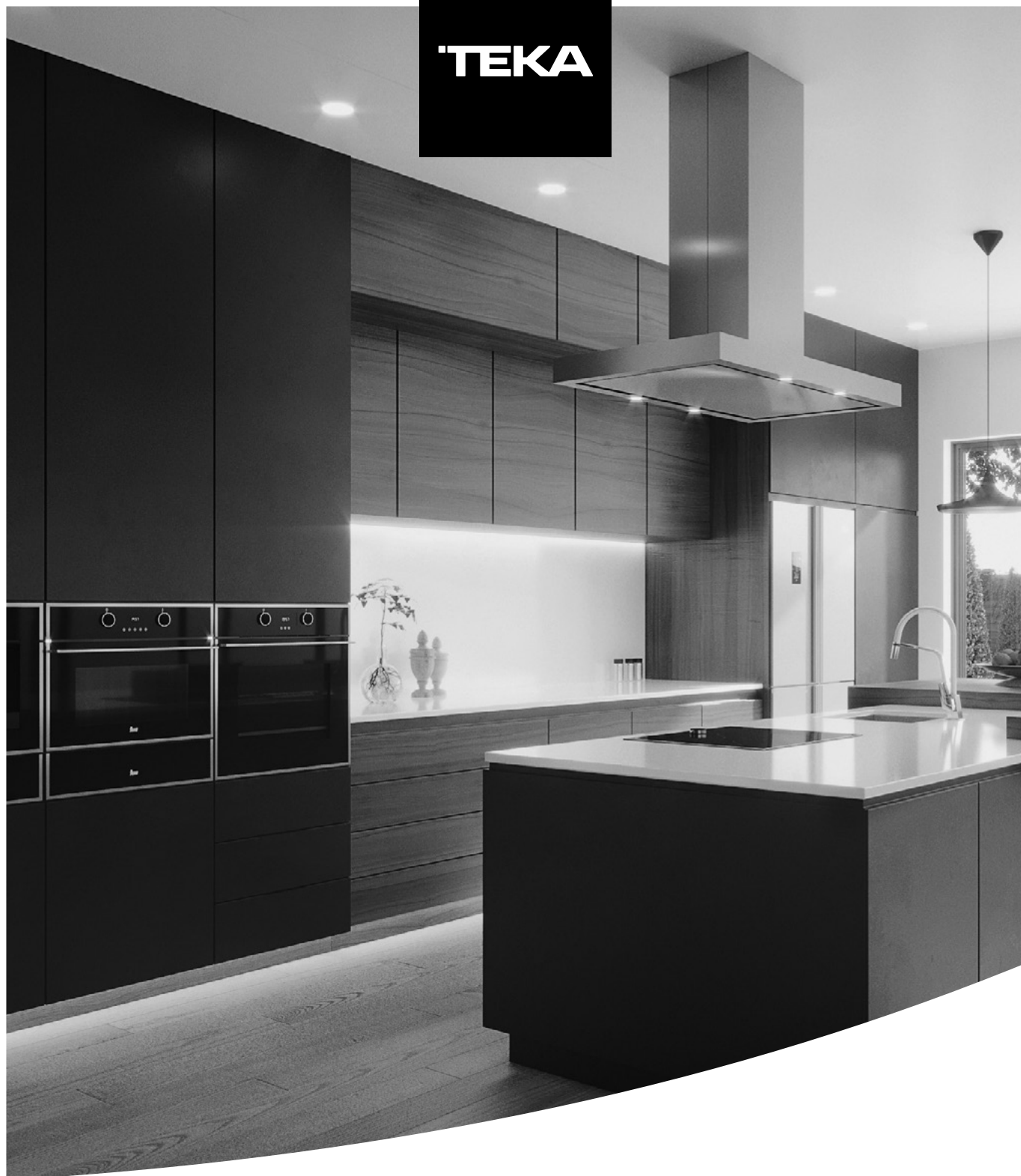


'TEKA



Cooking guide

EN PT ES FR DE
NL AR

www.teka.com

Contents

Description of the oven functions	3	Fish.....	68
Environmentally-friendly use of the oven	4	Pizza.....	69
Conventional Functions	4	Bread.....	70
Microwave Functions	5	Entrees and pastas.....	71
The advantages of microwaves.....	5	Cake shop	72
Cooking with a microwave oven	6	Defrosting by time	75
Cooking with microwaves.....	6	Fish.....	76
Defrosting with microwaves	7	Steam.....	76
Steam functions	8	Meat	78
Steam Flow	8	Eggs	79
Residual water in the oven	8	Side dishes.....	79
Usage and tips	8	Reheat	80
Type of ovenware	9	Dumplings	81
Microwave function.....	9	Vegetables.....	82
Test the ovenware.....	9	Desserts.....	86
Convotional functions.....	9	Fruit (Sterilising/Boiling down).....	87
Combined functions.....	9	Blanch	88
Metallic containers and aluminium foil ..	9	Defrost.....	89
Lids.....	9	Ovenware.....	92
Tables of Temperatures and Times.....	64		
Birds	64		
Meat	65		

Description of the oven functions



WARNING

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

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



CONVENTIONAL

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



CONVENTIONAL WITH FAN

Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.



GRILL AND LOWER ELEMENT

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



MAXIGRILL

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



GRILL

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



GRILL / MAXIGRILL WITH FAN

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game.

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.

The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.



LOWER HEAT (FLOOR)

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



TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)

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



TURBO

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



SLOW COOKER

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly long cooking times and low heat.

ECO ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. Using forced convention heating, the oven 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

MICROWAVE

This function is ideal to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

MICROWAVE AND COMBINED

FUCNTIONS

This function is ideal to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

STEAM

This function is ideal to cook vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

RISING DOUGH

Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.

