

# FRILLESBO SPJUTBO

eu

ca

gl

Recipe Book



Contenido

|                                  |   |                                    |    |
|----------------------------------|---|------------------------------------|----|
| Egosteko gomendioak              | 3 | Egoste kurruskaria                 | 11 |
| Etzetresnaren beroketa-funtzio   | 3 | Horneado de pan (Ogia labekatzeta) | 12 |
| berezien inguruko aholkuak       |   | Grill Turbo (Grill turbo)          | 12 |
| Laberatzea                       | 4 | Cocción lenta (Egosceta motela)    | 12 |
| Labea erabiltzeko aholkuak       | 4 | AirFry                             | 13 |
| Labeko maila bakarrean egostea   | 5 | Congelados (Elikagai izoztuak)     | 13 |
| Labean erretakoak eta gratinatua | 8 | Conservar (Kontserbatzea)          | 14 |
| Erretzeko aholkuak               | 8 | Desecar alimentos (Deshidratatzea) | 15 |
| Erretzeko mahaiak                | 9 | Mikrouhin-funtzioen bidez egostea  | 15 |

Salvo modificaciones.

Egosteko gomendioak

Egosteko eta laberatzeko aukerak maila bakarrean egin daitezke.

Tauletako tenperaturak eta egosceta-denborak orientagarriak besterik ez dira. Errezeten eta erabilitako osagarrien kalitate eta kopuruaren arabera izango dira.

Baliteke aurreko etzetresna elektrikoarekin konparatuta honek modu ezberdinean laberatu edo erretzea. Aholku hauek elikagai mota jakin batzuetarako tenperatura-ezarpen, egosceta-denbora eta parrilla-posizio gomendatuak adierazten dituzte.

Zenbatu parrilla-posizioak labearen zorutik hasita.

Errezeta jakin baterako ezarpenak aurkitu ezin badituzu, bilatu antzeko baterakoak.

Tauletan erabilitako ikurrak:

|                                                                                     |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|    | Janari mota             |
|    | Berotze-funtzioa        |
|    | Tenperatura             |
|    | Osagarria               |
|    | Pisua (kg)              |
|   | Mikrouhin-potentzia (W) |
|  | Parrilla-posizioa       |
|  | Egosceta-denbora (min)  |

Etzetresnaren beroketa-funtzio berezien inguruko aholkuak

Mantener caliente (Bero mantentzea)

Funtzio honek elikagaiak bero mantentzeko aukera ematen dizu. Tenperatura automatikoki ezarriko da 80 °C-tan.

Calientaplatos (Platerak berotzea)

Funtzio honek zerbitzatu aurretik platerak berotzeko aukera ematen dizu. Temperatura automatikoki ezarriko da 70 °C-tan.

Jarri platerak antzeko pilatan apal saretadunean. Erabili apalaren lehen posizioa. Berotze-denboraren erdia igaro ondoren, alda itzazu lekuz.

**Leudar masas (Masak txantxartzea)**

Funtzioak legamia-orea harrotzen laguntzen du. Jarri orea ontzi handi batean eta estali trapu busti batekin edo film paperarekin. Ezarri funtzioa: Leudar masas (Masak txantxartzea) eta egosketa-denbora.

**Laberatzea**

Lehengo aldian, erabili tenperaturarik baxuena.

Bizkotxoak posizio bat baino gehiagotan egiten ari bazara, 10-15 minutu gehiagoz utz ditzakezu labean.

Bizkotxoak eta pastelak posizio desberdinetan egiten badituzu, baliteke kolore bera ez izatea. Kolore bera ez badute ere, ez da beharrezkoa temperatura aldatzea. Labean egin ahala kolore bera hartuko dute.

Azpilak desitxuratu egin daitezke labean daudenean. Baina, hozten direnean, jatorrizko itxurara itzultzen dira.

**Labea erabiltzeko aholkuak**

| Emaitzak                                                           | Arrazoi posibleak                                             | Konponbidea                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Bizkotxoaren azpialdea ez da ondo egin.                            | Apalaren posizioa okerra da.                                  | Jarri bizkotxoa beherago dagoen apal batean.                     |
| Bizkotxoa jaitsi egin da eta bustita edo irregu-larki eginda dago. | Labearen temperatura altuegia da.                             | Hurrengoan, jarri labea tenperatura apur bat baxuagoan.          |
|                                                                    | Temperatura altuegia da eta denbora gutxiegiz egon da labean. | Hurrengoan, utzi labean denbora gehiagoz, temperatura baxuagoan. |
| Bizkotxoa lehorregia dago.                                         | Labearen temperatura baxuegia da.                             | Hurrengoan, jarri labea tenperatura altuagoan.                   |
|                                                                    | Labean denbora gehiegiz egon da.                              | Hurrengoan, utzi labean denbora gutxiagoz.                       |

| Emaitzak                                                  | Arrazoi posibleak                                            | Konponbidea                                                      |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Bizkotxoa ez da modu uniformean egin.                     | Temperatura altuegia da eta denbora gutxiegi egon da labean. | Hurrengoan, utzi labean denbora gehiagoz, temperatura baxuagoan. |
|                                                           | Bizkotxoaren oreka ez dago ongi banatuta.                    | Hurrengoan, zabaldu oreka labe-ko azpilean modu uniformeagoan.   |
| Bizkotxoa ez da erreze-tak adierazten duen denboran egin. | Labearen temperatura baxuegia da.                            | Hurrengoan, jarri labea tenperatura apur bat altuagoan.          |

Labeko maila bakarrean egostea

LATETAN EGOSTEA

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Korrea gozoa / Brioxa-opila                                                       | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 150 - 170 | 40 - 70                                                                           | 1                                                                                  |
| Madeirako bizkotxoa / Fruta-bizkotxoak <sup>1)</sup>                              | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 140 - 160 | 50 - 70                                                                           | 1                                                                                  |
| Bizkotxoa <sup>2)</sup>                                                           | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 180       | 25 - 35                                                                           | 1                                                                                  |
| Bizkotxoa <sup>2)</sup>                                                           | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 170       | 33 - 43                                                                           | 1                                                                                  |
| Flan-oinarria - ore hautsia                                                       | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 160 - 170 | 50 - 70                                                                           | 2                                                                                  |
| Flan-oinarria - bizkotxo-nahasketa <sup>1)</sup>                                  | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 150 - 170 | 25                                                                                | 2                                                                                  |
| Sagar-tarta, 1 molde Ø20 cm <sup>1)</sup>                                         | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 150 - 170 | 55 - 75                                                                           | 1                                                                                  |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Gazta-tarta, erabili labeko azpila                                                | Aire caliente (Egosceta haizagailuarekin)                                         | 160 | 40 - 70                                                                           | 2                                                                                 |

1) Aurreberotu labea hutsik dagoela.

2) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa, ezarritako tenperaturara iritsi arte. Ez erabili: Calentamiento rápido (Berotze azkarra).

## BIZKOTXOAK / PASTELAK / OGIAK LABEKO AZPILETAN

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ogi-txirikorda / Ogi-korrea <sup>1)</sup>                                         | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 220       | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Christstollen <sup>1)</sup>                                                       | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 165 - 180 | 45 - 80                                                                           | 1                                                                                 |
| Zekale-ogia <sup>1)</sup>                                                         | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 170 - 190 | 40 - 60                                                                           | 1                                                                                 |
| Kremazko hostoreak                                                                | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 200       | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Eclairrak                                                                         | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 200       | 40                                                                                | 2                                                                                 |
| Ijito-besoa <sup>1)</sup>                                                         | Aire caliente (Egosceta haizagailuarekin)                                         | 175 - 185 | 12                                                                                | 2                                                                                 |
| Tarta gaineko kurrusariarekin                                                     | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 160 - 180 | 45                                                                                | 2                                                                                 |
| Gurinez igurtzitako almendra-bizkotxoak / Azukre-bizkotxoak <sup>1)</sup>         | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 175 - 185 | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Fruta-flana, legamidun orea, erabili molde desmuntagarria <sup>1)</sup>           | Aire caliente (Egosceta haizagailuarekin)                                         | 150 - 160 | 45                                                                                | 1                                                                                 |

|   |  | °C        |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Fruta-flana, bizkotxo-nahastea, erabili flane-tarako ontzia <sup>1)</sup>          | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 150 - 170 | 25                                                                                | 2                                                                                 |
| Fruta-flanak, ore hautsiz eginak                                                   | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 160 - 170 | 50 - 70                                                                           | 2                                                                                 |
| Legamia-bizkotxoak gaineko finekin (adib., gazta fresko irabiatua, krema, natilla) | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 160 - 180 | 45 - 75                                                                           | 1                                                                                 |

1) Aurreberotu labea hutsik dagoela.

GALLETAK

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ore hautsiz egindako galletak <sup>1)</sup>                                       | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 170 - 190 | 10                                                                                | 2                                                                                 |
| Gurin-galletak / Ore-zerrendak <sup>1)</sup>                                      | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 150 - 170 | 10 - 20                                                                           | 2                                                                                 |
| Zuringoz egindako pastelak / Merengeak, erabili laberako papera <sup>2)</sup>     | Aire caliente (Egosceta haiza-gailuarekin)                                        | 100       | 60 - 180                                                                          | 1                                                                                 |
| Merengeak                                                                         | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 100       | 60 - 180                                                                          | 1                                                                                 |
| Makarroiak (galletak) <sup>1)</sup>                                               | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 125 - 135 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Hostoreak <sup>1)</sup>                                                           | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 200       | 17                                                                                | 1                                                                                 |
| Opilak <sup>1)</sup>                                                              | Cocción convencional (Ohiko egosceta)                                             | 180 - 220 | 20                                                                                | 2                                                                                 |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastel txikiak <sup>2)</sup>                                                      | Aire caliente<br>(Egosceta haiza-gailuarekin)                                     | 150 | 22 - 32                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastel txikiak <sup>2)</sup>                                                      | Cocción convenc-<br>ional (Ohiko egos-<br>keta)                                   | 150 | 20 - 30                                                                           | 2                                                                                 |

1) Aurreberotu labea hutsik dagoela.  
2) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa, ezarritako tenperaturara iritsi arte. Ez erabili: Calentamiento rápido (Berotze azkarra).

Labean erretakoak eta gratinatuak

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta laberatua                                                                   | Cocción convenc-<br>ional (Ohiko<br>egosceta)                                     | 160 - 200 | 35                                                                                | 2                                                                                 |
| Lasagna <sup>1)</sup>                                                             | Cocción convenc-<br>ional (Ohiko<br>egosceta)                                     | 150 - 190 | 45                                                                                | 1                                                                                 |
| Barazki gainerre-<br>ak <sup>1)</sup>                                             | Cocción convenc-<br>ional (Ohiko<br>egosceta)                                     | 200       | 40 - 70                                                                           | 2                                                                                 |
| Arrain egosiak <sup>1)</sup>                                                      | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                      | 160       | 25                                                                                | 2                                                                                 |
| Barazki beteak,<br>erabili beirazko on-<br>tzia parrillan <sup>1)</sup>           | Cocción convenc-<br>ional (Ohiko<br>egosceta)                                     | 190 - 210 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |

1) Aurreberotu labea hutsik dagoela.

Erretzeko aholkuak

- Erabili beroa jasaten duen ontziteria.
- Erre haragi-giharra estalita (aluminio-papera erabil dezakezu).
- Eman buelta haragiari denboraren 1/2 edo 2/3 igaro ondoren.
- Erre haragia eta arraina puska handitan (1 kg edo gehiago).
- Haragia egin bitartean, koipetu haragi-zatiak bere zukuarekin hainbat alditan.

