LEITFADEN ZUM KOCHEN UND BACKEN

COOKING GUIDE

DE EN ES FR NE IT PT GR

Service und Kundendienst
Telefon: 0209 – 401 631
Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Inhaltsverzeichnis

- **Beschreibung der Garfunktionen des Backofens** **3**
- **Sonstige Backofenfunktionen** **4**
- **Umweltfreundliche Backofennutzung** **5**
- **Anleitung zum Garen** **5**
- **Allgemeine Empfehlungen für das Dampfgaren** **5**

  Tabellen und Tipps 5
  Dampfaustoss 6
  Restwassermenge im Garraum 6

- **Tipps zum Dämpfen** **7**
- **Auftauen** **7**
- **Temperatur- und Zeittabellen für das Dampfgaren** **50**

  Gemüse 50
  Vorspeisen, pasta und belaigen 54
  Brot 55
  Eier 56
  Fisch 57
  Fleisch 60
  Geflügel 61
  Desserts 62
  Sous vide 64
  Regenerieren 66
  Auftauen 67

- **Temperatur- und Zeittabellen** **68**

  Geflügel 68
  Fleisch 70
  Fisch 74
  Pizza 76
  Brot 76
  Vorspeisen und Pasta 78
  Süßwaren 80
  Auftauen 86

Beschreibung der Garfunktionen des Backofens

ACHTUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ÖKOTHERM PIZZA-STUFE
Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

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

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

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

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot.

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

SNELLE VERWARMING
Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur. Gebruik deze functie wanneer het nodig is dat de oven een bepaalde temperatuur heeft voordat u het gerecht erin zet.

100% DAMPFGAREN
Deze functie is geschikt voor het koken van groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees. Diese Funktion garantiert eine höhere Saftigkeit und erhält die Eigenschaften der Lebensmittel, mit kürzeren Kochzeiten, im Vergleich zu traditionellen Methoden. Diese Funktion erlaubt es Ihnen zudem, Lebensmittel sanft aufzutauen, ohne sie auszutrocknen. Sie kann außerdem zum „Sous Vide“-Garen genutzt werden.

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

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

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

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

Sonstige Backofenfunktionen

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

KÜPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®
Mit der Funktion Küppersbusch Öko-Clean® wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert.

Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

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

Umweltfreundliche Backofennutzung

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehörteile aus dem Backofen heraus.
- Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.
- Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.
- Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.
- Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.
- Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.
- Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Anleitung zum Garen

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

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

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

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

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

Einige Modelle verfügen über eine Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

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

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

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

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

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

Allgemeine Empfehlungen für das Dampfgaren

Tabellen und Tipps

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

Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

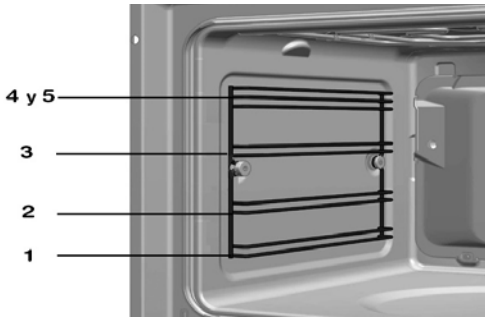
Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B Kompott, Klöße und Quellgerichte.

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

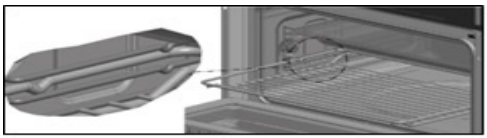
Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

HINWEIS

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



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



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

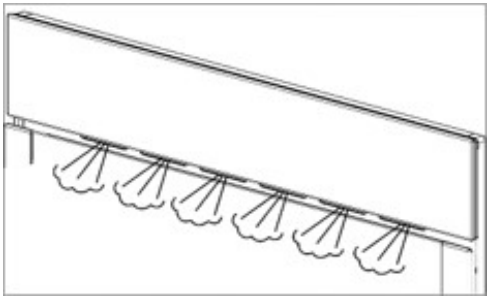
HINWEIS

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

Der Dampfgarer signalisiert Ihnen, wenn dies nötig ist.

Dampfaustoss

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.

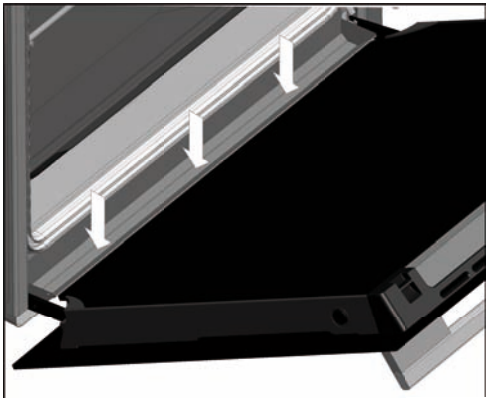


Overtollig water in de oven

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

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

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



Tipps zum Dämpfen

- Wenn Sie Gerichte oder Gemüse zubereiten, die längere Kochzeiten erfordern, wie zum Beispiel Kartoffeln, können Sie sie schon in den Dampfgarer geben, wenn dieser noch kalt ist.
- Um „al-dente“ oder ein Kochoptimum zu erreichen, müssen Sie den Dampfgarer vorheizen. Dies gibt Ihnen eine größere Kontrolle über das Kochergebnis.
- Die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten stellen nur Richtwerte dar. Wir empfehlen, die Mindestwerte zu verwenden, um ein „al-dente“-Ergebnis zu erzielen. Wenn Sie jedoch ein zarteres Kochergebnis wünschen, sollten Sie die Gerichte länger kochen.
- Grillen Sie Speisen, die goldbraun werden sollen, wie zum Beispiel Brathähnchen oder Lasagne au Gratin, nach dem Dampfgaren für 5 - 10 Minuten auf 200°C, indem Sie die entsprechende Funktion nutzen.
- Für empfehlen, langkochende Gerichte alle 45 Minuten zu wenden.
- Wenn Sie Fisch oder Fleisch dampfgaren, sollten Sie die Schale ohne Löcher in Position 1 nutzen, weil dies eine spätere Reinigung des Dampfgarers erleichtert.

Sous vide:

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

Auftauen

Beim Auftauen von Lebensmitteln ist Folgendes zu be achten:

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

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

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

* Zie de ontdooiingstabel voor stoom op pagina 67.

* Siehe Auftautabelle auf Seite 86.

Contents

- **Description of oven cooking functions** **9**
- **Other oven functions** **10**
- **Environmentally-friendly use of the oven** **10**
- **Cooking guide** **11**
- **General recommendations for steam cooking** **11**

  Usage and tips 11
  Steam Flow 12
  Residual water in the oven 12

- **Tips for steam cooking** **13**
- **Defrosting** **13**
- **Temperature and time tables for steam cooking** **50**

  Vegetables 50
  Entrees, pastas and side dishes 54
  Bread 55
  Eggs 56
  Fish 57
  Meat 60
  Birds 61
  Desserts 62
  Sous vide 64
  Reheat 66
  Defrost 67

- **Tables of Temperatures and Times** **68**

  Poultry 68
  Meat 70
  Fish 74
  Pizza 76
  Bread 76
  Starters and pasta dishes 78
  Cakes and pastries 80
  Defrosting 86

Description of oven cooking functions

WARNING

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

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

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

TOP/ BOTTOM HEAT WITH FAN
Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

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

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

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

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

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

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

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

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

DEFROSTING
This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.In some models, the defrost function can be used to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread. In steam models, you can use the 100% steam function to gently defrost food without it losing its juiciness.

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

100% STEAM

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

REGENERATION

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

TOP / BOTTOM HEAT WITH STEAM

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

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

HOT AIR WITH STEAM

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

Other oven functions

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

KÜPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®

The KÜPPERSBUSCH ÖkoClean® function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

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

Environmentally-friendly use of the oven

Energy-saving tips:

- Remove any accessories not in use from the oven.
- Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- Open the oven door as little as possible during cooking.
- Avoid preheating the oven while empty. Whenever the recipe allows, place the food in the cold oven.
- If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to make use of the residual heat.
- If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.

Cooking guide

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

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

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

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

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

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to the figures given in the Tables. When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

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

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

Levels 4 and 5 are suitable for grilling and toasting.

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

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

General recommendations for steam cooking

Usage and tips

The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is placed into the lowest level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

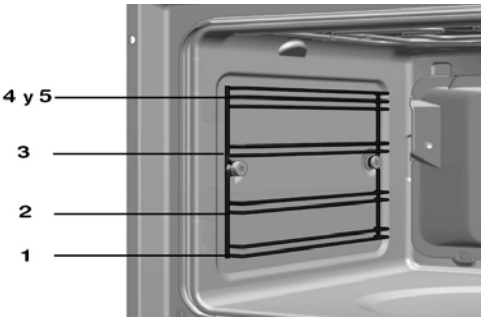
The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes, pau and dumplings.

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

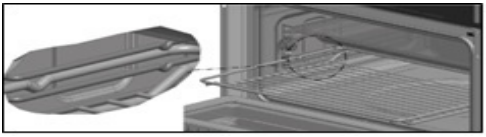
For more precise information refer to the tables.

NOTE

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



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



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

NOTE

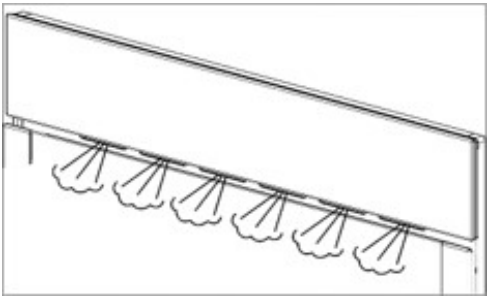
For long cooking times, you may need to refill the tank with water.

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

Steam Flow

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

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

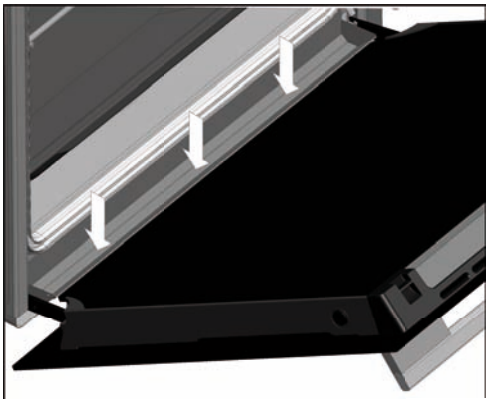


Residual water in the oven

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

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

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



Tips for steam cooking

- When cooking food or vegetables that require longer cooking times, such as potatoes, you can put them into the oven when it is still cold.
- To achieve “al dente” or optimum cooking, you must pre-heat the oven. This allows you to have greater control over the outcome.
- The cooking times indicated in the tables are for guidance purposes only. We recommend using the minimum times to achieve an “al dente” finish. However, if a more tender finish is preferred, you should cook for longer.
- For dishes that require more intense browning, such as chicken with the skin left on or lasagna au gratin, grill for 5-10 minutes at 200ºC after steaming using the appropriate function.
- For long-cooking stews, we recommend turning the food every 45 minutes.
- You should also use the unperforated tray in position 1 when steaming fish or meat, as this will make it easier to clean the oven later on

Sous vide:

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

Defrosting

When defrosting, remember:

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

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

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

* See steam defrost table on page 67.

