

FRILLESBO

Recipe Book

eu

ca

gl

Contenido

Egosteko gomendioak	3	Hainbat mailatan egostea	20
Etxetresnaren beroketa-funtzio	3	Erretzeko aholkuak	20
berezien inguruko aholkuak		Erretzea	20
Vapor solo (Lurrun osoa)	4	Horneado de pan (Ogia labekatzeta)	22
Funtzio konbinatua: Grill Turbo (Grill	8	Función Pizza (Pizza-funtzioa)-(r)ekin	23
turbo) + Vapor solo (Lurrun osoa)		janari kurruskaria prestatzea	
Humedad alta (Hezetasun handia)	9	Grill (Grilla)	24
Humedad baja (Hezetasun baxua)	9	Cocción lenta (Egosceta motela)	24
Regenerar con vapor (Lurrun bidez	10	Congelados (Elikagai izoztuak)	25
leheneratzea)		Conservar (Kontserbatzea)	25
EasySteam	11	Desecar alimentos (Deshidratatzea) -	26
Laberatzea	16	Aire caliente (Egosceta	
Labea erabiltzeko aholkuak	16	haizagailuarekin)	
Maila bakarrean	17	Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)	27
Labean erretakoak eta gratinatuak	19		

Salvo modificaciones.

Egosteko gomendioak

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

Baliteke aurreko etxetresna 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
	Edukiontzia (Gastronorm)
	Pisua (kg)
	Parrilla-posizioa
	Egosceta-denbora (min)

Etxetresnaren beroketa-funtzio berezien inguruko aholkuak

Mantener caliente (Bero mantentzea)

Funtzio honek elikagaiak bero mantentzeko aukera ematen dizu. Temperatura 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. Erabili apalaren lehen posizioa. Ezarri funtzioa: Leudar masas (Masak txantxartzea) eta egosketa-denbora.

Descongelar (Desizoztea)

Kendu bilgarria eta jarri elikagaia platerean. Ez ezazu estali, desizozteko denbora gehiago behar izan dezake eta. Erabili apalaren lehen posizioa.

Vapor solo (Lurrun osoa)

Funtzioa aktibatuta dagoenean, ireki labearen atea kontuz. Baliteke lurruna ateratzea.

Funtzio horrekin, hauek egin ahal izango dituzu:

- ontziak esterilizatu (adib., biberoiak),
- era askotako elikagaiak prestatu, bai freskoak, bai izoztuak.

Esterilizazioa

Jarri ontzi garbiak buruz behera apalaren erdian, apalaren lehenengo posizioan.

Bete tiradera gehieneko mugaraino eta jarri labeko denbora 40 minututan.

Elikagaiak prestatzea

Barazkiak, haragia, arraina, pasta, arroza, semola eta arrautzak egin, berotu, desizoztu, egosi edo galdarraztatu ditzakezu.

Hainbat plateraz osatutako otorduak presta ditzakezu saio bakarrean. Plater guztiak aldi berean prest egongo direla ziurtatzeko, hasi denbora gehien behar duen elikagaiak egiten eta gehitu gainerakoak dagozkien denboran, errezeten taulan adierazi gisa.

 Vapor solo (Lurrun osoa)

Adibidea: Otordu hau prestatzeko 40 min behar dira guztira. Lehenik eta behin, jarri Patata egosiak, laurdenetan. 20 min igarotakoan, gehitu Izokin-xerrak eta, hortik 30 minra, Brokolia, kukuluak.

	
Patata egosiak, laurdenetan	40

	
Izokin-xerrak	20
Brokolia, kukuluak	10

Aldi berean plater bat baino gehiago egiten badituzu, erabili eskatutako gehieneko ur kantitatea.

Erabili apalaren bigarren posizioa.

BARAZKIAK

Ezarri tenperatura 100 °C-tan.

	
8 - 10	Brokolia, kukuluak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea
10	Tomate zurituak
10 - 15	Espinaka, freskoa
10 - 15	Kuiatxoak, xaflatan
15	Barazkiak, irakinetan eginak
15 - 20	Perretxikoa, xaflatan
15 - 20	Piperrak, zerrendatan
15 - 25	Brokolia, osoa
15 - 25	Zainzuriak, berdeak
15 - 25	Alberjiniak
15 - 25	Kuia, kubotan
15 - 25	Tomateak
20 - 25	Babarrunak, galdarraztatuak
20 - 25	Ardi-mihia, kukuluak
20 - 25	Aza kizkurra
20 - 30	Apioa, kubotan
20 - 30	Porrua, eraztun-forman
20 - 30	Ilarrak
20 - 30	Tirabekeak / Kaiser piperrak

	
20 - 30	Batatak
20 - 30	Mihilua
20 - 30	Azenarioak
25 - 35	Zainzuriak, zuriak
25 - 35	Bruselaza-ernamuinak
25 - 35	Azalorea, kukuluak
25 - 35	Errefau-aza, zerrendak
25 - 35	Babarrun zuriak
30 - 40	Artaburua
35 - 45	Eskortzonera
35 - 45	Azalorea, osoa
35 - 45	Lekak
40 - 45	Aza zuria edo gorria, zerrendak
50 - 60	Orburuak
55 - 65	Indaba lehorrak, beratuta, uraren eta babarrunen proportzioa: 2:1
60 - 90	Choucroutea
70 - 90	Erremolatxa

PLATER OSAGARRIAK
Ezarri tenperatura 100 °C-tan.

	
15 - 20	Kuskusa, uraren eta kuskusaren proportzioa: 1:1
15 - 25	Tagliatelle, freskoak
20 - 25	Semola-budina, esnearen eta semolaren proportzioa: 3,5:1
20 - 30	Dilistak, gorriak, uraren eta dilisten proportzioa: 1:1
25 - 30	Spätzle

	
25 - 35	Bulgurra, uraren eta bulguraren proportzioa: 1:1
25 - 35	Legamia-dumplingak
30 - 35	Arroz usaintsua, uraren eta arrozaren proportzioa: 1:1
30 - 40	Patata egosiak, laurdenetan
35 - 45	Ogi-dumplinga
35 - 45	Patata-dumplingak
35 - 45	Arroza, uraren eta arrozaren proportzioa: 1:1. Uraren eta arrozaren proportzioa aldatu egiten da arroz motaren arabera
40 - 50	Artahia, likidoaren proportzioa: 3:1
40 - 55	Arroz-budina, esnearen eta arrozaren proportzioa: 2,5:1
45 - 55	Patata azaldunak, ertainak
55 - 60	Dilistak, marroiak eta berdeak, uraren eta dilisten proportzioa: 2:1

FRUTA

Ezarri temperatura 100 °C-tan.

	
10 - 15	Sagar-xafiak
10 - 15	Baia beroak
10 - 20	Txokolate urtua
20 - 25	Fruta-konpota

ARRAINA

		°C
15 - 20	Arrain-xerra fina	75 - 80
20 - 25	Izkirak, freskoak	75 - 85
20 - 30	Muskuiluak	100
20 - 30	Izokin-xerrak	85

		°C
20 - 30	Amuarraina, 0,25 kg	85
30 - 40	Izkirak, izoztuak	75 - 85
40 - 45	Izokin-amuarraina, 1 kg	85

HARAGIA

		°C
15 - 20	Txipolatak	80
20 - 30	Saltxitxa zuria / Saltxitxa zuria	80
20 - 30	Vienna saltxitxa	80
25 - 35	Oilasko-bularkia, egosia	90
55 - 65	Urdaiazpiko egosia, 1 kg	100
60 - 70	Oilaskoa, egosia, 1-1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, egosia	90
80 - 90	Txahalkia / Txerri-solomoa, 0,8-1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

ARRAUTZAK

Ezarri tenperatura 100 °C-tan.

	
10 - 11	Arrautzak, bigunak
12 - 13	Arrautzak, erre-arinak
18 - 21	Arrautzak, egosiak

Funtzio konbinatua: Grill Turbo (Grill turbo) + Vapor solo (Lurrun osoa)

Konbinatu funtzio hauek haragia, barazkiak eta plater osagarriak aldi berean prestatzeko.

1. Ezarri Grill Turbo (Grill turbo) haragia erretzeko.
2. Gehitu prestatutako barazkiak eta plater osagarriak.
3. Jaitsi tenperatura 90 °C ingurura. Labearen atea lehengo posizioa ireki dezakezu 15 minutuz.
4. Ezarri Vapor solo (Lurrun osoa) Egin plater guztiak batera, prest egon arte.

Erabili apalaren lehenengo posizioa haragia egiteko eta hirugarrena barazkietarako. Jarri haragia zuzenean labeko azpilean.

	 Grill Turbo (Grill turbo) Lehen urratsa: haragia egitea		 Vapor solo (Lurrun osoa) Bigarren urratsa: barazkiak gehitzea	
	°C		°C	
Roastbeefa, 1 kg / Bruselaz-ernamuinak, artahia	180	60 - 70	100	40 - 50
Txerri errea, 1 kg / Patatak / Barazkiak, saltsa	180	60 - 70	100	30 - 40
Txahalki errea, 1 kg / Arroza / Barazkiak	180	50 - 60	100	30 - 40

Humedad alta (Hezetasun handia)

Erabili apalaren bigarren posizioa.

	°C	
Natilla / Flana, plater txikietan	90	35 - 45
Arrautza erreak	90 - 110	15 - 30
Terrina	90	40 - 50
Arrain-xerra fina	85	15 - 25
Arrain-xerra lodia	90	25 - 35
Arrain txikiak, 0,35 kg bitarte	90	20 - 30
Arrain osoa, 1 kg bitarte	90	30 - 40
Dumplingak	120 - 130	40 - 50

Humedad baja (Hezetasun baxua)

Bestela adierazi ezean, erabili apalaren bigarren posizioa.

	°C	
Egosteko prest dauden bilkariak	200	20 - 30
Egosteko prest dauden baguetteak, 40-50 g	200	15 - 20
Egosteko prest dauden baguetteak, izoztuak, 40-50 g	200	25 - 35
Haragi-pastela, hotza, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta laberatua	170 - 190	40 - 50
Lasagna	170 - 180	45 - 55
Ogia, 0,5-1 g	180 - 190	45 - 60
Patata gratinatuak	160 - 170	50 - 60
Oilaskoa, 1 g	180 - 210	50 - 60
Txerri-solomoa, ketua, 0,6-1 g, utzi bi ordutaz beratzeko	160 - 180	60 - 70
Roastbeefa, 1 g	180 - 200	60 - 90
Ahatea, 1,5-2 g	180	70 - 90
Txahalki erreka, 1 g	180	80 - 90
Txerri erreka, 1 g	160 - 180	90 - 100
Antzara, 3 g, erabili apalaren lehen posizioa	170	130 - 170

Regenerar con vapor (Lurrun bidez leheneratzea)

Erabili apalaren bigarren posizioa.

