

eu

ca

gl

SPJUTBO

Recipe Book

Contenido

Egosteko gomendioak	3	Grill (Grilla)	12
Humedad baja (Hezetasun baxua)	3	Grill Turbo (Grill turbo)	12
Elikagaiak kristalezko ontzian prestatzea	5	AirFry	14
Horneado de pan (Ogia labekatzeta)	7	Descongela (Desizoztea)	14
Función Pizza (Pizza-funtzioa)-(r)ekin	7	Desecar alimentos (Deshidratatzea) -	15
Janari kurruskaria prestatzea		Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	
Laberatzea eta erretzea	8	Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)	16

Salvo modificaciones.

Egosteko gomendioak

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

Baliteke aurreko etxetresna elektrikoarekin konparatuta honek modu ezberdinean laboratu edo erretzea. Aholku hauek elikagai mota jakin batzuetarako tenperatura-ezarpen, egosketa-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
	Temperatura
	Osagarria
	Pisua (kg)
	Parrilla-posizioa
	Egosketa-denbora (min)

Humedad baja (Hezetasun baxua)

BIZKOTXOAK / PASTELAK
Aurreberotu labea hutsik dagoela.

	°C			
Tartak, ez da aurreberotu behar	175	30 - 40	2	Bizkotxo-moldea, Ø 26 cm
Fruta-bizkotxoak, ez da aurreberotu behar	160	80 - 90	2	Bizkotxo-moldea, Ø 26 cm

	°C			
Panettonea	150 - 160	70 - 100	2	Bizkotxo-moldea, Ø 20 cm
Aran-bizkotxoa	160	40 - 50	2	Ogi-moldea
Galletak, ez da aurre-berotu behar	150	20 - 35	3 (2 eta 4)	Egosteko erretilua
Opil gozoak	180 - 200	12 - 20	2	Egosteko erretilua
Briocheak	180	15 - 20	3 (2 eta 4)	Egosteko erretilua

FLANAK
Erabili bizkotxo-moldea.

	°C		
Barazki beteak	170 - 180	30 - 40	1
Lasagna	170 - 180	40 - 50	2
Patata gratinatuak	160 - 170	50 - 60	1 (2 eta 4)

HARAGIA
Erabili apalaren bigarren posizioa.
Erabili parrilla.

		°C	
Txerri errea	1	180	90 - 110
Txahalkia	1	180	90 - 110
Roastbeefa, gutxi egina	1	210	45 - 50
Roastbeefa, nahiko egina	1	200	55 - 65
Roastbeefa, ongi egina	1	190	65 - 75

Erabili apalaren bigarren posizioa.

		°C	
Arkume-izterra	1	175	110 - 130
Oilasko osoa	1	200	55 - 65
Indioilar osoa	4	170	180 - 240

		°C	
Ahate osoa	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Untxia, zatitan	-	170 - 180	60 - 90

Erabili apalaren lehen posizioa.

		°C	
Antzara osoa	3	160 - 170	150 - 200

ARRAINA

Erabili apalaren bigarren posizioa.

		°C	
Amuarraina, 3-4 arrain	1.5	180	25 - 35
Atuna, 4-6 xerra	1.2	175	35 - 50
Legatza	-	200	20 - 30

JANARIA LURRUNETAN BERRIRO BEROTZEA

Berotu prestatutako platera plater batean.

Aurreberotu labea hutsik dagoela.

Erabili apalaren bigarren posizioa.

	°C	
Gisatuak / Gainerreak	130	15 - 25
Pasta eta saltsa	130	10 - 15
Plaster osagarriak	130	10 - 15
Plater bakarra	130	10 - 15
Haragia	130	10 - 15
Barazkiak	130	10 - 15

Elikagaiak kristalezko ontzian prestatzea

Erabili funtzio hau: Humedad baja (Hezetasun baxua).

Erabili apalaren bigarren posizioa.

BARAZKIAK

Ezarri tenperatura 130 °C-an.

	
Tomateak	15
Alberjiniak	15 - 20
Brokolia, kukuluak	20 - 25
Kuiatxoak, xaflatan	20 - 25
Piperrak, zerrendatan	20 - 25
Azalorea, kukuluak	25 - 30
Errefau-aza	25 - 30
Zainzuriak, zuriak	25 - 35
Apioa, xaflatan	30 - 35
Mihilua	30 - 35
Zainzuriak, berdeak	35 - 45
Azenarioak	35 - 40

HARAGIA
Ezarri tenperatura 130 °C-an.

	
Oilasko-bularki egosia	25 - 35
Urdaiazpiko egosia	55 - 65
Kasseler	80 - 100

ARRAINA
Ezarri tenperatura 130 °C-an.

	
Amuarraina / Izokin-xerra	25 - 30

PLATER OSAGARRIAK
Ezarri tenperatura 130 °C-an.

	
Arroza	35 - 40

	
Patata egosiak, laurdenetan	35 - 45
Artahia	40 - 45
Patata azaldunak, ertainak	50 - 60

Horneado de pan (Ogia labekatzzea)

OGIA
Aurreberotu labea hutsik dagoela.
Bestela adierazi ezean, erabili apalaren bigarren posizioa.