Erretzeko mahaiak

BEHIKIA

|  |  |  | °C       |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Roastbeefa edo xerra, gutxi egina                                                 | 1 - 1.5                                                                           | Grill Turbo (Grill turbo)                                                         | 130- 150 | 50                                                                                | 2                                                                                 |
| Roastbeefa edo xerra, nahiko egina                                                | 1 - 1.5                                                                           | Grill Turbo (Grill turbo)                                                         | 130- 150 | 65                                                                                | 2                                                                                 |
| Roastbeefa edo xerra, ongi egina                                                  | 1 - 1.5                                                                           | Grill Turbo (Grill turbo)                                                         | 130- 150 | 80                                                                                | 2                                                                                 |

EHIZAKIA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bizkarraldea / Erbi-izterra <sup>1)</sup>                                         | 1 - 1.5                                                                           | Cocción convencional (Ohiko egosketa)                                             | 170 - 190 | 90                                                                                | 1                                                                                 |
| Oreinaren bizkarraldea                                                            | 1 - 1.5                                                                           | Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)                                         | 130 - 150 | 55                                                                                | 2                                                                                 |
| Oreinaren ipurmasailak                                                            | 1 - 1.5                                                                           | Cocción convencional (Ohiko egosketa)                                             | 150 - 170 | 110                                                                               | 2                                                                                 |

1) Aurrez berotu labea hutsik dagoela. Erabili erretzeko ontzia estalkiarekin (kendu estalkia prestatze-denboraren erdia igaro ondoren).

ARRAINA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Arrain osoa                                                                         | 0,5 - 1,0 arrain bakoi-tzeko                                                        | Grill Turbo (Grill turbo)                                                           | 160 - 180 | 20                                                                                  | 2                                                                                   |

TXAHALKIA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Txahalki erreka                                                                     | 0.8 - 1.5                                                                           | Grill Turbo (Grill turbo)                                                           | 130 - 150 | 160                                                                                 | 1                                                                                   |

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Txahal-ukon-<br>doa                                                               | 2 - 2.5                                                                           | Cocción con-<br>vencional (Ohi-<br>ko egosketa)                                   | 160 - 180 | 230                                                                               | 1                                                                                 |

ARKUMEA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Arkume-izterra                                                                    | 0.5 - 1.0                                                                         | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                      | 130 - 150 | 135                                                                               | 2                                                                                 |
| Arkume errea                                                                      | 1 - 1.8                                                                           | Cocción con-<br>vencional (Ohi-<br>ko egosketa)                                   | 180       | 100 - 140                                                                         | 1                                                                                 |
| Arkumearen<br>bizkarraldea                                                        | 0.7 - 0.9                                                                         | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                      | 130 - 150 | 35                                                                                | 2                                                                                 |

HEGAZTIKIA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Oilasko osoa <sup>1)</sup>                                                        | 0.9 - 1.7                                                                         | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                      | 190 - 210 | 50 - 90                                                                           | 1                                                                                 |
| Oilasko-erdia                                                                     | 0.5 - 0.8                                                                         | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                      | 200       | 55                                                                                | 2                                                                                 |
| Ahatea                                                                            | 1.5 - 2                                                                           | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                      | 160 - 180 | 90 - 120                                                                          | 1                                                                                 |

1) Erabili parrilla. Jarri plater bat barrunbearen behealdeko erdigunean.

TXERRIKIA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Lepoa                                                                               | 1.5 - 2                                                                             | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                        | 160 - 180 | 120                                                                                 | 1                                                                                   |
| Urdaiazpikoa                                                                        | 1 - 1.5                                                                             | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                        | 150 - 170 | 130                                                                                 | 1                                                                                   |
| Txerri-txuleta                                                                      | 2 - 3                                                                               | Cocción con-<br>vencional (Ohi-<br>ko egosketa)                                     | 110 - 150 | 145                                                                                 | 2                                                                                   |
| Haragi-pastela                                                                      | 1 - 1.5                                                                             | Grill Turbo (Grill<br>turbo)                                                        | 160 - 180 | 50                                                                                  | 1                                                                                   |

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | °C        |  |  |
| Txerri-ukondoa, aurregosia                                                        | 1.5 - 2                                                                           | Grill Turbo (Grill turbo)                                                         | 170 - 190 | 80                                                                                | 1                                                                                 |

Egoste kurruskaria

|                                                                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | °C        |  |  |
| Tartak <sup>1)</sup>                                                              | Función Pizza (Pizza-funt-zioa)                                                   | 180       | 55                                                                                | 2                                                                                 |
| Lorraine quichea <sup>1)</sup>                                                    | Cocción convencional (Ohi-ko egosketa)                                            | 170 - 190 | 45                                                                                | 1                                                                                 |
| Flan suitzarra <sup>1)</sup>                                                      | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                        | 170 - 190 | 30 - 50                                                                           | 1                                                                                 |
| Gazta-tarta                                                                       | Cocción convencional (Ohi-ko egosketa)                                            | 175 - 185 | 60 - 80                                                                           | 1                                                                                 |
| Sagar-pastela, estalia <sup>1)</sup>                                              | Cocción convencional (Ohi-ko egosketa)                                            | 170 - 190 | 40 - 60                                                                           | 1                                                                                 |
| Pizza, azal fina <sup>1)</sup>                                                    | Función Pizza (Pizza-funt-zioa)                                                   | 190 - 230 | 15 - 25                                                                           | 1                                                                                 |
| Pizza, azal lodia <sup>1)</sup>                                                   | Función Pizza (Pizza-funt-zioa)                                                   | 190 - 230 | 20 - 40                                                                           | 1                                                                                 |
| Legamiarik gabeko ogia <sup>1)</sup>                                              | Cocción convencional (Ohi-ko egosketa)                                            | 220       | 10                                                                                | 2                                                                                 |
| Hostorezko flana <sup>1)</sup>                                                    | Cocción convencional (Ohi-ko egosketa)                                            | 200       | 20                                                                                | 2                                                                                 |

1) Aurreberotu labea hutsik dagoela.

Horneado de pan (Ogia labekatztea)

Aurreberotu labea hutsik dagoela.

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ogi zuria                                                                         | 210       | 25 - 45                                                                           | 1                                                                                 |
| Baguettea                                                                         | 200 - 230 | 50                                                                                | 2                                                                                 |
| Brioxa-opila                                                                      | 190 - 210 | 10 - 20                                                                           | 2                                                                                 |
| Txapata                                                                           | 200 - 230 | 50                                                                                | 2                                                                                 |
| Zekale-ogia                                                                       | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |
| Ogi integrala                                                                     | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |
| Ogi integrala                                                                     | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |

Grill Turbo (Grill turbo)

|  | °C        |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Roastbeefa, nahiko egi-na <sup>1)</sup>                                           | 130 - 150 | 65                                                                                | 2                                                                                 | Egosteko erretilua                                                                |
| Txerri-solomoa <sup>1)</sup>                                                      | 130 - 150 | 90                                                                                | 1                                                                                 | Gisatua                                                                           |
| Txahal-azpizuna <sup>1)</sup>                                                     | 160 - 180 | 70                                                                                | 2                                                                                 | Gisatua                                                                           |
| Arkumearen bizkarral-dea                                                          | 130 - 150 | 35                                                                                | 2                                                                                 | Egosteko erretilua                                                                |
| Arrain osoa, 0,5-1 kg                                                             | 160 - 180 | 30                                                                                | 2                                                                                 | Egosteko erretilua                                                                |

1) Frijitu bi aldeak egosi aurretik.

Cocción lenta (Egosceta motela)

Funtzio honi esker, haragi eta arrain gihartsu eta bigunak prestatu ahal izango dituzu. Ez erabili argibide horiek hegaztiekiekin, txerriki erre koipetsuekin edo haragi errearekin.

1. Zigilatu haragia zartagin batean, tenperatura altuan, 1-2 minutuz alde bakoitzeko.
2. Apalaren hirugarren posizioa erabiltzea gomendatzen bada, jarri elikagaiak apal sareadunean. Jarri azpil bat apalaren lehen posizioan koipea biltzeko.  
Apalaren lehen posizioa erabiltzea gomendatzen bada, jarri elikagaiak azpilean.  
Funtzio hori erabiltzerakoan, ez erabili estalkirik.
3. Erabilera: Sonda térmica (Elikagaien sentsorea).  
Erabili apalaren lehen posizioa.

|  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Roastbeefa                                                                        | 1 - 1.5                                                                           | 150 | 120 - 150                                                                         |
| Behi-xerra                                                                        | 1 - 1.5                                                                           | 150 | 90 - 110                                                                          |
| Txahalki errea                                                                    | 1 - 1.5                                                                           | 150 | 120 - 150                                                                         |
| Xerra                                                                             | 0.2 - 0.3                                                                         | 120 | 20 - 40                                                                           |

AirFry

Kokatu egosteko erretilua parrillarako lehen posizioan.

Berotu aurretik etxetresna elektrikoa, ezarritako tenperaturara iritsi arte.

Jarri elikagaiak zuzenean AirFry parrillan. Bota koilarakada bat olio, elikagaiak itsats ez daitezen. Kokatu AirFry parrilla bigarren posizioan.

|  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Croissant izoztua                                                                 | 0.35                                                                              | 180 - 200 | 15 - 30                                                                           |
| Hostorea, izoztua                                                                 | 0.4 - 0.5                                                                         | 200 - 220 | 15 - 30                                                                           |
| Pizza izoztua                                                                     | 0.34                                                                              | 190 - 210 | 15 - 30                                                                           |
| Patata frijituak, izoztuak                                                        | 0.6 - 1                                                                           | 200 - 220 | 35 - 45                                                                           |
| Patata frijitu lodiak, izoztuak                                                   | 0.6                                                                               | 200 - 220 | 20 - 30                                                                           |
| Patata-ziriak, izoztuak                                                           | 0.65                                                                              | 200 - 220 | 20 - 35                                                                           |
| Kroketak, izoztuak                                                                | 0.45                                                                              | 200 - 220 | 15 - 30                                                                           |
| Eskalopeak, izoztuak                                                              | 0.3 - 0.6                                                                         | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Arrain-hanburesak, izoztuak                                                       | 0.6 - 0.7                                                                         | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Txipiroi-eraztunak, izoztuak                                                      | 0.25 - 0.5                                                                        | 190 - 210 | 15 - 25                                                                           |
| Oilasko nuggetak, izoztuak                                                        | 0.25 - 0.5                                                                        | 180 - 200 | 15 - 25                                                                           |
| Arrain makilatxoak, izoztuak                                                      | 0.5                                                                               | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |

Congelados (Elikagai izoztuak)

Kendu janariaren bilgarria. Jarri janaria plater batean.

Ez ezazu estali, horrek desizozteko denbora luzatu dezake eta.

Erabili apalaren bigarren posizioa.

|  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza izoztua                                                                     | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Pizza amerikarra, izoztua                                                         | 190 - 210 | 15 - 25                                                                           |
| Pizza, hoztua                                                                     | 180 - 200 | 10 - 20                                                                           |
| Pizza-mokaduak, izoztuak                                                          | 210 - 230 | 10 - 15                                                                           |
| Patata-ziriak / Kroketak <sup>1)</sup>                                            | 200 - 220 | 20 - 30                                                                           |
| Patata-kroketak                                                                   | 210 - 230 | 10 - 20                                                                           |
| Lasagna / Kaneloiak, freskoak                                                     | 170 - 190 | 40 - 50                                                                           |
| Lasagna / Kaneloiak, izoztuak                                                     | 160 - 180 | 50 - 60                                                                           |
| Oilasko-hegalak                                                                   | 190 - 210 | 20 - 30                                                                           |

1) Biratu 2-3 aldiz janaria prestatu bitartean.