	°C	
Plater bakarra	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Arroza	110	10 - 15
Dumplingak	110	15 - 25

EasySteam

Vapor para cocinar al vapor (Lurrunetan egosteko lurruna)

BARAZKIAK

Erabili apalaren bigarren posizioa.

Ezarri tenperatura 100 °C-an gehienez.

	
8-10	Brokolia, kukuluak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea
10	Tomate zurituak
10-15	Espinaka, freskoa
10-15	Kuiatxoak, xaflatan
15	Barazkiak, irakinetan eginak
15-20	Piperrak, zerrendatan
15-20	Perretxikoa, xaflatan
15-25	Alberjiniak
15-25	Azalorea, osoa
15-25	Brokolia, osoa
15-25	Zainzuriak, berdeak
15-25	Tomateak
15-25	Kuia, kubotan
20-25	Ardi-mihia, kukuluak
20-25	Aza kizkurra
20-25	Babarrunak, galdarraztatuak
20-30	Batatak
20-30	Ilarrak
20-30	Mihilua
20-30	Azenarioak
20-30	Porrua, eraztun-forman

	
20-30	Apioa, kubotan
20-30	Tirabekeak
25-35	Azalorea, kukuluak
25-35	Errefau-aza, zerrendak
25-35	Bruselaza-ernamuinak
25-35	Zainzuriak, zuriak
25-35	Babarrun zuriak
30-40	Artaburua
35-45	Lekak
35-45	Eskortzonera
40-45	Aza zuria edo gorria, zerrendak
50 - 60	Orburuak
55-65	Indaba lehorrak, beratuta
60-90	Choucroutea
70-90	Erremolatxa

PLATER OSAGARRIAK

Ezarri tenperatura 100 °C-an gehienez.

	
15-20	Kuskusa, uraren eta kuskusaren proportzioa: 1:1
15-25	Tagliatelle, freskoak
20-25	Semola-budina, esnearen eta semolaren proportzioa: 3:5:1
20-30	Dilistak, gorriak, uraren eta dilisten proportzioa: 1:1
25-30	Spätzle
25-35	Bulgurra, uraren eta bulguraren proportzioa: 1:1
25-35	Legamia-dumplingak

	
30-35	Arroz usaintsua, uraren eta arrozaren proportzioa: 1:1
30-40	Patata egosiak, laurdenetan
35-45	Patata-dumplingak
35-45	Arroza, ur/arroz proportzioa: 1:1, uraren eta arrozaren proportzioa aldatu egiten da arroz motaren arabera.
35-45	Ogi-dumplinga
40-50	Artahia, likidoaren proportzioa: 3:1
40-55	Arroz-budina, esnearen eta arrozaren proportzioa: 2,5:1
45-55	Patata azaldunak, ertainak
55-60	Dilistak, marroiak eta berdeak, uraren eta dilisten proportzioa: 2:1

FRUTA
Ezarri tenperatura 100 °C-tan.

	
10-15	Sagar-xaflak
10-15	Baia beroak
10-20	Txokolate urtua
20-25	Fruta-konpota

ARRAINA

		°C
15-20	Arrain-xerra fina	75-80
20-25	Izkirak, freskoak	75-85
20-30	Arrain-xerra lodia	75-85
20-30	Amuarraina, 0,25 kg	75-85
20-30	Muskuiluak	100
30-40	Izkirak, izoztuak	75-85

HARAGIA

		°C
15-20	Txipolatak	80
20-30	Saltxitxa zuria / Saltxitxa zuria	80
20-30	Vienna saltxitxa	80
25-35	Oilasko-bularkia, egosia	90
55-65	Urdaiazpiko egosia, 1 kg	100
60-70	Oilaskoa, egosia, 1-1,2 kg	100
70-90	Kasseler, egosia	90
80-90	Txahalkia / Txerri-solomoa, 0,8-1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

ARRAUTZAK

		°C
10-11	Arrautzak, bigunak	100
12-13	Arrautzak, erre-arinak	100
18-21	Arrautzak, egosiak	100
35-45	Natilla / Flana	85
40-50	Terrina	85

Vapor para guisar (Gisatzeko lurruna)

		°C
15 - 20	Arrautza erreak	110
20 - 30	Arrain osoa, 1 kg bitarte	120 - 130
40 - 50	Dumplingak	120 - 130
50 - 60	Erregosiak / Arrain egosia	130
60 - 90	Erregosiak / Oilasko erregosia	130
100 - 140	Erregosiak / Behiki erregosia	130

Vapor para un crujiente suave (Janari kurruskari leunerako lurruna)

		°C
20 - 40	Arrain gainerrea	150
35 - 50	Barazki beteak	150
35 - 45	Pasta laberatua / Gisatuak	150
40 - 50	Lasagna	150
60 - 70	Patata gratinatuak	150
75 - 100	Txerri-txuletak	140 - 150

Vapor para hornear y asar (Laberatzeko eta erretzeko lurruna)

		°C
15 - 20	Egosteko prest dauden baguetteak, 0,04-0,05 kg	200
15 - 25	Galletak	155-170
20 - 35	Labean egindako legamia-ore gozoak	170 - 180
25 - 35	Egosteko prest dauden baguetteak, izoztuak, 0,04-0,05 kg	200
25 - 35	Ogi-opilak	180 - 200
25 - 40	Arrain-xerra errea	170 - 180
30 - 40	Haragi-pastela, prestatu gabea, 0,5 kg	180
30 - 40	Gisatu errea	160
30 - 40	Arrautzopila	160-170
30 - 45	Ogi gozoa	160 - 170
35 - 45	Arrain errea	170 - 180
45 - 60	Askotariko ogiak, 0,5-1 kg	180 - 190
45 - 60	Plater gozoak	160 - 180
50 - 60	Oilaskoa, 1 kg	180-210
60 - 70	Txerri-solomoa, ketua, 0,6-1 kg	160-180
60 - 90	Roastbeefa, 1 kg	180-200

		°C
70 - 90	Ahatea, 1,5-2 kg	180
80 - 90	Txahalki errea, 1 kg	180
90 - 100	Txerri errea, 1 kg	160-180

Erabili apalaren lehen posizioa.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Hostorea / Bizkotxo gazia / Opilak	155 - 180
45-60	Ore hautsia	155 - 170
130-170	Antzara, 3 kg	170

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 tenperatura aldatzea. Labean egin ahala kolore bera hartuko dute.

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

Labea erabiltzeko aholkuak

Emailtzak	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 tenperatura altuegia da.	Hurrengoan, jarri labea tenperatura apur bat baxuagoan.
	Tenperatura altuegia da eta denbora gutxiegi egon da labean.	Hurrengoan, utzi labean denbora gehiagoz, tenperatura baxuagoan.

Emaitzak	Arrazoi posibleak	Konponbidea
Bizkotxoa lehorregia dago.	Labearen tenperatura baxuegia da.	Hurrengoan, jarri labea tenperatura altuagoan.
	Labean denbora gehiegiz egon da.	Hurrengoan, utzi labean denbora gutxiagoz.
Bizkotxoa ez da modu uniformean egin.	Tenperatura altuegia da eta denbora gutxi egiz egon da labean.	Hurrengoan, utzi labean denbora gehiagoz, tenperatura 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 tenperatura baxuegia da.	Hurrengoan, jarri labea tenperatura apur bat altuagoan.

Maila bakarrean

LATETAN EGOSTEA

		°C		
Korrea gozoa / Brioza-opila	Aire caliente (Egoketa haiza-gailuarekin)	150 - 160	50 - 70	1
Madeirako bizkotxoa / Fruta-bizkotxoak	Aire caliente (Egoketa haiza-gailuarekin)	140 - 160	70 - 90	1
Flan-oinarria - ore hautsia, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	Aire caliente (Egoketa haiza-gailuarekin)	150 - 160	20 - 30	2
Flan-oinarria - bizkotxo-nahasketa	Aire caliente (Egoketa haiza-gailuarekin)	150 - 170	20 - 25	2
Gazta-tarta	Cocción convencional (Ohiko egoketa)	170 - 190	60 - 90	1

BIZKOTXOAK / PASTELAK / OGIAK LABEKO AZPILETAN
Besterik adierazi ezean, aurreberotu labea hutsik dagoela.

		°C		
Ogi-txirikorda / Ogi-koroa, ez da aurreberotu behar	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	160 - 180	50 - 70	2
Zekale-ogia:	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	lehenik: 230	20	1
		ondoren: 160-180	30 - 60	
Kremazko hostoreak / Eclairrak	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	190 - 210	20 - 35	3
Ijito-besoa,	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	180 - 200	10 - 20	3
Tarta gaineko kurruskariarekin, ez da aurreberotu behar	Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)	150 - 160	20 - 40	3
Gurinez igurtzitako almendra-bizkotxoak / Azukre-bizkotxoak	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	190 - 210	20 - 30	3
Fruta-flanak, ez da aurreberotu behar	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	180	35 - 55	3
Legamia-bizkotxoak gaineko finekin (adib., gazta fresko irabiatua, krema, natilla)	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	160 - 180	40 - 60	3

GALLETAK
Erabili apalaren hirugarren posizioa.

		°C	
Ore hautsia / Bizkotxo-nahasketa	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	150 - 160	15 - 25
Merengeak	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	80 - 100	120 - 150
Makarroiak (galletak)	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	100 - 120	30 - 50
Legamia-orez egindako gailetak	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	150 - 160	20 - 40
Hostoreak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	170 - 180	20 - 30
Opilak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	Cocción convencional (Ohiko egoketa)	190 - 210	10 - 25

Labean erretakoak eta gratinatuak

Erabili apalaren lehen posizioa.

		°C	
Pasta laberatua	Cocción convencional (Ohiko egoketa)	180 - 200	45 - 60
Lasagna	Cocción convencional (Ohiko egoketa)	180 - 200	25 - 40
Barazki gainerreak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	Grill Turbo (Grill turbo)	170 - 190	15 - 35
Baguetteak gazta ur-tuarekin	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	160 - 170	15 - 30
Arroz-esnea	Cocción convencional (Ohiko egoketa)	180 - 200	40 - 60
Arrain egosiak	Cocción convencional (Ohiko egoketa)	180 - 200	30 - 60
Barazki beteak	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	160 - 170	30 - 60

Hainbat mailatan egostea

Erabili funtzio hau: Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin).