		°C		
Ogi zuria, 1-2 zati, bakoitza 0,5 kg-koa	1	180 - 190	45 - 60	-
Ogi-opilak, 6-8 opil	0.5	190 - 210	20 - 30	Egosteko erretilua, erabili apalaren bigarren eta laugarren posizioa
Zekale-ogia, 1-2 zati, bakoitza 0,5 kg-koa	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Egosteko erretilua

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

PIZZA
Aurreberotu labea hutsik dagoela.
Erabili apalaren bigarren posizioa.

	°C		
Pizza, azal fina	200 - 220	15 - 25	Egosteko erretilua
Pizza, azal lodia	200 - 220	20 - 30	Egosteko erretilua
Pizza txikia	200 - 220	15 - 20	Egosteko erretilua
Sagar-tarta	150 - 170	50 - 70	Bizkotxo-moldea, Ø 20 cm

	°C		
Tartak	170 - 190	35 - 50	Bizkotxo-moldea, Ø 26 cm
Tipula-tarta	200 - 220	20 - 30	Egosteko erretilua

Laberatzea eta erretzea

BIZKOTXOAK
Aurreberotu labea hutsik dagoela.

	Cocción convencional (Ohiko egosketa)		Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)			
	°C		°C			
Irabiatutako osagaidun erretzetak	170	2	160	3 (2 eta 4)	45 - 60	Bizkotxo-moldea
Gurin-gailetak egindako oreak	170	2	160	3 (2 eta 4)	20 - 30	Bizkotxo-moldea
Gazurezko gaztata-tarta	170	1	165	2	80 - 100	Bizkotxo-moldea, Ø 26 cm
Strudela	175	3	150	2	60 - 80	Egosteko erretilua
Marmelada-tarta	170	2	165	2	30 - 40	Bizkotxo-moldea, Ø 26 cm
Gabonetako bizkotxoak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	160	2	150	2	90 - 120	Bizkotxo-moldea, Ø 20 cm
Aran-bizkotxoak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	175	1	160	2	50 - 60	Ogi-moldea
Galletak	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Egosteko erretilua
Merengeak	120	3	120	3	80 - 100	Egosteko erretilua

	Cocción convencional (Ohiko egosketa)		Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)			
	°C		°C			
Merengeak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea, bi posizio	-	-	120	2 eta 4	80 - 100	Egosteko erretilua
Opilak, labea hutsik dagoela aurretik berotzea	190	3	190	3	12 - 20	Egosteko erretilua
Eclairrak	190	3	170	3	25 - 35	Egosteko erretilua
Eclairrak, bi posizio	-	-	170	2 eta 4	35 - 45	Egosteko erretilua
Platerean egin-dako tarta	180	2	170	2	45 - 70	Bizkotxo-moldea, Ø 20 cm
Fruta-bizkotxoa aberastua	160	1	150	2	110 - 120	Bizkotxo-moldea, Ø 24 cm
Victoria sandwich	170	1	160	2	30 - 50	Bizkotxo-moldea, Ø 20 cm

OGIA ETA PIZZA

Aurreberotu labea hutsik dagoela.

	Cocción convencional (Ohiko egosketa)		Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)			
	°C		°C			
Ogi zuria, 1-2 zati, bakoitza 0,5 kg-koa	190	1	190	1	60 - 70	-
Zekale-ogia, ez da aurreberotu behar	190	1	180	1	30 - 45	Ogi-moldea
Ogi-opilak, 6-8 opil	190	2	180	2 (2 eta 4)	25 - 40	Egosteko erretilua

	Cocción convencional (Ohiko egosketa)		Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)			
	°C		°C			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Egosteko er- retilua / Zar- tagin sakona
Scone-ak	200	3	190	3	10 - 20	Egosteko er- retilua

FLANAK

Aurreberotu labea hutsik dagoela.

Erabili bizkotxo-moldea.

	Cocción convencional (Ohiko egosketa)		Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)		
	°C		°C		
Pasta-flana, ez da aurre- berotu behar	200	2	180	2	40 - 50
Barazki-flana, ez da aur- reberotu behar	200	2	175	2	45 - 60
Quicheak	180	1	180	1	50 - 60
Lasagna	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloiak	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

HARAGIA

Erabili apalaren bigarren posizioa.

Erabili parrilla.

	Cocción convencio- nal (Ohiko egoske- ta)	Aire caliente (Egosketa haiza- gailuarekin)	
	°C	°C	
Behikia	200	190	50 - 70
Txerrikia	180	180	90 - 120
Txahalkia	190	175	90 - 120
Roastbeef ingelesa, gutxi egina	210	200	50 - 60

	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)	
	°C	°C	
Roastbeef ingelesa, nahiko egina	210	200	60 - 70
Roastbeef ingelesa, ongi egina	210	200	70 - 75

HARAGIA

	Cocción convencional (Ohiko egosketa)		Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)		
	°C	▢	°C	▢	
Txerriaren besoa, azalarekin	180	2	170	2	120 - 150
Txerri-bernazakia, 2 zati	180	2	160	2	100 - 120
Arkume-izterra	190	2	175	2	110 - 130
Oilasko osoa	220	2	200	2	70 - 85
Indioilar osoa	180	2	160	2	210 - 240
Ahate osoa	175	2	220	2	120 - 150
Antzara osoa	175	2	160	1	150 - 200
Untxia, zatitan	190	2	175	2	60 - 80
Erbia, zatitan	190	2	175	2	150 - 200
Faisai osoa	190	2	175	2	90 - 120

ARRAINA

Erabili apalaren bigarren posizioa.