**Conservar (Kontserbatzea)**

Erabili Calor inferior (Beheko beroa) funtzioa.

Erabili merkatuan eskuragarri dauden tamaina bereko ontzi hermetikoak bakarrik.

Ez erabili harizko edo baioneta motako estalkiak, ezta metalezko ontziak ere.

Erabili apalaren lehen posizioa.

Ez jarri litro bateko sei ontzi baino gehiago labeko azpilean.

Bete ontziak neurri berean eta itxi brida batekin.

Ontziek ezin dute elkar ukitu.

Jarri litro erdi ur inguru labeko azpilean, labean nahikoa hezetasun egon dadin.

Ezarri tenperatura 130 °C-an.

HEZURRIK GABEKO FRUTAK

|  | <br>Egin su geldotan irakin arte |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marrubiak / Ahabiak / Mugurdiak / Andere-<br>mahats helduak                         | 45 - 75                                                                                                             |

FRUTA HEZURDUNAK

|  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Mertxikak / Irasagarrik / Aranak                                                    | 45 - 75                                                                             |

BARAZKIAK

|  | <br>Egin su geldotan irakin arte | <br>Jarraitu 100 °C-tan egiten |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Azenarioak                                                                        | 80 - 90                                                                                                           | 5 - 10                                                                                                          |
| Luzokerrak                                                                        | 80 - 90                                                                                                           | -                                                                                                               |
| Askotariko ozpinetakoak                                                           | 80 - 90                                                                                                           | 5 - 10                                                                                                          |
| Errefau-aza / Ilarrak / Zain-zuriak                                               | 80 - 90                                                                                                           | 15 - 20                                                                                                         |

**Desecar alimentos (Deshidratatzea)**

Erabili apalaren hirugarren posizioa. Ireki atea tarteka aire hezea askatzeko.

|  | °C      | <br>(h) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babarrunak                                                                        | 60 - 70 | 6 - 8                                                                                    |
| Piperrak                                                                          | 60 - 70 | 5 - 6                                                                                    |
| Zoparako barazkiak                                                                | 60 - 70 | 5 - 6                                                                                    |
| Perretxikoak                                                                      | 50 - 60 | 6 - 8                                                                                    |
| Usain-belarrak                                                                    | 40 - 50 | 2 - 3                                                                                    |
| Aranak                                                                            | 60 - 70 | 8 - 10                                                                                   |
| Abrikotak                                                                         | 60 - 70 | 8 - 10                                                                                   |
| Sagar-xaflak                                                                      | 60 - 70 | 6 - 8                                                                                    |
| Udareak                                                                           | 60 - 70 | 6 - 9                                                                                    |

**Mikrouhin-funtzioen bidez egostea**

Gomendatutako denborak gidalerro orokor gisa ematen dira. Ematza aldakorra izan daiteke janari motaren, kantitatearen eta hasierako tenperaturaren arabera.

| Mikrouhin-laberako aholkuak                                                                   |                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Janaria prestatzearen / Desi-<br>zoztearen emaitzak                                           | Arrazoi posibleak                                                  | Konponbidea                                                                         |
| Janaria lehorregia dago.                                                                      | Indarra altuegi egon da.<br>Denbora gehiegi egon da<br>prestatzen. | Ezarri indar baxuagoa<br>edo/eta prestatze-denbora<br>laburragoa.                   |
| Janaria ez dago desizoztuta,<br>hotza edo egin gabe dago<br>prestatze-denbora amaitze-<br>an. | Denbora gutxiegi egon da<br>prestatzen.                            | Ezarri prestatze-denbora lu-<br>zeagoa. Ez handitu mikrou-<br>hin-labearen indarra. |
| Janaria gehiegi berotuta da-<br>go ertzetan, baina egin gabe<br>erdian.                       | Mikrouhin-labearen indar-<br>ra handiegia izan da.                 | Jarri indar gutxiago edo<br>prestatze-denbora luze-<br>agoa.                        |

DESIZOZTEA

|  |  |  |  | Itxarote-den-<br>bora (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Xerra                                                                             | 0.2                                                                               | 100                                                                               | 5 - 7                                                                             | 5 - 10                      |
| Haragi txikitua <sup>1)</sup>                                                     | 0.5                                                                               | 200                                                                               | 8:30 -<br>9:30                                                                    | 5                           |
| Oilaskoa                                                                          | 1                                                                                 | 100                                                                               | 30 - 35                                                                           | 10 - 20                     |
| Oilasko-bularkia                                                                  | 0.15                                                                              | 100                                                                               | 5 - 9                                                                             | 10 - 15                     |
| Oilasko-izterrak                                                                  | 0.15                                                                              | 100                                                                               | 5 - 9                                                                             | 10 - 15                     |
| Arrain osoa                                                                       | 0.5                                                                               | 100                                                                               | 10 - 15                                                                           | 5 - 10                      |
| Arrain-xerra                                                                      | 0.5                                                                               | 100                                                                               | 12 - 15                                                                           | 5 - 10                      |
| Gurina                                                                            | 0.25                                                                              | 100                                                                               | 4 - 6                                                                             | 5 - 10                      |
| Gazta birrindua                                                                   | 0.2                                                                               | 100                                                                               | 2 - 4                                                                             | 10 - 15                     |
| Legamidun bizkotxoa                                                               | 1 pieza                                                                           | 200                                                                               | 2 - 3                                                                             | 15 - 20                     |
| Gazta-tarta                                                                       | 1 pieza                                                                           | 100                                                                               | 2 - 4                                                                             | 15 - 20                     |
| Bizkotxo lehorra                                                                  | 1 pieza                                                                           | 200                                                                               | 2 - 4                                                                             | 15 - 20                     |
| Ogia                                                                              | 1                                                                                 | 200                                                                               | 15 - 18                                                                           | 5 - 10                      |
| Ogi xerratua                                                                      | 0.2                                                                               | 200                                                                               | 3 - 5                                                                             | 5 - 10                      |

|  |  |  |  | Itxarote-den-bora (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Ogi-opilak                                                                        | 4 pieza                                                                           | 200                                                                               | 2 - 4                                                                             | 2 - 5                   |
| Fruta                                                                             | 0.25                                                                              | 100                                                                               | 5 - 10                                                                            | 10 - 15                 |

1) Erabili apalaren bigarren posizioa. Denbora erdia igaro ondoren, eman buelta haragiari alderik luzeenetik.

BERRIRO BEROTZEA

|  |  |  |  | Itxarote-den-bora (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Esnea, 200 ml                                                                     | -                                                                                 | 1000                                                                              | 0:30                                                                              | -                       |
| Ura, 200 ml                                                                       | -                                                                                 | 1000                                                                              | 0:30                                                                              | -                       |
| Saltsa, 200 ml                                                                    | -                                                                                 | 600                                                                               | 1 - 3                                                                             | -                       |
| Zopa, 300 ml                                                                      | -                                                                                 | 600                                                                               | 3 - 5                                                                             | -                       |

URTZEA

Erabili apalaren lehen posizioa. Biratu 90° erlojuaren orratzen noranzkoan denboraren erdia igarotzen denean.

|  |  |  |  | Itxarote-den-bora (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Txokolatea / Txokolatzeko geruza                                                  | 0.1                                                                               | 200                                                                               | 7                                                                                 | 2                       |
| Gurina                                                                            | 0.1                                                                               | 200                                                                               | 4                                                                                 | 2                       |

JANARIA PRESTATZEA

|  |  |  |  | Itxarote-den-bora (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Arrain-xerra <sup>1)</sup>                                                          | 0.5                                                                                 | 300                                                                                 | 7 - 9                                                                               | 2                       |
| Patata erreak <sup>2)</sup>                                                         | 0.5                                                                                 | 600                                                                                 | 10                                                                                  | -                       |
| Arroza <sup>3)</sup>                                                                | 0.2                                                                                 | 800                                                                                 | 14                                                                                  | -                       |
| Krispetak <sup>4)</sup>                                                             | -                                                                                   | 700                                                                                 | 4 - 5                                                                               | -                       |

1) Erabili plastiko bilgarri zuloduna beirazko ontzia estaltzeko. Erabili apalaren lehen posizioa. Biratu 90° erlojuaren orratzen noranzkoan denboraren erdia igarotzen denean.

2) Erabili plastiko bilgarri zuloduna beirazko ontzia estaltzeko. Erabili apalaren lehen posizioa.

3) Gehitu 400 ml ur. Erabili plastiko bilgarri zuloduna beirazko ontzia estaltzeko. Erabili apalaren lehen posizioa

4) Jarri krispeta-poltsa beirazko ontzian barrunbearen behaldean .

MIKROUHIN-FUNTZIO KONBINATUA

Erabili apalaren lehen posizioa.

Itxarote-denbora 2 - 5 min da.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| Patata gratinatuak                                                                | 1.1                                                                               | Aire caliente + microondas (Egosceta haizagailuarekin + mikrouhin-labea)          | 400                                                                               | 210 | 35 - 45                                                                            |
| Tarta                                                                             | 0.7                                                                               | Cocción convencional + micro (Ohiko egosceta + mikrouhin-labea)                   | 100                                                                               | 190 | 30 - 40                                                                            |
| Lasagna, izoztuta                                                                 | 0.4                                                                               | Grill Turbo + microondas (Grill turbo + mikrouhin-labea)                          | 100                                                                               | 220 | 24 - 28                                                                            |
| Oilaskoa <sup>1)</sup>                                                            | 1                                                                                 | Grill Turbo + microondas (Grill turbo + mikrouhin-labea)                          | 100                                                                               | 220 | 45 - 55                                                                            |

1) Jarri plater bat barrunbearen behealdeko erdigunean. Kokatu oilaskoa parrillan zuzenean, bularra behera begira duela. 25 min ondoren, jarri buruz behera.

Contingut

|                                                                |    |                                 |    |
|----------------------------------------------------------------|----|---------------------------------|----|
| Recomanacions de cocció                                        | 19 | Menjar cruixent al forn         | 26 |
| Consell per a funcions d'escalfament<br>especials de l'aparell | 19 | Horneado de pan (Cocció de pa)  | 27 |
| Enfornar                                                       | 20 | Grill Turbo (Graella turbo)     | 28 |
| Consells per a enfornar                                        | 20 | Cocción lenta (Cocció lenta)    | 28 |
| Enfornar a un nivell del forn                                  | 21 | AirFry                          | 29 |
| Menjar al forn i gratinats                                     | 24 | Congelados (Aliments congelats) | 29 |
| Consells per a rostir                                          | 24 | Conservar (Mantenir calent)     | 30 |
| Taules per a rostir                                            | 24 | Desecar alimentos (Deshidratar) | 31 |
|                                                                |    | Cocció amb microones            | 31 |

Subjecte a canvis sense preavís.

Recomanacions de cocció

Els processos de cocció i enfornat només son aptes per cuinar a un nivell.

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir.

Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els següents suggeriments indiquen la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell del prestatge segons els tipus d'aliments.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Símbols utilitzats a les taules:

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|    | Tipus d'aliment            |
|    | Funció d'escalfament       |
|    | Temperatura                |
|    | Accessori                  |
|    | Pes (kg)                   |
|  | Potència del microones (W) |
|  | Nivell                     |
|  | Temps de cocció (min)      |

Consell per a funcions d'escalfament especials de l'aparell

Mantener caliente (Mantenir calent)

Aquesta funció us permet mantenir el menjar calent. La temperatura es configura automàticament a 80 °C.

