 cocinado.

### 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 cocinado.

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.

### **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.

## 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.

### **PIRÓLISIS**

Permite realizar un ciclo de limpieza por pirólisis, donde se produce un proceso de oxidación y carbonización de las grasas acumuladas durante el cocinado, mediante las altas temperaturas que se alcanzan en el interior del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

## 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.

## 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.

\* Véase tabla de descongelación en la página 48.

# Índice

---

• Descrição das funções de cozinhado do forno .....	7
• Outras funções do forno .....	8
• Utilização ecológica do forno.....	8
• Guia de cozinhados .....	9
• Descongelação .....	9
• Tabelas de temperatura e tempos .....	30
Aves .....	30
Carnes .....	32
Peixes.....	36
Pizza .....	38
Pão.....	38
Entradas e massas .....	40
Pastelaria.....	42
Descongelação .....	48











## 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 guisar 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, pasteleria e pão.

## **FERMENTAR MASSAS**

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

## **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.

## **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.

### **PIRÓLISE**

Permite realizar um ciclo de limpeza por pirólise, onde se produz um processo de oxidação e carbonização das gorduras acumuladas durante o cozinhado, mediante as altas temperaturas que são atingidas no interior do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

## **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.

## 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 cozi-

nhados. 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.

\*Consulte a tabela de descongelação da página 48.

# Contents

---

- **Description of oven cooking functions..... 11**
- **Other oven functions..... 12**
- **Environmentally-friendly use of the oven..... 12**
- **Cooking guide ..... 13**
- **Defrosting ..... 13**
- **Tables of Temperatures and Times..... 30**
  - Poultry ..... 30
  - Meat..... 32
  - Fish ..... 36
  - Pizza ..... 38
  - Bread ..... 38
  - Starters and pasta dishes ..... 40
  - Cakes and pastries..... 42
  - Defrosting ..... 48












## 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 convection 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.

### **RISING 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.

## 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.

### **PYROLYSIS**

This pyrolytic cleaning cycle uses high temperatures inside the oven to cause the oxidisation and carbonisation of grease accumulated during cooking. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

## 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.

## 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.

\*See thawing chart on page 48.

# Sommaire

---

- Description des fonctions de cuisson du four ..... 15
- Autres fonctions du four ..... 16
- Utilisation écologique du four ..... 16
- Guide de cuisson ..... 17
- Décongélation ..... 17
- Tableaux des températures et temps de cuisson ..... 30
  - Volailles ..... 30
  - Viandes ..... 32
  - Pescados ..... 36
  - Pizza ..... 38
  - Pain ..... 38
  - Entrées et pâtes ..... 40
  - Pâtisserie ..... 42
  - Décongélation ..... 48

## 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 griller 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 griller 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.

## 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.

## 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.

### PYROLYSE

Cette fonction permet de réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse, qui entame un processus d'oxydation et de carbonisation des graisses accumulées pendant la cuisson, grâce aux fortes températures atteintes à l'intérieur du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

## 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.

## 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 cuisinés. 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

\*Voir tableau de décongélation page 48.

# Inhaltsverzeichnis

---

- **Beschreibung der Garfunktionen des Backofens** ..... 19
- **Sonstige Backofenfunktionen** ..... 20
- **Umweltfreundliche Backofennutzung** ..... 20
- **Anleitung zum Garen** ..... 21
- **Auftauen** ..... 21
- **Temperatur- und Zeittabellen** ..... 31
  - Geflügel ..... 31
  - Fleisch ..... 33
  - Fisch ..... 37
  - Pizza ..... 39
  - Brot ..... 39
  - Vorspeisen und Pasta ..... 41
  - Süßwaren ..... 43
  - Auftauen ..... 49

## 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 Garantie 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.

## **TEIG AUFGEHEN LASSEN**

Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.

## **SCHNELLAUFHEIZUNG**

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.

## **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 Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

### **PYROLYSE**

Diese Funktion ermöglicht einen Pyrolyse-Reinigungsvorgang, bei dem durch die hohen Temperaturen im Backofeninnenraum ein Oxidations- und Verkohlungsprozess der Fettverschmutzungen in Gang gesetzt wird. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

## **Umweltfreundliche Backofennutzung**

---

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehörteile 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 Gratинieren 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 Gratинieren und Rösten.

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

## 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.

\*Siehe Auftautabelle auf Seite 49.