FAST PREHEATING

This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature.

Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

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. When ever 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.

Conventional Functions

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.

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 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.

2/3: Medium.

4: High

Level 4 is suitable for grilling and toasting.

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

Microwave Functions

THE ADVANTAGES OF MICROWAVES

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the

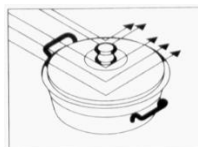
food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

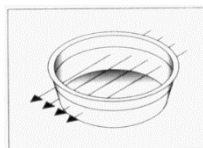
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

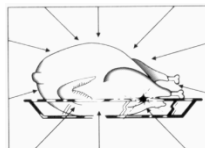
Microwaves are reflected by metal...



... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.



COOKING WITH A MICROWAVE OVEN



WARNING

Read the Installation and Maintenance booklet before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the base.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking,

clean up the water coming from the condensation

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

COOKING WITH MICROWAVES...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the base. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.
7. To achieve the best results when warming up small loads (such as a glass of water, a milk mug or a popcorn bag) it is suggested that they are placed in the following way:

- Insert the glass tray or the rectangular rack on the highest possible level, considering the dimensions of the food or drink to be heated;
 - Place the food or drink on the left side of the glass tray or the rectangular rack.
 - The popcorn bags cannot be placed directly over the rack; place the popcorn bag on a glass or ceramic dish and then place the dish on the left side of the rectangular rack.
8. Turn or stir the food at regular intervals to improve heating uniformity.
 9. To achieve the best cooking results with microwaves, place the food on the rack or on the glass tray and insert them on the highest possible level.
 10. Do not place the food directly over the bottom of the oven cavity. The heating performance will be poor and there is the risk of damaging the oven.
 11. Do not cover the bottom of the oven cavity with aluminium or tin foil sheets as there is the risk of damaging the oven.

DEFROSTING WITH MICROWAVES

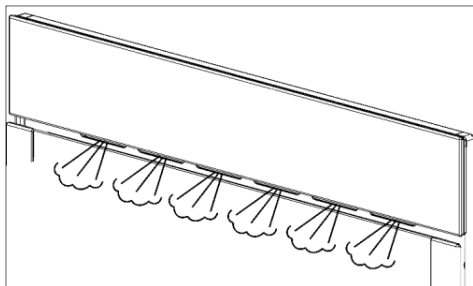
1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals or whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: TURN.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Steam functions

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 in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth. Take care the drip tray under the door is dried after every use. A build-up of liquid in this tray can quickly overflow and damage the surrounding cupboards. It is accessed through the opened door.

Usage and tips

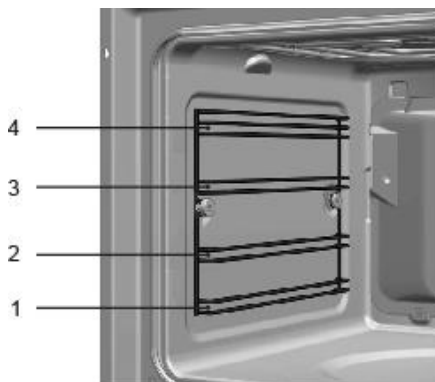
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is placed into the lowest level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with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

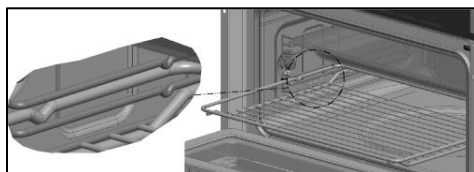
The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.



To remove the rack, lift it upwards slightly at the front when the safety notches connect with the sides of the oven (see illustration).



We recommend using the rack together with the baking tray when cooking items on the rack which might drip.

Type of ovenware

MICROWAVE FUNCTION

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

TEST THE OVENWARE

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.



WARNING

If microwave is used, please make sure there are no inappropriate objects inside of the oven, including wire racks or griddles that are the part of appliance and shall be used solely with grill or oven functions.

CONVENTIONAL FUNCTIONS

In the Grill and Hot Air functions, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

COMBINED FUNCTIONS

In the combined functions, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

METALLIC CONTAINERS AND ALUMINIUM FOIL

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- The metallic containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the metallic container directly on top of the base. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

LIDS

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;

3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.
The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.



NOTE

For a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation, check the table at the end of this manual in the “**Ovenware**” chapter.

Índice

Descrição das funções de cozinhado do forno.....	12	Tabelas de temperatura e tempos	64
Utilização ecológica do forno.....	13	Carne.....	65
Guia de cozinhados.....	14	Peixe.....	68
Funções Micro-ondas	14	Pizza.....	69
As vantagens do forno microondas	14	Pão	70
Modo de funcionamento do forno		Entrantes y pastas.....	71
microondas	14	Confeitaria.....	72
Porque é que os alimentos aquecem....	15	Descongelação por tempo	75
Cozinhar com micro-ondas.....	15	Peixe.....	76
Cozinhar com micro-ondas.....	16	Vapor.....	76
Descongelação com micro-ondas	16	Carne.....	78
Funções de vapor	17	Ovos	79
Saída de vapor.....	17	Acompanhamentos	79
Água residual no forno	18	Regenerar	80
Utilização e dicas.....	18	Knödel	81
Que tipo de loiça pode ser utilizada?.....	18	Legumes.....	82
Função micro-ondas	18	Sobremesas	86
Teste à loiça.....	19	Fruta (esterilizar, fazer conservas).....	87
Funções convencionais.....	19	Branquear.....	88
Funções combinada.....	19	Descongelar	89
Recipientes de metal e películas de		Loiça.....	93
alumínio.....	19		
Tampas	19		
Aves domésticas.....	64		

Descrição das funções de cozinhado do forno



ATENÇÃO

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

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



CONVENCIONAL

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



CONVENCIONAL COM TURBINA

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



GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR

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



MAXIGRILL

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



GRILL

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



GRILL / MAXIGRILL COM

TURBINA

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



CALOR INFERIOR (FUNDO)

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



TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

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



TURBO

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



EM LUME BRANDO

Especial para guisar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

ECO MODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. Através do aquecimento por convecção forçada, o forno 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.