Bi azpil badituzu, erabili lehenengo eta laugarren posizioak.

BIZKOTXOAK / PASTELAK / OGIAK LABEKO AZPILETAN

	°C	
Kremazko hostoreak / Eclairrak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	160 - 180	25 - 45
Streusel bizkotxo lehorra	150 - 160	30 - 45

GALLETAK

	°C	
Ore hautsiz egindako galletak	140	25 - 45
Merengeak	80 - 100	130 - 170
Makarroiak (galletak)	100 - 120	40 - 80
Legamia-orez egindako galletak	160 - 170	30 - 60
Hostoreak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	170 - 180	30 - 50
Opilak	180	20 - 30

Erretzeko aholkuak

Erabili beroa jasaten duen ontziteria.

Erre haragi-giharra estalita (aluminio-papera erabil dezakezu).

Erre haragi-puska handiak azpilean.

Jarri ur pixka bat azpilean, gantza erre ez dadin.

Eman buelta haragiari denboraren 1/2 edo 2/3 igaro ondoren.

Erre haragia eta arraina puska handitan (1 kg edo gehiago).

Apalaren lehenengo posizioa erabiltzea gomendatzen bada, jarri janaria zuzenean labeko azpilean

Haragia egin bitartean, koipetu haragi-zatiak bere zukuarekin hainbat alditan.

Erretzea

Erabili apalaren lehen posizioa.

BEHIKIA

			°C	
Haragi erre	1 - 1.5	Cocción convencional (Ohi-ko egosketa)	230	120 - 150
Roastbeefa edo xerra, gutxi egina, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	1 cm-ko lodiera	Grill Turbo (Grill turbo)	190 - 200	5 - 6
Roastbeefa edo xerra, nahiko egina, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	1 cm-ko lodiera	Grill Turbo (Grill turbo)	180 - 190	6 - 8
Roastbeefa edo xerra, ongi egina, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	1 cm-ko lodiera	Grill Turbo (Grill turbo)	170 - 180	8 - 10

TXERRIKIA

Erabili funtzio hau: Grill Turbo (Grill turbo).

		°C	
Besoa / Lepoa / Urdaiazpikoa	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Txuleta / Txerri-txuleta	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Haragi-pastela	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Txerri-ukondoa, aurre-gosia	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TXAHALKIA

Erabili funtzio hau: Grill Turbo (Grill turbo).

		°C	
Txahalki erre	1	160 - 180	90 - 120
Txahal-ukondoa	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

ARKUMEA

Erabili funtzio hau: Grill Turbo (Grill turbo).

		°C (°C)	
Arkume-izterra / Arkume errea	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Arkumearen bizkarraldea	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

EHIZAKIA

			°C	
Bizkarraldea / Erbi-izterra, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	1	Grill Turbo (Grill turbo)	180 - 200	35 - 55
Oreinareen bizkarraldea	1.5 - 2	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	180 - 200	60 - 90
Oreinareen ipurmasailak	1.5 - 2	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	180 - 200	60 - 90

HEGAZTIKIA

Erabili funtzio hau: Grill Turbo (Grill turbo).

		°C	
Hegaztikia, puskak	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Oilasko-erdia	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Oilaskoa, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ahatea	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Antzara	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indioilarra	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indioilarra	4 - 6	140 - 160	150 - 240

ARRAINA

			°C	
Arrain osoa	1 - 1.5	Grill Turbo (Grill turbo)	180 - 200	30 - 50

Horneado de pan (Ogia labekatzeta)

Ez dugu labea aurreberotzea gomendatzen.

Erabili apalaren bigarren posizioa.

OGIA

	°C	
Ogi zuria	170 - 190	40 - 60
Baguettea	200 - 220	35 - 45
Brioxa-opila	180 - 200	40 - 60
Txapata	200 - 220	35 - 45
Zekale-ogia	170 - 190	50 - 70
Ogi integrala	170 - 190	50 - 70
Ogi integrala	170 - 190	40 - 60
Ogi-opilak	190 - 210	20 - 35

Función Pizza (Pizza-funtzioa)-(r)ekin janari kurruskaria prestatzea

PIZZA

Erabili apalaren lehen posizioa.

	°C	
Tartak	180 - 200	40 - 55
Espinaka-flana	160 - 180	45 - 60
Lorraine quichea / Flan suit-zarra	170 - 190	45 - 55
Sagar-pastela, estalia	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Aurreberotu labea elikagaiak egin aurretik.

Erabili apalaren bigarren posizioa.

	°C	
Pizza, azal fina, erabili zarta-gin sakona	210 - 230	15 - 25
Pizza, azal lodia	180 - 200	20 - 30
Legamiarik gabeko ogia	210 - 230	10 - 20

	°C	
Hostorezko flana	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Barazki-pastela	160 - 180	50 - 60

Grill (Grilla)

Aurreberotu labea elikagaiak egin aurretik.

Gratinatu haragi- edo arrain-xerra finak soilik.

Jarri zartagin bat apalaren lehen posizioan koipea biltzeko.

GRILLA

	°C	 1. alboa	 2. alboa	
Behi-xerra	230	20 - 30	20 - 30	3
Txerri-solomoa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Arkumearen bizkar- raldea	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Cocción lenta (Egosceta motela)

Funtzio honi esker, haragi eta arrain gihartsu eta bigunak prestatu ahal izango dituzu. Ez erabili argibide horiek hegaztiekien, 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 saretadunean. 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).

Ezarri tenperatura 120 °C-an.

			
Xerrak	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Behi-xerra	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbeefa	1 - 1.5	120 - 150	1

			
Txahalki erre	1 - 1.5	120 - 150	1

Congelados (Elikagai izoztuak)

	°C		
Pizza izoztua	200 - 220	15 - 25	2
Pizza amerikarra, izoztua	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hoztua	210 - 230	13 - 25	2
Pizza-mokaduak, izoztuak	180 - 200	15 - 30	2
Patata frijituak, finak	190 - 210	15 - 25	3
Patata frijituak, lodiak	190 - 210	20 - 30	3
Patata-ziriak / Kroketak	190 - 210	20 - 40	3
Patata-kroketak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Kaneloiak, freskoak	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna / Kaneloiak, izoztuak	160 - 180	40 - 60	2
Gazta erre	170 - 190	20 - 30	3
Oilasko-hegalak	180 - 200	40 - 50	2

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, labea nahikoa hezetasun egon dadin.
- Ontzietako likidoa su geldoan irakiten hasten denean (litro bateko ontziekin, 35-60 minuturen ondoren), itzali labea edo jaitsi temperatura 100 °C-tara (ikus taula).

Ezarri tenperatura 160-170 °C-an.

HEZURRIK GABEKO FRUTAK

	 Egin su geldotan irakin arte
Marrubiak / Ahabiak / Mugurdiak / Andere- mahats helduak	35 - 45

FRUTA HEZURDUNAK

	 Egin su geldotan irakin arte	 Jarraitu 100 °C-tan egiten
Mertxikak / Irasagarrek / Ara- nak	35 - 45	10 - 15

BARAZKIAK

	 Egin su geldotan irakin arte	 Jarraitu 100 °C-tan egiten
Azenarioak	50 - 60	5 - 10
Luzokerrak	50 - 60	-
Askotariko ozpinetakoak	50 - 60	5 - 10
Errefau-aza / Ilarrak / Zain- zuriak	50 - 60	15 - 20

Desecar alimentos (Deshidratatzea) - Aire caliente (Egosceta haizagailuarekin)

Estali azpilak labeko paperarekin edo paper sulfurizatuarekin.

Emaitza hobea lortzeko, gelditu labea lehortze-prozesuaren erdian, ireki atea eta utzi gau batez hozten, erabat lehor dadin.

Azpil bakarra erabiltzen baduzu, erabili apalaren hirugarren posizioa.

Bi azpil badituzu, erabili lehenengo eta laugarren posizioak.

BARAZKIAK

	°C	 (h)
Babarrunak	60 - 70	6 - 8
Piperrak	60 - 70	5 - 6
Zoparako barazkiak	60 - 70	5 - 6

	°C	⌚ (h)
Perretxikoak	50 - 60	6 - 8
Usain-belarrak	40 - 50	2 - 3

FRUTA
Ezarri tenperatura 60-70 °C-an.

	⌚ (h)
Aranak	8 - 10
Abrikotak	8 - 10
Sagar-xaflak	6 - 8
Udareak	6 - 9

Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)

BEHIKIA

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxi egina	Nahiko egina	Ongi egina
Roastbeefa	55	60	70
Azpizuna	45	60	70

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Haragi-pastela	80	83	86

TXERRIKIA

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Urdaiazpikoa / Errekia	80	84	88
Bizkarralde-zatiak / Txerri-solo-moa, ketua / Txerri-solomoa, ego-sia	75	78	82

TXAHALKIA

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Txahalki errea	75	80	85
Txahal-ukondoa	85	88	90

ARDIKIA/ARKUMEA

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Ardi-izterra	80	85	88
Ardiaren bizkarraldea	75	80	85
Arkume errea / Arkume-izterra	65	70	75

EHIZAKIA

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Erbiaren bizkarraldea / Oreinaren bizkarraldea	65	70	75
Erbi-izterra / Erbia, osoa / Orein-izterra	70	75	80

HEGAZTIKIA

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Oilaskoa	80	83	85
Ahatea, osoa/erdia / Indioilarra, osoa/bularkia	75	80	85
Ahatea, bularkia	60	65	70

ARRAINA (IZOKINA, AMUARRAINA, LUTXOPERKA)

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Arraina, osoa/handia/lurrunetan egosia / Arraina, osoa/handia/errea	60	64	68

GISATUAK - AURRETIK EGINDAKO BARAZKIAK

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Kuiatxo gisatua / Brokoli gisatua / Mihilu gisatua	85	88	91

GISATUAK - GAZIA

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Kaneloiak / Lasagna / Pasta laber- ratua	85	88	91

GISATUAK - GOZOA

	°C Elikagaien barruko tenperatura		
	Gutxiago	Nahiko egina	Gehiago
Ogi zuri gisatua frutarekin / fruta- rik gabe / Arroz gisatua frutare- kin / frutarik gabe / Fideo gisatuak	80	85	90

Contingut

Recomanacions de cocció	30	Menjar al forn i gratinats	46
Consell per a funcions d'escalfament especials de l'aparell	30	Enfornat en diversos nivells	46
Vapor solo (Vapor màxim)	31	Consells per a rostir	47
Funció combinada: Grill Turbo (Graella turbo) + Vapor solo (Vapor màxim)	35	Rostir	47
Humedad alta (Humitat alta)	36	Horneado de pan (Cocció de pa)	49
Humedad baja (Humitat baixa)	36	Enfornats cruixents amb Función Pizza (Funció pizza)	50
Regenerar con vapor (Regeneració de vapor)	37	Grill	51
EasySteam	37	Cocción lenta (Cocció lenta)	51
Enfornar	43	Congelados (Aliments congelats)	52
Consells per a enfornar	43	Conservar (Mantenir calent)	52
Enfornar a un nivell	44	Desecar alimentos (Deshidratar) - Aire caliente (Aire calent)	53
		Sonda térmica (Sensor d'aliments)	54

Subjecte a canvis sense preavís.