Calientaplatos (Escalfar plata)

Aquesta funció us permet escalfar els plats abans de servir-los. La temperatura es configura automàticament a 70 °C.

Distribuiu les safates i els estris de manera uniforme sobre la graella. Feu servir el primer nivell. Quan hagi passat la meitat del temps d'escalfament canvieu-los de lloc.

**Leudar masas (Prova la massa)**

Aquesta funció us permet fer pujar la massa de llevat. Poseu la massa en un recipient gran i tapeu-la amb un drap humit o paper d'alumini. Definiu la funció: Leudar masas (Prova la massa) i el temps de cocció.

**Enfornar**

Utilitzeu la temperatura inferior la primera vegada.

Podeu allargar els temps de cocció entre 10 i 15 minuts si feu pastissos en més d'un nivell.

Els pastissos i les pastes a diferents alçades no sempre es dauren igual. No cal canviar la temperatura si el daurat és desigual. Les diferències s'igualen durant la cocció.

Les safates al forn es poden deformar durant la cocció. Quan les safates es tornen fredes de nou, les distorsions desapareixen.

**Consells per a enfornar**

| Resultats de la cocció                            | Possible causa                                                            | Solució                                                                                       |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| La base del pastís no s'ha fet correctament.      | El nivell no és correcte.                                                 | Col·loqueu el pastís en un nivell inferior.                                                   |
| El pastís s'enfonsa i es queda xop o amb ratlles. | La temperatura del forn és massa alta.                                    | La pròxima vegada, ajusteu una temperatura més baixa.                                         |
|                                                   | La temperatura del forn és massa alta i el temps de cocció és massa curt. | La pròxima vegada, ajusteu un temps de cocció més llarg i una temperatura del forn més baixa. |
| El pastís queda massa sec.                        | La temperatura del forn és massa baixa.                                   | La pròxima vegada, ajusteu una temperatura del forn més alta.                                 |
|                                                   | El temps de cocció és massa llarg.                                        | La pròxima vegada, ajusteu un temps de cocció més curt.                                       |

| Resultats de la cocció                                      | Possible causa                                                            | Solució                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| El pastís es fa de forma desigual.                          | La temperatura del forn és massa alta i el temps de cocció és massa curt. | La pròxima vegada, ajusteu un temps de cocció més llarg i una temperatura del forn més baixa. |
|                                                             | La massa del pastís no s'ha distribuït de forma uniforme.                 | La pròxima vegada, distribuïu la massa del pastís de forma uniforme per la safata.            |
| El pastís no s'ha fet en el temps especificat a la recepta. | La temperatura del forn és massa baixa.                                   | La pròxima vegada, ajusteu una temperatura del forn una mica més alta.                        |

Enfornar a un nivell del forn

ENFORNAR EN MOTLLES

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastís rodó / Brioix                                                              | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 150 - 170 | 40 - 70                                                                           | 1                                                                                 |
| Cake de Madeira / Pastissos de fruita <sup>1)</sup>                               | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 140 - 160 | 50 - 70                                                                           | 1                                                                                 |
| Sponge cake <sup>2)</sup>                                                         | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 180       | 25 - 35                                                                           | 1                                                                                 |
| Sponge cake <sup>2)</sup>                                                         | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 170       | 33 - 43                                                                           | 1                                                                                 |
| Base de pastís: pasta de massa trencada                                           | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 160 - 170 | 50 - 70                                                                           | 2                                                                                 |
| Base de flam - massa de coca esponjosa <sup>1)</sup>                              | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 150 - 170 | 25                                                                                | 2                                                                                 |
| Pastís de poma, 1 motlle de Ø20 cm <sup>1)</sup>                                  | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 150 - 170 | 55 - 75                                                                           | 1                                                                                 |
| Pastís de formatge, feu servir la safata de forn                                  | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 160       | 40 - 70                                                                           | 2                                                                                 |

1) Preescalfeu el forn buit.

2) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No utilitzeu: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

## PASTISSOS / PASTES / PA SOBRE SAFATES DE FORN

|                     |  | °C        |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pa de trena / Corona de pa <sup>1)</sup>                                                             | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 220       | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Christstollen <sup>1)</sup>                                                                          | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 165 - 180 | 45 - 80                                                                           | 1                                                                                 |
| Pa de sègol <sup>1)</sup>                                                                            | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 170 - 190 | 40 - 60                                                                           | 1                                                                                 |
| Lioneses de crema                                                                                    | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 200       | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Éclairs                                                                                              | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 200       | 40                                                                                | 2                                                                                 |
| Braç de gitano <sup>1)</sup>                                                                         | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 175 - 185 | 12                                                                                | 2                                                                                 |
| Pastís cobert amb crum-<br>ble                                                                       | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 160 - 180 | 45                                                                                | 2                                                                                 |
| Pastís de mantega d'a-<br>metlla / Pastissos de su-<br>cre <sup>1)</sup>                             | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 175 - 185 | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Massa de llevat de pú-<br>ding de fruita, utilitzeu<br>un motlle desmuntable <sup>1)</sup>           | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 150 - 160 | 45                                                                                | 1                                                                                 |
| Massa de coca esponjo-<br>sa de púding de fruita,<br>utilitzeu un estri per a<br>flams <sup>1)</sup> | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 150 - 170 | 25                                                                                | 2                                                                                 |
| Flams de fruita fets amb<br>pasta brisa                                                              | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 160 - 170 | 50 - 70                                                                           | 2                                                                                 |

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastissos de llevat amb guarnició especial (p. ex., quark, nata o crema)          | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 160 - 180 | 45 - 75                                                                           | 1                                                                                 |

1) Preescalfeu el forn buit.

GALETES/BESCUITS

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Galetes de pasta trençada <sup>1)</sup>                                           | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 170 - 190 | 10                                                                                | 2                                                                                 |
| Galetes Shortbread / Ratlles de pastisseria <sup>1)</sup>                         | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 150 - 170 | 10 - 20                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastes amb clara d'ou / Merenga, utilitzeu paper d'enfornar <sup>2)</sup>         | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 100       | 60 - 180                                                                          | 1                                                                                 |
| Merenga                                                                           | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 100       | 60 - 180                                                                          | 1                                                                                 |
| Macaroons <sup>1)</sup>                                                           | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 125 - 135 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastes de full <sup>1)</sup>                                                      | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 200       | 17                                                                                | 1                                                                                 |
| Panets <sup>1)</sup>                                                              | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 180 - 220 | 20                                                                                | 2                                                                                 |
| Small cakes <sup>2)</sup>                                                         | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 150       | 22 - 32                                                                           | 2                                                                                 |
| Small cakes <sup>2)</sup>                                                         | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 150       | 20 - 30                                                                           | 2                                                                                 |

1) Preescalfeu el forn buit.

2) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No utilitzeu: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

Menjar al forn i gratinats

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta al forn                                                                     | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 160 - 200 | 35                                                                                | 2                                                                                 |
| Lasanya <sup>1)</sup>                                                             | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 150 - 190 | 45                                                                                | 1                                                                                 |
| Verdures gratinades <sup>1)</sup>                                                 | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 200       | 40 - 70                                                                           | 2                                                                                 |
| Peix al forn <sup>1)</sup>                                                        | Grill Turbo (Graella turbo)                                                       | 160       | 25                                                                                | 2                                                                                 |
| Verdures farcides, utilitzeu el plat de vidre sobre la graella <sup>1)</sup>      | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 190 - 210 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |

1) Preescalfeu el forn buit.

Consells per a rostir

- Feu servir estris de forn resistents a la calor.
- Rostiu la carn magra coberta (podeu fer servir paper d'alumini).
- Doneu la volta al rostit després d'1/2 - 2/3 del temps de cocció.
- Rostiu carn o peix en trossos grans (1 kg o més).
- Unteu els trossos de carn amb el seu suc diverses vegades mentre es rosteix.

Taules per a rostir

BOU

|  |  |  | °C       |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Rosbif o filet, poc fet                                                             | 1 - 1.5                                                                             | Grill Turbo (Graella turbo)                                                         | 130- 150 | 50                                                                                  | 2                                                                                   |
| Rosbif o filet, al punt                                                             | 1 - 1.5                                                                             | Grill Turbo (Graella turbo)                                                         | 130- 150 | 65                                                                                  | 2                                                                                   |

|  |  |  | °C       |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rosbif o filet, ben fet                                                           | 1 - 1.5                                                                           | Grill Turbo (Graella turbo)                                                       | 130- 150 | 80                                                                                | 2                                                                                 |

CAÇA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Saddle de gall / Cuixa de llebre <sup>1)</sup>                                    | 1 - 1.5                                                                           | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 170 - 190 | 90                                                                                | 1                                                                                 |
| Sella de cérvol                                                                   | 1 - 1.5                                                                           | Aire caliente (Aire calent)                                                       | 130 - 150 | 55                                                                                | 2                                                                                 |
| Cuixa de cérvol                                                                   | 1 - 1.5                                                                           | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 150 - 170 | 110                                                                               | 2                                                                                 |

1) Preescalfeu el forn buit. Utilitzeu el plat de rostir amb tapa (retireu-la després a meitat del temps de coccio).

PEIX

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Peix sencer                                                                       | 0,5-1,0 per peix                                                                  | Grill Turbo (Graella turbo)                                                       | 160 - 180 | 20                                                                                | 2                                                                                 |

VEDELLA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Vedella rostida                                                                   | 0.8 - 1.5                                                                         | Grill Turbo (Graella turbo)                                                       | 130 - 150 | 160                                                                               | 1                                                                                 |
| Garró de vedella                                                                  | 2 - 2.5                                                                           | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | 160 - 180 | 230                                                                               | 1                                                                                 |

XAI

|  |  |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuixa de xai                                                                        | 0,5 - 1.0                                                                           | Grill Turbo (Graella turbo)                                                         | 130 - 150 | 135                                                                                 | 2                                                                                   |
| Xai rostit                                                                          | 1 - 1.8                                                                             | Cocción convencional (Cocció convencional)                                          | 180       | 100 - 140                                                                           | 1                                                                                   |

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Sella de xai                                                                      | 0.7 - 0.9                                                                         | Grill Turbo<br>(Graella turbo)                                                    | 130 - 150 | 35                                                                                | 2                                                                                 |

AVIRAM

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pollastre sencer <sup>1)</sup>                                                    | 0.9 - 1.7                                                                         | Grill Turbo<br>(Graella turbo)                                                    | 190 - 210 | 50 - 90                                                                           | 1                                                                                 |
| Pollastre, la meitat                                                              | 0.5 - 0.8                                                                         | Grill Turbo<br>(Graella turbo)                                                    | 200       | 55                                                                                | 2                                                                                 |
| Ànec                                                                              | 1.5 - 2                                                                           | Grill Turbo<br>(Graella turbo)                                                    | 160 - 180 | 90 - 120                                                                          | 1                                                                                 |

1) Utilitzeu una graella metàl·lica. Poseu un plat al centre de la part de baix de la cavitat.