MICRO-ONDAS

Esta função é apropriada para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.

MICRO-ONDAS E FUNÇÕES COMBINADAS

Esta função é apropriada para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados.

VAPOR

Esta função é apropriada para cozer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.

FERMENTAR MASSAS

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

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

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

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.

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 Préaquecimento 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.

2/3: Média.

4: Superior.

A altura 4 é a mais adequada para gratinar e tostar.

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

Funções Micro-ondas

AS VANTAGENS DO FORNO MICROONDAS

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.

MODO DE FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetron que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas

por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

PORQUE É QUE OS ALIMENTOS AQUECEM

A maior parte dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

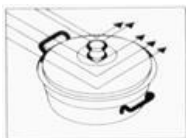
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

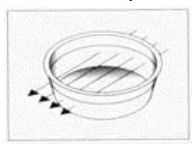
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

As microondas são reflectidas pelo metal...



...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



COZINHAR COM MICRO-ONDAS



ATENÇÃO

Leia atentamente o manual de Instalação e Manutenção antes de cozinhar com micro-ondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebenhem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no micro-ondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- Se tiver **vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre a base.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.

- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.
- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

COZINHAR COM MICRO-ONDAS...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
 - Dobro da quantidade » dobro do tempo
 - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre a base facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.

5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla start.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.
7. Para obter melhores resultados ao aquecer pequenas quantidades (como um copo de água, caneca de leite ou saco de pipocas), sugere-se que sejam colocados da seguinte forma:
 - Coloque a bandeja de vidro ou a grelha rectangular no nível mais alto possível considerando as dimensões dos alimentos ou bebida a ser aquecida;
 - Coloque os alimentos ou bebida no lado esquerdo da bandeja de vidro ou na grelha rectangular;
 - Os sacos de pipocas não podem ser colocados diretamente sobre a grelha; coloque o saco de pipocas num prato de vidro ou cerâmica e coloque o prato no lado esquerdo da grelha rectangular.
8. Gire ou mexa a comida em intervalos regulares para melhorar a uniformidade de aquecimento.
9. Para obter melhores resultados ao cozinhar com micro-ondas, coloque os alimentos na grelha ou bandeja de vidro e coloque-os no nível mais alto.
10. Não coloque os alimentos diretamente sobre a parte inferior da cavidade do forno. O desempenho de aquecimento será fraco e existe o risco de danificar o forno.
11. Não cubra a parte inferior da cavidade do forno com folhas de alumínio ou folhas de estanho, pois existe o risco de danificar o forno.

DESCONGELAÇÃO COM MICRO-ONDAS

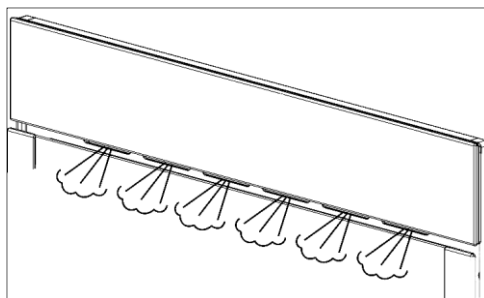
1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para micro-ondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).

2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. Antes de utilizar natas ultra congeladas, mexa-as primeiro.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Virar os alimentos em intervalos regulares.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos micro-ondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Funções de vapor

Saída de vapor

É normal que, durante o funcionamento, o forno liberte vapor de forma intermitente na parte da frente. Esta situação nota-se mais durante o inverno ou em ambientes com humidade mais elevada.



Água residual no forno

Para reduzir a quantidade de água residual no forno, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos pinga para a bandeja. A restante água residual pode ser facilmente retirada com um pano absorvente.

Utilização e dicas

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

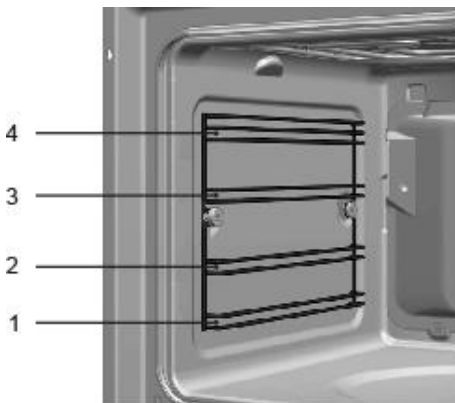
É importante que o recipiente sem furos seja introduzido no primeiro nível a contar de baixo. Desta forma, as gotas de líquido que caem são recolhidas e não sujam o aparelho. O recipiente com furos que contém os alimentos é introduzido no segundo nível a contar de baixo.

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.

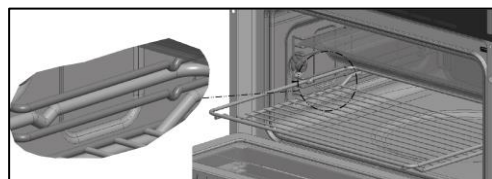
A grelha é usada como superfície de apoio para recipientes mais pequenos, por exemplo, taças de sobremesa, e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos consulte as tabelas. Os valores indicados relativos à cozedura e à temperatura são valores de orientação. A duração efectiva da cozedura pode variar em função do tipo e da qualidade dos produtos.

Tenha atenção à pingadeira situada abaixo da porta e seque-a após cada utilização. A acumulação de água na pingadeira pode transbordar rapidamente e pode danificar os armários ao redor. Pode aceder a pingadeira com a porta aberta.