Recomanacions de cocció

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
	Contenidor (Gastronorm)
	Pes (kg)
	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. Feu servir el primer nivell. Definiu la funció: Leudar masas (Prova la massa) i el temps de cocció.

Descongelar

Traieu el menjar de l'envàs i poseu-lo en un plat. No tapeu el menjar perquè es podria allargar el temps de descongelació. Feu servir el primer nivell.

Vapor solo (Vapor màxim)

Teniu cura quan obriu la porta del forn si la funció està activada. Pot alliberar vapor.

Aquest funció permet:

- Esterilitzar recipients (p. ex., biberons).
 - Preparar tota mena d'aliments, frescos o congelats.
- Esterilització

Col·loqueu els contenidors nets al revés al centre del prestatge al primer nivell.

Ompliu el calaix al nivell màxim i establiu el temps a 40 minuts.

Cuinar

Podeu cuinar, escalfar, descongelar, guisar o escaldar verdures, carn, peix, pasta, arròs, sèmola i ous.

Podeu preparar un menjar amb diversos plats durant una sola sessió de cocció. Per assegurar-vos que els plats estiguin llestos a la vegada, comenceu amb el menjar amb el temps de cocció més llarg i després afegiu els plats restants a l'hora adequada, com s'especifica a les taules de cocció

 Vapor solo (Vapor màxim)

Exemple: La durada total de cocció és de 40 min. En primer lloc, poseu-hi Patates bullides, en quarts, després de 20 min afegiu els Filets de salmó i el Bròquil, brots després de 30 min.

	
Patates bullides, en quarts	40

	
Filets de salmó	20
Bròquil, brots	10

Feu servir la quantitat més gran d'aigua necessària quan cuineu més d'un plat a la vegada.

Feu servir el segon nivell.

VERDURES

Ajusteu la temperatura a 100 °C.

	
8 - 10	Bròquil, brots, precalentar el forn buit
10	Tomàquets pelats
10 - 15	Espinacs, frescs
10 - 15	Carbassó, rodanxes
15	Verdures escaldades
15 - 20	Bolets, en rodanxes
15 - 20	Pebrot, a tires
15 - 25	Bròquil, sencer
15 - 25	Espàrrecs, verds
15 - 25	Albergínies
15 - 25	Carbassa, daus
15 - 25	Tomàquets
20 - 25	Mongetes escaldades
20 - 25	Canonges, rams
20 - 25	Col de Milà
20 - 30	Api, en daus
20 - 30	Porro, anelles
20 - 30	Pèsols
20 - 30	Pèsols de la neu / Cogombrets

	
20 - 30	Moniatos
20 - 30	Fonoll
20 - 30	Pastanagues
25 - 35	Espàrrecs, blancs
25 - 35	Cols de Brussel·les
25 - 35	Coliflor, brots
25 - 35	Colrave, tires
25 - 35	Fesols blancs
30 - 40	Panotxa de blat de moro
35 - 45	Escrútonera de nap
35 - 45	Coliflor, sencera
35 - 45	Mongetes tendres
40 - 45	Col blanca o vermella, tires
50 - 60	Carxofa
55 - 65	Mongetes seques, escaldades, proporció d'aigua/mongetes 2:1
60 - 90	Xucrut
70 - 90	Remolatxa

GUARNICIONS / ACOMPANYAMENTS

Ajusteu la temperatura a 100 °C.

	
15 - 20	Cuscús, proporció d'aigua/cuscús 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frescs
20 - 25	Púding de sèmola, proporció de llet/sèmola 3,5:1
20 - 30	Llenties, vermelles, proporció d'aigua/llenties 1:1
25 - 30	Spaetzle

	
25 - 35	Burgúl, proporció d'aigua/búrgul 1:1
25 - 35	Boletes de llevat
30 - 35	Arròs aromàtic, proporció d'aigua/arròs 1:1
30 - 40	Patates bullides, en quarts
35 - 45	Boletes de pa
35 - 45	Boletes de patata
35 - 45	Arròs, proporció d'aigua/arròs 1:1. La proporció d'aigua i arròs pot variar segons el tipus d'arròs
40 - 50	Polenta, proporció de líquid 3:1
40 - 55	Púding d'arròs, proporció de llet/arròs 2,5:1
45 - 55	Patates sense pelar, al punt
55 - 60	Llenties, marrons i verdes, proporció d'aigua/llenties 2:1

FRUITA

Ajusteu la temperatura a 100 °C.

	
10 - 15	Rodanxes de poma
10 - 15	Fruita vermella
10 - 20	Xocolata desfeta
20 - 25	Compota de fruita

PEIX

		°C
15 - 20	Filets de peix prims	75 - 80
20 - 25	Gambes, fresques	75 - 85
20 - 30	Musclos	100
20 - 30	Filets de salmó	85
20 - 30	Truita, 0,25 kg	85
30 - 40	Gambes, congelades	75 - 85

		°C
40 - 45	Truita arc de Sant Martí, 1 kg	85

CARN

		°C
15 - 20	Chipolates	80
20 - 30	Salsitxa de vedella Bavaria / Salsitxa blanca	80
20 - 30	Salsitxa de Viena	80
25 - 35	Pit de pollastre, guisat	90
55 - 65	Pernil cuït, 1 kg	100
60 - 70	Pollastre escaldat, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler escumat	90
80 - 90	Vedella / Llom de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

OUS

Ajusteu la temperatura a 100 °C.

	
10 - 11	Ous, passats per aigua
12 - 13	Ous, mig cuïts
18 - 21	Ous, durs

Funció combinada: Grill Turbo (Graella turbo) + Vapor solo (Vapor màxim)

Podeu combinar aquestes funcions per cuinar carn, verdures i guarnicions a la vegada.

1. Seleccioneu la funció: Grill Turbo (Graella turbo) per rostir carn.
2. Afegiu les verdures preparades i les guarnicions.
3. Baixa la temperatura del forn fins uns 90 °C. Podeu obrir la porta del forn a la primera posició durant uns 15 minuts.
4. Seleccioneu la funció: Vapor solo (Vapor màxim). Cuineu tots els plats alhora fins que estiguin a punt.

Feu servir el primer nivell per la carn i el tercer nivell per les verdures. Poseu la carn directament a la safata de forn.

	 Grill Turbo (Graella turbo) Primer pas: cuinar la carn		 Vapor solo (Vapor màxim) Segon pas: afegiu les verdures	
	°C		°C	
Rosbif, 1 kg / Cols de Brussel·les, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Porc rostit, 1 kg / Patates / Verdures, sopa	180	60 - 70	100	30 - 40
Vedella rostida, 1 kg / Arròs / Verdures	180	50 - 60	100	30 - 40

Humedad alta (Humitat alta)

Feu servir el segon nivell.

	°C	
Crems / Flam, en platets	90	35 - 45
Ous al forn	90 - 110	15 - 30
Terrina	90	40 - 50
Filets de peix prims	85	15 - 25
Filets de peix gruixuts	90	25 - 35
Peixet, fins a 0,35 kg	90	20 - 30
Peix sencer, fins a 1 kg	90	30 - 40
Bola de pasta bullida	120 - 130	40 - 50

Humedad baja (Humitat baixa)

Feu servir el segon nivell, tret que s'indiqui el contrari.

	°C	
Panets precuits	200	20 - 30
Baguets precuïtes, 40 - 50 g	200	15 - 20

	°C	
Baguets precuïtes, congelades, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pastís de carn, poc fet, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta al forn	170 - 190	40 - 50
Lasanya	170 - 180	45 - 55
Pa, 0,5 - 1 g	180 - 190	45 - 60
Patates gratinades	160 - 170	50 - 60
Pollastre, 1 g	180 - 210	50 - 60
Llom de porc, fumat, 0,6 - 1 g, en remull 2 hores	160 - 180	60 - 70
Rosbif, 1 g	180 - 200	60 - 90
Ànec, 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Vedella rostida, 1 g	180	80 - 90
Porc rostit, 1 g	160 - 180	90 - 100
Oca, 3 g, feu servir el primer nivell	170	130 - 170

Regenerar con vapor (Regeneració de vapor)

Feu servir el segon nivell.

	°C	
Plats únics	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Arròs	110	10 - 15
Bola de pasta bullida	110	15 - 25

EasySteam

Vapor para cocinar al vapor (Vapor per cuinar al vapor)
VERDURES

Feu servir el segon nivell.

Ajusteu la temperatura a màxim 100 °C.

	
8-10	Bròquil, brots, preescalfeu el forn buit
10	Tomàquets pelats
10-15	Espinacs, frescs
10-15	Carbassó, rodanxes
15	Verdures escaldades
15-20	Pebrot, a tires
15-20	Bolets, en rodanxes
15-25	Albergínies
15-25	Coliflor, sencera
15-25	Bròquil, sencer
15-25	Espàrrecs, verds
15-25	Tomàquets
15-25	Carbassa, daus
20-25	Canonges, rams
20-25	Col de Milà
20-25	Mongetes escaldades
20-30	Moniatos
20-30	Pèsols
20-30	Fonoll
20-30	Pastanagues
20-30	Porro, anelles
20-30	Api, en daus
20-30	Pèsols de la neu
25-35	Coliflor, brots
25-35	Colrave, tires
25-35	Cols de Brussel·les

	
25-35	Espàrrecs, blancs
25-35	Fesols blancs
30-40	Panotxa de blat de moro
35-45	Mongetes tendres
35-45	Escurçonera de nap
40-45	Col blanca o vermella, tires
50 - 60	Carxofa
55-65	Mongetes seques, escaldades
60-90	Xucrut
70-90	Remolatxa

GUARNICIONS / ACOMPANYAMENTS
Ajusteu la temperatura a màxim 100 °C.