	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)	
	°C	°C	
Amuarraina / Bisigua, 3-4 arrain	190	175	40 - 55
Atuna / Izokina, 4-6 xerra	190	175	35 - 60

Grill (Grilla)

Aurreberotu labea hutsik dagoela.
Erabili apalaren laugarren posizioa.
Gratinatu gehieneko tenperaturan.

		 1. alboa	 2. alboa
Xerrak, 4 pieza	0.8	12 - 15	12 - 14
Behi-xerra, 4 pieza	0.6	10 - 12	6 - 8
Saltxitxak, 8	-	12 - 15	10 - 12
Txerri-zatiak, 4 pieza	0.6	12 - 16	12 - 14
Oilasko-erdia, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabak, 4	-	10 - 15	10 - 12
Oilasko-bularkia, 4 pieza	0.4	12 - 15	12 - 14
Hanburgesak, 6	0.6	20 - 30	-
Arrain-xerra, 4 pieza	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwich txigortuak, 4-6	-	5 - 7	-
Ogi txigortua, 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Grill Turbo (Grill turbo)

Aurreberotu labea hutsik dagoela.
Erabili apalaren bigarren posizioa. Jarri zartagin bat apalaren lehen posizioan koipea biltzeko.

BEHIKIA

	°C	 1)
Roastbeefa edo xerra, gutxi egina	190 - 200	5 - 6
Roastbeefa edo xerra, nahiko egina	180 - 190	6 - 8
Roastbeefa edo xerra, ongi egina	170 - 180	8 - 10

1) Adierazitako denbora 1 cm-ko lodierako xerrei dagokie. Xerra lodiagoen kasuan, biderkatu denbora haragiaren lodierarekin.

TXERRIKIA

		°C	
Besoa / Lepoa / Urdaiazpikoa	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Txuletak / Txerri-txuleta	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Haragi-pastela	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Txerri-ukondoa, aurregosia	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TXAHALKIA

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

ARKUMEA

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

HEGAZTIKIA

		°C	
Hegaztikia, puskak	0,2-0,25 (ba-koitza)	200 - 220	30 - 50
Oilasko-erdia	0,4-0,5 (bakoi-tza)	190 - 210	35 - 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 (LURRUNETAN EGOSITA)

		°C	
Arrain osoa	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Jarri elikagaiak azpilean. Bota koilarakada bat olio, elikagaiak itsats ez daitezen.

Erabili apalaren hirugarren posizioa. Kokatu egosteko erretilua parrillarako lehen posizioan.

Ezarri tenperatura 180-220 °C-an.

Erabili funtzio hau: AirFry.

Egin bitartean, ez dituzu elikagaiak irauli behar.

		
Croissant izoztua	0.35	15 - 30
Hostorea, izoztua	0.4	15 - 35
Pizza izoztua	0.34	15 - 35
Patata frijituak, izoztuak	0.65	20 - 35
Patata frijitu lodiak, izoztuak	0.6	20 - 35
Patata-ziriak, izoztuak	0.65	15 - 25
Kroketak, izoztuak	0.45	15 - 30
Kuiatxo-xerrak, freskoak	0.5	25 - 35
Eskalopeak, izoztuak	0.3	15 - 25
Ganbak gabardina erara, izoztuak	0.2	15 - 25
Txipiroi-eraztunak, izoztuak	0.25	15 - 25
Oilasko nuggetak, izoztuak	0.3	15 - 25
Arrain makilatxoak, izoztuak	0.5	15 - 25

Descongelar (Desizoztea)

		 Desizozte-ten- peratura	 Elikagaiak gehia- go desizozteko denbora	
Oilaskoa	1	100 - 140	20 - 30	Jarri oilaskoa plater handi batean eta estali buruz behera dagoen platertxo batekin. Eman buelta erdian.

		 Desizozte-ten- peratura	 Elikagaiak gehia- go desizozteko denbora	
Haragia	1	100 - 140	20 - 30	Eman buelta erdian.
	0.5	90 - 120		
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Esne-gaina harro daiteke eremu batzuk izoztuta ba- daude ere.
Amuarraina	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Marrubiak	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Gurina	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

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

Estali azpilkak 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
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)

	°C ¹⁾
Txahalki errea	75 - 80
Txahal-ukondoa	85 - 90
Roastbeef ingelesa, gutxi egina	45 - 50
Roastbeef ingelesa, nahiko egina	60 - 65
Roastbeef ingelesa, ongi egina	70 - 75
Txerriaren besoa	80 - 82
Txerri-bernazakia	75 - 80
Arkumea	70 - 75
Oilaskoa	98
Erbia	70 - 75
Amuarraina / Bisigua	65 - 70
Atuna / Izokina	65 - 70

1) Emandako temperatura elikagaien barruko temperatura da.