Para remover a grelha, levantar ligeiramente para cima, de forma a que deixe de estar na posição de segurança (ver imagem).



Recomendamos a utilização da grelha juntamente com a bandeja, quando cozinhar alimentos que possam pingar.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Na função micro-ondas tenha em atenção que as micro-ondas são refletidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o

barro, o plástico, o papel deixam passar as micro-ondas.

Por isso **as painéis e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no**

micro-ondas. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega**

TESTE À LOIÇA

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de micro-ondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

FUNÇÕES CONVENCIONAIS

No caso das funções Grill ou Ar quente, a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C. A loiça de plástico não é adequada.

FUNÇÕES COMBINADAS

Nas funções combinadas a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para micro-ondas como para grelhador.

RECIPIENTES DE METAL E PELÍCULAS DE ALUMÍNIO

Os pratos pré confeccionados em recipientes de metal ou com folha de alumínio podem ser colocados no micro-ondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de metal não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de metal tem de ser removida.

- Coloque o recipiente de metal directamente sobre a base. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

TAMPAS

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.



NOTA

Para uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação, consulte a tabela no final deste manual no capítulo "Loiça".

Indice

Descripción de las funciones de cocinado del horno.....	21
Uso ecológico del horno	22
Guía de cocinado	22
Funciones Microondas.....	23
Las ventajas de las microondas.....	23
Modo de funcionamiento del horno microondas	23
Por qué se calientan los alimentos.....	23
Cocinar con microondas.....	24
Cocinar con microondas.....	25
Descongelación con microondas.....	25
Funciones de Vapor.....	26
Flujo de vapor.....	26
Agua residual en el horno.....	27
Utilización y consejos.....	27
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar? ...	27
Función microondas.....	27
Pruebe la vajilla	28
Funciones convencionales.....	28
Funciones combinadas	28
Recipientes de metal y películas de aluminio.....	28
Tapas	28
Aves	64

Tablas de temperaturas y tiempos.....	64
Carnes	65
Pescado.....	68
Pizza	69
Pan	70
Entrantes y pastas.....	71
Repostería	72
Descongelación por tiempo.....	75
Pescado.....	76
Vapor.....	76
Carne.....	78
Huevos	79
Guarniciones	79
Regenerar	80
Bolas de masa.....	81
Verduras	82
Postres	86
Fruta (esterilizar/cocinar)	87
Escaldar.....	88
Descongelación.....	89
Vajilla.....	94

Descripción de las funciones de cocinado del horno



ATENCIÓN

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

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



CONVENCIONAL

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



CONVENCIONAL CON TURBINA

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.



GRILL Y SOLERA

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.



MAXIGRILL

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



GRILL

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



GRILL / MAXIGRILL CON

TURBINA

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal

para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.



CALOR INFERIOR (SOLERA)

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.



TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

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



TURBO

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



A FUEGO LENTO

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas «a fuego lento», con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno

ECO ECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. Mediante un calentamiento por convección forzada, el horno 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.

MICROONDAS

Esta función es apropiada para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



MICROONDAS Y FUNCIONES COMBINADAS

Esta función es apropiada para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinados.



VAPOR

Esta función es apropiada para cocer verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



FERMENTAR MASAS

Especial para la fermentación de masa tanto de pan como de repostería.



PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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

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.

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.

2/3: Media.

4: Superior.

La altura 4 es adecuada para gratinar y tostar.

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

Funciones Microondas

LAS VENTAJAS DE LAS MICROONDAS

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.

MODO DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas.

Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo. Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

POR QUÉ SE CALIENTAN LOS ALIMENTOS

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

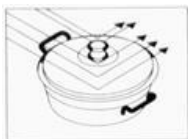
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

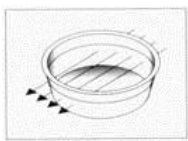
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

Las microondas son reflejadas por el metal...

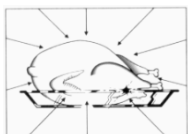


...atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.

COCINAR



CON

MICROONDAS



ATENCIÓN

Lea atentamente el capítulo "Indicaciones de Seguridad" antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al cocinar-alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus** envases, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre la Base de cerámica.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**,

para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

COCINAR CON MICROONDAS...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
 - Doble de la cantidad » doble del tiempo
 - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre la Base de cerámica facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior de la Base de cerámica y los menos densos en el centro de la Base, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta y presiona otra vez el botón **START**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y

tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

7. Para lograr los mejores resultados al calentar cargas pequeñas (como un vaso de agua, una taza de leche o una bolsa de palomitas de maíz) se sugiere que se coloquen de la siguiente manera:
 - Introduzca la bandeja de cristal o la rejilla rectangular en el nivel más alto posible, teniendo en cuenta las dimensiones de la comida o bebida que se va a calentar;
 - Coloque la comida o bebida en el lado izquierdo de la bandeja de cristal o en la rejilla rectangular.
 - Las bolsas de palomitas de maíz no se pueden colocar directamente sobre la rejilla; coloque la bolsa de palomitas de maíz sobre un plato de vidrio o cerámica y luego coloque el plato en el lado izquierdo de la rejilla rectangular.
8. Voltee o revuelva los alimentos a intervalos regulares para mejorar la uniformidad de calentamiento.
9. Para obtener los mejores resultados de cocción con microondas, coloque los alimentos en la rejilla o en la bandeja de cristal y colóquelos al nivel más alto posible.
10. No coloque los alimentos directamente sobre el fondo de la cavidad del horno. El rendimiento de la calefacción será deficiente y existe el riesgo de dañar el horno.
11. No cubra el fondo de la cavidad del horno con láminas de aluminio o de estaño, ya que existe el riesgo de dañar el horno.