	
15-20	Cuscús, proporció d'aigua/cuscús 1:1
15-25	Tagliatelle, frescs
20-25	Púding de sèmola, proporció de llet/sèmola 3,5:1
20-30	Llenties, vermelles, proporció d'aigua/llenties 1:1
25-30	Spaetzle
25-35	Burgúl, proporció d'aigua/búrgul 1:1
25-35	Boletes de llevat
30-35	Arròs aromàtic, proporció d'aigua/arròs 1:1
30-40	Patates bullides, en quarts
35-45	Boletes de patata
35-45	Arròs, proporció d'aigua/arròs 1:1, la proporció d'aigua i arròs pot variar segons el tipus d'arròs.
35-45	Boletes de pa

	
40-50	Polenta, proporció de líquid 3:1
40-55	Púding d'arròs, proporció de llet/arròs 2,5:1
45-55	Patates sense pelar, al punt
55-60	Llenties, marrons i verdes, proporció d'aigua/llenties 2:1

FRUITA

Ajusteu la temperatura a 100 °C.

	
10-15	Rodanxes de poma
10-15	Fruita vermella
10-20	Xocolata desfeta
20-25	Compota de fruita

PEIX

		°C
15-20	Filets de peix prims	75-80
20-25	Gambes, fresques	75-85
20-30	Filets de peix gruixuts	75-85
20-30	Truita, 0,25 kg	75-85
20-30	Musclos	100
30-40	Gambes, congelades	75-85

CARN

		°C
15-20	Chipolates	80
20-30	Salsitxa de vedella Bavaria / Salsitxa blanca	80
20-30	Salsitxa de Viena	80
25-35	Pit de pollastre, guisat	90

		°C
55-65	Pernil cuit, 1 kg	100
60-70	Pollastre escaldat, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler escumat	90
80-90	Vedella / Llom de porc, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

OUS

		°C
10-11	Ous, passats per aigua	100
12-13	Ous, mig cuits	100
18-21	Ous, durs	100
35-45	Cremes / Flams	85
40-50	Terrina	85

Vapor para guisar (Vapor per guisar)

		°C
15 - 20	Ous al forn	110
20 - 30	Peix sencer, fins a 1 kg	120 - 130
40 - 50	Bola de pasta bullida	120 - 130
50 - 60	Estofat / Peix a la brasa	130
60 - 90	Estofat / Pollastre a la brasa	130
100 - 140	Estofat / Carn a la brasa	130

Vapor para un crujiente suave (Vapor per a menjar cruixent)

		°C
20 - 40	Gratinat de peix	150
35 - 50	Verdures farcides	150
35 - 45	Pasta al forn / Cassoles	150
40 - 50	Lasanya	150

		°C
60 - 70	Patates gratinades	150
75 - 100	Costelles externals	140 - 150

Vapor para hornear y asar (Vapor per rostir i enfornar)

		°C
15 - 20	Baguets precuïtes, 0,04-0,05 kg	200
15 - 25	Galetes	155-170
20 - 35	Pastes dolces amb llevat	170 - 180
25 - 35	Baguets precuïtes, congelades, 0,04-0,05 kg	200
25 - 35	Panets	180 - 200
25 - 40	Filet de peix rostit	170 - 180
30 - 40	Pastís de carn, sense coure, 0,5 kg	180
30 - 40	Cassola rostida	160
30 - 40	Truita	160-170
30 - 45	Pa dolç	160 - 170
35 - 45	Peix rostit	170 - 180
45 - 60	Diferents tipus de pa, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Receptes dolces	160 - 180
50 - 60	Pollastre, 1 kg	180-210
60 - 70	Llom de pork, fumat, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Rosbif, 1 kg	180-200
70 - 90	Ànec, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Vedella rostida, 1 kg	180
90 - 100	Porc rostit, 1 kg	160-180

Feu servir el primer nivell.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Milfulls amb volum / Pastís salat / Pa-nets	155 - 180
45-60	Pasta de massa trencada	155 - 170
130-170	Oca, 3 kg	170

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

ENFORNAR EN MOTLLES

		°C		
Pastís rodó / Brioix	Aire caliente (Aire calent)	150 - 160	50 - 70	1
Cake de Madeira / Pastissos de fruita	Aire caliente (Aire calent)	140 - 160	70 - 90	1
Base de pastís: pasta de massa trencada, precalen- tar el forn buit	Aire caliente (Aire calent)	150 - 160	20 - 30	2
Base de flam - massa de coca es- ponjosa	Aire caliente (Aire calent)	150 - 170	20 - 25	2
Pastís de formatge	Cocción conven- cional (Cocció convencional)	170 - 190	60 - 90	1

PASTISSOS/PASTES/PA SOBRE SAFATES DE FORN
Preescalfeu el forn buit tret que s'indiqui el contrari.

		°C		
Pa de trena / Co- rona de pa, no cal precalentar	Cocción conven- cional (Cocció convencional)	170 - 190	30 - 40	3

		°C		
Christstollen	Cocción convencional (Cocció convencional)	160 - 180	50 - 70	2
Pa de sègol:	Cocción convencional (Cocció convencional)	primer: 230	20	1
		després: 160 - 180	30 - 60	
Lioneses de crema / Éclairs	Cocción convencional (Cocció convencional)	190 - 210	20 - 35	3
Braç de gitano,	Cocción convencional (Cocció convencional)	180 - 200	10 - 20	3
Pastís cobert amb crumble, no cal precalentar	Aire caliente (Aire calent)	150 - 160	20 - 40	3
Pastís de mantega d'ametlla / Pastissos de sucre	Cocción convencional (Cocció convencional)	190 - 210	20 - 30	3
Pastís de fruita, no cal precalentar	Cocción convencional (Cocció convencional)	180	35 - 55	3
Pastissos de llevat amb guarnició especial (p. ex., quark, nata o crema)	Cocción convencional (Cocció convencional)	160 - 180	40 - 60	3

GALETES/BESCUITS
Feu servir el tercer nivell.

		°C	
Pasta de massa trençada / Massa de coca esponjosa	Aire caliente (Aire calent)	150 - 160	15 - 25
Merenga	Aire caliente (Aire calent)	80 - 100	120 - 150

		°C	
Macaroons	Aire caliente (Aire calent)	100 - 120	30 - 50
Galetes fetes amb massa de coca	Aire caliente (Aire calent)	150 - 160	20 - 40
Pastes de full, precalentar el forn buit	Aire caliente (Aire calent)	170 - 180	20 - 30
Panets, precalentar el forn buit	Cocción convencional (Cocció convencional)	190 - 210	10 - 25

Menjar al forn i gratinats

Feu servir el primer nivell.

		°C	
Pasta al forn	Cocción convencional (Cocció convencional)	180 - 200	45 - 60
Lasanya	Cocción convencional (Cocció convencional)	180 - 200	25 - 40
Verdures gratinades, precalentar el forn buit	Grill Turbo (Graella turbo)	170 - 190	15 - 35
Baguets amb formatge fos	Aire caliente (Aire calent)	160 - 170	15 - 30
Arròs amb llet	Cocción convencional (Cocció convencional)	180 - 200	40 - 60
Peix al forn	Cocción convencional (Cocció convencional)	180 - 200	30 - 60
Verdures farcides	Aire caliente (Aire calent)	160 - 170	30 - 60

Enfornat en diversos nivells

Feu servir la funció: Aire caliente (Aire calent).
Per a 2 safates, feu servir el primer i quart nivell.

PASTISSOS/PASTES/PA SOBRE SAFATES DE FORN

	°C	
Lioneses de crema / Éclairs, precalentar el forn buit	160 - 180	25 - 45
Pastís Streusel sec	150 - 160	30 - 45

GALETES/BESCUITS

	°C	
Galetes de pasta trencada	140	25 - 45
Merenga	80 - 100	130 - 170
Macaroons	100 - 120	40 - 80
Galetes fetes amb massa de coca	160 - 170	30 - 60
Pastes de full, precalentar el forn buit	170 - 180	30 - 50
Panets	180	20 - 30

Consells per a rostir

Feu servir estris de forn resistents a la calor.

Rostiu la carn magra coberta (podeu fer servir paper d'alumini).

Rostiu els trossos grossos de carn directament a la safata.

Poseu una mica d'aigua a la safata per evitar que el greix es cremi.

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).

Si se suggereix el nivell 1, poseu els aliments directament a la safata pastissera

Unteu els trossos de carn amb el seu suc diverses vegades mentre es rosteix.

Rostir

Feu servir el primer nivell.

BOU

			°C	
Estofat	1 - 1.5	Cocción convencional (Cocción convencional)	230	120 - 150
Rosbif o filet, poc fet, precalentar el forn buit	1 cm de gruix	Grill Turbo (Graella turbo)	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filet, al punt, precalentar el forn buit	1 cm de gruix	Grill Turbo (Graella turbo)	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filet, ben fet, precalentar el forn buit	1 cm de gruix	Grill Turbo (Graella turbo)	170 - 180	8 - 10

PORC

Feu servir la funció: Grill Turbo (Graella turbo).

		°C	
Espatlla / Coll / Peça de pernil	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Costelles / Costella esternal	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Pastís de carn	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Garró de porc, precuinat	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEDELLA

Feu servir la funció: Grill Turbo (Graella turbo).

		°C	
Vedella rostida	1	160 - 180	90 - 120
Garró de vedella	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

XAI

Feu servir la funció: Grill Turbo (Graella turbo).

		°C (°C)	
Cuixa de xai / Xai rostit	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Sella de xai	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

CAÇA

			°C	
Saddle de gall / Cuixa de llebre, precalentar el forn buit	1	Grill Turbo (Graella turbo)	180 - 200	35 - 55
Sella de cérvol	1.5 - 2	Cocción convencional (Cocció convencional)	180 - 200	60 - 90
Cuixa de cérvol	1.5 - 2	Cocción convencional (Cocció convencional)	180 - 200	60 - 90

AVIRAM

Feu servir la funció: Grill Turbo (Graella turbo).

		°C	
Au, porcions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Pollastre, la meitat	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Pollastre, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ànec	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Gall dindi	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Gall dindi	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PEIX

			°C	
Peix sencer	1 - 1.5	Grill Turbo (Graella turbo)	180 - 200	30 - 50

Horneado de pan (Cocció de pa)

No es recomana preescalfament.