PORC

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Coll                                                                              | 1.5 - 2                                                                           | Grill Turbo<br>(Graella turbo)                                                    | 160 - 180 | 120                                                                               | 1                                                                                 |
| Peça de pernil                                                                    | 1 - 1.5                                                                           | Grill Turbo<br>(Graella turbo)                                                    | 150 - 170 | 130                                                                               | 1                                                                                 |
| Costella esternal                                                                 | 2 - 3                                                                             | Cocción convencional (Cocción convencional)                                       | 110 - 150 | 145                                                                               | 2                                                                                 |
| Pastís de carn                                                                    | 1 - 1.5                                                                           | Grill Turbo<br>(Graella turbo)                                                    | 160 - 180 | 50                                                                                | 1                                                                                 |
| Garró de porc, precuinat                                                          | 1.5 - 2                                                                           | Grill Turbo<br>(Graella turbo)                                                    | 170 - 190 | 80                                                                                | 1                                                                                 |

Menjar cruixent al forn

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastissos <sup>1)</sup>                                                             | Función Pizza<br>(Funció pizza)                                                     | 180 | 55                                                                                  | 2                                                                                   |

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Quiche lorraine <sup>1)</sup>                                                     | Cocción convencional<br>(Cocció convencional)                                     | 170 - 190 | 45                                                                                | 1                                                                                 |
| Pastís suís <sup>1)</sup>                                                         | Aire caliente<br>(Aire calent)                                                    | 170 - 190 | 30 - 50                                                                           | 1                                                                                 |
| Pastís de formatge                                                                | Cocción convencional<br>(Cocció convencional)                                     | 175 - 185 | 60 - 80                                                                           | 1                                                                                 |
| Pastís de poma, cobert <sup>1)</sup>                                              | Cocción convencional<br>(Cocció convencional)                                     | 170 - 190 | 40 - 60                                                                           | 1                                                                                 |
| Pizza, de massa fina <sup>1)</sup>                                                | Función Pizza<br>(Funció pizza)                                                   | 190 - 230 | 15 - 25                                                                           | 1                                                                                 |
| Pizza, de massa gruixuda <sup>1)</sup>                                            | Función Pizza<br>(Funció pizza)                                                   | 190 - 230 | 20 - 40                                                                           | 1                                                                                 |
| Pa àzim <sup>1)</sup>                                                             | Cocción convencional<br>(Cocció convencional)                                     | 220       | 10                                                                                | 2                                                                                 |
| Pastís de pastes de full <sup>1)</sup>                                            | Cocción convencional<br>(Cocció convencional)                                     | 200       | 20                                                                                | 2                                                                                 |

1) Preescalfeu el forn buit.

**Horneado de pan (Cocció de pa)**

Preescalfeu el forn buit.

|  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pa blanc                                                                            | 210       | 25 - 45                                                                             | 1                                                                                   |
| Baguet                                                                              | 200 - 230 | 50                                                                                  | 2                                                                                   |

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brioix                                                                            | 190 - 210 | 10 - 20                                                                           | 2                                                                                 |
| Xapata                                                                            | 200 - 230 | 50                                                                                | 2                                                                                 |
| Pa de sègol                                                                       | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |
| Pa integral                                                                       | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |
| Pa de gra sencer                                                                  | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |

Grill Turbo (Graella turbo)

|  | °C        |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rosbif, al punt <sup>1)</sup>                                                     | 130 - 150 | 65                                                                                | 2                                                                                 | Safata de pastisseria                                                             |
| Llom de porc <sup>1)</sup>                                                        | 130 - 150 | 90                                                                                | 1                                                                                 | Plat a la cassola                                                                 |
| Llom de vedella <sup>1)</sup>                                                     | 160 - 180 | 70                                                                                | 2                                                                                 | Plat a la cassola                                                                 |
| Mitjana de xai                                                                    | 130 - 150 | 35                                                                                | 2                                                                                 | Safata de pastisseria                                                             |
| Peix sencer, 0,5 - 1 kg                                                           | 160 - 180 | 30                                                                                | 2                                                                                 | Safata de pastisseria                                                             |

1) Fregiu pels dos costats abans de cuinar-ho.

Cocción lenta (Cocció lenta)

Feu servir aquesta funció per preparar carn i peix magres i tendres. No s'aplica a: aviram, carn de porc greixosa ni estofats de carn.

- 1. Segelleu la carn durant 1-2 minuts a cada costat de la paella a escalfor alta.
- 2. Si es recomana el tercer nivell, poseu el menjar directament a la graella metàl·lica. Col·loqueu una safata/paella per a rostir al primer nivell per recollir el greix. Si es recomana el primer nivell, poseu el menjar directament a la safata. Cuineu sempre sense tapar el menjar quan feu servir aquesta funció.
- 3. Utilització: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments). Feu servir el primer nivell.

|  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Rosbif                                                                              | 1 - 1.5                                                                             | 150 | 120 - 150                                                                           |

|  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Filet de bou                                                                      | 1 - 1.5                                                                           | 150 | 90 - 110                                                                          |
| Vedella rostida                                                                   | 1 - 1.5                                                                           | 150 | 120 - 150                                                                         |
| Bistec                                                                            | 0.2 - 0.3                                                                         | 120 | 20 - 40                                                                           |

**AirFry**

Col·loqueu la safata d'enfornar al primer nivell.

Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta.

Poseu el menjar directament a la graella AirFry. Poseu-hi una cullerada d'oli per evitar que s'enganxi el menjar. Poseu la graella AirFry al segon nivell.

|  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Croissant, congelat                                                               | 0.35                                                                              | 180 - 200 | 15 - 30                                                                           |
| Pasta fullada, congelada                                                          | 0.4 - 0.5                                                                         | 200 - 220 | 15 - 30                                                                           |
| Pizza, congelada                                                                  | 0.34                                                                              | 190 - 210 | 15 - 30                                                                           |
| Patates fregides, congelades                                                      | 0.6 - 1                                                                           | 200 - 220 | 35 - 45                                                                           |
| Patates fregides gruixudes, congelades                                            | 0.6                                                                               | 200 - 220 | 20 - 30                                                                           |
| Grills de patata, congelats                                                       | 0.65                                                                              | 200 - 220 | 20 - 35                                                                           |
| Croquetes, congelades                                                             | 0.45                                                                              | 200 - 220 | 15 - 30                                                                           |
| Escalopes, congelades                                                             | 0.3 - 0.6                                                                         | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Hamburgueses de peix, congelades                                                  | 0.6 - 0.7                                                                         | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Calamars a la romana, congelats                                                   | 0.25 - 0.5                                                                        | 190 - 210 | 15 - 25                                                                           |
| Nuggets de pollastre, congelats                                                   | 0.25 - 0.5                                                                        | 180 - 200 | 15 - 25                                                                           |
| Barretes de peix, congelades                                                      | 0.5                                                                               | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |

**Congelados (Aliments congelats)**

Traieu el menjar de l'envàs. Col·loqueu el menjar al plat.

No tapeu el menjar perquè es podria allargar el temps de descongelació.

Feu servir el segon nivell.

|  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza, congelada                                                                  | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Pizza americana, congelada                                                        | 190 - 210 | 15 - 25                                                                           |
| Pizza, refrigerada                                                                | 180 - 200 | 10 - 20                                                                           |
| Aperitius de pizza, congelats                                                     | 210 - 230 | 10 - 15                                                                           |
| Patates americanes / Croquetes <sup>1)</sup>                                      | 200 - 220 | 20 - 30                                                                           |
| Patates ratllades fregides                                                        | 210 - 230 | 10 - 20                                                                           |
| Lasanya / Canelons, frescos                                                       | 170 - 190 | 40 - 50                                                                           |
| Lasanya / Canelons, congelats                                                     | 160 - 180 | 50 - 60                                                                           |
| Aletes de pollastre                                                               | 190 - 210 | 20 - 30                                                                           |

1) Remeneu o gireu dues o tres vegades durant la cocció.

Conservar (Mantenir calent)

- Feu servir la funció Calor inferior.
- Feu servir només pots de conservació de les mateixes mides disponibles al mercat.
- No feu servir pots amb tapes de rosca o de tipus baioneta, o llaunes de metall.
- Feu servir el primer nivell.
- No poseu més de sis pots d'un litre a la safata.
- Ompliu els pots i tanqueu-los amb l'abraçadora.
- Els pots no es poden tocar.
- Poseu més o menys mig litre d'aigua a la safata perquè hi hagi humitat suficient al forn.
- Ajusteu la temperatura a 130 °C.

FRUITS VERMELLS

|  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Temp de cocció fins que comenci a bullir                                            |                                                                                     |
| Maduixes / Nabius / Gerds / Grosella espinosa madura                                | 45 - 75                                                                             |

FRUITA DE PINYOL

|  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Préssecs / Codony / Prunes                                                          | 45 - 75                                                                             |

VERDURES

|  | <br>Temps de cocció fins que co-<br>menci a bullir | <br>Continueu cuinant a 100 °C |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastanagues                                                                       | 80 - 90                                                                                                                             | 5 - 10                                                                                                          |
| Cogombres                                                                         | 80 - 90                                                                                                                             | -                                                                                                               |
| Cogombrets                                                                        | 80 - 90                                                                                                                             | 5 - 10                                                                                                          |
| Colrave / Pèsols / Espàrrecs                                                      | 80 - 90                                                                                                                             | 15 - 20                                                                                                         |

**Desecar alimentos (Deshidratar)**

Feu servir el tercer nivell. Obriu la porta de tant en tant per deixar sortir l'aire humit.

|  | °C      | <br>(h) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mongetes                                                                          | 60 - 70 | 6 - 8                                                                                    |
| Pebrots                                                                           | 60 - 70 | 5 - 6                                                                                    |
| Verdures per a sopa                                                               | 60 - 70 | 5 - 6                                                                                    |
| Bolets                                                                            | 50 - 60 | 6 - 8                                                                                    |
| Herbes                                                                            | 40 - 50 | 2 - 3                                                                                    |
| Prunes                                                                            | 60 - 70 | 8 - 10                                                                                   |
| Albercocs                                                                         | 60 - 70 | 8 - 10                                                                                   |
| Rodanxes de poma                                                                  | 60 - 70 | 6 - 8                                                                                    |
| Peres                                                                             | 60 - 70 | 6 - 9                                                                                    |

**Cocció amb microones**

Les durades recomanades son exclusivament orientatives. Els resultats poden variar segons el tipus, la quantitat i la temperatura d'inici que té el menjar.

| Consells per al microones                                                                  |                                                      |                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Resultats de cocció/descongelació                                                          | Possible causa                                       | Solució                                                                       |
| Els aliments queden massa secs.                                                            | Potència massa alta.<br>Temps de cocció massa llarg. | Ajusteu menys potència i/o un temps més curt.                                 |
| El menjar no s'ha descongelat, està fred o poc fet després que s'acabi el temps de cocció. | Temps de cocció massa curt.                          | Ajusteu un temps de cocció més llarg. No augmenteu la potència del microones. |
| Les vores del menjar estan molt fetes, però la part del mig està poc feta.                 | Potència del microones massa alta.                   | Baixeu la potència i allargueu el temps de cocció.                            |

DESCONGELAR

|  |  |  |  | Temps de repòs (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Bistec                                                                            | 0.2                                                                               | 100                                                                               | 5 - 7                                                                             | 5 - 10                |
| Carn picada <sup>1)</sup>                                                         | 0.5                                                                               | 200                                                                               | 08:30 - 09:30                                                                     | 5                     |
| Pollastre                                                                         | 1                                                                                 | 100                                                                               | 30 - 35                                                                           | 10 - 20               |
| Pit de pollastre                                                                  | 0.15                                                                              | 100                                                                               | 5 - 9                                                                             | 10 - 15               |
| Cuixes de pollastre                                                               | 0.15                                                                              | 100                                                                               | 5 - 9                                                                             | 10 - 15               |
| Peix sencer                                                                       | 0.5                                                                               | 100                                                                               | 10 - 15                                                                           | 5 - 10                |
| Filet de peix                                                                     | 0.5                                                                               | 100                                                                               | 12 - 15                                                                           | 5 - 10                |
| Mantega                                                                           | 0.25                                                                              | 100                                                                               | 4 - 6                                                                             | 5 - 10                |
| Formatge ratllat                                                                  | 0.2                                                                               | 100                                                                               | 2 - 4                                                                             | 10 - 15               |
| Coca                                                                              | 1 peça                                                                            | 200                                                                               | 2 - 3                                                                             | 15 - 20               |
| Pastís de formatge                                                                | 1 peça                                                                            | 100                                                                               | 2 - 4                                                                             | 15 - 20               |
| Pastís sec                                                                        | 1 peça                                                                            | 200                                                                               | 2 - 4                                                                             | 15 - 20               |
| Pa                                                                                | 1                                                                                 | 200                                                                               | 15 - 18                                                                           | 5 - 10                |
| Llesques de pa                                                                    | 0.2                                                                               | 200                                                                               | 3 - 5                                                                             | 5 - 10                |

|  |  |  |  | Temps de repòs (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Panets                                                                            | 4 peces                                                                           | 200                                                                               | 2 - 4                                                                             | 2 - 5                 |
| Fruita                                                                            | 0.25                                                                              | 100                                                                               | 5 - 10                                                                            | 10 - 15               |

1) Feu servir el segon nivell. Gireu la carn per la part llarga quan hagi transcorregut la meitat del temps.