Contingut

Recomanacions de cocció	17	Grill	25
Humedad baja (Humitat baixa)	17	Grill Turbo (Graella turbo)	26
Cuina al plat de forn dietètic	19	AirFry	27
Horneado de pan (Cocció de pa)	21	Descongelar	28
Cocció cruixent amb: Función Pizza	21	Desecar alimentos (Deshidratar) - Aire caliente (Aire calent)	29
(Funció pizza)		Sonda térmica (Sensor d'aliments)	30
Enfornat i rostit	22		

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
°C	Temperatura
	Accessori
	Pes (kg)
	Nivell
	Temps de cocció (min)

Humedad baja (Humitat baixa)

PASTISSOS/PASTES
Preescalfeu el forn buit.

	°C			
Pastissos, no cal pre-calestar	175	30 - 40	2	Motlle de pastís, Ø 26 cm
Pastís de fruita, no cal precalestar	160	80 - 90	2	Motlle de pastís, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Motlle de pastís, Ø 20 cm
Pastís de pruna	160	40 - 50	2	Motlle de pa
Galetes, no cal precalentar	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Safata de pastisseria
Pastissos dolços	180 - 200	12 - 20	2	Safata de pastisseria
Brioixos	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Safata de pastisseria

FLAMS

Feu servir el motlle de pastís.

	°C		
Verdures farcides	170 - 180	30 - 40	1
Lasanya	170 - 180	40 - 50	2
Patates gratinades	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)

CARN

Feu servir el segon nivell.

Feu servir la graella metàl·lica.

		°C	
Porc rostit	1	180	90 - 110
Vedella	1	180	90 - 110
Rosbif, poc fet	1	210	45 - 50
Rosbif, al punt	1	200	55 - 65
Rosbif, molt fet	1	190	65 - 75

Feu servir el segon nivell.

		°C	
Cuixa de xai	1	175	110 - 130
Pollastre sencer	1	200	55 - 65
Gall dindi sencer	4	170	180 - 240

		°C	
Ànec sencer	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Conill, tallat a trossos	-	170 - 180	60 - 90

Feu servir el primer nivell.

		°C	
Oca sencera	3	160 - 170	150 - 200

PEIX

Feu servir el segon nivell.

		°C	
Truita, 3 - 4 peixos	1.5	180	25 - 35
Tonyina, 4 - 6 filets	1.2	175	35 - 50
Lluç	-	200	20 - 30

REESCALFAR AMB VAPOR

Reescalfeu el menjar al plat.

Preescalfeu el forn buit.

Feu servir el segon nivell.

	°C	
Estofats/gratinats	130	15 - 25
Pasta i salsa	130	10 - 15
Guarnicions	130	10 - 15
Plats únics	130	10 - 15
Carn	130	10 - 15
Verdures	130	10 - 15

Cuina al plat de forn dietètic

Feu servir la funció: Humedad baja (Humitat baixa).

Feu servir el segon nivell.

VERDURES

Ajesteu la temperatura a 130 °C.

	
Tomàquets	15
Albergínies	15 - 20
Bròquil, brots	20 - 25
Carbassó, rodanxes	20 - 25
Pebrot, a tires	20 - 25
Coliflor, brots	25 - 30
Colrave	25 - 30
Espàrrecs, blancs	25 - 35
Api, en rodanxes	30 - 35
Fonoll	30 - 35
Espàrrecs, verds	35 - 45
Pastanagues	35 - 40

CARN
Ajusteu la temperatura a 130 °C.

	
Pit de pollastre guisat	25 - 35
Pernil cuït	55 - 65
Càsseler	80 - 100

PEIX
Ajusteu la temperatura a 130 °C.

	
Truita / Filet de salmó	25 - 30

GUARNICIONS
Ajusteu la temperatura a 130 °C.

	
Arròs	35 - 40

	
Patates bullides, en quarts	35 - 45
Polenta	40 - 45
Patates sense pelar, al punt	50 - 60

Horneado de pan (Cocció de pa)

PA
Preescalfeu el forn buit.
Feu servir el segon nivell, tret que s'indiqui el contrari.

		°C		
Pa blanc, , 1-2 peces, 0,5 kg cadascuna	1	180 - 190	45 - 60	-
Panets, 6-8 panets	0.5	190 - 210	20 - 30	Safata de pastisseria, feu servir el segon i quart nivell
Pa de sègol, , 1-2 peces, 0,5 kg cadascuna	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Safata de pastisseria

Cocció cruixent amb: Función Pizza (Funció pizza)

PIZZA
Preescalfeu el forn buit.
Feu servir el segon nivell.