Feu servir el segon nivell.

PA

	°C	
Pa blanc	170 - 190	40 - 60
Baguet	200 - 220	35 - 45
Brioix	180 - 200	40 - 60
Xapata	200 - 220	35 - 45
Pa de sègol	170 - 190	50 - 70
Pa integral	170 - 190	50 - 70
Pa de gra sencer	170 - 190	40 - 60
Panets	190 - 210	20 - 35

Enfornats cruixents amb Función Pizza (Funció pizza)

PIZZA

Feu servir el primer nivell.

	°C	
Pastissos	180 - 200	40 - 55
Pastís d'espínacs	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Pastís suís	170 - 190	45 - 55
Pastís de poma, cobert	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Preescalfeu el forn buit abans de fer-lo servir.

Feu servir el segon nivell.

	°C	
Pizza, de massa fina, feu servir la safata fonda	210 - 230	15 - 25
Pizza, de massa gruixuda	180 - 200	20 - 30
Pa àzim	210 - 230	10 - 20
Pastís de pastes de full	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25

	°C	
Pierogi (pasta farcida)	180 - 200	15 - 25
Pastís vegetal	160 - 180	50 - 60

Grill

Preescalfeu el forn buit abans de fer-lo servir.
Feu a la graella només peces primes de carn o peix.
Poseu un recipient al primer nivell per recollir el greix.

GRILL

	°C	 Costat 1	 Costat 2	
Filet de bou	230	20 - 30	20 - 30	3
Llom de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Sella de xai	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

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). Ajusteu la temperatura a 120 °C.

			
Bistecs	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet de bou/vedella	1 - 1.5	90 - 150	3
Rosbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Vedella rostida	1 - 1.5	120 - 150	1

Congelados (Aliments congelats)

	°C		
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Aperitius de pizza, congelats	180 - 200	15 - 30	2
Patates fregides, fines	190 - 210	15 - 25	3
Patates fregides, gruixudes	190 - 210	20 - 30	3
Patates americanes / Croquetes	190 - 210	20 - 40	3
Patates ratllades fregides	210 - 230	20 - 30	3
Lasanya / Canelons, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanya / Canelons, congelats	160 - 180	40 - 60	2
Formatge fos	170 - 190	20 - 30	3
Aletes de pollastre	180 - 200	40 - 50	2

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.

Quan el líquid dels pots comenci a bullir (després d'uns 35-60 minuts amb pots d'un litre), atureu el forn o baixeu la temperatura a 100 °C (vegeu la taula).

Ajusteu la temperatura a 160 - 170 °C.

FRUITS VERMELLS

	
	Temps de cocció fins que comenci a bullir
Maduixes / Nabius / Gerds / Grosella espinosa madura	35 - 45

FRUITA DE PINYOL

		
	Temps de cocció fins que comenci a bullir	Continueu cuinant a 100 °C
Préssecs / Codony / Prunes	35 - 45	10 - 15

VERDURES

		
	Temps de cocció fins que comenci a bullir	Continueu cuinant a 100 °C
Pastanagues	50 - 60	5 - 10
Cogombres	50 - 60	-
Cogombrets	50 - 60	5 - 10
Colrave / Pèsols / Espàrrecs	50 - 60	15 - 20

Desecar alimentos (Deshidratar) - Aire caliente (Aire calent)

Cobriu les safates amb paper resistent al greix o paper de forn.

Per a obtenir un millor resultat, atureu el forn a la meitat del temps de deshidratació, obriu la porta i deixeu-lo refredar durant una nit per completar l'asseccament.

Per a 1 safata, feu servir el tercer nivell.

Per a 2 safates, feu servir el primer i quart nivell.

VERDURES

	°C	 (h)
Mongetes	60 - 70	6 - 8
Pebrots	60 - 70	5 - 6
Verdures per a sopa	60 - 70	5 - 6
Bolets	50 - 60	6 - 8

	°C	⌚ (h)
Herbes	40 - 50	2 - 3

FRUITA
Ajusteu la temperatura a 60 - 70 °C.

	⌚ (h)
Prunes	8 - 10
Albercocs	8 - 10
Rodanxes de poma	6 - 8
Peres	6 - 9

Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

BOU

	°C Temperatura interna del menjar		
	Poc fet	Mig	Ben cuit
Rosbif	55	60	70
Mitjana	45	60	70

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Pastís de carn	80	83	86

PORC

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Pernil / Rostir	80	84	88
Costella de sella / Llom de porc, fumat / Llom de porc, escumat	75	78	82

VEDELLA

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Vedella rostida	75	80	85

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Garró de vedella	85	88	90

MOLTÓ / XAI

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Cuixa de moltó	80	85	88
Sella de moltó	75	80	85
Xai rostit / Cuixa de xai	65	70	75

CAÇA

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Sella de llebre / Sella de cérvol	65	70	75
Cuixa de llebre / Llebre, sencera / Cuixa de cérvol	70	75	80

AVIRAM

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Pollastre	80	83	85
Ànec, sencer/mig / Gall dindi, sencer/pit	75	80	85
Pit d'ànec	60	65	70

PEIX (SALMÓ, TRUITA, SANDRA)

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Peix, sencer/gran/bullit / Peix, sencer/gran/rostit	60	64	68

PLATS A LA CASSOLA - VERDURES PRECUNADES

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Cassola de carbassó / Cassola de bròcoli / Cassola de fonoll	85	88	91

PLATS A LA CASSOLA - ESTOFATS

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Canelons / Lasanya / Pasta al forn	85	88	91

POSTRES A LA CASSOLA

	°C Temperatura interna del menjar		
	Menys	Mig	Més
Cassola amb pa blanc i fruita (o sense) / Cassola amb farro d'arròs i fruita (o sense) / Cassola de fideus dolços	80	85	90

Contenido

Recomendacións de cociña	57	Repostaría e gratinados	73
Consello para funcións de calor especiais do electrodoméstico	57	Cocción multinivel	74
Vapor solo (Só vapor)	58	Consellos para asados	74
Función de combinación: Grill Turbo (Grella turbo) + Vapor solo (Só vapor)	62	Asado	75
Humedad alta (Humidade alta)	63	Horneado de pan (Cocción de pan)	77
Humedad baixa (Humidade baixa)	63	Cocción crocante con Función Pizza (Función pizza)	77
Regenerar con vapor (Rexenerar con vapor)	64	Grill (Grella)	78
EasySteam	64	Cocción lenta	78
Cocción	70	Congelados (Alimentos conxelados)	79
Consellos de cocción	70	Conservar	79
Cocción nun só nivel	71	Desecar alimentos (Deshidratar) - Aire caliente (Cocción con ventilador)	80
		Sonda térmica (Sensor de alimentos)	81

Salvo modificacións.

Recomendacións de cociña

A temperatura e os tempos de cocción nas táboas son só orientativos. Dependendo 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 a 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
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	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. Use a primeira guía. Estableza a función: Leudar masas (Levedar masas) e o tempo de cocción.

Descongelar (Desconxelar)

Retire o envoltorio da comida e póñaa nunha fonte. Non cubra a comida, pois podería alongar o tempo de desconxelación. Use a primeira guía.

Vapor solo (Só vapor)

Teña coidado cando abre a porta do forno e a función está acendida. Pode liberarse vapor.

Esta función permítelle:

- esterilizar recipientes (p. ex., biberóns),
- preparar todo tipo de comida, fresca ou conxelada.

Esterilización

Poña os recipientes limpos boca abaixo no centro do estante na primeira guía.

Encha o caixón ao máximo nivel e estableza o tempo en 40 minutos.

Cocción

Pode cocer, quentar, desconxelar, ferver ou escaldar verduras, carne, peixe, pasta, arroz, sémola e ovos.

Pode preparar unha comida que conste de varios pratos durante unha soa sesión de cociña. Para garantir que todos os pratos estean listos ao mesmo tempo, empece coa comida co meirande tempo de cocción e logo engada os outros pratos no momento que corresponda, segundo o indicado nas táboas de cocción

 Vapor solo (Só vapor)

Exemplo: O tempo total desta sesión de cociña é de 40 min. Primeiro, meta Cachelos, ao cabo de 20 min engada Filetes de salmón e Brócoli, corazóns tras 30 min .

	
Cachelos	40
Filetes de salmón	20

	
Brócoli, corazóns	10

Use a meirande cantidade de auga necesaria cando cociñe máis dun prato ao mesmo tempo.

Use a segunda guía.

VERDURAS

Estableza a temperatura en 100°C.

	
8 - 10	Brócoli, corazóns, quente previamente o forno baleiro
10	Tomates pelados
10 - 15	Espinacas, frescas
10 - 15	Cabaciña, lamelas
15	Verduras, escaldadas
15 - 20	Cogomelos, lamelas
15 - 20	Pemento, tiras
15 - 25	Brócoli, enteiro
15 - 25	Espárragos, verdes
15 - 25	Berenxenas
15 - 25	Cabaza, en cubos
15 - 25	Tomates
20 - 25	Feixóns, escaldados
20 - 25	Cóengos, corazóns
20 - 25	Col de Savoia
20 - 30	Apio, en cubos
20 - 30	Porro, aneis
20 - 30	Chícharos
20 - 30	Ervellas / Pementos Kaiser
20 - 30	Patacas doces

	
20 - 30	Fiúncho
20 - 30	Cenorias
25 - 35	Espárragos, brancos
25 - 35	Coles de Bruxelas
25 - 35	Coliflor, corazóns
25 - 35	Colinabo, tiras
25 - 35	Fabas brancas
30 - 40	Millo doce na mazaroca
35 - 45	Barba de cabra negra
35 - 45	Coliflor, enteira
35 - 45	Feixóns verdes
40 - 45	Repolo branco ou vermello, tiras
50 - 60	Alcachofas
55 - 65	Feixóns secos, enchoupados, auga / feixóns proporción 2:1
60 - 90	Chucrut
70 - 90	Remolacha

GORNICIÓN / ACOMPAÑAMENTOS

Estableza a temperatura en 100°C.