* See thawing chart on page 86.

Índice

- **Descripción de las funciones de cocinado del horno** **15**
- **Otras funciones del horno** **16**
- **Uso ecológico del horno** **17**
- **Guía de cocinado** **17**
- **Recomendaciones generales para el cocinado con vapor** .. **17**

  Utilización y consejos 17
  Flujo de vapor 18
  Agua residual en el horno 18

- **Consejos para cocinado con vapor** **19**
- **Descongelación** **19**
- **Tablas de temperaturas y tiempos cocinado con vapor** **50**

  Verduras 50
  Entrantes, pastas y guarniciones 54
  Pan 55
  Huevos 56
  Pescados 57
  Carnes 60
  Aves 61
  Postres 62
  Sous vide 64
  Regenerar 66
  Descongelar 67

- **Tablas de temperaturas y tiempos** **68**

  Aves 68
  Carnes 70
  Pescados 74
  Pizza 76
  Pan 76
  Entrantes y pastas 78
  Repostería 80
  Descongelación 86

Descripción de las funciones de cocinado del horno

ATENCIÓN

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

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

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

CALOR SUPERIOR/INFERIOR CON CIRCULACIÓN DE AIRE
Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

GRILL/CALOR INFERIOR
Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

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

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

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

CALOR INFERIOR (SOLERA)
Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

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

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

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

DESCONGELACIÓN
Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

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

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

100% VAPOR
Esta función es apropiada para cocer verduras, patatas, arroz, pescado y carne. Con esta función se consigue una mayor jugosidad y conservar las propiedades del alimento, así como un ahorro de tiempo frente a la cocción tradicional. Esta función, también permite descongelar alimentos suavemente sin secarlos. Ideal también para cocción Sous Vide.

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

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

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

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

Otras funciones del horno

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

KÜPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®
La función KÜPPERSBUSCH ÖkoClean® facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

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

Uso ecológico del horno

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

- Saque del horno los accesorios que no vaya a utilizar.
- Utilice recipientes apropiados para horno, preferiblemente de color oscuro.
- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible.
- Evite precalentar el horno vacío. Siempre que la receta lo admita, introduzca los alimentos en el horno frío.
- Si su horno dispone de función ECO, utilice esta función siempre que la receta lo admita.
- En cocinados largos, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del tiempo de cocinado total para aprovechar el calor residual.
- Si su horno dispone de funciones ventiladas, cocine varios platos a la vez.

Guía de cocinado

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

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

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

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

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

Algunos modelos disponen de función Precalentamiento Rápido. Esta función reduce el tiempo de cocinado respecto a lo indicado en la tabla. Cuando utilice esta función, espere a introducir el alimento cuando el horno le avise de que ha alcanzado la temperatura de cocinado.

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

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

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

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

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

Recomendaciones generales para el cocinado con vapor

Utilización y consejos

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

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

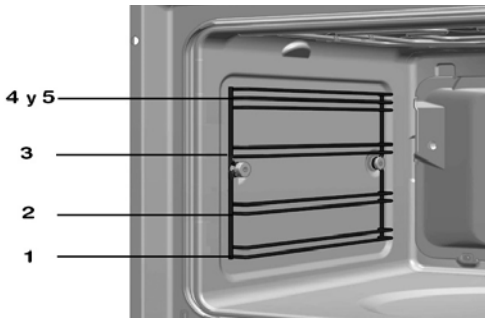
La bandeja no perforada se utiliza para la cocción al vapor de alimentos más sensibles, p.

ej., compota, platos hechos con masa y platos muy elaborados.

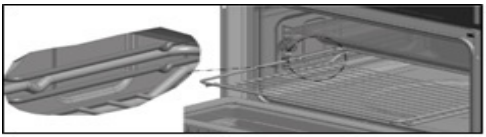
La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

NOTA

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



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



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

NOTA

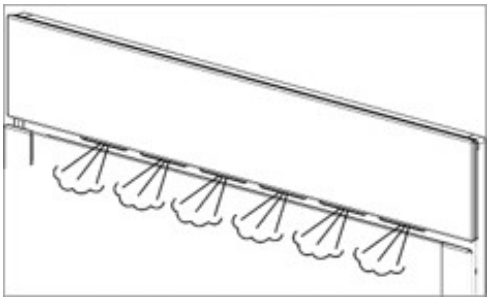
En las cocciones de larga duración, puede ser necesario rellenar el depòsito con agua,

El horno le avisará cuando tenga que hacerlo.

Flujo de vapor

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

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

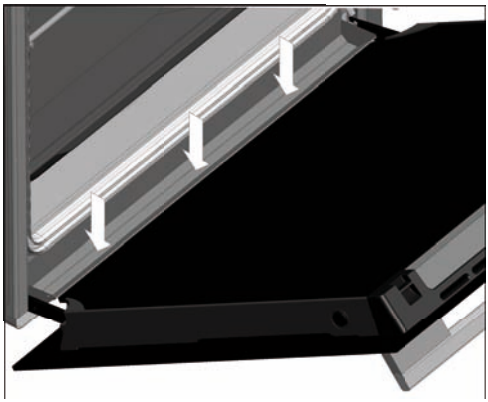


Agua residual en el horno

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

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

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



Consejos para cocinado con vapor

- Puede introducir el alimento en el horno frío, para cocinados de larga duración o verduras con tiempos de cocinado más largos como las patatas.
- Para lograr una cocción “al dente” o en su punto óptimo es necesario precalentar el horno. De esta manera, se consigue un mayor control sobre el resultado.
- Los tiempos que se indican en las tablas son orientativos. Recomendamos utilizar los tiempos mínimos para conseguir acabados “al dente”, sin embargo, si se prefiere acabados más tiernos utilice los tiempos más largos.
- En cocinados que requieran un dorado más intenso, como el pollo con piel, o el gratinado de la lasaña, añada 5-10 min en función grill a 200¼C al finaldelcocinadoconvapor.
- Cuando cocine guisos de larga duración, es conveniente dar vuelta a la pieza cada 45 minutos.
- Utilice adicionalmente la bandeja sin perforar en la posición 1 al cocinar pescados o carnes al vapor, para facilitar la limpieza posterior del horno.

Sous vide:

- La función óptima para cocinar con la técnica “sous vide” (al vacío) es vapor 100%, ya que permite cocinar a bajas temperaturas.
- Para un acabado diferente de los pescados cocinados “sous vide”, reduzca un minuto el tiempo de cocción y termine la pieza en la plancha.
- Para terminar el costillar de cerdo cocinado “sous vide”, sáquelo de la bolsa a un recipiente de cristal abierto y acabe a 190¼C durante 45 min en horno convencional pintándolo con salsa cada 10-15 min.

Descongelación

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.
- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

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

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

* Véase tabla de descongelación con vapor en la página 67.

* Véase tabla de descongelación en la página 86.

Sommaire

- **Description des fonctions de cuisson du four** **21**
- **Autres fonctions du four** **22**
- **Utilisation écologique du four** **23**
- **Guide de cuisson** **23**
- **Recommandations générales pour la cuisson à la vapeur** **23**

  Conseils 23
  Écoulement de vapeur 24
  Eau résiduelle dans le four 24

- **Conseils pour la cuisson à la vapeur** **25**
- **Décongélation** **25**
- **Tableaux des températures et temps de cuisson** **50**

  Légumes 50
  Plats et pâtes et guarniture 54
  Pain 55
  Œufs 56
  Poisson 57
  Viande 60
  Volaille 61
  Desserts 62
  Sous vide 64
  Régénérer 66
  Décongeler 67

- **Tableaux des températures et temps** **68**

  Volailles 68
  Viandes 70
  Pescados 74
  Pizza 76
  Pain 76
  Entrées et pâtes 78
  Pâtisserie 80
  Décongélation 86

Description des fonctions de cuisson du four

MISE EN GARDE

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

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

CUISSON TRADITIONNELLE

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

CUISSON TRADITIONNELLE AVEC TURBINE

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

GRIL/CONVECTION DE SOLE

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

GRIL GRANDE SURFACE

Cette fonction de cuisson permet de gratiner des surfaces plus grandes que le gril normal avec une puissance pour gratiner supérieure afin de dorer plus rapidement l'aliment.

GRIL

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

GRIL GRANDE SURFACE AVEC TURBINE

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

CHAUFFAGE DE SOLE

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

ÖKOTHERM FONCTION PIZZA

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et génoises fourrées aux fruits.

ÖKOTHERM CHALEUR TOURNANTE

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

ECO **MODE ECO**

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

DÉCONGÉLATION

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

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

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

100% VAPEUR

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

RÉGÉNÉRATION

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

CUISSON TRADITIONNELLE AVEC VAPEUR

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

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

CHALEUR TOURNANTE AVEC VAPEUR

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

Autres fonctions du four

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

KÜPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®

La fonction KÜPPERSBUSCH Öko-Clean® facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

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

Utilisation écologique du four

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

- Sortez les accessoires que vous n'allez pas utiliser du four.
- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments dans le four froid lorsque la recette le permet.
- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.

Guide de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Recommandations générales pour la cuisson à la vapeur

Conseils

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

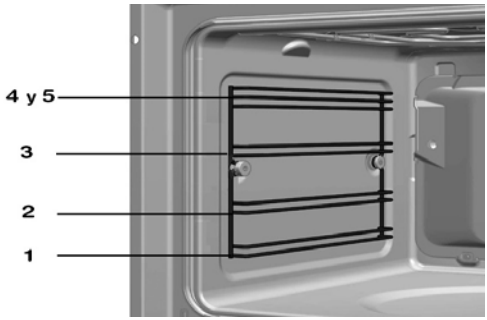
Le bac non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

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

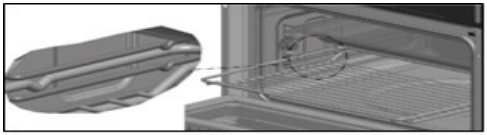
Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

REMARQUE

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



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



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

REMARQUE

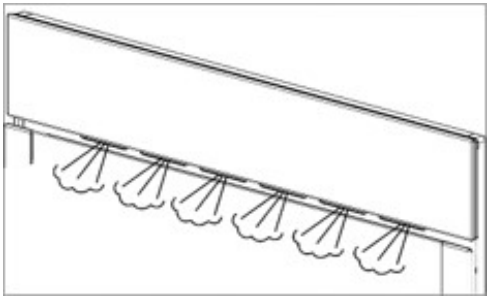
En cas de cuisson prolongée, il se peut que vous deviez remplir le réservoir d'eau.