	°C		
Pizza, de massa fina	200 - 220	15 - 25	Safata de pastisseria
Pizza, de massa gruixuda	200 - 220	20 - 30	Safata de pastisseria
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Safata de pastisseria
Pastís de poma	150 - 170	50 - 70	Motlle de pastís, Ø 20 cm
Pastissos	170 - 190	35 - 50	Motlle de pastís, Ø 26 cm

	°C		
Pastís de ceba	200 - 220	20 - 30	Safata de pastisseria

Enfornat i rostit

PASTISSOS
Preescalfeu el forn buit.

	Cocción conven- cional (Coccio con- vencional)		Aire caliente (Aire calent)			
	°C		°C			
Receptes batu- des	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Motlle de pastís
Massa de short- bread	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Motlle de pastís
Pastís de for- matge amb xe- rigot	170	1	165	2	80 - 100	Motlle de pastís, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Safata de pastisse- ria
Pastís de mel- melada	170	2	165	2	30 - 40	Motlle de pastís, Ø 26 cm
Pastís de Nadal, precalentar el forn buit	160	2	150	2	90 - 120	Motlle de pastís, Ø 20 cm
Pastís de pruna, precalentar el forn buit	175	1	160	2	50 - 60	Motlle de pa
Galetes	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Safata de pastisse- ria
Merenga	120	3	120	3	80 - 100	Safata de pastisse- ria
Merenga, pre- calentar el forn buit, dos nivells	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Safata de pastisse- ria

	Cocción convencional (Cocció convencional)		Aire caliente (Aire calent)			
	°C		°C			
Panets, precalentar el forn buit	190	3	190	3	12 - 20	Safata de pastisseria
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Safata de pastisseria
Éclairs, dos nivells	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Safata de pastisseria
Pastissos	180	2	170	2	45 - 70	Motlle de pastís, Ø 20 cm
Pastís de fruites seques	160	1	150	2	110 - 120	Motlle de pastís, Ø 24 cm
Pastís Victòria	170	1	160	2	30 - 50	Motlle de pastís, Ø 20 cm

PA I PIZZA

Preescalfeu el forn buit.

	Cocción convencional (Cocció convencional)		Aire caliente (Aire calent)			
	°C		°C			
Pa blanc , 1 - 2 peces, 0,5 kg cadascuna	190	1	190	1	60 - 70	-
Pa de sègol, no cal precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Motlle de pa
Panets, 6-8 panets	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Safata de pastisseria
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Safata de pastisseria / Safata fonda

	Cocción convencional (Cocció convencional)		Aire caliente (Aire calent)			
	°C		°C			
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Safata de pastisseria

FLAMS
Preescalfeu el forn buit.
Feu servir el motlle de pastís.

	Cocción convencional (Cocció convencional)		Aire caliente (Aire calent)		
	°C		°C		
Pastís de pasta, no cal precalentar	200	2	180	2	40 - 50
Pastís de verdures, no cal precalentar	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasanya	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelons	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

CARN
Feu servir el segon nivell.
Feu servir la graella metàl·lica.

	Cocción convencio- nal (Cocció conven- cional)	Aire caliente (Aire calent)	
	°C	°C	
Carn de bou	200	190	50 - 70
Carn de porc	180	180	90 - 120
Vedella	190	175	90 - 120
Rosbif anglès, poc fet	210	200	50 - 60
Rosbif anglès, al punt	210	200	60 - 70
Rosbif anglès, molt fet	210	200	70 - 75

CARN

	Cocción convencional (Cocció convencional)		Aire caliente (Aire ca- lent)		
	°C		°C		
Espatlla de porc, amb pell	180	2	170	2	120 - 150
Jarret de porc, 2 peces	180	2	160	2	100 - 120
Cuixa de xai	190	2	175	2	110 - 130
Pollastre sencer	220	2	200	2	70 - 85
Gall dindi sencer	180	2	160	2	210 - 240
Ànec sencer	175	2	220	2	120 - 150
Oca sencera	175	2	160	1	150 - 200
Conill, tallat a trossos	190	2	175	2	60 - 80
Llebre, tallada a trossos	190	2	175	2	150 - 200
Faisà sencer	190	2	175	2	90 - 120

PEIX

Feu servir el segon nivell.

	Cocción convencional (Cocció convencio- nal)	Aire caliente (Aire calent)	
	°C	°C	
Truita/ Besuc, 3-4 peixos	190	175	40 - 55
Tonyina/Salmó, 4-6 filets	190	175	35 - 60

Grill

Preescalfeu el forn buit.

Feu servir el quart nivell.

Rostiu amb l'ajust de temperatura màxima.

		 Costat 1	 Costat 2
Filets de carn, 4 peces	0.8	12 - 15	12 - 14

		 Costat 1	 Costat 2
Filet de carn de bou, 4 peces	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsitxes, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costelles de porc, 4 peces	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollastre, la meitat, 2	1	30 - 35	25 - 30
Broquetes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pit de pollastre, 4 peces	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgueses, 6	0.6	20 - 30	-
Filet de peix, 4 peces	0.4	12 - 14	10 - 12
Entrepans torrats, 4 - 6	-	5 - 7	-
Torrades, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Grill Turbo (Graella turbo)

Preescalfeu el forn buit.
Feu servir el segon nivell. Col·loqueu una paella al primer nivell per recollir el greix.
BOU

	°C	 1)
Rosbif o filet, poc fet	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filet, al punt	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filet, ben fet	170 - 180	8 - 10

1) El temps indicat és per a un filet d'1 cm de gruix. Per a filets més gruixuts, multipliqueu el temps pel gruix de la carn.