## REESCALFAR

|  |  |  |  | Temps de repòs (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Llet, 200 ml                                                                      | -                                                                                 | 1000                                                                              | 0:30                                                                              | -                     |
| Aigua, 200 ml                                                                     | -                                                                                 | 1000                                                                              | 0:30                                                                              | -                     |
| Salsa, 200 ml                                                                     | -                                                                                 | 600                                                                               | 1 - 3                                                                             | -                     |
| Sopa, 300 ml                                                                      | -                                                                                 | 600                                                                               | 3 - 5                                                                             | -                     |

## DESFER

Feu servir el primer nivell. Gireu 90° en sentit horari a mitja cocció.

|  |  |  |  | Temps de repòs (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Xocolata / Xocolata per cobrir                                                    | 0.1                                                                               | 200                                                                               | 7                                                                                 | 2                     |
| Mantega                                                                           | 0.1                                                                               | 200                                                                               | 4                                                                                 | 2                     |

## COCCIÓ

|  |  |  |  | Temps de repòs (min.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Filet de peix <sup>1)</sup>                                                         | 0.5                                                                                 | 300                                                                                 | 7 - 9                                                                               | 2                     |
| Patates jacked potatoes <sup>2)</sup>                                               | 0.5                                                                                 | 600                                                                                 | 10                                                                                  | -                     |
| Arròs <sup>3)</sup>                                                                 | 0.2                                                                                 | 800                                                                                 | 14                                                                                  | -                     |
| Crispetes <sup>4)</sup>                                                             | -                                                                                   | 700                                                                                 | 4 - 5                                                                               | -                     |

1) Feu servir plàstic retràctil amb forats per tapar el plat de vidre. Feu servir el primer nivell. Gireu 90° en sentit horari a mitja cocció.

2) Feu servir plàstic retràctil amb forats per tapar el plat de vidre. Feu servir el primer nivell.

3) Afegiu 400 ml d'aigua. Feu servir plàstic retràctil amb forats per tapar el plat de vidre. Feu servir el primer nivell de prestatge

4) Col·loqueu la bossa de crispetes al plat de vidre a la part inferior de la cavitat.

## FUNCIÓ COMBI DEL MICROONES

Feu servir el primer nivell.

El temps de repòs és de 2 a 5 min.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Patates gratinades                                                                | 1.1                                                                               | Aire caliente + microondas (Cocció Turbo PLUS + MW)                               | 400                                                                               | 210 | 35 - 45                                                                           |
| Pastís                                                                            | 0.7                                                                               | Cocción convencional + micro (Cocció tradicional + MW)                            | 100                                                                               | 190 | 30 - 40                                                                           |
| Lasanya, congelada                                                                | 0.4                                                                               | Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)                                 | 100                                                                               | 220 | 24 - 28                                                                           |
| Pollastre <sup>1)</sup>                                                           | 1                                                                                 | Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)                                 | 100                                                                               | 220 | 45 - 55                                                                           |

1) Poseu un plat al centre de la part de baix de la cavitat. Col·loqueu el pollastre directament sobre la graella amb el pit cap avall. Després de 25 min gireu-lo cap per avall.

Contenido

|                                                               |    |                                   |    |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| Recomendacións de cociña                                      | 35 | Cocción crocante                  | 42 |
| Consello para funcións de calor especiais do electrodoméstico | 35 | Horneado de pan (Cocción de pan)  | 43 |
| Cocción                                                       | 36 | Grill Turbo (Grella turbo)        | 43 |
| Consellos de cocción                                          | 36 | Cocción lenta                     | 44 |
| Cocción no forno nun só nivel                                 | 37 | AirFry                            | 44 |
| Repostaría e gratinados                                       | 40 | Congelados (Alimentos conxelados) | 45 |
| Consellos para asados                                         | 40 | Conservar                         | 45 |
| Táboas para asar                                              | 40 | Desecar alimentos (Deshidratar)   | 46 |
|                                                               |    | Cociñar co microondas             | 47 |

Salvo modificaciones.

Recomendacións de cociña

Os procesos de cociñado e cocción só son axeitados nun nivel.

A temperatura e os tempos de cocción nas táboas son só orientativos. Dependen das receitas, da calidade e da cantidade dos ingredientes empregados.

O seu electrodoméstico pode cocer ou asar de xeito distinto do aparello que tivese antes. Os seguintes apuntamentos amosan axustes recomendados para a temperatura, o tempo de cocción e a guía da bandexa para tipos específicos de comida.

Conte as guía da bandexa desde a parte inferior do chan do forno.

Se non atopa os axustes para unha receita en concreto, busque unha semellante.

Símbolos usados nas táboas:

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|    | Tipo de comida             |
|    | Función de calor           |
| °C                                                                                  | Temperatura                |
|    | Accesorio                  |
|    | Peso (kg)                  |
|   | Potencia de microondas (W) |
|  | Guía da bandexa            |
|  | Tempo de cocción (min)     |

Consello para funcións de calor especiais do electrodoméstico

Mantener caliente (Manter quente)

A función permítelle manter quente a comida. A temperatura establécese automaticamente en 80°C.

Calientaplatos (Quentapratos)

A función permítelle quentar pratos e fontes antes de servir. A temperatura establécese automaticamente en 70°C.

Coloque pratos e fontes en moreas de xeito uniforme na grella. Use a primeira guía. Ao cabo da metade do tempo de quecemento, cámbieos de sitio.

**Leudar masas (Levedar masas)**

A función permítelle levedar masa. Poña a masa nunha fonte grande e tápea cun pano húmido ou filme de plástico. Estableza a función: Leudar masas (Levedar masas) e o tempo de cocción.

**Cocción**

Para a primeira cocción, use a temperatura máis baixa.

Pode ampliar o tempo de cocción en 10 - 15 minutos se coce biscoitos en máis dunha guía.

Os biscoitos e doces en distintas alturas non sempre se douran igual. Non hai por que cambiar os axustes de temperatura se se produce un dourado desigual. As diferenzas iguálanse durante a cocción.

As bandexas no forno pódense distorcer durante a cocción. Cando as bandexas se volvan arrefriar, as distorsións desaparecerán.

**Consellos de cocción**

| Resultados de cocción                           | Causa posible                                                                | Solución                                                                                       |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A base do biscoito non está cocida dabondo.     | A guía non é correcta.                                                       | Poña o biscoito nunha guía máis baixa.                                                         |
| O biscoito afúndese e faise pastoso ou a raías. | A temperatura do forno está demasiado alta.                                  | A próxima vez estableza a temperatura do forno un chisco máis baixa.                           |
|                                                 | A temperatura do forno está demasiado alta e o tempo de cocción é moi curto. | A próxima vez estableza un tempo de cocción máis longo e unha temperatura do forno máis baixa. |
| O biscoito está demasiado seco.                 | A temperatura do forno está demasiado baixa.                                 | A próxima vez estableza a temperatura do forno máis alta.                                      |
|                                                 | O tempo de cocción é demasiado longo.                                        | A próxima vez estableza un tempo de cocción máis curto.                                        |

| Resultados de cocción                                              | Causa posible                                                                | Solución                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O biscoito presenta unha cocción desigual.                         | A temperatura do forno está demasiado alta e o tempo de cocción é moi curto. | A próxima vez estableza un tempo de cocción máis longo e unha temperatura do forno máis baixa. |
|                                                                    | A masa do biscoito non está distribuída de xeito uniforme.                   | A próxima vez estenda a masa do biscoito de xeito uniforme na bandexa de forno.                |
| O biscoito non está listo no tempo de cocción indicado na receita. | A temperatura do forno está demasiado baixa.                                 | A próxima vez estableza a temperatura do forno un chisco máis alta.                            |

Cocción no forno nun só nivel

COCCIÓN EN CAZOLAS

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biscoito en aro / Brioche                                                         | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 150 - 170 | 40 - 70                                                                           | 1                                                                                 |
| Biscoito de Madeira / Biscoitos de froitas <sup>1)</sup>                          | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 140 - 160 | 50 - 70                                                                           | 1                                                                                 |
| Biscoito esponxoso <sup>2)</sup>                                                  | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 180       | 25 - 35                                                                           | 1                                                                                 |
| Biscoito esponxoso <sup>2)</sup>                                                  | Cocción convencional                                                              | 170       | 33 - 43                                                                           | 1                                                                                 |
| Base de flan: masa corta                                                          | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 160 - 170 | 50 - 70                                                                           | 2                                                                                 |
| Base de flan: mestura de biscoito <sup>1)</sup>                                   | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 150 - 170 | 25                                                                                | 2                                                                                 |
| Torta de mazá, 1 bandexa 20 cm cm <sup>1)</sup>                                   | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 150 - 170 | 55 - 75                                                                           | 1                                                                                 |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Torta de queixo, use unha bandexa de forno                                        | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 160 | 40 - 70                                                                           | 2                                                                                 |

1) Quente previamente o forno baleiro.

2) Quente previamente o electrodoméstico ata que se acade a temperatura establecida. Non use: Calentamiento rápido (Quecemento rápido).

### BISCOITO / DOCES / PANS EN BANDEXAS DE FORNO

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pan trezado / Coroa de pan <sup>1)</sup>                                          | Cocción convencional                                                              | 220       | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Pan de froitas de Nadal <sup>1)</sup>                                             | Cocción convencional                                                              | 165 - 180 | 45 - 80                                                                           | 1                                                                                 |
| Pan de centeo <sup>1)</sup>                                                       | Cocción convencional                                                              | 170 - 190 | 40 - 60                                                                           | 1                                                                                 |
| Doces de nata                                                                     | Cocción convencional                                                              | 200       | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Petisús                                                                           | Cocción convencional                                                              | 200       | 40                                                                                | 2                                                                                 |
| Rolo suízo <sup>1)</sup>                                                          | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 175 - 185 | 12                                                                                | 2                                                                                 |
| Biscoito con crumble por riba                                                     | Cocción convencional                                                              | 160 - 180 | 45                                                                                | 2                                                                                 |
| Torta de améndoas e manteiga / Biscoitos de azucre <sup>1)</sup>                  | Cocción convencional                                                              | 175 - 185 | 30                                                                                | 2                                                                                 |
| Masa de lévedo para flans de froita, use un molde con resorte <sup>1)</sup>       | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 150 - 160 | 45                                                                                | 1                                                                                 |
| Masa de biscoito para tarta de froitas, use unha bandexa de flan <sup>1)</sup>    | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 150 - 170 | 25                                                                                | 2                                                                                 |

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Flans de froita feitos con masa quebrada                                          | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 160 - 170 | 50 - 70                                                                           | 2                                                                                  |
| Biscoitos de lévedo con delicados aderezados (p. ex., nata, crema, queixo fresco) | Cocción convencional                                                              | 160 - 180 | 45 - 75                                                                           | 1                                                                                  |

1) Quente previamente o forno baleiro.