Le four vous indiquera quand vous devrez le faire.

Écoulement de vapeur

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

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

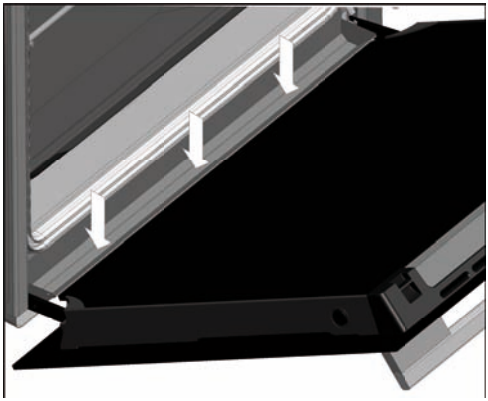


Eau résiduelle dans le four

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

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

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



Conseils pour la cuisson à la vapeur

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

Sous vide:

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

Décongélation

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

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de gros morceaux de viande ou de poisson, ces derniers doivent être déposés sur la grille et une plaque doit être placée en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que leur surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Un aliment doit toujours être cuisiné après avoir été décongelé.
- Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.

Les durées mentionnées dans le tableau* sont fournies à titre indicatif. Le temps de décongélation dépend en effet de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

Dans les modèles à vapeur, vous pouvez utiliser la fonction 100% vapeur pour décongeler en douceur les aliments sans qu'ils perdent leur saveur.

* Voir le tableau de dégivrage à la vapeur à la page 67.

* Voir tableau de décongélation page 86.

Inhoudsopgave

- **Beschrijving van de bakfuncties van de oven** **27**
- **Andere functies van de oven** **28**
- **Milieuvriendelijk gebruik van de oven** **29**
- **Bakgids** **29**
- **Algemene aanbevelingen voor stoomkoken** **29**

  Gebruik, tabellen en suggesties 29
  Luchtstoom van stoom 30
  Overtollig water in de oven 30

- **Tips voor stoomkoken** **31**
- **Ontdooien** **31**
- **Temperatuur- en tijdtabellen voor stoomkoken** **50**

  Groenten 50
  Voorgerechten, pasta en bijgerechten 54
  Brood 55
  Eieren 56
  Vis 57
  Vlees 60
  Gevogelte 61
  Nagerechten 62
  Sous vide 64
  Opwarmen 66
  Ontdooien 67

- **Temperatuur- en tijdstabellen** **68**

  Gevogelte 68
  Vlees 70
  Vis 74
  Pizza 76
  Brood 76
  Voorgerechten en pasta 78
  Gebak 80
  Ontdooien 86

Beschrijving van de bakfuncties van de oven

ATTENTIE

Houd er rekening mee dat de beschikbare functies afhankelijk zijn van het ovenmodel.

Kijk in de gebruikersgids die bij de bakgids wordt geleverd over welke functies uw oven beschikt.

BOVEN-/ONDERVERWARMING

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

BOVEN-/ONDERVERWARMING MET LUCHTCIRCULATIE

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

GRILL/ ONDERVERWARMING

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

GROOT OPPERVLAK GRILL

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

GRILL

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

GROOT OPPERVLAK GRIL MET LUCHTCIRCULATIE

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

ONDERVERWARMING (OVENVLOER)

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

ÖKOTHERM PIZZA-MODUS

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

ÖKOTHERM HETELUCHT

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

ECO **ECO**

Hiermee kunnen de gerechten in uw oven met een minimum energieverbruik worden bereid. De oven gebruikt geforceerde convectie en afhankelijk van het model wordt hij enkele minuten voor de beëindiging van het bakproces uitgeschakeld, zodat de restwarmte in de oven kan worden benut en het gerecht het perfecte eindresultaat heeft. Geschikt voor vis en allerlei gebraden vleessoorten.

ONTDOOIEN

Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van etenswaren. Met name etenswaren die zonder op te warmen worden gegeten, zoals onder andere koude crèmesoepen, pasta en taarten.

Bij sommige modellen kan de ontdooifunctie de etenswaren verwarmen door middel van een heteluchtsysteem op 2 niveaus. Het HI-niveau is geschikt voor vlees in het algemeen en het LO-niveau voor vis, gebak en brood. In stoommodellen kunt u de 100% stoomfunctie gebruiken om voedsel voorzichtig te ontdooien zonder dat het zijn sappigheid verliest.

SNELLE VERWARMING

Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur. Gebruik deze functie wanneer het nodig is dat de oven een bepaalde temperatuur heeft voordat u het gerecht erin zet.

100% STOOM

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

REGENERATIE

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

BOVEN-/ONDERVERWARMING MET STOOM

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

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

HETELUCHT MET STOOM

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

Andere functies van de oven

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

KÜPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®

Met de functie KÜPPERSBUSCH Öko-Clean® is het gemakkelijker om vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven plakken schoon te maken. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

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

Milieuvriendelijk gebruik van de oven

Volg onderstaande adviezen op voor optimaal energieverbruik:

- Haal de accessoires die u niet gaat gebruiken uit de oven.
- Gebruik bij voorkeur donkere ovenschalen.
- Open de ovendeur tijdens het bakken zo min mogelijk.
- Verwarm zo min mogelijk de oven leeg voor. Doe de etenswaren in de koude oven, mits het recept dit toelaat.
- Als uw oven over de ECO-functie beschikt, gebruik deze functie dan altijd als het recept dit toelaat.
- Zet bij lange bakprocessen de oven 5 à 10 minuten voor de totale baktijd uit om de restwarmte te benutten.
- Als uw oven over ventilatiefuncties beschikt, bak dan diverse gerechten tegelijk.

Bakgids

De bakfuncties zijn afhankelijk van ieder model. In de bijgevoegde tabellen worden de meest gebruikelijke bakfuncties aangegeven.

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

Voor ovens van 45 cm: Gewoonlijk zijn de tijden en temperaturen iets lager dan bij ovens van 60 cm. Neem altijd de laagste van de in de tabellen aangegeven waarden in acht.

In de regel zijn de in de tabellen aangeduide tijden erop berekend dat de etenswaren in een koude oven worden gezet.

Gerechten waarvoor de lege oven eerst moet worden voorverwarmd, worden uitdrukkelijk aangegeven.

Sommige modellen beschikken over de snelle voorverwarmingsfunctie. Deze functie verlaagt de baktijd ten opzichte van wat er in de tabel is aangeduid. Als u deze functie gebruikt, doe het gerecht dan pas in de oven als hij meldt dat de baktemperatuur is bereikt.

De hoogtes van de bakplaten zijn van onderaf aan:

1: Onder.
2: Midden.
3: Hoog.

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

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

Plaats het gerecht zoveel mogelijk in het midden op de bakplaat of het rooster om een gelijkmatig eindresultaat te krijgen.

Algemene aanbevelingen voor stoomkoken

Gebruik, tabellen en suggesties

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

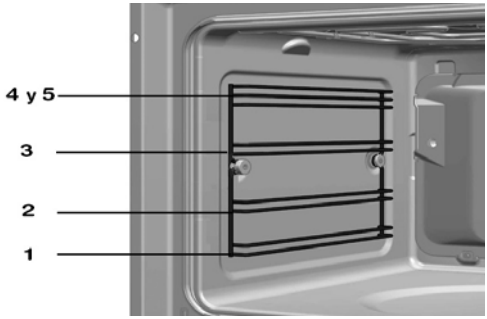
De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knoedels.

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

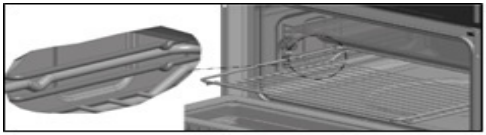
Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.

OPMERKING

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



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



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

OPMERKING

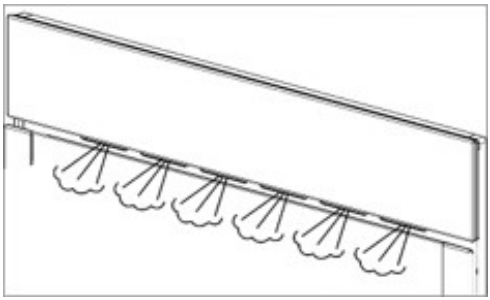
Voor lange bereidingstijden moet u de tank mogelijk opnieuw vullen met water.

De oven laat u weten wanneer u dit moet doen.

Luchtstoom van stoom

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

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

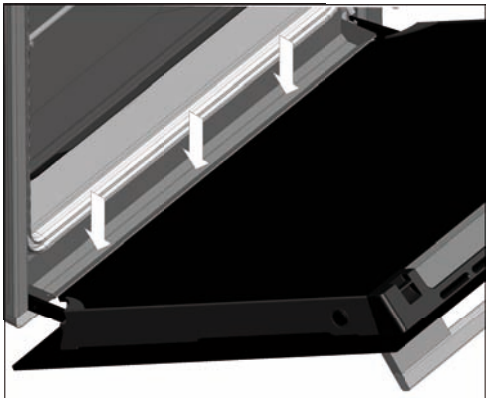


Restwassermenge im Garraum

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

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

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



Tips voor stoomkoken

- Bij het bereiden van voedsel of groenten die langere bereidingstijden vereisen, zoals aardappelen, kunt u ze in de oven zetten als deze nog koud is.
- Om een 'al dente' of optimaal bereidingsresultaat te bereiken, moet u de oven voorverwarmen. Hierdoor hebt u meer controle over het eindresultaat.
- De bereidingstijden die in de tabellen worden aangegeven, zijn alleen ter indicatie. We raden aan om de minimale tijden te gebruiken om een 'al dente' resultaat te bereiken. Als een malser resultaat echter de voorkeur heeft, moet u een langere bereidingstijd aanhouden
- Voor gerechten die intenser moeten worden gebruind, zoals kip met vel of gegratineerde lasagne, grilt u gedurende 5-10 minuten op 200ºC na het stomen met behulp van de geschikte functie.
- Voor stoofschotels met een lange bereidingstijd raden we aan om het voedsel elke 45 minuten om te keren.
- U moet ook de niet-geperforeerde bakplaat in stand 1 gebruiken bij het stomen van vis of vlees, omdat u de oven dan later gemakkelijker kunt schoonmaken.