DESCONGELACIÓN CON MICROONDAS

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).

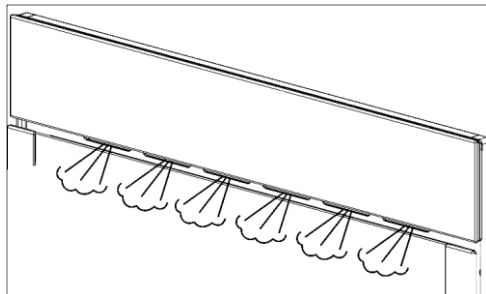
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben apuntar hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato hondo para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se reseque demasiado.
10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Funciones de Vapor

Flujo de vapor

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

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



Agua residual en el horno

Para reducir el agua residual del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior. La condensación que libera la comida cae en forma de gotas y reduce el agua residual del horno. El agua restante

puede secarse fácilmente con un paño. Tenga cuidado de la bandeja de goteo no se seque después de cada uso. Una acumulación de líquido en la bandeja rápidamente puede desbordarse y dañar los armarios circundantes. Se accede por la puerta abierta.

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.

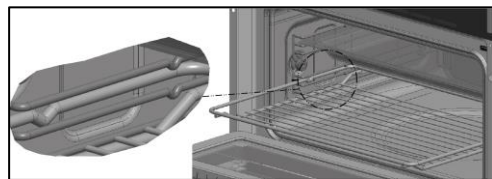
La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

En las tablas encontrará una información más precisa.

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 retirar la rejilla, levántela ligeramente por la parte frontal donde las muescas de seguridad se enganchan a los laterales del horno (véase el dibujo).



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

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

FUNCIÓN MICROONDAS

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana,

el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones**

metálicas no se pueden utilizar en el microondas. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **gante** de cocinar.

PRUEBE LA VAJILLA

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

FUNCIONES CONVENCIONALES

En el caso de las funciones Grill o Aire caliente la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C. La vajilla de plástico no es adecuada.

FUNCIONES COMBINADAS

En Funciones combinadas, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

RECIPIENTES DE METAL Y PELÍCULAS DE ALUMINIO

Los platos precocinados en recipientes de metal o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de metal no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia mínima de 3 cm). Hay que retirar la tapa de aluminio.

- Coloque el recipiente de metal directamente sobre la base. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

TAPAS

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.



NOTA

Para una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación, consulte la tabla en el final del manual en el capítulo "Vajilla".

Sommaire

Description des fonctions de cuisson du four.....	30
Utilisation écologique du four.....	31
Guide de cuisson	32
Fonctions Micro-ondes	32
Les avantages du four micro-ondes	32
Mode de fonctionnement du four micro-ondes	32
Comment les aliments chauffent.....	33
Cuisiner aux micro-ondes	33
Cuisiner aux micro-ondes... ..	34
Décongélation aux micro-ondes	35
Fonctions vapeur	35
Écoulement de vapeur	35
Eau résiduelle dans le four	36
Conseils	36
Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?	36
Fonction Micro-ondes.....	36
Testez la vaisselle.....	37
Fonctions conventionnelles.....	37
Fonctions Combinées	37
Métallique récipients et papier aluminium	37
Couvercles.....	37
Tableaux des températures et temps de cuisson.....	64
Viande.....	65
Poisson.....	68
Pizza.....	69
Pain.....	70
Plats et pâtes.....	71
Poisson.....	76
Vapeur.....	76
Viande.....	78
Œufs.....	79
Garniture.....	79
Régénérer	80
Quenelles.....	81
Légumes.....	82
Desserts.....	86
Fruits (Stériliser/réduire).....	87
Blanchir	88
Décongeler	89
Vaisselle.....	95

Description des fonctions de cuisson du four



MISE EN GARDE

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

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



CUISSON TRADITIONNELLE

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



CUISSON TRADITIONNELLE

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.



GRILL ET CHALEUR INFÉRIEURE

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.



MAXIGRILL

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



GRILL

Rôtir et 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.



GRILL / MAXIGRILL 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.



CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE

(SOLE)

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



TURBO + CHALEUR INFÉRIEURE

(PIZZA)

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.



TURBO

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



CUISSON À FEU DOUX

Fonction destinée à la cuisson des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes qui doivent être préparées «à feu doux», avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température peu élevée.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à

ce que ces dernières puissent être introduites dans un four.

ECO MODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Par le biais d'un chauffage à convection forcée, le four 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.

MICRO-ONDES

Cette fonction est idéale pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.

MICRO-ONDES ET FONCTIONS COMBINÉES

Cette fonction est idéale pour cuisiner de la lasagne, des volailles, les pommes de terre rissolées et les gratins.

VAPEUR

Cette fonction est idéale pour cuire légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.

FERMENTER LES PÂTES

Fonction conçue pour la fermentation des pâtes, aussi bien pour le pain que les pâtisseries.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

Utilisation écologique du four

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

- Sortez les accessoires que vous n'allez pas utiliser du four.
- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments

dans le four froid lorsque la recette le permet.

- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.



Guide de cuisson

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

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

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.

2/3: Moyenne.

4: Supérieure.

Utilisez préférablement la position 4 pour gratiner et griller.

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

Funciones Micro-ondes

LES AVANTAGES DU FOUR MICRO-ONDES

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.

2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.

MODE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR MICRO-ONDES

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau rotatif.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

COMMENT LES ALIMENTS CHAUFFENT

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

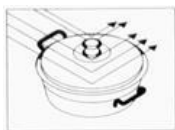
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

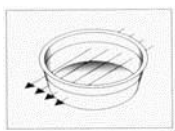
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



CUISINER AUX MICRO-ONDES



MISE EN GARDE

Lisez attentivement le manuel de l'installation et la Maintenance avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre: «Quel type de vaisselle utiliser?»).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur la Base céramique.
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.

- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **réipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
 - Double de la quantité » double du temps
 - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur la Base céramique facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre de la Base céramique et les plus denses vers l'extérieur de la base céramique.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche Start (démarrer).
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.
7. Pour obtenir les meilleurs résultats lors du préchauffage de petites quantités (comme un verre d'eau, une tasse à lait ou un sachet de pop-corn), il est suggéré de les placer de la manière suivante :
 - Insérez le plateau en verre ou de la grille rectangulaire au niveau le plus haut possible, en tenant compte des dimensions des aliments ou des boissons à réchauffer ;
 - Placez les aliments ou les boissons sur le côté gauche du plateau en verre ou sur la grille rectangulaire.
 - Les sacs de popcorn ne peuvent pas être placés directement sur la grille; placez le sac de popcorn sur un plat en verre ou en céramique, puis placez le plat sur le côté gauche de la grille rectangulaire.
8. Tournez ou remuez les aliments à intervalles réguliers pour un réchauffage plus uniforme.
9. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson au micro-ondes, placez les aliments sur la grille ou sur le plateau en verre et insérez-les au niveau le plus haut possible.
10. Ne placez pas les aliments directement sur la surface inférieure de la cavité du four. La performance de chauffage sera médiocre et cela risque d'endommager le four.
11. Ne couvrez pas la surface inférieure de la cavité du four avec des feuilles d'aluminium, car cela risque d'endommager le four.

DECONGELATION AUX MICRO-ONDES

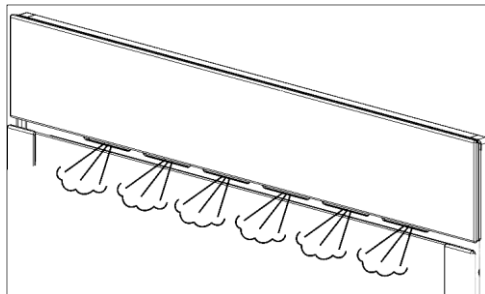
1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Fonctions vapeur

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

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être

facilement essuyée avec un chiffon. Veillez à ce que le plateau d'égouttage situé sous la porte soit séché après chaque utilisation. Une accumulation de liquide dans ce bac peut rapidement déborder et endommager les placards environnants. Il est possible d'y accéder par la porte ouverte.

Conseils

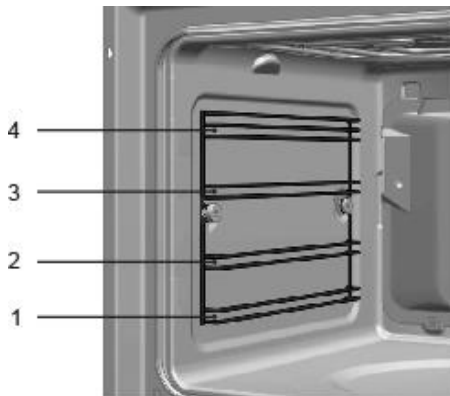
Le bac de cuisson perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le bac de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le bac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

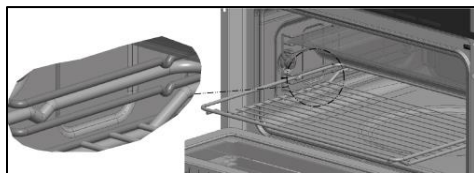
La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson Réelle peut varier.



Pour retirer le support, soulevez légèrement la partie frontale des encoches sur les parois latérales du four (voir l'illustration).



Il est recommandé d'utiliser le support avec la tôle de cuisson pour faire cuire des aliments qui peuvent goutter.

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

FONCTION MICRO-ONDES

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des**

parties métalliques (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

TESTEZ LA VAISSELLE

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

FONCTIONS CONVENTIONNELLES

En les fonctions Gril / Air chaud, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

FUNCTIONS COMBINÉES

En fonctions combinées, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

MÉTALLIQUE RÉCIPIENTS ET PAPIER ALUMINIUM

Vous pouvez utiliser des récipients en métal ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en métal ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en métal directement sur la base. Si vous utilisez la grille,

placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !

- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

COUVERCLES

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi:

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.



REMARQUE

Pour avoir une idée générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation, voir le tableau à la fin de ce manuel dans le «Vaiselle».

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung der Garfunktionen des Backofens.....	39
Umweltfreundliche Backofennutzung.....	40
Anleitung zum Garen.....	41
Mikrowellenfunktionen.....	41
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes ..	41
Funktionsweise des Mikrowellengerätes	41
Wie sich die Speisen erwärmen	42
Mit der Mikrowelle garen.....	42
Die Zubereitung in der Mikrowelle.....	43
Auftauen mit Mikrowellen	44
Dampffunktionen	45
Dampfaustoss	45
Restwassermenge im Garraum	45
Tabellen und Tipps	45
Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?	46
Funktion Mikrowelle	46
Geschirrttest.....	46
Konventionelle Funktionen	46
Kombinierte Funktionen	46
Metallbehälter und – Aluminiumfolie	46
Deckel	47
Geflügel.....	64

Temperatur- und Zeittabellen	64
Fleisch	65
Fisch.....	68
Pizza	69
Brot.....	70
Vorspeisen und Pasta.....	71
Süßwaren.....	72
Auftauen nach zeit.....	75
Fisch.....	76
Dampf.....	76
Fleisch	78
Eier	79
Beilagen.....	79
Regenerieren	80
Klöße	81
Gemüse	82
Desserts.....	86
Obst (Sterilisieren/Einkochen).....	87
Blanchieren.....	88
Auftauen	89
Geschirr	96

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 Garantieung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.