## Inhoudsopgave

---












• Beschrijving van de bakfuncties van de oven.....	3
• Andere functies van de oven.....	4
• Milieuvriendelijk gebruik van de oven .....	5
• Bakgids .....	5
• Ontdooien .....	5
• <b>Temperatuur- en tijdstabellen.....</b>	<b>31</b>
Gevogelte.....	31
Vlees .....	33
Vis .....	37
Pizza .....	39
Brood .....	39
Voorgerechten en pasta.....	41
Gebak.....	43
Ontdooien .....	49

## 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, kotletten, 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, pasteitjes, 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.

#### **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.

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

#### **PYROLYSE**

Deze functie stelt u in staat om een pyrolyse-reinigingscyclus uit te voeren. Door de hoge temperaturen die in de oven worden bereikt, ontstaat een oxydatie- en carbonisatieproces van de tijdens het bakken en braden opgehoopte vetten. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

## 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 oven deur 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.

## 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 opnieuw in

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

\* Zie de ontdooitabel op bladzijde 49.

## Περιεχόμενα

---

• Περιγραφή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου	27
• Άλλες λειτουργίες του φούρνου.....	28
• Οικολογική χρήση του φούρνου.....	28
• Οδηγός μαγειρέματος.....	29
• Απόψυξη.....	29
• Πίνακες θερμοκρασίας και χρόνου.....	31
Πουλερικά.....	31
Κρέατα.....	33
Ψάρια.....	37
Πίτσα.....	39
Ψωμί.....	39
Ορεκτικά και ζυμαρικά.....	41
Ζαχαροπλαστική.....	43
Απόψυξη.....	49

# 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

Ενδεικνύεται 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 φρυγάνισμα.

## 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, σπιτάδου, 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.

## ΕCOECO

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.

τητας 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 κατάλλη-

λο για κρέατα γενικά, ενώ το επίπεδο LO ενδείκνυται για ψάρια, γλυκά και ψωμί.

### **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.

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

### **ΠΥΡΟΛΥΣΗ**

Με τη λειτουργία αυτή εκτελείται ένας κύκλος καθαρισμού με πυρόλυση, κατά τη διάρκεια του οποίου αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες στο εσωτερικό του φούρνου και πραγματοποιείται μία διαδικασία οξειδωσης και απανθράκωσης των λιπαρών ουσιών που έχουν συσσωρευτεί κατά το μαγείρεμα. Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του κύκλου καθαρισμού, ο εσωτερικός λαμπτήρας του φούρνου παραμένει σβησμένος.

## **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, ανοίγετε 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 σάς 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.

## 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. Αρ-

κεί η επιφάνεια 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.

\* Βλ. πίνακα απόψυξης στη σελίδα 49.

## AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE

	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
Pato Pato Duck Canard	1,50	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			170-190	45-55		
Lower Inférieure						
Pechuga de pato Peito de pato Duck breast Magret de canard	0,40	Superior		180-190	10-12	Parrilla Grelha Grid Grille
Superior			200-210	8-10		
Higher Supérieure						
Muslos de pato Coxas de pato Duck thighs Cuisses de canard	2 piezas 2 porções 2 pieces 2 pièces	Media		170-190	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media		160-180	55-60			
Intermediate Moyenne						
Pollo Frango Chicken Poulet	1,20	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			170-190	50-55		
Lower Inférieure						
Muslos de pollo Coxas de frango Chicken thighs Cuisses de poulet	4 piezas 4 porções 4 pieces 4 pièces	Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media		190-200	20-25			
Intermediate Moyenne						
	<b>ECO</b>	190	55			
Pavo Perú Turkey Dinde	4,00	Inferior		190-200	70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			180-200	65-70		
Lower Inférieure						

## GEFLÜGEL / GEVOGELTE / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (ΚΓ)	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	55-60	Blech Plaat Ταψί
				170-190	45-55	
Entenbrust Eendenborst Στήθος πάπιας	0,40	Oben Hoog Ψηλό		180-190	10-12	Rost Braadrooster Σχάρα
				200-210	8-10	
Entenkeulen Eendenbouten Μπουτάκια πάπιας	2 stücks 2 stuks 2 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο		170-190	45-50	Blech Plaat Ταψί
				160-180	55-60	
Hähnchen Κίπ Κοτόπουλο	1,20	Unten Onder Χαμηλό		190-210	55-60	Blech Plaat Ταψί
				170-190	50-55	
Hähnchenschenkel Kippenbouten Μπουτάκια κοτόπουλου	4 Stück 4 stuks 4 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	25-30	Blech Plaat Ταψί
				190-200	20-25	
			<b>ECO</b>	190	55	
Pute Kalkoen Γαλοπούλα	4,00	Unten Onder Χαμηλό		190-200	70-75	Blech Plaat Ταψί
				180-200	65-70	

## CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE

























	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
Asado de ternera Assado de vitela Roast veal Rôti de bœuf	2,00	Inferior		190-210	85-90	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			180-200	90-95		
Lower Inférieure			180-200	80		
Roastbeef Roastbeef Roast beef Rosbif	0,60	Media		190-210	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			190-210	60-65		
Intermediate Moyenn			180-200	35-40		
		<b>ECO</b>	180-200	25-30		
Asado relleno Assado rechado Stuffed roast Rôti farci	1,00	Media		175-180	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			170-180	55-60		
Intermediate Moyenn			170-180	45-50		
Chuletas de ternera Costeletas de vitela Beef chops Côtelettes de bœuf	0,50	Media		220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Media Intermediate Moyenn		<b>ECO</b>	220	15		
Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Beef steak Entrecôte de bœuf	1,00	Media		220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Media			220	25-30		
Intermediate Moyenn						
Faldilla de ternera Aba de vitela Braising steak Flanchet de bœuf	1,00	Media		180-200	33-45	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-200	25-30		
Intermediate Moyenn						
Asado de cerdo Assado de porco Roast pork Rôti de porc	1,00	Media		180-190	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			170-190	45-50		
Intermediate Moyenn			180-200	55-60		
Chuleta de cerdo Costeleta de porco Pork chops Côtelette de porc	0,50	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 Μοσχαρί ψητό	2,00	Unten Onder Χαμηλό		190-210	85-90	Blech Plaat Ταψί
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roastbeef Rosbief Ροσμπίφ	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	45-50	Blech Plaat Ταψί
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			<b>ECO</b>	180-200	25-30	
Gefüllter Braten Gevuld braadvlees Ψητό με γέμιση	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		175-180	45-50	Blech Plaat Ταψί
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Rinderkoteletts Kalkskoteletten Μοσχαρίσιες μπιριζόλες	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		220	15	Rost Braadrooster Σχάρα
			<b>ECO</b>	220	15	
Rindersteak Entrecote Μοσχαρίσια μπιριζόλα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		220	15	Rost Braadrooster Σχάρα
				220	25-30	
Rinderrippenfleisch Vanglap Λάπα μοσχαρίσια	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		180-200	33-45	Blech Plaat Ταψί
				180-200	25-30	
Schweinebraten Varkensvlees Χοιρινό ψητό	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		180-190	50-55	Blech Plaat Ταψί
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Schweinekoteletts Varkenskarbonade Μπιριζόλα 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 FUNCTION	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		190-200	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		190-200	40-50	
		Intermediate Moyenn				
Cochinillo Leitão Suckling pig Cochon de lait	1,40	Media		190-210	60-70	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		170-190	70-75	
		Intermediate Moyenn				
Costillar de cerdo Costela de porco Pork ribs Travers de porc	0,50	Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		190-210	30	
		Intermediate Moyenn				
Codillo Pernil Ham hock Jarret de porc	1,00	Media		190-210	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-200	45-50	
		Intermediate Moyenn		170-190	45-55	
Jabalí Javali Wild boar Sanglier	2 piezas 2 porções 2 pièces 2 pièces	Media		180	15	Parrilla Grelha Grid Grille
	Media		190-200	12-15		
	Intermediate Moyenn					
Carne de cordero Carne de borrego Lamb Viande d'agneau	1,00	Media		190-210	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-200	45-50	
		Intermediate Moyenn		190-200	45-50	
Pierna sin hueso Perna sem osso Boned leg joint Gigot désossé	0,60	Media		170-190	45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-190	35-40	
		Intermediate Moyenn				
Canguro Canguru Kangaroo Kangourou	2,00	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Inferior		180-200	45-55	
		Lower Inférieure				