Vacuümgaren:

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

Ontdooien

Bij het ontdooien van etenswaren dient u er rekening mee te houden dat:

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

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

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

* Siehe Tabelle „Abtauen im Dampfgarer“ auf Seite 67.

* Zie de ontdooitabel op bladzijde 86.

Indice

- **Descrizione delle funzioni di cottura del forno** **33**
- **Altre funzioni del forno** **34**
- **Uso ecologico del forno** **35**
- **Guida alla cottura** **35**
- **Raccomandazioni generali per la cottura a vapore...** **35**

  Utilizzo e consigli 35
  Flusso di vapore 36
  Acqua residua nel forno 36

- **Consigli per la cottura a vapore** **37**
- **Scongelamento** **37**
- **Tabelle temperature e tempi - Vapore** **50**

  Verdure 50
  Primi piatti, paste e contorni 54
  Pane 55
  Uova 56
  Pesce 57
  Carne 60
  Uccelli 61
  Dolci 62
  Sous vide 64
  Sbollentamento 66
  Scongelamento 67

- **Tabelle temperature e tempi** **68**

  Pollame 68
  Carne 70
  Pesce 74
  Pizza 76
  Pane 76
  Antipasti e pasta 78
  Dolci 80
  Scongelamento 86

Descrizione delle funzioni di cottura del forno

ATTENZIONE

Le funzioni disponibili dipendono dal modello in dotazione.

Per conoscere quali funzioni sono disponibili nel proprio forno, consultare la Guida all'uso allegata alla presente Guida alla cottura.

CALORE SUPERIORE/INFERIORE
Si utilizza per dolci e torte in cui il calore ricevuto deve essere uniforme al fine di ottenere una consistenza morbida e spugnosa.

CALORE SUPERIORE/INFERIORE VENTILATO
Adatto per arrosti e pasticceria. La ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno riducendo il tempo e la temperatura di cottura.

GRILL/CALORE INFERIORE
Particolarmente adatta per agli arrosti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.

GRILL GRANDE SUPERFICIE
Consente di gratinare superfici più estese rispetto al Grill, oltre a fornire una maggiore potenza di gratinatura, per ottenere una doratura più rapida degli alimenti.

GRILL
Gratinatura e cottura arrosto superficiale. Consente di dorare lo strato esterno degli alimenti senza modificarne la parte interna. Indicato per alimenti come bistecche, costine, pesce, pane tostato.

GRILL GRANDE SUPERFICIE VENTILATO
Consente una cottura arrosto uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolar modo a porzioni di alimenti di grandi dimensioni come pollame, cacciagione… Si consiglia di collocare il pezzo di carne sulla griglia del forno e il vassoio al di sotto, per raccogliere il liquido o i grassi di cottura.

CALORE INFERIORE
Il calore proviene solo dalla parte inferiore del forno. Adatto per riscaldare piatti o far lievitare impasti.

ÖKOTHERM MODALITÀ PIZZA
Apposita funzione per la cottura di pizze, torte salate o dolci ripieni di frutta.

ÖKOTHERM ARIA CALDA
La ventola distribuisce il calore proveniente da una resistenza situata nella parte posteriore del forno. Grazie all'uniformità di temperatura prodotta, consente di cucinare gli alimenti su due altezze contemporaneamente.

ECO **ECO**
Consente di cuocere alimenti nel forno con un consumo energetico minimo. Il forno utilizza un riscaldamento per convezione forzata e in base al modello interrompe il funzionamento alcuni minuti prima di terminare la cottura, consentendo di sfruttare il calore residuo presente nel vano del forno e ottenendo una finitura perfetta dell'alimento. Indicato per pesce e arrosti di carne di qualsiasi tipo.

SCONGELAMENTO

Questa funzione è indicata per lo scongelamento graduale degli alimenti, in particolare quelli che vengono consumati senza necessità di cottura, come ad esempio zuppe, pasticceria, torte, dolci, ecc.

In alcuni modelli la funzione di scongelamento consente di trasmettere calore all'alimento tramite un sistema di aria calda su due livelli. Il livello HI è adatto alla carne in generale mentre il livello LO al pesce, ai dolci e al pane. Nei modelli a vapore, è possibile utilizzare la funzione Vapore 100% per scongelare delicatamente gli alimenti senza perderne la succulenza.

RISCALDAMENTO RAPIDO

Questa funzione consente di preriscaldare il vano del forno portandolo alla temperatura selezionata in modo rapido. Usare questa funzione quando la cottura richiede che il forno raggiunga una temperatura specifica per inserire l'alimento.

VAPORE 100%

Questa funzione assicura una maggiore succulenza e conserva le proprietà degli alimenti attraverso tempi di cottura ridotti rispetto ai metodi tradizionali. Permette inoltre di scongelare delicatamente gli alimenti senza seccarli, ed è adatta anche alla cottura sottovuoto.

RIGENERAZIONE

È adatta a riscaldare pasti che sono stati già cucinati, come piatti precotti, alimenti congelati e pietanze cucinate il giorno prima. Ricevendo calore in modo delicato e omogeneo, gli alimenti acquistano una maggiore succulenza e il loro sapore sarà simile a quello di una pietanza appena uscita dal forno. La durata preimpostata di questa funzione è pari a 20 minuti, ma può essere regolata a seconda della quantità di cibo da cucinare e dell'effetto finale desiderato.

COTTURA A VAPORE TRADIZIONALE

Questa funzione è particolarmente adatta a trasmettere una maggiore succulenza ad alimenti quali pollo o pesce. Per le lasagne e il gratin di patate, il tempo di cottura è inferiore a quello dei metodi tradizionali.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere il pane con risultati professionali di alta qualità. L'apporto di vapore dona alla crosta un effetto finale eccellente in termini di colore, lucidità e umidità.

COTTURA A VAPORE ARIA CALDA

Questa funzione è particolarmente adatta per i piatti con dimensioni maggiori e tempi di cottura più lunghi, come l'arrosto, il maiale sfilacciato o lo spezzatino di vitello. Permette di accorciare i tempi di cottura rispetto ai metodi tradizionali e rende la pietanza più succulenta.

Altre funzioni del forno

Per ampliare le informazioni sull'utilizzo di queste funzioni, consultare la Guida all'uso del forno.

KÜPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®

La funzione KÜPPERSBUSCH Öko-Clean® facilita la pulizia del grasso e dei residui di sporcizia rimasti attaccati alle pareti del forno. Durante il ciclo di pulizia, l'illuminazione interna del forno resterà spenta.

Per ammorbidire le incrostazioni di sporco sulle pareti, è possibile utilizzare la funzione VAPORE 100% quando il forno è vuoto.

Uso ecologico del forno

Per sfruttare in modo ottimale l'energia, seguire questi consigli:

- Estrarre dal forno gli accessori che non servono alla cottura.
- Utilizzare recipienti idonei per forno, preferibilmente di colore scuro.
- Durante la cottura aprire lo sportello il meno possibile.
- Evitare di preriscaldare il forno vuoto. A condizione che la ricetta lo consenta, inserire gli alimenti nel forno freddo.
- Se il forno dispone della funzione ECO, usare questa funzione a condizione che la ricetta lo consenta.
- Nelle cotture lunghe, spegnere il forno 5-10 minuti prima del termine del tempo di cottura totale per sfruttare il calore residuale.
- Se il forno dispone di funzioni ventilate, è possibile cuocere più piatti insieme.

Guida alla cottura

Le funzioni di cottura variano da modello a modello. Nelle tabelle allegate sono riportate quelle principali.

I tempi e le temperature riportati nelle tabelle sono indicativi. Si consiglia di iniziare dai valori più bassi e incrementare se necessario.

Per i forni da 45 cm: Normalmente i tempi e le temperature sono leggermente inferiori rispetto ai forni da 60 cm. Considerare sempre i valori più bassi degli intervalli indicati nelle tabelle.

In generale i tempi indicati nelle tabelle sono calcolati per inserire gli alimenti nel forno freddo.

Le ricette che richiedono un preriscaldamento del forno a vuoto sono chiaramente indicate.

Alcuni modelli dispongono di funzione di preriscaldamento rapido. Tale funzione riduce il tempo di cottura rispetto a quanto indicato nella tabella. Quando si usa questa funzione, attendere a inserire l'alimento che il forno avvisi di aver raggiunto la temperatura di cottura.

Le altezze per il vassoio sono, cominciando dal basso:

1: Inferiore.
2: Media.
3: Superiore.

Le altezze 4 e 5 sono adatte a gratinare e tostare.

Per i forni da 45 cm: L'altezza giusta per cucinare è sempre la 1. Usare le altezze 2 e 3 preferibilmente per gratinare e tostare.

Per un risultato più uniforme, collocare l'alimento quanto più centrato possibile sul vassoio o sulla griglia.

Raccomandazioni generali per la cottura a vapore

Utilizzo e consigli

Il contenitore perforato è adatto alla cottura di verdure e ortaggi freschi o congelati, carne e pollame. In questo caso, è importante introdurre il contenitore non perforato al primo livello. In tal modo, i liquidi gocciolanti possono essere raccolti evitando di sporcare l'elettrodomestico. Il contenitore perforato con l'alimento deve essere collocato al secondo livello.

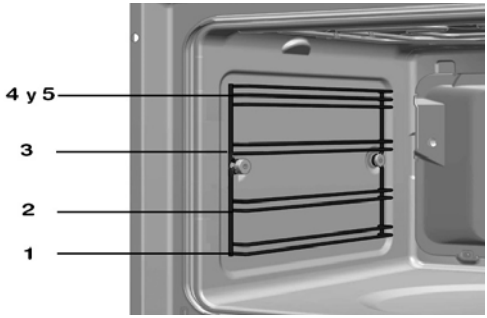
Il contenitore non perforato viene utilizzato per cuocere a vapore alimenti delicati, ad esempio conserve e gnocchi.

La rastrelliera è destinata alla cottura con piccoli contenitori, ad esempio coppette per dolci, e per rigenerare pietanze.

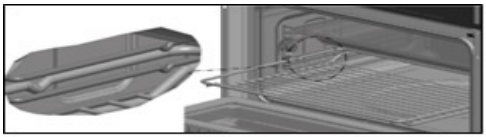
Per informazioni più precise, fare riferimento alle tabelle.

NOTA

Le temperature e i tempi suggeriti sono puramente indicativi. Il tempo di cottura effettivo può variare in base al tipo e alla qualità degli alimenti.



Per rimuovere la griglia, sollevarla leggermente dalla parte anteriore, con i fermi di sicurezza in contatto con i lati del forno (vedere illustrazione).