PORC

		°C	
Espatlla / Coll / Peça de pernil	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Costelles / Costella esternal	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pastís de carn	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Garró de porc, precuinat	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEDELLA

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

XAI

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

AVIRAM

		°C	
Au, porcions	0,2 - 0,25 (cada un)	200 - 220	30 - 50
Pollastre, la meitat	0,4 - 0,5 (cada un)	190 - 210	35 - 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 (AL VAPOR)

		°C	
Peix sencer	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Col·loqueu els aliments directament a la safata. Poseu-hi una cullerada d'oli per evitar que s'enganxi el menjar.

Feu servir el tercer nivell. Col·loqueu la safata d'enfornar al primer nivell.

Ajusteu la temperatura a 180 - 220 °C.

Feu servir la funció: AirFry.

Els aliments no s'han de girar durant la cocció.

		
Croissant, congelat	0.35	15 - 30
Pasta fullada, congelada	0.4	15 - 35
Pizza, congelada	0.34	15 - 35
Patates fregides, congelades	0.65	20 - 35
Patates fregides gruixudes, congelades	0.6	20 - 35
Grills de patata, congelats	0.65	15 - 25
Croquetes, congelades	0.45	15 - 30
Talls de carbassó, fresc	0.5	25 - 35
Escalopes, congelades	0.3	15 - 25
Gambes arrebossades, congelades	0.2	15 - 25
Calamars a la romana, congelats	0.25	15 - 25
Nuggets de pollastre, congelats	0.3	15 - 25
Barretes de peix, congelades	0.5	15 - 25

Descongelar

		 Temps de des- congelació	 Més temps de descongelació	
Pollastre	1	100 - 140	20 - 30	Poseu el pollastre dins una cassola en un plat gran. Doneu-li la volta quan hagi transcorregut la meitat del temps.
Carn	1	100 - 140	20 - 30	Doneu-li la volta quan hagi transcorregut la meitat del temps.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata també es pot muntar encara que estigui lleugerament congelada.
Truita	0.15	25 - 35	10 - 15	-

		 Temps de des- congelació	 Més temps de descongelació	
Maduixes	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantega	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

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'assecatment.

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
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)

	°C ¹⁾
Vedella rostida	75 - 80
Garró de vedella	85 - 90
Rosbif anglès, poc fet	45 - 50
Rosbif anglès, al punt	60 - 65
Rosbif anglès, molt fet	70 - 75
Espatlla de porc	80 - 82
Canella de porc	75 - 80
Carn de xai	70 - 75
Pollastre	98
Llebre	70 - 75
Truita / Besuc	65 - 70
Tonyina / Salmó	65 - 70

1) temperatura indicada és la temperatura recomanada dins de l'aliment.

Contenido

Recomendacións de cociña	31	Grill (Grella)	40
Humedad baixa (Humidade baixa)	31	Grill Turbo (Grella turbo)	40
Cociñar na fonte dietética	33	AirFry	42
Horneado de pan (Cocción de pan)	35	Descongela (Desconxela)	43
Cocción crocante con: Función Pizza	35	Desecar alimentos (Deshidratador) - Aire	43
(Función pizza)		caliente (Cocción con ventilador)	
Coccións e asados	36	Sonda térmica (Sensor de alimentos)	44

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
	Peso (kg)
	Guía da bandexa
	Tempo de cocción (min)

Humedad baixa (Humidade baixa)

BISCOITOS / DOCES

Quente previamente o forno baleiro.

	°C			
Tortas, non fai falta prequentamento	175	30 - 40	2	Molde de pasteis, Ø 26 cm
Biscoito de froita, non fai falta prequentamento	160	80 - 90	2	Molde de pasteis, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Molde de pasteis, Ø 20 cm
Biscoito de ameixas	160	40 - 50	2	Molde de biscoitos
Galletas, non fai falta prequentamento	150	20 - 35	3 (2 e 4)	Bandexa de forno
Bolos doces	180 - 200	12 - 20	2	Bandexa de forno
Brioques	180	15 - 20	3 (2 e 4)	Bandexa de forno

FLANS

Use o molde para biscoitos.

	°C		
Verduras cheas	170 - 180	30 - 40	1
Lasaña	170 - 180	40 - 50	2
Gratinado de pataca	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)

CARNE

Use a segunda guía.

Use a grella.

		°C	
Porco asado	1	180	90 - 110
Vitela	1	180	90 - 110
Carne asada, pouco feita	1	210	45 - 50
Carne asada, feita	1	200	55 - 65
Carne asada, ben feita	1	190	65 - 75

Use a segunda guía.

		°C	
Coxa de año	1	175	110 - 130
Polo enteiro	1	200	55 - 65
Pavo enteiro	4	170	180 - 240

		°C	
Parrulo inteiro	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Coello, cortado en anacos	-	170 - 180	60 - 90

Use a primeira guía.