NORMAL

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



NORMAL MIT UMLUFT

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



GRILL UND UNTERHITZE

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



MAXIGRILL

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



GRILL

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



GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal

zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.



UNTERHITZE

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



TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.



TURBO

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



NIEDERTEMPERATUR-GAREN

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfohlen wird.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

ECO ECO

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Dank des Aufheizens durch erzwungene Konvektion schaltet

sich der Backofen 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.

MIKROWELLE

Mit dieser Funktion können benutzen um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.

MIKROWELLE UND KOMBINIERTE FUNKTIONEN

Mit dieser Funktion können benutzen um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

DAMPF

Mit dieser Funktion können benutzen um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten.

TEIG AUFGEHEN LASSEN

Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.

SCHNELLAUFHEIZUNG

Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

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.

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.

2/3: Mitte.

4: Oben.

Nutzen Sie die Stufe 4 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

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

Mikrowellenfunktionen

DIE VORTEILE EINES MIKROWELLENGERÄTES

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

FUNKTIONSWEISE DES MIKROWELLENGERÄTES

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsgenerator, der als MAGNETRON bezeichnet wird. Er wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet

und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

WIE SICH DIE SPEISEN ERWÄRMEN

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

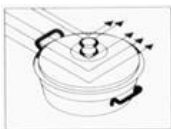
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

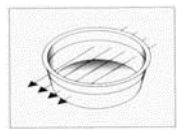
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

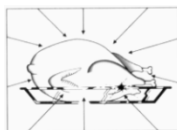
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



MIT DER MIKROWELLE GAREN



ACHTUNG

Lesen Sie den Installation und Wartung Handbuch aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Garen Sie Lebensmittel möglichst von gleicher Größe um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht

immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.

- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Basis an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

DIE ZUBEREITUNG IN DER MIKROWELLE...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.
7. Zur Erzielung optimaler Ergebnisse beim Aufwärmen kleiner Mengen (bspw. ein Glas Wasser, eine Tasse Milch oder ein Popcorn-Beutel) sollten diese wie folgt platziert werden:
 - Platzieren Sie Glasablage oder rechteckiges Gestell in der höchstmöglichen Position. Beachten Sie dabei die Abmessungen der zu erhitzenden Speisen oder Getränke.

- Platzieren Sie Lebensmittel oder Getränke auf der linken Seite der Glasablage oder des rechteckigen Gestells.
 - Popcorn-Beutel können nicht direkt über dem Gestell platziert werden; geben Sie den Popcorn-Beutel auf einen Glas- oder Keramiksteller und platzieren Sie den Teller dann auf der linken Seite des rechteckigen Gestells.
8. Wenden oder rühren Sie Lebensmittel regelmäßig zur Erzielung einer gleichmäßigen Erhitzung.
 9. Für optimale Garergebnisse mit Mikrowellen sollten Sie Lebensmittel auf das Gestell oder die Glasablage geben und diese(s) in der höchstmöglichen Position einsetzen.
 10. Geben Sie Lebensmittel nicht direkt auf den Boden des Garraums. Die Heizleistung verringert sich und es besteht die Gefahr von Beschädigungen am Ofen.
 11. Kleiden Sie den Boden des Garraums nicht mit Alu- oder Zinnfolie aus, da der Ofen dadurch beschädigt werden könnte.
- Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
 6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
 7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
 8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
 9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
 10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.

AUFTAUEN MIT MIKROWELLEN

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
 2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
 3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
 4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf die Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
 12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf

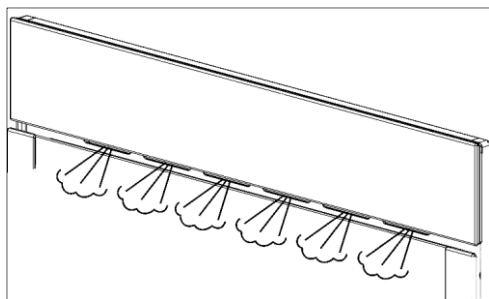
keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Dampffunktionen

Dampfaustoss

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



Restwassermenge im Garraum

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale unter der Tür nach jedem Gebrauch getrocknet wird. Eine Ansammlung von Flüssigkeit in diesem Fach kann schnell überlaufen und die umliegenden Schränke beschädigen. Es ist durch die geöffnete Tür zugänglich.

Tabellen und Tipps

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

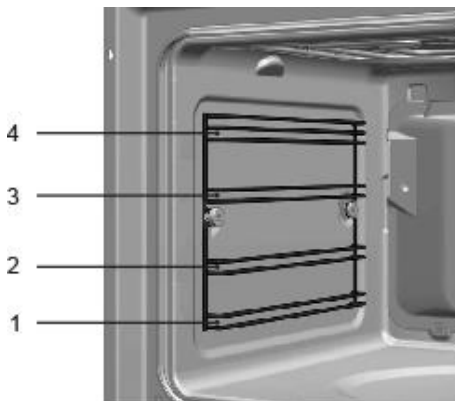
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

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

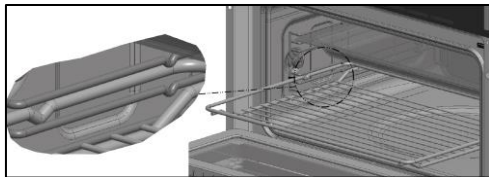
Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Um den Rost heraus zu nehmen gehen Sie wie in der Abbildung vor. Das Rost leicht nach oben kippen und dann raus ziehen.



Wir empfehlen beim Kochen den Rost mit dem Backblech zu benutzen umso das tropfen von den Lebensmittel im Innenraum des Gerätes zu vermeiden.