Durante la cottura sulla griglia di cibi che potrebbero gocciolare, si consiglia di utilizzare la griglia insieme al vassoio di cottura.

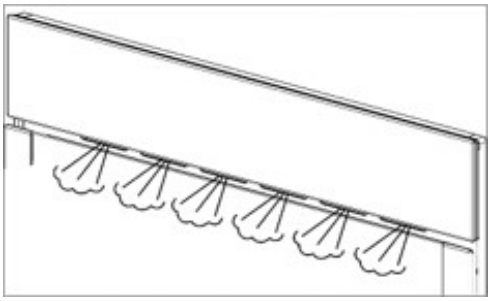
NOTA

Per i tempi di cottura prolungati, potrebbe essere necessario riempire il serbatoio dell'acqua.

Il forno emetterà un avviso al momento opportuno.

Flusso di vapore

È normale che dalla parte anteriore del forno esca del vapore in maniera intermittente. Si tratta di un fenomeno particolarmente visibile in inverno o in ambienti molto umidi.



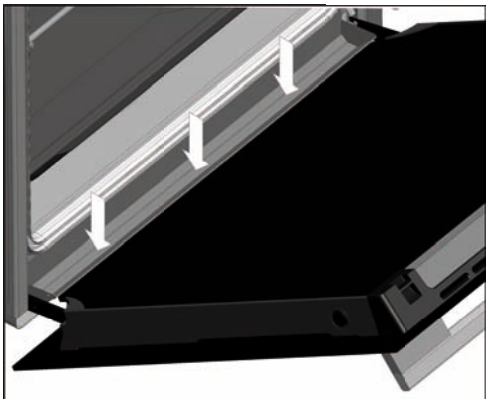
Acqua residua nel forno

Per ridurre il residuo d'acqua all'interno del forno, si consiglia di inserire il vassoio nella posizione inferiore (posizione 1). L'umidità rimanente può essere facilmente asciugata con un panno o una salvietta.

L'acqua che si accumula sullo sportello viene raccolta sul fondo della parte anteriore del forno.

Un accumulo eccessivo di liquidi può causare una fuoriuscita che rischia di danneggiare il mobile della cucina.

Ricordarsi di asciugare quest'area a fine cottura. L'area è accessibile con il forno aperto.



Consigli per la cottura a vapore

- In caso di preparazione di alimenti o verdure che richiedono tempi di cottura più lunghi, per esempio le patate, è possibile inserirli nel forno quando è ancora freddo.
- Per una cottura ottimale o al dente, è necessario preriscaldare il forno. In questo modo, sarà possibile avere maggior controllo sul risultato finale.
- I tempi di cottura indicati nelle tabelle sono a scopo puramente indicativo. Si consiglia di seguire i tempi più bassi per ottenere una cottura al dente. Se invece si preferisce una consistenza più morbida, si consiglia una cottura prolungata.
- Per i piatti che richiedono una doratura più intensa, come il pollo (con la pelle) o le lasagne gratinate, grigliare per 5-10 minuti a 200 ºC utilizzando l'apposita funzione in seguito alla cottura a vapore.
- Per gli stufati che richiedono una cottura lunga, si consiglia di mescolare la pietanza ogni 45 minuti.
- In caso di cottura al vapore di pesce o carne, si consiglia di usare il vassoio non perforato nella posizione 1, in quanto rende più semplice la successiva pulizia del forno.

Sottovuoto:

- Per una cottura ottimale "sous vide" (o sottovuoto), si consiglia di utilizzare la funzione Vapore 100%, che permette di cuocere gli alimenti a temperature ridotte.
- Per cuocere il pesce con un altro metodo rispetto alla cottura sottovuoto, ridurre il tempo di cottura di un minuto e passarlo successivamente sulla piastra.
- Per terminare la cottura sottovuoto delle costine di maiale, rimuoverle dal sacchetto,
- inserirle in una pirofila di vetro e passarle nel forno tradizionale a 190 °C per 45 minuti, cospargendole di salsa ogni 10-15 minuti.

Scongelamento

Nello scongelamento degli alimenti considerare quanto segue:

- Gli alimenti non dotati di contenitore dovranno essere collocati sopra il vassoio del forno o su un piatto.
- Per scongelare pezzi grandi di carne o pesce, sistemarli sopra la griglia con un vassoio al di sotto per raccogliere il liquido.
- La carne e il pesce non hanno bisogno di essere completamente scongelati per iniziare la cottura. Basta che la superficie sia morbida per poter aggiungere il condimento.
- Una volta scongelati, cucinare sempre gli alimenti.
- Non ricongelare un alimento scongelato.

I tempi riportati nella tabella* hanno carattere indicativo; il tempo di scongelamento dipenderà dalla temperatura ambiente, dal peso dell'alimento e dal suo livello di congelamento.

Nei modelli a vapore, è possibile utilizzare la funzione Vapore 100% per scongelare delicatamente gli alimenti senza perderne la succulenza.

*Consultare la tabella di scongelamento a pagina 67.

* Consultare la tabella sullo scongelamento a vapore a pagina 86.

Índice

- **Descrição das funções de cozinhado do forno** **39**
- **Outras funções do forno** **40**
- **Utilização ecológica do forno** **41**
- **Guia de cozinhados** **41**
- **Recomendações gerais para cozinhar a vapor** **41**

  Utilização e dicas 41
  Saída de vapor 42
  Água residual no forno 42

- **Dicas para cozinhar a vapor** **43**
- **Descongelação** **43**
- **Tabelas de temperatura e tempos cozinhar a vapor** **50**

  Legumes 50
  Entradas, massas y acompanhamentos 54
  Pão 55
  Ovos 56
  Peixe 57
  Carne 60
  Aves domésticas 61
  Sobremesas 62
  Sous vide 64
  Regenerar 66
  Descongelación 67

- **Tabelas de temperatura e tempos** **68**

  Aves 68
  Carnes 70
  Peixes 74
  Pizza 76
  Pão 76
  Entradas e massas 78
  Pastelaria 80
  Descongelação 86

Descrição das funções de cozinhado do forno

ATENÇÃO

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

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

AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR

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

AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR COM AR

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

GRELHADOR E AQUECIMENTO INFERIOR

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

GRELHADOR DE GRANDE SUPERFÍCIE

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

GRELHADOR

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

GRELHADOR DE GRAN- DE SUPERFÍCIE COM AR

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

AQUECIMENTO INFERIOR

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

ÖKOTHERM MODO PIZZA

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

ÖKOTHERM AR QUENTE

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

ECO **MODO ECOLÓGICO**

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

DESCONGELAÇÃO

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

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

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

100% VAPOR
Esta função é adequada para cozinhar legumes, batatas, arroz, peixe e carne. Esta função garante uma maior suculência e preserva as prioridades dos alimentos, com um tempo de confeção menor comparativamente aos métodos tradicionais. Esta função também permite-lhe descongelar delicadamente a comida sem secá-la. Também é apropriado para a confeção "sous vide".

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

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

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

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

Outras funções do forno

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

KÜPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®
A função KÜPPERSBUSCH ÖkoClean® facilita a limpeza de gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

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

Utilização ecológica do forno

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

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.
- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.

Guia de cozinhados

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

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

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

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

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

Alguns modelos dispõem da função de Pré-aquecimento rápido. Esta função reduz o tempo de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

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

1: Inferior.
2: Média.
3: Superior.

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

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

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

Recomendações gerais para cozinhar a vapor

Utilização e dicas

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

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

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

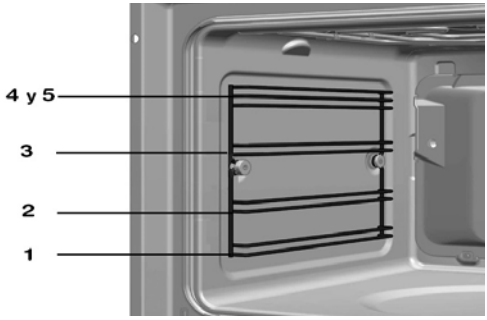
compotas, knödel (bolas de massa à base de pão) e alimentos que aumentam de volume.

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

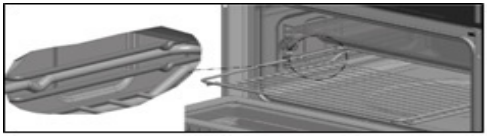
Para dados mais precisos consulte as tabelas.

NOTA

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



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



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

NOTA

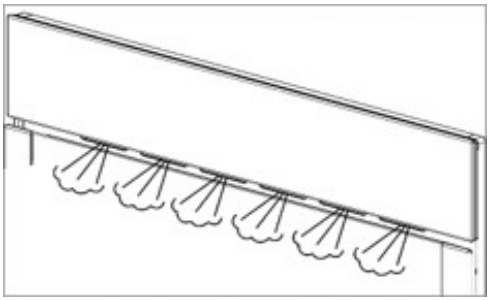
Para tempos de confeção mais longos, poderá ter de voltar a encher o tanque com água.

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

Saída de vapor

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

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



Água residual no forno

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

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

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

Dicas para cozinhar a vapor

- Ao cozinhar alimentos ou vegetais que exijam tempos de confeção mais longos, tais como batatas, pode colocá-los no forno quando este ainda estiver frio.
- Para conseguir uma cozedura "al dente" ou ideal, deverá pré-aquecer o forno. Isto permite que tenha um maior controlo sobre o resultado.
- Os tempos de confeção indicados nas tabelas são apenas para fins de orientação. Recomendamos a utilização dos tempos mínimos para conseguir um acabamento "al dente". No entanto, se preferir um acabamento mais macio, deverá cozer durante mais tempo.
- Para pratos que exijam um dourado mais intenso, como o frango com pele ou lasanha gratinada, grelhe por 5-10 minutos a 200ºC após cozinhar a vapor utilizando a função apropriada.
- Para guisados que demoram a cozer, recomendamos virar a comida a cada 45 minutos.
- Também deverá o utilizar o tabuleiro não-perfurado na posição 1 quando estiver a cozinhar peixe ou carne a vapor, pois posteriormente será mais fácil de limpar o forno.

Sous vide:

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

Descongelação

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

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

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

* Ver a tabela de descongelação a vapor na página 67.

* Consulte a tabela de descongelação da página 86.