## 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	55-60	Blech Plaat Ταψί
				190-200	40-50	
Spanferkel Speenvarken Γουρουνόπουλο	1,40	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	60-70	Blech Plaat Ταψί
				170-190	70-75	
Schweinerippchen Varkensribstuk Χοιρινά παιδάκια	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	25-30	Blech Plaat Ταψί
				190-210	30	
Haxe Schenkel Κότσι	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	50-55	Blech Plaat Ταψί
				180-200	45-50	
Wildschwein Everzwijn Αγριογούρουνο	2 stücks 2 stuks 2 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο		180	15	Rost Braadrooster Σχάρα
				190-200	12-15	
Lammfleisch Lamsvlees Αρνίσιο κρέας	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	35-40	Blech Plaat Ταψί
				180-200	45-50	
Haxe entbeint Bout zonder bot Μπούτι χωρίς κόκκαλο	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		170-190	45-55	Blech Plaat Ταψί
				180-190	35-40	
Känguruh Kangoeroe Καγκουρό	2,00	Untere Onder Χαμηλότερο		190-210	55-60	Blech Plaat Ταψί
				180-200	45-55	

## PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON

	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
Lubina a la sal Robalo em sal Salt baked sea bass Bar en croûte de sel	1,00	Media		180-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		190-200	18-20	
		Intermediate Moyenn				
Besugo Besugo Sea bream Daurade	1,00	Media		190-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		190-200	10-15	
		Intermediate Moyenn				
			<b>ECO</b>	200	25	
Merluza, en rodajas Pescada, à posta Hake medallions Darnes de colin	1,10	Media		190-210	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-200	10-12	
		Intermediate Moyenn				
Salmón, en rodajas Salmão, à posta Salmon medallions Darnes de saumon	1,10	Media		190-200	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		200-210	10-15	
		Intermediate Moyenn				
			<b>ECO</b>	200-210	12-15	
Puding de pescado Pudim de peixe Fish mousse Terrine de poisson	2,00	Inferior		160	50	Molde Forma Shallow dish Moule
		Inferior Lower Inférieure		150-160	60-65	
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	20-25	Blech Plaat Ταψί
				190-200	18-20	
Seebrasse Zeebrasem Συναγριδα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-200	20-25	Blech Plaat Ταψί
				190-200	10-15	
			<b>ECO</b>	200		
Seehecht in Scheiben Heek, in moten Βακαλάος φρέσκος σε φέτες	1,10	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	15-20	Blech Plaat Ταψί
				180-200	10-12	
Lachs in Scheiben Zalm, in moten Σολομός σε φέτες	1,10	Mitte Midden Μεσαίο		190-200	15-20	Blech Plaat Ταψί
				200-210	10-15	
			<b>ECO</b>	200-210	12-15	
Fischpastete Vistaart Τερίνα ψαριού	2,00	Unten Onder Χαμηλό		160	50	Backform Vorm Φόρμα
				150-160	60-65	
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		190-210	30-35	Parrilla Grelha Grid Grille
		Media		190-200	20-25	
		Intermediate Moyenn				
Pizza fina Pizza fina Thin crust pizza Pizza à pâte fine	0,60	Media		190-200	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille
		Media		200-210	10-15	
		Intermediate Moyenn				

## 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 / PIZZA / 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	30-35	Rost Braadrooster Σχάρα
				190-200	20-25	
Dünne Pizza Dunne pizza Πίτσα με λεπτή βάση	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		190-200	15-20	Rost Braadrooster Σχάρα
				200-210	10-15	

## 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 FONCTION	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		180-190	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Inferior Lower Inférieure	 	180-200	40-45	
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 (ΚΓ)	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	55-60	Blech Plaat Ταψί
			 	180-200	40-45	
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 FUNCTION	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		180-200*	25-30	Molde Forma Shallow dish Moule
		Media		190-200*	20-25	
		Intermediate Moyenn		180-200*	20-25	
Masa levadura Massa de levedura Leavened dough Pâte à lever	0,50	Media		170-190*	20-25	Molde Forma Shallow dish Moule
		Media		170-180*	25-30	
		Intermediate Moyenn				
Masa sobada Massa sovada Shortcrust pastry Brioche	0,50	Media		180-190*	15-20	Molde Forma Shallow dish Moule
		Media		170-180*	15-20	
		Intermediate Moyenn				
Hojaldre Folhado Pastry Pâte feuilletée	0,30	Media		180-190*	20-22	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-190*	18-20	
		Intermediate Moyenn				
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		180*	24	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-190*	20	
		Intermediate Moyenn				
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 / GEBAK / 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
Biskuitteig Luchtig cakedeeg Ζύμη μπισκότων	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-200*	25-30	Backform Vorm Φόρμα
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Hefeteig Gistdeeg Ζύμη με μαγιά	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		170-190*	20-25	Backform Vorm Φόρμα
				170-180*	25-30	
						