	
15 - 20	Cuscús, auga / cuscús proporción 1:1
15 - 25	Tallaríns, frescos
20 - 25	Pudín de sémola, leite / sémola proporción 3,5:1
20 - 30	Lentellas, vermellas, auga / lentellas proporción 1:1
25 - 30	Pasta ao ovo
25 - 35	Bulgur, auga / bulgur proporción 1:1
25 - 35	Bolos de lévedo

	
30 - 35	Arroz perfumado, auga / arroz proporción 1:1
30 - 40	Cachelos
35 - 45	Bolo de pan
35 - 45	Bolos de pataca
35 - 45	Arroz, auga / arroz proporción 1:1, a proporción de auga con respecto ao arroz pode cambiar en función do tipo de arroz
40 - 50	Polenta, líquido proporción 3:1
40 - 55	Pudin de arroz, leite / arroz proporción 2,5:1
45 - 55	Patacas sen pelar, feitas
55 - 60	Lentellas, marróns e verdes, auga / lentellas proporción 2:1

FROITA

Estableza a temperatura en 100°C.

	
10 - 15	Lamelas de mazá
10 - 15	Bagas
10 - 20	Chocolate líquido
20 - 25	Compota de froitas

PEIXE

		°C
15 - 20	Filete de peixe fino	75 - 80
20 - 25	Gambas, frescas	75 - 85
20 - 30	Mexillóns	100
20 - 30	Filetes de salmón	85
20 - 30	Troita, 0,25 kg	85
30 - 40	Gambas, conxeladas	75 - 85
40 - 45	Troita, 1 kg	85

CARNE

		°C
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Salchicha de vitela bávara / Salchicha branca	80
20 - 30	Salchicha de Viena	80
25 - 35	Peituga de polo, fervida	90
55 - 65	Xamón cocido, 1 kg	100
60 - 70	Polo, fervido, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Lombo de porco afumado, fervido	90
80 - 90	Vitela / Lombo de porco, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

OVOS

Estableza a temperatura en 100°C.

	
10 - 11	Ovos, pasados por auga
12 - 13	Ovos, fervidos
18 - 21	Ovos, duros

Función de combinación: Grill Turbo (Grella turbo) + Vapor solo (Só vapor)

Pode combinar estas funcións para cociñar carne, verduras e gornicións a un tempo.

1. Estableza a función: Grill Turbo (Grella turbo) para asar carne.
2. Engada as verduras e gornicións preparadas.
3. Diminúa a temperatura do forno a arredor de 90°C. Pode abrir a porta do forno ata a primeira posición durante uns 15 minutos.
4. Estableza a función: Vapor solo (Só vapor). Cociñe todos os pratos xuntos ata que estean listos.

Use a primeira posición do estante para carne e a segunda guía para verduras. Poña a carne directamente na bandexa de forno.

	Grill Turbo (Grella turbo) Primeiro paso: cocer a carne		Vapor solo (Só vapor) Segundo paso: engadir verduras	
	°C		°C	
Carne asada, 1 kg / Coles de Bruxelas, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Porco asado, 1 kg / Patacas / Verduras, prebe	180	60 - 70	100	30 - 40
Vitela asada, 1 kg / Arroz / Verduras	180	50 - 60	100	30 - 40

Humedad alta (Humidade alta)

Use a segunda guía.

	°C	
Crema / Flan, en pratos pequenos	90	35 - 45
Ovos ao forno	90 - 110	15 - 30
Terrina	90	40 - 50
Filete de peixe fino	85	15 - 25
Filete de peixe espeso	90	25 - 35
Peixe pequeno, ata 0,35 kg	90	20 - 30
Peixe enteiro, ata 1 kg	90	30 - 40
Bolos	120 - 130	40 - 50

Humedad baja (Humidade baixa)

Utilice a segunda guía salvo que se indique o contrario.

	°C	
Rolos listos para cocer	200	20 - 30

	°C	
Baguettes listas para cocer, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguettes listas para cocer, conxeladas, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pastel de carne, cru, 0,50 kg	180	30 - 40
Pasta ao forno	170 - 190	40 - 50
Lasaña	170 - 180	45 - 55
Pan, 0,5 - 1 g	180 - 190	45 - 60
Gratinado de pataca	160 - 170	50 - 60
Polo, 1 g	180 - 210	50 - 60
Lombo de porco, afumado, 0,6 - 1 g, enchoupar durante 2 horas	160 - 180	60 - 70
Carne asada, 1 g	180 - 200	60 - 90
Parrulo, 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Vitela asada, 1 g	180	80 - 90
Porco asado, 1 g	160 - 180	90 - 100
Ganso, 3 g, use a primeira guía	170	130 - 170

Regenerar con vapor (Rexenerar con vapor)

Use a segunda guía.

	°C	
Pratos únicos	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Arroz	110	10 - 15
Bolos	110	15 - 25

EasySteam

Vapor para cocinar al vapor (Vapor para cocción ao vapor)
VERDURAS

Use a segunda guía.

Estableza a temperatura máxima en 100°C.

	
8-10	Brócoli, corazóns, quente previamente o forno baleiro
10	Tomates pelados
10-15	Espinacas, frescas
10-15	Cabaciña, lamelas
15	Verduras, escaldadas
15-20	Pemento, tiras
15-20	Cogomelos, lamelas
15-25	Berenxenas
15-25	Coliflor, enteira
15-25	Brócoli, inteiro
15-25	Espárragos, verdes
15-25	Tomates
15-25	Cabaza, en cubos
20-25	Cóengos, corazóns
20-25	Col de Savoia
20-25	Feixóns, escaldados
20-30	Patacas doces
20-30	Chícharos
20-30	Fiúncho
20-30	Cenorias
20-30	Porro, aneis
20-30	Apio, en cubos
20-30	Ervellas
25-35	Coliflor, corazóns

	
25-35	Colinabo, tiras
25-35	Coles de Bruxelas
25-35	Espárragos, brancos
25-35	Fabas brancas
30-40	Millo doce na mazaroca
35-45	Feixóns verdes
35-45	Barba de cabra negra
40-45	Repolo branco ou vermello, tiras
50 - 60	Alcachofas
55-65	Feixóns secos, enchoupados
60-90	Chucrut
70-90	Remolacha

GORNICIÓN / ACOMPAÑAMENTOS

Estableza a temperatura máxima en 100°C.

	
15-20	Cuscús, auga / cuscús proporción 1:1
15-25	Tallaríns, frescos
20-25	Pudin de sémola, leite / sémola proporción 3:5:1
20-30	Lentellas, vermellas, auga / lentellas proporción 1:1
25-30	Pasta ao ovo
25-35	Bulgur, auga / bulgur proporción 1:1
25-35	Bolos de lévedo
30-35	Arroz perfumado, auga / arroz proporción 1:1
30-40	Cachelos
35-45	Bolos de pataca

	
35-45	Arroz, proporción auga / arroz 1:1, a proporción de auga con respecto ao arroz pode cambiar en función do tipo de arroz.
35-45	Bolo de pan
40-50	Polenta, líquido proporción 3:1
40-55	Pudin de arroz, leite / arroz proporción 2,5:1
45-55	Patacas sen pelar, feitas
55-60	Lentellas, marróns e verdes, auga / lentellas proporción 2:1

FROITA

Estableza a temperatura en 100°C.

	
10-15	Lamelas de mazá
10-15	Bagas
10-20	Chocolate líquido
20-25	Compota de froitas

PEIXE

		°C
15-20	Filete de peixe fino	75-80
20-25	Gambas, frescas	75-85
20-30	Filete de peixe espeso	75-85
20-30	Troita, 0,25 kg	75-85
20-30	Mexillóns	100
30-40	Gambas, conxeladas	75-85

CARNE

		°C
15-20	Chipolatas	80

		°C
20-30	Salchicha de vitela bávara / Salchicha branca	80
20-30	Salchicha de Viena	80
25-35	Peituga de polo, fervida	90
55-65	Xamón cocido, 1 kg	100
60-70	Polo, fervido, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Lombo de porco afumado, fervido	90
80-90	Vitela / Lombo de porco, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

OVOS

		°C
10-11	Ovos, pasados por auga	100
12-13	Ovos, fervidos	100
18-21	Ovos, duros	100
35-45	Crema / Flan	85
40-50	Terrina	85

Vapor para guisar (Vapor para estufar)

		°C
15 - 20	Ovos ao forno	110
20 - 30	Peixe enteiro, ata 1 kg	120 - 130
40 - 50	Bolos	120 - 130
50 - 60	Guisado / Peixe guisado	130
60 - 90	Guisado / Polo guisado	130
100 - 140	Guisado / Carne guisada	130

Vapor para un crujiente suave (Vapor para dourar lixeiramente)

		°C
20 - 40	Gratinado de peixe	150
35 - 50	Verduras recheas	150
35 - 45	Pasta ao forno / Cazoladas	150
40 - 50	Lasaña	150
60 - 70	Gratinado de pataca	150
75 - 100	Costelas	140 - 150

Vapor para hornear y asar (Vapor para asar e torrar)

		°C
15 - 20	Baguettes listas para cocer, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Galletas	155-170
20 - 35	Doces ao forno con masa de levedo	170 - 180
25 - 35	Baguettes listas para cocer, conxeladas, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Rolos de pan	180 - 200
25 - 40	Filete de peixe asado	170 - 180
30 - 40	Pastel de carne, sen cociñar, 0,50 kg	180
30 - 40	Cazolada ao forno	160
30 - 40	Tortilla	160-170
30 - 45	Pan doce	160 - 170
35 - 45	Peixe asado	170 - 180
45 - 60	Diversos tipos de pan, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Pratos doces	160 - 180
50 - 60	Polo, 1 kg	180-210
60 - 70	Lombo de porco, afumado, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Carne asada, 1 kg	180-200

		°C
70 - 90	Parrulo, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Vitela asada, 1 kg	180
90 - 100	Porco asado, 1 kg	160-180

Use a primeira guía.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Repostaría de follado / Pastel salgado / Rolos	155 - 180
45-60	Repostaría de masa quebrada	155 - 170
130-170	Ganso, 3 kg	170

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.

Resultados de cocción	Causa posible	Solución
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.
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 nun só nivel

COCCIÓN EN CAZOLAS

		°C		
Biscoito en aro / Brioche	Aire caliente (Cocción con ventilador)	150 - 160	50 - 70	1
Biscoito de Madeira / Biscoitos de froitas	Aire caliente (Cocción con ventilador)	140 - 160	70 - 90	1

		°C		
Base de flan: masa corta, quente previamente o forno baleiro	Aire caliente (Cocción con ventilador)	150 - 160	20 - 30	2
Base de flan: mestura de biscoito	Aire caliente (Cocción con ventilador)	150 - 170	20 - 25	2
Torta de queixo	Cocción convencional	170 - 190	60 - 90	1

BISCOITOS / DOCES / PANS EN BANDEXAS DE FORNO

Quente previamente o forno baleiro salvo que se indique o contrario.