Περιεχόμενα

- **Περιγραφή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου** 45
- **Άλλες λειτουργίες του φούρνου** ... 46
- **Οικολογική χρήση του φούρνου** ... 47
- **Οδηγός μαγειρέματος** ... 47
- **Γενικές συστάσεις για το μαγείρεμα στον ατμό** ... 47

  Χρήση και συμβουλές ... 47
  Ροή ατμού ... 48
  Υπολειπόμενο νερό στο φούρνο ... 48

- **Συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό** ... 49
- **Απόψυξη** ... 49
- **Πίνακες θερμοκρασίας και χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό** ... 50

  Λαχανικά ... 50
  Ορεκτικα, ζυμαρικά και εγγυησεις ... 54
  Ψωμί ... 55
  Αυγα ... 56
  Ψάρια ... 57
  Κρέατα ... 60
  Πουλερικα ... 61
  Επιδορφια ... 62
  Sous vide ... 64
  Αναγεννηση ... 66
  Αποψυξη ... 67

- **Πίνακες θερμοκρασίας και χρόνου** ... 68

  Πουλερικά ... 68
  Κρέατα ... 70
  Ψάρια ... 74
  Πίτσα ... 76
  Ψωμί ... 76
  Ορεκτικά και ζυμαρικά ... 78
  Ζαχαροπλαστική ... 80
  Απόψυξη ... 86

Περιγραφή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

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

ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ

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

ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

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

ΓΚΡΙΛ ΜΕΓΑΛΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

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

ΓΚΡΙΛ

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

ΓΚΡΙΛ ΜΕΓΑΛΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Θερμότητα μόνο στο κάτω μέρος. Κατάλληλη για το ζέσταμα πιάτων ή για το φούσκωμα ζύμης και παρόμοιων παρασκευών.

ÖKOTHERM ΠΙΤΣΑ

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

ÖKOTHERM ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ

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

ECO **ECO**

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

ΑΠΟΨΥΞΗ

Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για ήπια απόψυξη τροφίμων: Κυρίως για τρόφιμα τα οποία δεν καταναλώνονται ζεστά,

όπως, π.χ., κρέμες, μπισκότα, τάρτες, γλυκά, κτλ.

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

ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

100% ΑΤΜΟΣ

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

ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ

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

ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΜΕ ΑΤΜΟΣ

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

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

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΜΕ ΑΤΜΟΣ

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

Άλλες λειτουργίες του φούρνου

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

KÜPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®

Η λειτουργία KÜPPERSBUSCH Öko-Clean® διευκολύνει τον καθαρισμό λιπαρών και λοιπών υπολειμμάτων τροφών που έχουν προσκολληθεί στα τοιχώματα του φούρνου. Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του κύκλου καθαρισμού, ο εσωτερικός φωτισμός του φούρνου παραμένει σβηστός.

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

Οικολογική χρήση του φούρνου

Για άριστη εκμετάλλευση ενέργειας, ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές:

- Βγάλτε από τον φούρνο τα εξαρτήματα που δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο, κατά προτίμηση σκούρου χρώματος.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανοίγετε την πόρτα όσο το δυνατόν λιγότερο.
- Αποφεύγετε να προθερμαίνετε τον άδειο φούρνο. Εφόσον η συνταγή το επιτρέπει, εισάγετε τα τρόφιμα σε κρύο φούρνο.
- Αν ο φούρνος σας διαθέτει λειτουργία ECO, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή εφόσον το επιτρέπει η συνταγή.
- Για συνταγές όπου απαιτείται μεγάλο χρονικό διάστημα μαγειρέματος, σβήστε τον φούρνο 5 με 10 λεπτά νωρίτερα και εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Αν ο φούρνος σας διαθέτει λειτουργίες όπου χρησιμοποιείται αέρας, μαγειρέψτε διαφορετικά πιάτα ταυτόχρονα.

Οδηγός μαγειρέματος

Οι λειτουργίες μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο. Στους συνοδευτικούς πίνακες, αναφέρονται οι πιο χαρακτηριστικές.

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

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

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

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

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν λειτουργία ταχείας προθέρμανσης. Η λειτουργία αυτή μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με αυτόν που αναγράφεται στον πίνακα. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή, περιμένετε να εισάγετε το τρόφιμο όταν ο φούρνος σάς ειδοποιήσει ότι έχει φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Τα επίπεδα όπου μπορούν να τοποθετηθούν τα ταψιά, ξεκινώντας από κάτω, είναι:

1: Χαμηλό.
2: Μεσαίο.
3: Ψηλό.

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

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

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

Γενικές συστάσεις για το μαγείρεμα στον ατμό

Χρήση και συμβουλές

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

Επομένως, είναι σημαντικό να τοποθετήσετε το μη διάτρητο ταψί στο πρώτο πλευρικό στήριγμα του φούρνου από κάτω. Τοποθετώντας το εκεί, τα υγρά που στάζουν από το διάτρητο ταψί δεν θα πέσουν στη βάση του φούρνου.

Το διάτρητο ταψί που περιέχει το φαγητό πρέπει να εισάγεται στο δεύτερο πλευρικό στήριγμα από κάτω.

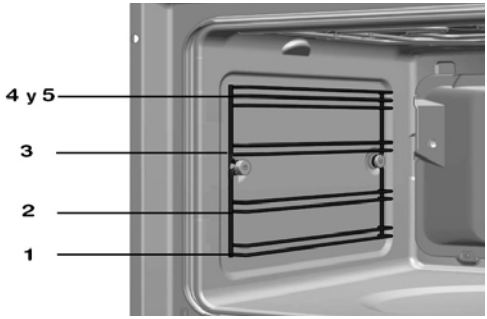
Το μη διάτρητο ταψί χρησιμοποιείται για το άτμισμα πιο ευαίσθητων φαγητών, όπως κομπόστες, φαγητά με βάση τη ζύμη και ιδιαίτερα περίπλοκα πιάτα.

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

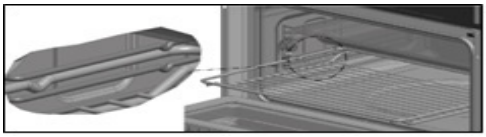
Θα βρείτε περισσότερες ακριβείς πληροφορίες στους πίνακες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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



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



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

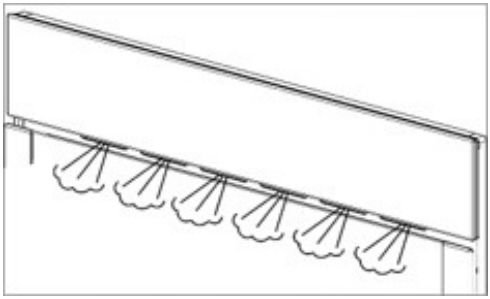
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

Ο φούρνος θα σας ενημερώσει όταν χρειαστεί να το κάνετε.

Ροή ατμού

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



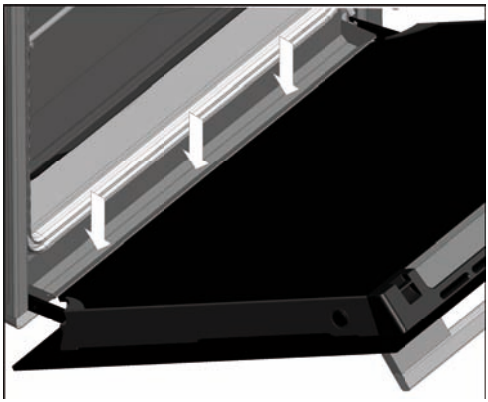
Υπολειπόμενο νερό στο φούρνο

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

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

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

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



Συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό

- Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα ή λαχανικά που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, όπως πατάτες, μπορείτε να τα βάλετε στον φούρνο όταν είναι ακόμα κρύος.
- Για να πετύχετε “al dente» ή βέλτιστο μαγείρεμα, πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο. Αυτό σας επιτρέπει να έχετε μεγαλύτερο έλεγχο του αποτελέσματος.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναφέρονται στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικοί. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τους ελάχιστους χρόνους για να πετύχετε ένα αποτέλεσμα «al dente». Ωστόσο, αν προτιμάτε ένα πιο τρυφερό αποτέλεσμα, θα πρέπει να μαγειρεύετε περισσότερο.
- Για πιάτα που απαιτούν πιο έντονο ρόδισμα, όπως κοτόπουλο με την πέτσα ή λαζάνια ογκρατέν, ψήστε για 5-10 λεπτά στους 200ºC μετά τον ατμό χρησιμοποιώντας την κατάλληλη λειτουργία.
- Για στιφάδο που μαγειρεύεται για πολύ χρόνο, συνιστούμε να γυρίζετε το φαγητό κάθε 45 λεπτά.
- Θα πρέπει επίσης να χρησιμοποιείτε το μη διάτρητο ταψί στη θέση 1 όταν μαγειρεύετε στον ατμό ψάρι ή κρέας, καθώς έτσι θα διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου αργότερα.

Sous vide:

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

Απόψυξη

Κατά την απόψυξη τροφίμων πρέπει να έχετε υπόψη σας ότι:

- Τα τρόφιμα χωρίς συσκευασία πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί του φούρνου ή σε πιατέλα.
- Για να αποψύξετε μεγάλα κομμάτια κρέατος ή ψαριού, θα πρέπει να τα τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά.
- Τα κρέατα και τα ψάρια δεν χρειάζονται πλήρη απόψυξη για να μαγειρευτούν. Αρκεί η επιφάνεια να είναι μαλακή για να προσθέσετε τα καρυκεύματα.
- Μετά την απόψυξή τους, τα τρόφιμα πρέπει πάντα να μαγειρεύονται.
- Μην καταψύχετε ξανά αποψυγμένα τρόφιμα.

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

* Βλέπε πίνακα απόψυξης με ατμό στη σελίδα 67.

* Βλ. πίνακα απόψυξης στη σελίδα 86.