## GALLETAS

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Galletas de masa corta <sup>1)</sup>                                              | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 170 - 190 | 10                                                                                | 2                                                                                  |
| Manteigadas / Paus de masa <sup>1)</sup>                                          | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 150 - 170 | 10 - 20                                                                           | 2                                                                                  |
| Doces feitos de clara de ovo / Merengues, use papel de forno <sup>2)</sup>        | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 100       | 60 - 180                                                                          | 1                                                                                  |
| Merengues                                                                         | Cocción convencional                                                              | 100       | 60 - 180                                                                          | 1                                                                                  |
| Macarróns <sup>1)</sup>                                                           | Cocción convencional                                                              | 125 - 135 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                  |
| Masas de follado <sup>1)</sup>                                                    | Cocción convencional                                                              | 200       | 17                                                                                | 1                                                                                  |
| Rolos <sup>1)</sup>                                                               | Cocción convencional                                                              | 180 - 220 | 20                                                                                | 2                                                                                  |
| Biscoitos pequenos <sup>2)</sup>                                                  | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 150       | 22 - 32                                                                           | 2                                                                                  |
| Biscoitos pequenos <sup>2)</sup>                                                  | Cocción convencional                                                              | 150       | 20 - 30                                                                           | 2                                                                                  |

1) Quente previamente o forno baleiro.

2) Quente previamente o electrodoméstico ata que se acade a temperatura establecida. Non use: Calentamiento rápido (Quecemento rápido).

Repostaría e gratinados

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta ao forno                                                                    | Cocción convencional                                                              | 160 - 200 | 35                                                                                | 2                                                                                 |
| Lasaña <sup>1)</sup>                                                              | Cocción convencional                                                              | 150 - 190 | 45                                                                                | 1                                                                                 |
| Verduras gratinadas <sup>1)</sup>                                                 | Cocción convencional                                                              | 200       | 40 - 70                                                                           | 2                                                                                 |
| Pasteis de peixe <sup>1)</sup>                                                    | Grill Turbo (Grella turbo)                                                        | 160       | 25                                                                                | 2                                                                                 |
| Verduras recheas, use o prato de vidro na grella <sup>1)</sup>                    | Cocción convencional                                                              | 190 - 210 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |

1) Quente previamente o forno baleiro.

Consellos para asados

- Utilice material para o forno resistente á calor.
- Asar carne magra cuberta (pode utilizar papel aluminio).
- Déalle a volta ao asado ao cabo de 1/2 - 2/3 do tempo de cocción.
- Asar carne e peixe en pezas grandes (1 kg ou máis).
- Molle as pezas de carne co seu propio zume varias veces mentres se asan.

Táboas para asar

CARNE DE VACA

|  |  |  | °C       |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne asada ou filete, pouco feito                                                  | 1 - 1.5                                                                             | Grill Turbo (Grella turbo)                                                          | 130- 150 | 50                                                                                  | 2                                                                                   |
| Carne asada ou filete, feito                                                        | 1 - 1.5                                                                             | Grill Turbo (Grella turbo)                                                          | 130- 150 | 65                                                                                  | 2                                                                                   |
| Carne asada ou filete, ben feito                                                    | 1 - 1.5                                                                             | Grill Turbo (Grella turbo)                                                          | 130- 150 | 80                                                                                  | 2                                                                                   |

CARNE DE PRESA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Cadril / Zanco de lebre <sup>1)</sup>                                             | 1 - 1.5                                                                           | Cocción convencional                                                              | 170 - 190 | 90                                                                                | 1                                                                                 |
| Cadril de veado                                                                   | 1 - 1.5                                                                           | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | 130 - 150 | 55                                                                                | 2                                                                                 |
| Porción de veado                                                                  | 1 - 1.5                                                                           | Cocción convencional                                                              | 150 - 170 | 110                                                                               | 2                                                                                 |

1) Quente previamente o forno baleiro. Use unha bandexa para asar con tapa (retírea á metade da cocción).

PEIXE

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Peixe enteiro                                                                     | 0.5 - 1.0 por peixe                                                               | Grill Turbo (Grella turbo)                                                        | 160 - 180 | 20                                                                                | 2                                                                                 |

VITELA

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Vitela asada                                                                      | 0.8 - 1.5                                                                         | Grill Turbo (Grella turbo)                                                        | 130 - 150 | 160                                                                               | 1                                                                                 |
| Cotobelo de vitela                                                                | 2 - 2.5                                                                           | Cocción convencional                                                              | 160 - 180 | 230                                                                               | 1                                                                                 |

AÑO

|  |  |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Coxa de año                                                                         | 0.5 - 1.0                                                                           | Grill Turbo (Grella turbo)                                                          | 130 - 150 | 135                                                                                 | 2                                                                                   |
| Año asado                                                                           | 1 - 1.8                                                                             | Cocción convencional                                                                | 180       | 100 - 140                                                                           | 1                                                                                   |
| Cadril de año                                                                       | 0.7 - 0.9                                                                           | Grill Turbo (Grella turbo)                                                          | 130 - 150 | 35                                                                                  | 2                                                                                   |

AVE DE CURRAL

|  |  |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Polo enteiro <sup>1)</sup>                                                          | 0.9 - 1.7                                                                           | Grill Turbo (Grella turbo)                                                          | 190 - 210 | 50 - 90                                                                             | 1                                                                                   |

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Polo, medio                                                                       | 0.5 - 0.8                                                                         | Grill Turbo<br>(Grella turbo)                                                     | 200       | 55                                                                                | 2                                                                                 |
| Parrulo                                                                           | 1.5 - 2                                                                           | Grill Turbo<br>(Grella turbo)                                                     | 160 - 180 | 90 - 120                                                                          | 1                                                                                 |

1) Use a grella. Coloque o prato no centro da cavidade.

## PORCO

|  |  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pescozo                                                                           | 1.5 - 2                                                                           | Grill Turbo<br>(Grella turbo)                                                     | 160 - 180 | 120                                                                               | 1                                                                                 |
| Peza de xamón                                                                     | 1 - 1.5                                                                           | Grill Turbo<br>(Grella turbo)                                                     | 150 - 170 | 130                                                                               | 1                                                                                 |
| Costela                                                                           | 2 - 3                                                                             | Cocción<br>convencional                                                           | 110 - 150 | 145                                                                               | 2                                                                                 |
| Pastel de carne                                                                   | 1 - 1.5                                                                           | Grill Turbo<br>(Grella turbo)                                                     | 160 - 180 | 50                                                                                | 1                                                                                 |
| Cotobelo de<br>porco,<br>precociñado                                              | 1.5 - 2                                                                           | Grill Turbo<br>(Grella turbo)                                                     | 170 - 190 | 80                                                                                | 1                                                                                 |

## Cocción crocante

|  |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Tortas <sup>1)</sup>                                                                | Función Pizza<br>(Función pizza)                                                    | 180       | 55                                                                                  | 2                                                                                   |
| Quiche lorraine <sup>1)</sup>                                                       | Cocción<br>convencional                                                             | 170 - 190 | 45                                                                                  | 1                                                                                   |
| Flan suízo <sup>1)</sup>                                                            | Aire caliente<br>(Cocción con<br>ventilador)                                        | 170 - 190 | 30 - 50                                                                             | 1                                                                                   |
| Torta de queixo                                                                     | Cocción<br>convencional                                                             | 175 - 185 | 60 - 80                                                                             | 1                                                                                   |
| Empanada de mazá,<br>cuberta <sup>1)</sup>                                          | Cocción<br>convencional                                                             | 170 - 190 | 40 - 60                                                                             | 1                                                                                   |

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza, codia fina <sup>1)</sup>                                                   | Función Pizza<br>(Función pizza)                                                  | 190 - 230 | 15 - 25                                                                           | 1                                                                                 |
| Pizza, codia grosa <sup>1)</sup>                                                  | Función Pizza<br>(Función pizza)                                                  | 190 - 230 | 20 - 40                                                                           | 1                                                                                 |
| Pan sen lévedo <sup>1)</sup>                                                      | Cocción<br>convencional                                                           | 220       | 10                                                                                | 2                                                                                 |
| Flan de masas de follado <sup>1)</sup>                                            | Cocción<br>convencional                                                           | 200       | 20                                                                                | 2                                                                                 |

1) Quente previamente o forno baleiro.

Horneado de pan (Cocción de pan)

Quente previamente o forno baleiro.

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pan branco                                                                        | 210       | 25 - 45                                                                           | 1                                                                                 |
| Baguette                                                                          | 200 - 230 | 50                                                                                | 2                                                                                 |
| Brioche                                                                           | 190 - 210 | 10 - 20                                                                           | 2                                                                                 |
| Chapata                                                                           | 200 - 230 | 50                                                                                | 2                                                                                 |
| Pan de centeo                                                                     | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |
| Pan integral                                                                      | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |
| Pan integral                                                                      | 180 - 200 | 60                                                                                | 1                                                                                 |

Grill Turbo (Grella turbo)

|  | °C        |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne asada, feita <sup>1)</sup>                                                    | 130 - 150 | 65                                                                                  | 2                                                                                   | Bandexa de forno                                                                    |
| Lombo de porco <sup>1)</sup>                                                        | 130 - 150 | 90                                                                                  | 1                                                                                   | Bandexa de<br>cazolada                                                              |
| Lombo de vitela <sup>1)</sup>                                                       | 160 - 180 | 70                                                                                  | 2                                                                                   | Bandexa de<br>cazolada                                                              |
| Cadril de año                                                                       | 130 - 150 | 35                                                                                  | 2                                                                                   | Bandexa de forno                                                                    |

|  | °C        |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Peixe enteiro, 0,5 - 1 kg                                                         | 160 - 180 | 30                                                                                | 2                                                                                 | Bandexa de forno                                                                  |

1) Frite polos dous lados antes de cocinar.

Cocción lenta

Esta función permítelle preparar carne e peixe magro e brando. Non corresponde a: aves de curral, asado de porco graxo, guisos.