		°C		
Pan trezado / Coroa de pan, non fai falta prequentamento	Cocción convencional	170 - 190	30 - 40	3
Pan de froitas de Nadal	Cocción convencional	160 - 180	50 - 70	2
Pan de centeo:	Cocción convencional	primeiro: 230	20	1
		logo: 160 - 180	30 - 60	
Doces de nata / Petisús	Cocción convencional	190 - 210	20 - 35	3
Rolo suízo,	Cocción convencional	180 - 200	10 - 20	3
Biscoito con crumble por riba, non fai falta prequentamento	Aire caliente (Cocción con ventilador)	150 - 160	20 - 40	3
Torta de améndoas e manteiga / Biscoitos de azucre	Cocción convencional	190 - 210	20 - 30	3

		°C		
Flans de froita, non fai falta prequentamento	Cocción convencional	180	35 - 55	3
Biscoitos de lévedo con delicados aderezados (p. ex., nata, crema, queixo fresco)	Cocción convencional	160 - 180	40 - 60	3

GALLETAS
Use a terceira guía.

		°C	
Masa corta / Mestura de biscoito	Aire caliente (Cocción con ventilador)	150 - 160	15 - 25
Merengues	Aire caliente (Cocción con ventilador)	80 - 100	120 - 150
Macarróns	Aire caliente (Cocción con ventilador)	100 - 120	30 - 50
Galletas de masa de lévedo	Aire caliente (Cocción con ventilador)	150 - 160	20 - 40
Masas de follado, quente previamente o forno baleiro	Aire caliente (Cocción con ventilador)	170 - 180	20 - 30
Rolos, quente previamente o forno baleiro	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25

Repostaría e gratinados

Use a primeira guía.

		°C	
Pasta ao forno	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40

		°C	
Verduras gratinadas, quente previamente o forno baleiro	Grill Turbo (Grella turbo)	170 - 190	15 - 35
Baguettes con queixo fundido	Aire caliente (Cocción con ventilador)	160 - 170	15 - 30
Arroz con leite	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Pasteis de peixe	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60
Verduras recheas	Aire caliente (Cocción con ventilador)	160 - 170	30 - 60

Cocción multinivel

Utilice a función: Aire caliente (Cocción con ventilador).

Para 2 bandexas utilice a primeira e a cuarta posición das guías.

BISCOITOS / DOCES / PANS EN BANDEXAS DE FORNO

	°C	
Doces de nata / Petisús, quente previamente o forno baleiro	160 - 180	25 - 45
Biscoito con cobertura crocante	150 - 160	30 - 45

GALLETAS

	°C	
Galletas de masa corta	140	25 - 45
Merengues	80 - 100	130 - 170
Macarróns	100 - 120	40 - 80
Galletas de masa de lévedo	160 - 170	30 - 60
Masas de follado, quente previamente o forno baleiro	170 - 180	30 - 50
Rolos	180	20 - 30

Consellos para asados

Utilice material para o forno resistente á calor.

Asar carne magra cuberta (pode utilizar papel aluminio).

Asar pezas grandes de carne directamente na bandexa.

Poña algo de auga na bandexa para que a graxa que pingue non se queime.

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).

Se se suxire o nivel un, poña a comida directamente na bandexa de forno

Molle as pezas de carne co seu propio zume varias veces mentres se asan.

Asado

Use a primeira guía.

CARNE DE VACA

			°C	
Asado caldoso	1 - 1.5	Cocción convencional	230	120 - 150
Carne asada ou filete, pouco feito, quente previamente o forno baleiro	1 cm de groso	Grill Turbo (Grella turbo)	190 - 200	5 - 6
Carne asada ou filete, feito, quente previamente o forno baleiro	1 cm de groso	Grill Turbo (Grella turbo)	180 - 190	6 - 8
Carne asada ou filete, ben feito, quente previamente o forno baleiro	1 cm de groso	Grill Turbo (Grella turbo)	170 - 180	8 - 10

PORCO

Utilice a función: Grill Turbo (Grella turbo).

		°C	
Ombro / Pescozo / Peza de xamón	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Costeletas / Costela	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60

		°C	
Cotobelo de porco, precociñado	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VITELA

Utilice a función: Grill Turbo (Grella turbo).

		°C	
Vitela asada	1	160 - 180	90 - 120
Cotobelo de vitela	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

AÑO

Utilice a función: Grill Turbo (Grella turbo).

		°C (°C)	
Coxa de año / Año asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Cadril de año	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

CARNE DE PRESA

			°C	
Cadril / Zanco de lebre, quente previamente o forno baleiro	1	Grill Turbo (Grella turbo)	180 - 200	35 - 55
Cadril de veadó	1.5 - 2	Cocción convencional	180 - 200	60 - 90
Porción de veadó	1.5 - 2	Cocción convencional	180 - 200	60 - 90

AVE DE CURRAL

Utilice a función: Grill Turbo (Grella turbo).

		°C	
Ave de curral, porcións	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Polo, medio	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Polo, galiña nova	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Parrulo	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150

		°C	
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PEIXE

			°C	
Peixe inteiro	1 - 1.5	Grill Turbo (Grella turbo)	180 - 200	30 - 50

Horneado de pan (Cocción de pan)

Non se recomenda quentar previamente.

Use a segunda guía.

PAN

	°C	
Pan branco	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Chapata	200 - 220	35 - 45
Pan de centeo	170 - 190	50 - 70
Pan integral	170 - 190	50 - 70
Pan integral	170 - 190	40 - 60
Rolos de pan	190 - 210	20 - 35

Cocción crocante con Función Pizza (Función pizza)

PIZZA

Use a primeira guía.

	°C	
Tortas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suízo	170 - 190	45 - 55
Empanada de mazá, cuberta	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Quentar previamente o forno baleiro antes de cociñar.

Use a segunda guía.

	°C	
Pizza, codia fina, use a fonte fonda	210 - 230	15 - 25
Pizza, codia grosa	180 - 200	20 - 30
Pan sen lévedo	210 - 230	10 - 20
Flan de masas de follado	160 - 180	45 - 55
Cocas	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Pastel vexetal	160 - 180	50 - 60

Grill (Grella)

Quentar previamente o forno baleiro antes de cociñar.

Ase soamente pezas finas de carne ou peixe.

Poña unha fonte na primeira guía para recoller a graxa.

GRELLA

	°C	 1º lado	 2º lado	
Filete de vaca	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Cadril de año	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

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).
Estableza a temperatura en 120°C.

			
Bistés	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filete de vaca	1 - 1.5	90 - 150	3
Carne asada	1 - 1.5	120 - 150	1
Vitela asada	1 - 1.5	120 - 150	1

Congelados (Alimentos conxelados)

	°C		
Pizza, conxelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana, conxelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, conxelada	210 - 230	13 - 25	2
Petiscos de pizza, conxelados	180 - 200	15 - 30	2
Patacas fritidas, finas	190 - 210	15 - 25	3
Patacas fritidas, en anacos grandes	190 - 210	20 - 30	3
Patacas en anacos con pel / Croquetas	190 - 210	20 - 40	3
Tortas de patata	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelóns, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelóns, conxelados	160 - 180	40 - 60	2
Queixo ao forno	170 - 190	20 - 30	3
Ás de polo	180 - 200	40 - 50	2

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.

Cando o líquido nos botes comece a ferver (ao cabo duns 35 - 60 minutos con botes dun litro), deteña o forno ou diminúa a temperatura a 100°C (véxase a táboa).

Estableza a temperatura en 160 - 170°C.

FROITA BRANDA

	 Tempo de cocción ata ferver
Fresas / Arandos / Framboesas / Grosellas maduras	35 - 45

FROITA DE ÓSO

	 Tempo de cocción ata ferver	 Continuar cocción a 100°C
Pexegos / Marmelos / Ameixas	35 - 45	10 - 15

VERDURAS

	 Tempo de cocción ata ferver	 Continuar cocción a 100°C
Cenorias	50 - 60	5 - 10
Cogombros	50 - 60	-
Cogombros novos mesturados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Chicharos / Espárragos	50 - 60	15 - 20

Desecar alimentos (Deshidratar) - Aire caliente (Cocción con ventilador)

Cubra as bandexas con papel vexetal ou papel pergamiño.

Para un mellor resultado, deteña o forno mediado o tempo de secado, abra a porta e deixe arrefriar unha noite para completar o secado.

Para 1 bandexa use a terceira guía.

Para 2 bandexas utilice a primeira e a cuarta posición das guías.

VERDURAS

	°C	 (h)
Feixóns	60 - 70	6 - 8
Pementos	60 - 70	5 - 6
Verduras en sopa	60 - 70	5 - 6
Cogomelos	50 - 60	6 - 8
Herbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

FROITA

Estableza a temperatura en 60 - 70°C.

	 (h)
Ameixas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Lamelas de mazá	6 - 8
Peras	6 - 9

Sonda térmica (Sensor de alimentos)

CARNE DE VACA

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Pouco feito	Feito	Ben feito
Carne asada	55	60	70
Lombo	45	60	70

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Pastel de carne	80	83	86

PORCO

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Xamón / Asado	80	84	88

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Porción de lombo / Lombo de porco, afumado / Lombo de porco, fervido	75	78	82

VITELA

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Vitela asada	75	80	85
Cotobelo de vitela	85	88	90

CARNEIRO / AÑO

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Coxa de carneiro	80	85	88
Cadril de carneiro	75	80	85
Año asado / Coxa de año	65	70	75

CARNE DE PRESA

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Lombo de lebre / Cadril de veado	65	70	75
Zanco de lebre / Lebre, enteira / Pata de veado	70	75	80

AVE DE CURRAL

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Polo	80	83	85
Parrulo, enteiro / metade / Pavo, enteiro / peituga	75	80	85
Parrulo, peituga	60	65	70

PEIXE (SALMÓN, TROITA, LUCIO)

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Peixe, enteiro / grande / ao vapor / Peixe, enteiro / grande / asado	60	64	68

CAZOLADA - VERDURAS PRECOCIÑADAS

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Cazolada de cabaciña / Cazolada de brócoli / Cazolada de fiúncho	85	88	91

CAZOLADA - SALGADA

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Canelóns / Lasaña / Pasta ao forno	85	88	91

CAZOLADA - DOCE

	°C Temperatura da cerna da comida		
	Menos	Feito	Máis
Cazolada de pan branco con / sen froita / Cazolada de avea e arroz con / sen froita / Cazolada de fideos doces	80	85	90



70138111-A-392025