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

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

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

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

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

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

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

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

* Precalentamiento / ** Colocar bandeja
* Pré-aquecer / ** Colocar a bandeja
* Preheat / ** Place tray
* Préchauffer / ** Placer le plateau
* Vorheizen / ** Blech einlegen
* Preriscaldare / ** Posizionare il vassoio
* Voorverwarmen / ** Bakje plaatsen
* Προθέρμανση / ** Τοποθετήστε το δίσκο

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

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

* Grill 200° 10 min

* ΓΚΡΙΛ 200° 10 min

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

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

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

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

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

	GEWICHT WEIGHT PESO POIDS GEWICHT PESO PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG TRAY POSITION ALTURA POSITION HOOGTE ALTEZZA POSIÇÃO ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTION FUNCIÓN FONCTION FUNCTIE FUNZIONE FUNÇÃO ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT TIME TIEMPO TEMPS TIJD TEMPO TEMPO ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	GEFASS RECEPTACLE RECIPIENTE RÉCIPIENT SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Merluza*/** Pescada*/** Hake*/** Merlu*/** Seehecht*/** Nasello a tranci*/** Heek*/** Μπακαλιάρος*/**	0,20	2	100%	70	10-13	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Vassoio forato Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Lubina (lomo entero)*/** Robalo (lombo inteiro)*/** Sea bass (whole loin)*/** Bar (filet entier)*/** Seebarsch (ganzes filet)*/** Branzino (intero)*/** Zeebaars (hele rugfilet)*/** Λαβράκι (ολόκληρο)*/**	0,85	2	100%	70	15-17	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Vassoio forato Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Lubina (lomos)*/** Robalo (lombos)*/** Sea bass (loins)*/** Bar (filets)*/** Seebarsch (filets)*/** Branzino (a tranci)*/** Zeebaars (rugfilet)*/** Λαβράκι (φιλέτα)*/**	0,15	2	100%	70	8-12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Vassoio forato Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Dorada (lomo entero)*/** Dourada (lombo inteiro)*/** Sea bream (whole loin)*/** Daurade (filet entier)*/** Meerbrasse (ganzes filet)*/** Orata (intera)*/** Zeebrasem (hele rugfilet)*/** Τσιπούρα (ολόκληρη)*/**	0,50	2	100%	70	12-15	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Vassoio forato Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος
Salmón (lomos)*/** Salmão (lombos)*/** Salmon (loins)*/** Saumon (filets)*/** Lachsfilet (filets)*/** Salmone (a fette)*/** Zalmfilet (rugfilet)*/** Σολομός (φιλέτα)*/**	0,15	2	100%	70	10-12	Bandeja perforada Com furos Perforated tray Bac perforé Gelocht Vassoio forato Geperforeerd Διάτρητη φόρμα ψησίματος

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

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

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

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

* Precalentamiento / ** Colocar bandeja
* Pré-aquecer / ** Colocar a bandeja
* Preheat / ** Place tray
* Préchauffer / ** Placer le plateau
* Vorheizen / ** Blech einlegen
* Preriscaldare / ** Posizionare il vassoio
* Voorverwarmen / ** Bakje plaatsen
* Προθέρμανση / ** Τοποθετήστε το δίσκο

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH / CARNE / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

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

* Cada 45 min dar la vuelta / ** Colocar bandeja
* Virar a cada 45 min. / ** Posicionar bandeja
* Every 45 min. turn over / ** Place tray
* Toutes les 45 min., retournez le plateau / ** Placez le plateau
* Alle 45 Min. umdrehen / ** Tablett aufstellen
* Ogni 45 min. capovolgere / ** Posizionare il vassoio
* Alle 45 Min. umdrehen / ** Tablett aufstellen
* Κάθε 45 λεπτά αναποδογυρίστε / ** Τοποθετήστε το δίσκο

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

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

* Dar la vuelta y para obtener una piel rustida añadir grill a 200º durante 10 min.
* Virar e para obter uma pele tenra adicionar grelhador a 200º durante 10 minutos.
* Turn over and to obtain a tender skin add grill at 200º for 10 min.
* Tourner et pour obtenir une peau tendre ajouter le gril à 200º pendant 10 min.
* Umdrehen und für eine zarte Haut 10 Minuten bei 200º grillen.
* Girare e per ottenere una pelle tenera aggiungere il grill a 200º per 10 minuti.
* Umdrehen und für eine zarte Haut 10 Minuten bei 200º grillen.

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

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

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

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

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

SOUS VIDE

	GEWICHT WEIGHT PESO POIDS GEWICHT PESO PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG TRAY POSITION ALTURA POSITION HOOGTE ALTEZZA POSIÇÃO ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTION FUNCIÓN FONCTION FUNCTIE FUNZIONE FUNÇÃO ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMP. TEMPERAT. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT TIME TIEMPO TEMPS TIJD TEMPO TEMPO ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	GEFASS RECEPTACLE RECIPIENTE RÉCIPIENT SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Lubina (lomo)* Robalo (lombo)* Sea bass (loin)* Bar (filet)* Seebarsch (filet)* Branzino (trancio)* Zeebaars (rugfilet)* Λαβράκι (φιλέτο)*	0,12	2	100%	65	12	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbeutel Vassoio forato + Borsa sottovuoto Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού
Salmón (lomo) Salmão (lombo) Salmon (loin) Saumon (filet) Lachsfilet (filet) Salmone (trancio) Zalmfilet (rugfilet) Σολομός (φιλέτα)	0,15	2	100%	55	15	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbeutel Vassoio forato + Borsa sottovuoto Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού
Pechuga de pollo Peito de frango Chicken breast Blanc de poulet Hähnchenbrust Petto di pollo Kippenborst Στήθος κοτόπουλο	0,14	2	100%	70	20	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbeutel Vassoio forato + Borsa sottovuoto Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού
Costillar de cerdo** Costela de porco** Pork ribs** Travers de porc** Schweinerippchen** Costine di maiale** Varkensribstuk** Χοιρινά παϊδάκια**	0,70- 0,80g	2	100%	75	5 h. mínimo	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbeutel Vassoio forato + Borsa sottovuoto Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού
Panceta fresca Bacon fresco Fresh pancetta Pancetta fraîche Frische Pancetta Pancetta fresca Verse pancetta Φρέσκια πανσέτα	0,25	2	100%	75	5 h. mínimo	Bandeja perforada + bolsa vacío Com furos + saco do vácuo Perforated tray + vacuum bag Bac perforé + sac sous vide Gelocht + Vakuumbeutel Vassoio forato + Borsa sottovuoto Geperforeerd + vacuümzak Διάτρητη φόρμα ψησίματος + σακούλα κενού

SOUS VIDE

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

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

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

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

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

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

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

AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE / GEFLÜGEL

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

GEVOGELTE / POLLAME / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (ºC)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Eend Anatra Πάπια	1,50	Onder Inferiore Χαμηλό		190-210 170-190	55-60 45-55	Plaat Vassoio Ταψί
Eendenborst Petto d'anatra Στήθος πάπιας	0,40	Hoog Superiore Ψηλό		180-190 200-210	10-12 8-10	Braadrooster Griglia Σχάρα
Eendenbouten Coscia d'anatra Μπουτάκια πάπιας	2 stuks 2 pezzi 2 τεμ.	Midden Media Μεσαίο		170-190 160-180	45-50 55-60	Plaat Vassoio Ταψί
Kip Pollo Κοτόπουλο	1,20	Onder Inferiore Χαμηλό		190-210 170-190	55-60 50-55	Plaat Vassoio Ταψί
Kippenbouten Cosce di pollo Μπουτάκια κοτόπουλου	4 stuks 4 pezzi 4 τεμ.	Midden Media Μεσαίο		190-210 190-200	25-30 20-25	Plaat Vassoio Ταψί
Kalkoen Tacchino Γαλοπούλα	4,00	Onder Inferiore Χαμηλό		190-200 180-200	70-75 65-70	Plaat Vassoio Ταψί

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

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

VLEES / CARNE / ΚΡΕΑΤΑ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (ºC)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Rundvlees Arrosto di vitello Μοσχάρι ψητό	2,00	Onder Inferiore Χαμηλό		190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Plaat Vassoio Ταψί
Rosbief Roastbeef Ροσμπίφ	0,60	Midden Media Μεσαίο		190-210 190-210 180-200	45-50 60-65 35-40	Plaat Vassoio Ταψί
Gevuld braadvlees Arrosto ripieno Ψητό με γέμιση	1,00	Midden Media Μεσαίο		175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Plaat Vassoio Ταψί
Kalfskoteletten Costolette di vitello Μοσχαρίσιες μπριζόλες	0,50	Midden Media Μεσαίο		220	15	Braadrooster Griglia Σχάρα
Entrecote Entrecote di vitello Μοσχαρίσια μπριζόλα	1,00	Midden Media Μεσαίο		220 220	15 25-30	Braadrooster Griglia Σχάρα
Vanglap Bistecca di vitello Λάπα μοσχαρίσια	1,00	Midden Media Μεσαίο		180-200 180-200	33-45 25-30	Plaat Vassoio Ταψί
Varkensvlees Arrosto di maiale Χοιρινό ψητό	1,00	Midden Media Μεσαίο		180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Plaat Vassoio Ταψί
Varkenskarbonade Costoletta di maiale Μπριζόλα χοιρινή	0,50	Midden Media Μεσαίο		200-220	15	Braadrooster Griglia Σχάρα

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

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

VLEES / CARNE / ΚΡΕΑΤΑ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Varkensschouderkarbonade Spalla di maiale Ωμοπλάτη χοιρινή	1,50	Midden Media Μεσαίο		190-200 190-200	55-60 40-50	Plaat Vassoio Ταψί
Speenvarken Lattonzolo Γουρουνόπουλο	1,40	Midden Media Μεσαίο		190-210 170-190	60-70 70-75	Plaat Vassoio Ταψί
Varkensribstuk Costine di maiale Χοιρινά παϊδάκια	0,50	Midden Media Μεσαίο		190-210 190-210	25-30 30	Plaat Vassoio Ταψί
Schenkel Cosciotto di maiale Κότσι	1,00	Midden Media Μεσαίο		190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Plaat Vassoio Ταψί
Everzwijn Cinghiale Αγριογούρουνο	2 stuks 2 pezzi 2 τεμ.	Midden Media Μεσαίο		180 190-200	15 12-15	Braadrooster Griglia Σχάρα
Lamsvlees Agnello Αρνίσιο κρέας	1,00	Midden Media Μεσαίο		190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Plaat Vassoio Ταψί
Bout zonder bot Coscio disossato Μπούτι χωρίς κόκκαλο	0,60	Midden Media		170-190 180-190	45-55 35-40	Plaat Vassoio Ταψί
Kangoeroe Canguro Καγκουρό	2,00	Onder Inferiore Χαμηλό		190-210 180-200	55-60 45-55	Plaat Vassoio Ταψί

PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON / FISCH

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

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

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

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

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

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

VIS / PESCE / ΨΑΡΙΑ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (ºC)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Zeebaars in zoutkorst Branzino al sale Λαβράκι σε κρούστα αλατιού	1,00	Midden Media Μεσαίο		180-200 190-200	20-25 18-20	Plaat Vassoio Ταψί
Zeebrasem Pagello Λυθρίνι	1,00	Midden Media Μεσαίο		190-200 190-200	20-25 10-15	Plaat Vassoio Ταψί
Heek, in moten Merluzzo a fette Βακαλάος φρέσκος σε φέτες	1,10	Midden Media Μεσαίο		190-210 180-200	15-20 10-12	Plaat Vassoio Ταψί
Zalm, in moten Salmone a fette Σολομός σε φέτες	1,10	Midden Media Μεσαίο		190-200 200-210	15-20 10-15	Plaat Vassoio Ταψί
Vistaart Tortino di pesce Τερίνα ψαριού	2,00	Onder Inferiore Χαμηλό		160 150-160	50 60-65	Bakvorm Stampo Φόρμα
Vol-au-vent van vis Vol-au-vent di pesce Βολοβάν με ψάρι	0,50	Midden Media Μεσαίο		180-190*	18-20	Plaat Vassoio Ταψί

* Verwarm voor deze gerechten de oven leeg voor en doe het gerecht in de oven als hij de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionata.