- 1. Doure a carne durante 1 - 2 minutos por cada lado nunha tixola con moita calor.
- 2. Se se recomenda a terceira guía, poña a comida directamente na grella. Poña unha bandexa/fonte de asados na primeira guía para recoller a graxa.  
Se se recomenda a primeira guía, poña a comida directamente na bandexa.  
Cociñe sempre sen tapa cando utilice esta función.
- 3. Use: Sonda térmica (Sensor de alimentos).  
Use a primeira guía.

|  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Carne asada                                                                       | 1 - 1.5                                                                           | 150 | 120 - 150                                                                         |
| Filete de vaca                                                                    | 1 - 1.5                                                                           | 150 | 90 - 110                                                                          |
| Vitela asada                                                                      | 1 - 1.5                                                                           | 150 | 120 - 150                                                                         |
| Bisté                                                                             | 0.2 - 0.3                                                                         | 120 | 20 - 40                                                                           |

AirFry

Coloque a bandexa de forno na primeira guía.  
Quente previamente o electrodoméstico ata que se acade a temperatura establecida.  
Poña a comida directamente na grella AirFry. Aplique 1 cullerada de aceite para que a comida non se apegue. Coloque a grella AirFry na segunda guía.

|  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Croissant, conxelado                                                                | 0.35                                                                                | 180 - 200 | 15 - 30                                                                             |
| Doce de follado, conxelado                                                          | 0.4 - 0.5                                                                           | 200 - 220 | 15 - 30                                                                             |
| Pizza, conxelada                                                                    | 0.34                                                                                | 190 - 210 | 15 - 30                                                                             |
| Patacas fritidas, conxeladas                                                        | 0.6 - 1                                                                             | 200 - 220 | 35 - 45                                                                             |
| Patacas fritidas grosas, conxeladas                                                 | 0.6                                                                                 | 200 - 220 | 20 - 30                                                                             |

|  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Patacas Deluxe, conxeladas                                                        | 0.65                                                                              | 200 - 220 | 20 - 35                                                                           |
| Croquetas, conxeladas                                                             | 0.45                                                                              | 200 - 220 | 15 - 30                                                                           |
| Escalopes, conxelados                                                             | 0.3 - 0.6                                                                         | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Hamburguesas de peixe, conxeladas                                                 | 0.6 - 0.7                                                                         | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Aros de calmar, conxelados                                                        | 0.25 - 0.5                                                                        | 190 - 210 | 15 - 25                                                                           |
| Nuggets de polo, conxelados                                                       | 0.25 - 0.5                                                                        | 180 - 200 | 15 - 25                                                                           |
| Varas de peixe, conxeladas                                                        | 0.5                                                                               | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |

**Congelados (Alimentos conxelados)**

Retire o envoltorio da comida. Poña a comida nun prato.  
Non cubra a comida, pois podería alongar o tempo de desconxelación.  
Use a segunda guía.

|  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza, conxelada                                                                  | 200 - 220 | 15 - 25                                                                           |
| Pizza americana, conxelada                                                        | 190 - 210 | 15 - 25                                                                           |
| Pizza, conxelada                                                                  | 180 - 200 | 10 - 20                                                                           |
| Petiscos de pizza, conxelados                                                     | 210 - 230 | 10 - 15                                                                           |
| Patacas en anacos con pel / Croquetas <sup>1)</sup>                               | 200 - 220 | 20 - 30                                                                           |
| Tortas de pataca                                                                  | 210 - 230 | 10 - 20                                                                           |
| Lasaña / Canelóns, frescos                                                        | 170 - 190 | 40 - 50                                                                           |
| Lasaña / Canelóns, conxelados                                                     | 160 - 180 | 50 - 60                                                                           |
| Ás de polo                                                                        | 190 - 210 | 20 - 30                                                                           |

<sup>1)</sup> Xire 2 ou 3 veces durante a cocción.

**Conservar**

Utilice a función Calor inferior.  
Utilice só botes de conserva das mesmas dimensións dispoñibles no mercado.  
Non utilice botes con tapas de rosca e de encaixe nin botes de metal.

Use a primeira guía.

Non poña máis de seis botes de conserva dun litro na bandexa de forno.

Encha os botes por igual e peche cunha abrazadeira.

Os botes non poden tocar uns cos outros.

Poña aproximadamente medio litro de auga na bandexa de forno para que haxa humidade dabondo no forno.

Estableza a temperatura en 130°C.

FROITA BRANDA

|  | <br>Tempo de cocción ata ferver |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fresas / Arandos / Framboesas / Grosellas maduras                                 | 45 - 75                                                                                                          |

FROITA DE ÓSO

|  | <br>Tempo de cocción ata ferver |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pexegos / Marmelos / Ameixas                                                      | 45 - 75                                                                                                          |

VERDURAS

|  | <br>Tempo de cocción ata ferver | <br>Continuar cocción a 100°C |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cenorias                                                                          | 80 - 90                                                                                                          | 5 - 10                                                                                                         |
| Cogombros                                                                         | 80 - 90                                                                                                          | -                                                                                                              |
| Cogombros novos mesturados                                                        | 80 - 90                                                                                                          | 5 - 10                                                                                                         |
| Colinabo / Chicharos / Espárragos                                                 | 80 - 90                                                                                                          | 15 - 20                                                                                                        |

Desecar alimentos (Deshidratar)

Use a terceira guía. Abra a porta de vez en cando para liberar aire húmido.

|  | °C      | <br>(h) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Feixóns                                                                             | 60 - 70 | 6 - 8                                                                                      |
| Pementos                                                                            | 60 - 70 | 5 - 6                                                                                      |
| Verduras en sopa                                                                    | 60 - 70 | 5 - 6                                                                                      |

|  | °C      | <br>(h) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cogomelos                                                                         | 50 - 60 | 6 - 8                                                                                    |
| Herbas aromáticas                                                                 | 40 - 50 | 2 - 3                                                                                    |
| Ameixas                                                                           | 60 - 70 | 8 - 10                                                                                   |
| Albaricoques                                                                      | 60 - 70 | 8 - 10                                                                                   |
| Lamelas de mazá                                                                   | 60 - 70 | 6 - 8                                                                                    |
| Peras                                                                             | 60 - 70 | 6 - 9                                                                                    |

Cociñar co microondas

Os tempos recomendados pretenden ser unha guía xeral. Os resultados poden variar dependendo do tipo, cantidade e temperatura inicial da comida.

| Consellos para microondas                                                    |                                                             |                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Resultados de Cociñar / Desconxelar                                          | Causa posible                                               | Solución                                                            |
| A comida está demasiado seca.                                                | A potencia está moi alta. O tempo de cocción foi demasiado. | Programe menos potencia e/ou menos tempo de cocción.                |
| A comida non está desconxelada, está fría ou crúa pasado o tempo de cocción. | O tempo de cocción non foi suficiente.                      | Programe máis tempo de cocción. Non baixe a potencia do microondas. |
| A comida está quente nos bordes pero crúa no medio.                          | A potencia o microondas era demasiado alta.                 | Programe unha potencia máis baixa e máis tempo de cocción.          |

DESCONXELACIÓN

|  |  |  |  | Tempo de repouso (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Bisté                                                                               | 0.2                                                                                 | 100                                                                                 | 5 - 7                                                                               | 5 - 10                 |
| Carne picada <sup>1)</sup>                                                          | 0.5                                                                                 | 200                                                                                 | 8:30 - 9:30                                                                         | 5                      |
| Polo                                                                                | 1                                                                                   | 100                                                                                 | 30 - 35                                                                             | 10 - 20                |

|  |  |  |  | Tempo de repouso (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Peituga de polo                                                                   | 0.15                                                                              | 100                                                                               | 5 - 9                                                                             | 10 - 15                |
| Zancos de polo                                                                    | 0.15                                                                              | 100                                                                               | 5 - 9                                                                             | 10 - 15                |
| Peixe enteiro                                                                     | 0.5                                                                               | 100                                                                               | 10 - 15                                                                           | 5 - 10                 |
| Filete de peixe                                                                   | 0.5                                                                               | 100                                                                               | 12 - 15                                                                           | 5 - 10                 |
| Manteiga                                                                          | 0.25                                                                              | 100                                                                               | 4 - 6                                                                             | 5 - 10                 |
| Queixo raiado                                                                     | 0.2                                                                               | 100                                                                               | 2 - 4                                                                             | 10 - 15                |
| Biscoito con lévedo                                                               | 1 peza                                                                            | 200                                                                               | 2 - 3                                                                             | 15 - 20                |
| Torta de queixo                                                                   | 1 peza                                                                            | 100                                                                               | 2 - 4                                                                             | 15 - 20                |
| Biscoito esponxoso                                                                | 1 peza                                                                            | 200                                                                               | 2 - 4                                                                             | 15 - 20                |
| Pan                                                                               | 1                                                                                 | 200                                                                               | 15 - 18                                                                           | 5 - 10                 |
| Pan lamelado                                                                      | 0.2                                                                               | 200                                                                               | 3 - 5                                                                             | 5 - 10                 |
| Rolos de pan                                                                      | 4 pezas                                                                           | 200                                                                               | 2 - 4                                                                             | 2 - 5                  |
| Froita                                                                            | 0.25                                                                              | 100                                                                               | 5 - 10                                                                            | 10 - 15                |

1) Use a segunda guía. Transcorrida a metade do tempo, déalle a volta á carne polo lado máis longo.

## REQUECEMENTO

|  |  |  |  | Tempo de repouso (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Leite, 200 ml                                                                      | -                                                                                  | 1000                                                                               | 0:30                                                                               | -                      |
| Auga, 200 ml                                                                       | -                                                                                  | 1000                                                                               | 0:30                                                                               | -                      |
| Salsa, 200 ml                                                                      | -                                                                                  | 600                                                                                | 1 - 3                                                                              | -                      |
| Sopa, 300 ml                                                                       | -                                                                                  | 600                                                                                | 3 - 5                                                                              | -                      |

## FUNDIDO

Use a primeira guía. Xire 90° no sentido horario mediado o tempo de cocción.

|  |  |  |  | Tempo de repouso (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Chocolate / Baño de chocolate                                                       | 0.1                                                                                 | 200                                                                                 | 7                                                                                   | 2                      |
| Manteiga                                                                            | 0.1                                                                                 | 200                                                                                 | 4                                                                                   | 2                      |

MICROONDAS

|  |  |  |  | Tempo de repouso (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Filete de peixe <sup>1)</sup>                                                     | 0.5                                                                               | 300                                                                               | 7 - 9                                                                             | 2                      |
| Patacas asadas con pel <sup>2)</sup>                                              | 0.5                                                                               | 600                                                                               | 10                                                                                | -                      |
| Arroz <sup>3)</sup>                                                               | 0.2                                                                               | 800                                                                               | 14                                                                                | -                      |
| Pipocas <sup>4)</sup>                                                             | -                                                                                 | 700                                                                               | 4 - 5                                                                             | -                      |

1) Use filme alimenticio con buracos para cubrir o prato de vidro. Use a primeira guía. Xire 90° no sentido horario mediado o tempo de cocción.

2) Use filme alimenticio con buracos para cubrir o prato de vidro. Use a primeira guía.

3) Engada 400 ml de auga. Use filme alimenticio con buracos para cubrir o prato de vidro. Use a primeira guía

4) Coloque a bolsa de pipocas no prato de vidro no fondo da cavidade .

FUNCIÓN MICROONDAS COMBI

Use a primeira guía.

O tempo de repouso é 2 - 5 min.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| Gratinado de pataca                                                               | 1.1                                                                               | Aire caliente + microondas (Cocción ventilador + microondas)                      | 400                                                                               | 210 | 35 - 45                                                                            |
| Biscoito                                                                          | 0.7                                                                               | Cocción convencional + micro (Cocción convencional + microondas)                  | 100                                                                               | 190 | 30 - 40                                                                            |
| Lasaña, conxelado                                                                 | 0.4                                                                               | Grill Turbo + microondas (Grella turbo + microondas)                              | 100                                                                               | 220 | 24 - 28                                                                            |
| Polo <sup>1)</sup>                                                                | 1                                                                                 | Grill Turbo + microondas (Grella turbo + microondas)                              | 100                                                                               | 220 | 45 - 55                                                                            |

1) Coloque o prato no centro da cavidade. Coloque o polo directamente na grella coa peituga cara abaixo. Despois de 25 min dealle a volta.







701138120-A-392025