		°C	
Ganso inteiro	3	160 - 170	150 - 200

PEIXE

Use a segunda guía.

		°C	
Troita, 3 - 4 peixes	1.5	180	25 - 35
Atún, 4 - 6 filetes	1.2	175	35 - 50
Pescada	-	200	20 - 30

REQUECEMENTO AO VAPOR

Volva quentar o seu prato nunha fonte.

Quente previamente o forno baleiro.

Use a segunda guía.

	°C	
Cazoladas / Gratinados	130	15 - 25
Pasta e salsa	130	10 - 15
Pratos de acompañamento	130	10 - 15
Pratos únicos	130	10 - 15
Carne	130	10 - 15
Verduras	130	10 - 15

Cociñar na fonte dietética

Utilice a función: Humedad baja (Humidade baixa).

Use a segunda guía.

VERDURAS

Estableza a temperatura en 130°C.

	
Tomates	15
Berenxenas	15 - 20
Brócoli, corazóns	20 - 25
Cabaciña, lamelas	20 - 25
Pemento, tiras	20 - 25
Coliflor, corazóns	25 - 30
Colinabo	25 - 30
Espárragos, brancos	25 - 35
Apio, lamelas	30 - 35
Fiúncho	30 - 35
Espárragos, verdes	35 - 45
Cenorias	35 - 40

CARNE

Estableza a temperatura en 130°C.

	
Peituga de polo fervido	25 - 35
Xamón cocido	55 - 65
Lombo de porco afumado	80 - 100

PEIXE

Estableza a temperatura en 130°C.

	
Troita / Filete de salmón	25 - 30

GORNICIÓNS

Estableza a temperatura en 130°C.

	
Arroz	35 - 40

	
Cachelos	35 - 45
Polenta	40 - 45
Patacas sen pelar, feitas	50 - 60

Horneado de pan (Cocción de pan)

PAN
Quente previamente o forno baleiro.
Utilice a segunda guía salvo que se indique o contrario.

		°C		
Pan branco, 1 - 2 pezas, 0,5 kg por cada unha	1	180 - 190	45 - 60	-
Rolos de pan, 6 - 8 rolos	0.5	190 - 210	20 - 30	Bandexa de forno, utilice a segunda e a cuarta guía
Pan de centeo, 1 - 2 pezas, 0,5 kg por cada unha	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Bandexa de forno

Cocción crocante con: Función Pizza (Función pizza)

PIZZA
Quente previamente o forno baleiro.
Use a segunda guía.

	°C		
Pizza, codia fina	200 - 220	15 - 25	Bandexa de forno
Pizza, codia grosa	200 - 220	20 - 30	Bandexa de forno
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Bandexa de forno
Torta de mazá	150 - 170	50 - 70	Molde de pasteis, Ø 20 cm

	°C		
Tortas	170 - 190	35 - 50	Molde de pasteis, Ø 26 cm
Torta de cebolas	200 - 220	20 - 30	Bandexa de forno

Coccións e asados

BISCOITOS
Quente previamente o forno baleiro.

	Cocción convencional		Aire caliente (Cocción con ventilador)			
	°C		°C			
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Molde de pasteis
Masa de manteigados	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Molde de pasteis
Torta de queixo con soro de manteiga	170	1	165	2	80 - 100	Molde de pasteis, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandexa de forno
Torta de marmelada	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pasteis, Ø 26 cm
Pastel de Nadal, quente previamente o forno baleiro	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pasteis, Ø 20 cm
Biscoito de ameixas, quente previamente o forno baleiro	175	1	160	2	50 - 60	Molde de biscoitos
Galletas	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bandexa de forno
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandexa de forno

	Cocción convencional		Aire caliente (Cocción con ventilador)			
	°C		°C			
Merengues, quente previamente o forno baleiro, dous niveis	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Bandexa de forno
Bolos, quente previamente o forno baleiro	190	3	190	3	12 - 20	Bandexa de forno
Petisús	190	3	170	3	25 - 35	Bandexa de forno
Petisús, dous niveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Bandexa de forno
Tortas en prato	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pasteis, Ø 20 cm
Biscoito de froitas calorífico	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pasteis, Ø 24 cm
Biscoito Victoria sandwich	170	1	160	2	30 - 50	Molde de pasteis, Ø 20 cm

PAN E PIZZA

Quente previamente o forno baleiro.

	Cocción convencional		Aire caliente (Cocción con ventilador)			
	°C		°C			
Pan branco , 1 - 2 pezas, 0,5 kg cada unha	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeo, non fai falta prequentamento	190	1	180	1	30 - 45	Molde de biscoitos
Rolos de pan, 6 - 8 rolos	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Bandexa de forno

	Cocción convencional		Aire caliente (Cocción con ventilador)			
	°C		°C			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandexa de forno / Tixola
Boliños	200	3	190	3	10 - 20	Bandexa de forno

FLANS

Quente previamente o forno baleiro.

Use o molde para biscoitos.