Rührteig Kneeddeeg Ζύμη brioche	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	15-20	Backform Vorm Φόρμα
				170-180*	15-20	
						
Blätterteig Bladerdeeg Σφολιάτα	0,30	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	20-22	Blech Plaat Ταψί
				180-190*	18-20	
						
Hefebblätterteig Bladerdeeg met gist Σφολιάτα με μαγιά	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	18-20	Blech Plaat Ταψί
Quarkblätterteig Bladerdeeg met kaaswrongel Σφολιάτα με ανθότυρο	0,40	Mitte Midden Μεσαίο		180*	24	Blech Plaat Ταψί
				180-190*	20	
						
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 FUNCTION	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		180	30-35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-290	25-30		
Intermediate Moyenn						
Pastel de miel Bolo de mel Honey pastry Gâteau au miel	0,60	Media		170-190*	40-45	Molde Forma Shallow dish Moule
Media			180-190*	35-40		
Intermediate Moyenn						
Merengues Merengue Meringues Meringues		Media		100-110	190	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			100-110	170-180		
Intermediate Moyenn						
Almendrados Massapães Almond meringue biscuits Biscuits aux amandes	0,50	Superior		110-120*	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Superior						
Higher Supérieure						
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		100-110	18-20	Recipiente Recipiente Receptacle Réipient
Media						
Intermediate Moyenn						

\* 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>
</div>
<div data-bbox=

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

\*\*\* Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.

## SÜSSWAREN / ΓΕΒΑΚ / 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	30-35	Blech Plaat Ταψί
				180-290	25-30	
						
Honigkuchen Honingtaart Κέικ με μέλι	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		170-190*	40-45	Backform Vorm Φόρμα
				180-190*	35-40	
						
Baiser Schuimtaart Μαρέγκα		Mitte Midden Μεσαίο		100-110	190	Blech Plaat Ταψί
				100-110	170-180	
						
Mandelplätzchen Amandelkoekjes Αμυγδαλωτά	0,50	Oben Hoog Ψηλό		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.

## REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE / SÜSSWAREN

	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
Magdalenas Madalenas Fairy cakes Madeleines	0,40	Media Media Intermediate Moyenn	 	200-210* 200*	30	Cápsulas Cápsulas Capsules Capsules
Masa Massa Dough Pâte	0,40	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	200-220* 200*	25-30 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Bizcocho Biscoitos Sponge cake Génoise	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Molde Forma Shallow dish Moule
Compota de manzana Compota de maçã Apple compote Compote de pommes	0,50	Inferior Inferior Lower Inférieure		160-170	35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Flan Pudim Crème caramel Flan	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	Media Media Intermediate Moyenn		100	60-70	Flanera Forma de pudim Flan dish Moule à flan
Pasta choux Massa choux Choux pastry Pâte à choux	0,20	Media Media Intermediate Moyenn	 	200* 190-200*	10-12 8-10	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.

## SÜSSWAREN / ΓΕΒΑΚ / 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
Madeleines Muffins Μάφινς	0,40	Mitte Midden Μεσαίο	 	200-210* 200*	30	Backformen Vorm Χάρτινες θήκες
Teig Deeg Ζύμη	0,40	Unten Onder Χαμηλό	 	200-220* 200*	25-30 25	Blech Plaat Ταψί
Biskuit Cake Κέικ	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Backform Vorm Φόρμα
Apfelkompott Appelmoes Κομπόστα μήλου	0,50	Unten Onder Χαμηλό		160-170	35	Blech Plaat Ταψί
Pudding Karamelpudding Κρεμ καραμελέ	1 Liter 1 liter 1 λίτρο	Mitte Midden Μεσαίο		100	60-70	Puddingformen Puddingvorm Φόρμα πουτίγκας
Brandteig Profiteroles Ζύμη για σου	0,20	Mitte Midden Μεσαίο	 	200* 190-200*	10-12 8-10	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.

## 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.



## ΑΥΤΑΥΕΝ / ΟΝΤΔΟΟΙΕΝ / 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 μπριζόλα rib eye			1/2 kg	40 min
Hackfleisch Gehakt Κιμάς			1/2 kg	60 min
Hackfleisch Gehakt Κιμάς			1 kg	120 min