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

PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA

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

PAN / PÃO / BREAD / PAIN / BROT

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFÄSS
Pan blanco	0,50	Media		200-220	20-25**	Bandeja
Pão branco		Media				Bandeja
White bread		Intermediate				Tray
Pain blanc		Moyenne				Plateau
Weißbrot		Mitte				Blech
Pan negro	0,15	Media		200-220	10-15**	Bandeja
Pão escuro		Media				Bandeja
Rye bread		Intermediate				Tray
Pain noir		Moyenne				Plateau
Schwarzbrot		Mitte				Blech
Pan integral	0,15	Media		200-220	10-30**	Bandeja
Pão integral		Media				Bandeja
Wholemeal bread		Intermediate				Tray
Pain complet		Moyenne				Plateau
Vollkornbrot		Mitte				Blech

** Fermentación previa en función , 100 ºC, 30 min. aproximadamente.

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

** Pre-rising function , 100 ºC, approx. 30 min.

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

** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 ºC, ca. 30 M.

PIZZA / PIZZA / ΠΙΤΣΑ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (ºC)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Dikke pizza Pizza alta Πίτσα με παχιά βάση	0,60	Midden Media Μεσαίο		190-210 190-200	30-35 20-25	Braadrooster Griglia Σχάρα
Dunne pizza Pizza bassa Πίτσα με λεπτή βάση	0,60	Midden Media Μεσαίο		190-200 200-210	15-20 10-15	Braadrooster Griglia Σχάρα

BROOD / PANE / ΨΩΜΙ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (ºC)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Wit brood Pane bianco Λευκό ψωμί	0,50	Midden Media Μεσαίο		200-220	20-25**	Plaat Vassoio Ταψί
Bruin brood Pane nero Μαύρο ψωμί	0,15	Midden Media Μεσαίο		200-220	10-15**	Plaat Vassoio Ταψί
Volkorenbrood Pane integrale Ψωμί ολικής αλέσεως	0,15	Midden Media Μεσαίο		200-220	10-30**	Plaat Vassoio Ταψί

** Laten rijzen voor inschakeling , 100 ºC, circa 30 min.

** Pre-lievitazione con funzione , 100 ºC, 30 min. circa.

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

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

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

VOORGERECHTEN EN PASTA / ANTIPASTI E PASTA / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Gepofte aardappelen Patate arrosto Πατάτες ψητές	1,00	Onder Inferiore Χαμηλό		180-190 180-200	55-60 40-45	Plaat Vassoio Ταψί
Geroosterde groenten Grigliata di verdure Λαχανικά στη σχάρα	1,00	Midden Media Μεσαίο		190-210	30-45	Braadrooster Griglia Σχάρα
Champignons Funghi Μανιτάρια	0,50	Midden Media Μεσαίο		200-210	13	Braadrooster Griglia Σχάρα
Lasagne Lasagne Λαζάνια		Midden Media Μεσαίο		200-210	35-40	Plaat Vassoio Ταψί

SÜSSWAREN /REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

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

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.
* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

GEBAK / DOLCI / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Luchtig cakedeeg Impasto pan di Spagna Μείγμα για κεικ	0,50	Midden Media Μεσαίο		180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Bakvorm Stampo Φόρμα
Gistdeeg Impasto lievitato Ζύμη με μαγιά	0,50	Midden Media Μεσαίο		170-190* 170-180*	20-25 25-30	Bakvorm Stampo Φόρμα
Kneeddeeg Brioche Ζύμη brioche	0,50	Midden Media Μεσαίο		180-190* 170-180*	15-20 15-20	Bakvorm Stampo Φόρμα
Bladerdeeg Pasta sfoglia Σφολιάτα	0,30	Midden Media Μεσαίο		180-190* 180-190*	20-22 18-20	Plaat Vassoio Ταψί
Bladerdeeg met gist Pasta sfoglia lievitata Σφολιάτα με μαγιά	0,50	Midden Media Μεσαίο		180-190*	18-20	Plaat Vassoio Ταψί
Bladerdeeg met kaaswrongel Sfoglia al formaggio Σφολιάτα με μαλακό τυρί	0,40	Midden Media Μεσαίο		180* 180-190*	24 20	Plaat Vassoio Ταψί
Deeg met likeur Pasta choux Ζύμη με σιρόπι	0,50	Midden Media Μεσαίο		190*	30	Bakvorm Stampo Φόρμα

* Verwarm voor deze gerechten de oven leeg voor en doe het gerecht in de oven als hij de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionata.

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

SÜSSWAREN /REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE /

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

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

*** Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.

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

*** Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.

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

*** Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.</

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

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

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

*** Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.

GEBAK / DOLCI / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (ºC)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Roomkaastaarten Cheese cake Τσιζκέικ	0,80	Midden Media Μεσαίο		180 180-290	30-35 25-30	Plaat Vassoio Ταψί
Honingtaart Torta al miele Κέικ με μέλι	0,60	Midden Media Μεσαίο		170-190* 180-190*	40-45 35-40	Bakvorm Stampo Φόρμα
Schuimgebak Meringa Μαρέγκα		Midden Media Μεσαίο		100-110 100-110	190 170-180	Plaat Vassoio Ταψί
Amandelkoekjes Biscotti alle mandorle Αμυγδαλωτά	0,50	Hoog Superiore Ψηλό		110-120*	15-20	Plaat Vassoio Ταψί
Yoghurt Yogurt Γιαούρτι	1 liter 1 litro 1 λίτρο	***		45-50	8 uur 8 ore 8 ώρες	Yoghurtpotten Vasetti di yogurt Βαζάκια
Jam Confettura Μαρμελάδα	1,00	Midden Media Μεσαίο		100-110	18-20	Schaal Recipiente Σκεύος

* Verwarm voor deze gerechten de oven leeg voor en doe het gerecht in de oven als hij de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

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

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionata.

*** Sistemare i vasetti di yogurt direttamente sulla base del forno.

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

*** Τοποθετήστε τα βαζάκια γιαουρτιού απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου.

SÜSSWAREN /REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE /

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFÄSS
Magdalenas	0,40	Media		200-210*	30	Cápsulas
Madalenas		Media				Cápsulas
Fairy cakes		Intermediate		200*		Capsules
Madeleines		Moyenne				Capsules
Madeleines		Mitte				Backformen
Masa	0,40	Inferior		200-220*	25-30	Bandeja
Massa		Inferior				Bandeja
Dough		Lower		200*	25	Tray
Pâte		Inférieure				Plateau
Teig		Unten				Blech
Bizcocho	0,60	Media		170-180*	50-55	Molde
Biscoitos		Media				Forma
Sponge cake		Intermediate		165-170*	45	Shallow dish
Génoise		Moyenne				Moule
Biskuit		Mitte				Backform
Compota de manzana	0,50	Inferior		160-170	35	Bandeja
Compota de maçã		Inferior				Bandeja
Apple compote		Lower				Tray
Compote de pommes		Inférieure				Plateau
Apfelkompott		Unten				Blech
Flan	1 litro	Media		100	60-70	Flanera
Pudim	1 litro	Media				Forma de pudim
Crème caramel	1 litre	Intermediate				Flan dish
Flan	1 litre	Moyenne				Moule à flan
Pudding	1 Liter	Mitte				Puddingformen
Pasta choux	0,20	Media		200*	10-12	Bandeja
Massa choux		Media				Bandeja
Choux pastry		Intermediate		190-200*	8-10	Tray
Pâte à choux		Moyenne				Plateau
Brandteig		Mitte				Blech

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.
* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

GEBAK / DOLCI / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ (KG)	HOOGTE ALTEZZA ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNCTIE FUNZIONE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMP. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (ºC)	TIJD (MIN) TEMPO (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE ΣΚΕΥΟΣ
Muffins Madeleine Μάφινς	0,40	Midden Media Μεσαίο		200-210* 200*	30	Bakvormpjes Stampini Θήκες
Deeg Impasto per dolci Ζύμη	0,40	Onder Inferiore Χαμηλό		200-220* 200*	25-30 25	Plaat Vassoio Ταψί
Cake Pan di Spagna Κέικ	0,60	Midden Media Μεσαίο		170-180* 165-170*	50-55 45	Bakvorm Stampo Φόρμα
Appelmoes Composta di mele Κομπόστα μήλου	0,50	Onder Inferiore Χαμηλό		160-170	35	Plaat Vassoio Ταψί
Karamelpudding Latte alla portoghese Κρεμ καραμελέ	1 liter 1 litro 1 λίτρο	Midden Media Μεσαίο		100	60-70	Puddingvorm Stampo per latte alla portoghese Φόρμα πουτίγκας
Kookdeeg Pasta choux Ζύμη για σου	0,20	Midden Media Μεσαίο		200* 190-200*	10-12 8-10	Plaat Vassoio Ταψί

* Verwarm voor deze gerechten de oven leeg voor en doe het gerecht in de oven als hij de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionata.

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

AUFTAUEN /DESCONGELACIÓN / DEFROSTING / DÉCONGÉLATION

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

ONTDOOIEN / SCONGELAMENTO / ΑΠΟΨΥΞΗ

ETENSWAAR ALIMENTO ΤΡΟΦΙΜΟ	LO-NIVEAU / LIVELLO HI / ΕΠΙΠΕΔΟ LO		HI-NIVEAU / LIVELLO LO/ ΕΠΙΠΕΔΟ HI	
	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ	TIJD TEMPO ΧΡΟΝΟΣ	GEWICHT PESO ΒΑΡΟΣ	TIJD TEMPO ΧΡΟΝΟΣ
Brood Pane Ψωμί	1/2 kg	35 min.		
Taart Torta Τάρτα	1/2 kg	25 min.		
Vis Pesce Ψάρι	1/2 kg	30 min.		
Vis Pesce Ψάρι	1 kg	40 min.		
Kip Pollo Κοτόπουλο			1 kg	75 min.
Kip Pollo Κοτόπουλο			1,5 kg	90 min.
Entrecote Braciola grande Μοσχαρίσια μπριζόλα rib eye			1/2 kg	40 min.
Gehakt Spezzatino Κιμάς			1/2 kg	60 min.
Gehakt Spezzatino Κιμάς			1 kg	120 min.

Cod.: 3371326-02

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at