	Cocción convencional		Aire caliente (Cocción con ventilador)		
	°C		°C		
Flan de pasta, non fai falta prequentamento	200	2	180	2	40 - 50
Flan vexetal, non fai falta prequentamento	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelóns	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

CARNE

Use a segunda guía.

Use a grella.

	Cocción convencional	Aire caliente (Cocción con ventilador)	
	°C	°C	
Carne de vaca	200	190	50 - 70
Porco	180	180	90 - 120
Vitela	190	175	90 - 120
Rosbif inglés, pouco feito	210	200	50 - 60

	Cocción convencional	Aire caliente (Cocción con ventilador)	
	°C	°C	
Rosbif inglés, feito	210	200	60 - 70
Rosbif inglés, ben feito	210	200	70 - 75

CARNE

	Cocción convencional		Aire caliente (Cocción con ventilador)		
	°C		°C		
Ombro de porco, con cortizas	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 pezas	180	2	160	2	100 - 120
Coxa de año	190	2	175	2	110 - 130
Polo enteiro	220	2	200	2	70 - 85
Pavo enteiro	180	2	160	2	210 - 240
Parrulo enteiro	175	2	220	2	120 - 150
Ganso enteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coello, cortado en anacos	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada en anacos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán enteiro	190	2	175	2	90 - 120

PEIXE

Use a segunda guía.

	Cocción convencional	Aire caliente (Cocción con ventilador)	
	°C	°C	
Troita / Sargo, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

Grill (Grella)

Quente previamente o forno baleiro.
Use a cuarta guía.
Utilice a función de “grill” coa temperatura máxima.

		 1º lado	 2º lado
Bistés de solombo, 4 pezas	0.8	12 - 15	12 - 14
Filete de carne de res, 4 pezas	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeletas de porco, 4 pezas	0.6	12 - 16	12 - 14
Polo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peituga de polo, 4 pezas	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0.6	20 - 30	-
Filete de peixe, 4 pezas	0.4	12 - 14	10 - 12
Bocadillos tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Grill Turbo (Grella turbo)

Quente previamente o forno baleiro.
Use a segunda guía. Poña unha fonte na primeira guía para recoller a graxa.
CARNE DE VACA

	°C	 1)
Carne asada ou filete, pouco feito	190 - 200	5 - 6
Carne asada ou filete, feito	180 - 190	6 - 8
Carne asada ou filete, ben feito	170 - 180	8 - 10

1) O tempo indicado é para un filete de 1 cm de grosor. Para filetes máis grosos, multiplique o tempo polo espesor da súa carne.

PORCO

		°C	
Ombro / Pescozo / Peza de xamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Costela	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Cotobelo de porco, precociñado	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VITELA

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

AÑO

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

AVE DE CURRAL

		°C	
Ave de curral, porcións	0,2 - 0,25 (cada)	200 - 220	30 - 50
Polo, medio	0,4 - 0,5 (cada)	190 - 210	35 - 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
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PEIXE (AO VAPOR)

		°C	
Peixe enteiro	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Poña a comida directamente na bandexa. Aplique 1 cullerada de aceite para que a comida non se apegue.

Use a terceira guía. Coloque a bandexa de forno na primeira guía.

Estableza a temperatura en 180 - 220°C.

Utilice a función: AirFry.

Non hai que darlle a volta á comida durante a cocción.

		
Croissant, conxelado	0.35	15 - 30
Doce de follado, conxelado	0.4	15 - 35
Pizza, conxelada	0.34	15 - 35
Patacas fritidas, conxeladas	0.65	20 - 35
Patacas fritidas grosas, conxeladas	0.6	20 - 35
Patacas Deluxe, conxeladas	0.65	15 - 25
Croquetas, conxeladas	0.45	15 - 30
Lamelas de cabaciña, frescas	0.5	25 - 35
Escalopes, conxelados	0.3	15 - 25
Gambas en tempura, conxeladas	0.2	15 - 25
Aros de calmar, conxelados	0.25	15 - 25
Nuggets de polo, conxelados	0.3	15 - 25
Varas de peixe, conxeladas	0.5	15 - 25

Descongelar (Desconxelar)

		 Tempo de desconxelación	 Tempo de desconxelación adicional	
Polo	1	100 - 140	20 - 30	Poña o polo nun prato cara arriba colocado enriba dunha fonte grande. Déalle a volta á metade da cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Déalle a volta á metade da cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Tamén se pode bater a nata cando aínda está un pouco conxelada nalgúns sitios.
Troita	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

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

	°C	⌚ (h)
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)

	°C ¹⁾
Vitela asada	75 - 80
Cotobelo de vitela	85 - 90
Rosbif inglés, pouco feito	45 - 50
Rosbif inglés, feito	60 - 65
Rosbif inglés, ben feito	70 - 75
Ombro de porco	80 - 82
Perna de porco	75 - 80
Año	70 - 75
Polo	98
Lebre	70 - 75
Troita / Sargo	65 - 70
Atún / Salmón	65 - 70

1) A temperatura indicada é a temperatura recomendada para a cerna da comida.



701131278-A-272025