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

FUNKTION MIKROWELLE

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und -geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder -dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden.** Glas und Steingut mit **Metalldekor und -teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

GESCHIRRTTEST

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

KONVENTIONELLE FUNKTIONEN

Im Falle der Grill- und Umluftfunktionen muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten. Plastikgeschirr ist ungeeignet.

KOMBINIERT FUNKTIONEN

Bei Kombinierten Funktionen muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

METALLBEHÄLTER UND –ALUMINIUMFOLIE

Die in metallbehälter oder aluminiumfolie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- metallbehälter dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das metallbehälter direkt auf den basis. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.

- Aluminiumfolie kann während des Auftau-vorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

DECKEL

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. Wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),

2. Geht der Zubereitungsprozess schneller vonstatten,
3. Werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. Wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.



HINWEIS

Für eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist., finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Anleitung in der "Geschirr".

Inhoud

Beschrijving van de ovenfuncties.....	49	Vlees.....	65
Milieuvriendelijk gebruik van de oven....	50	Vis.....	68
Bakgids.....	51	Pizza.....	69
Magnetronfuncties	51	Brood.....	70
Voordelen van microgolven.....	51	Voorgerechten en pasta	71
Hoe werkt de magnetronoven?.....	51	Gebak.....	72
Waarom wordt het voedsel warm?	52	Ontdooien volgens tijdsduur.....	75
Koken met de magnetron.....	52	Vis.....	76
Koken met de magnetron.....	53	Stoom.....	76
Ontdooien met microgolven.....	53	Vlees.....	78
Stoomfuncties.....	54	Eieren.....	79
Luchtstoom van stoom	54	Bijgerechten	79
Overtollig water in de oven.....	54	Opwarmen.....	80
Gebruik, tabellen en suggesties	55	Knoedels.....	81
Wat voor soort serviesgoed kan men		Groenten.....	82
gebruiken?.....	55	Nagerechten	86
Magnetron-functie.....	55	Fruit (Steriliseren/Inkoken)	87
Het testen van serviesgoed.....	55	Blancheren	88
Conventionele functies.....	56	Ontdooien.....	89
Gecombineerde functies	56	Serviesgoed.....	97
Aluminium bakjes en aluminiumfolie	56		
Deksels.....	56		
Temperatuur- en tijdstabellen	64		

Beschrijving van de ovenfuncties



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.



CONVENTIONEEL

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



CONVENTIONEEL MET VENTILATOR

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



GRILL EN ONDERSTE ELEMENT

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



MAXIGRILL

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



GRILL

Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt

voor platte gerechten zoals biefstuk, koteletten, vis en toast.



GRILL / MAXIGRILL MET VENTILATOR

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 uitdruipten.



WARMTE ONDERAAN (VLOER)

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



TURBO + WARMTE ONDERAAN (PIZZA)

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



TURBO

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



SUDDERPAN

Speciaal ontworpen voor de bereiding van traditionele ovenschotels, stoofschotels, etc... en van schotels die bijzonder lange bereidingstijden vereisen aan een lage temperatuur.

ECO ECO

Hiermee kunnen de gerechten in uw oven met een minimum energieverbruik worden bereid. De oven gebruikt geforceerde convector 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 crèmesoups, 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.



MAGNETRON

Deze functie is ideaal om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te bereiden en op te warmen.



MAGNETRON EN

GECOMBINEERDE FUNCTIES

Deze functie is ideaal voor de bereiding van lasagne, gevogelte, ovengebakken aardappelen en geroosterde etenswaren.



STOOM

Deze functie is ideaal om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te bereiden.



RIJZEND DEEG

Specifiek ontworpen om brooddeeg en deeg van gebak te laten rijzen.



SNEL VOORVERWARMEN

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.

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.

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 ver laagt 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 hoog 4 zijn geschikt 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.

Magnetronfuncties

VOORDELEN VAN MICROGOLVEN

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

- 1.** Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen $\frac{3}{4}$ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.

- 2.** Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacteriën wordt vermindert.

- 3.** Energiebesparing.

- 4.** De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een Keramische grondplaat.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

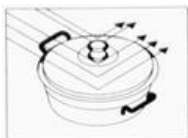
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

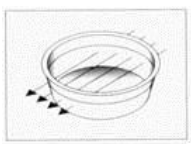
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

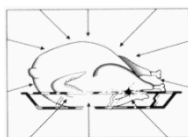
Microgolven worden door metaal werkaatst...



...dringen door glas en porselein...



... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



KOKEN MET DE MAGNETRON



LET OP

Lees aandachtig het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies" alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkoken. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.

- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.

- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
 - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
 - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron

gaat pas verderwerken als u de deur sluit.

6. Afgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.
7. Voor de beste resultaten bij het opwarmen van kleine hoeveelheden (zoals een glas water, een beker melk of een popcornzakje) adviseren we om de producten als volgt te plaatsen:
 - Plaats de glasplaat of het rekje op het hoogste niveau. Hou hierbij rekening met de afmetingen van het product of de drank die moet worden opgewarmd.
 - Plaats het product of de drank links van de glasplaat of het rekje.
 - Popcornzakjes kunnen niet rechtstreeks op het rekje worden geplaatst. Plaats de popcornzak op een glas of een bord en zet het vervolgens links op het rekje.
8. Draai of meng het voedsel regelmatig voor gelijkmatige verwarming.
9. Voor het beste resultaat met een magnetron moet u het voedsel op het rekje of op de glasplaat plaatsen en het geheel zo hoog mogelijk in de magnetron plaatsen.
10. Plaats het voedsel niet direct op de bodem van de oven. De verwarmingsprestatie zal niet goed zijn. Bovendien kan de oven beschadigd raken.
11. Bedek de bodem van de oven niet met aluminium of folie. Zo kunt u de oven beschadigen.

ONTDOOIEN MET MICROGOLVEN

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).

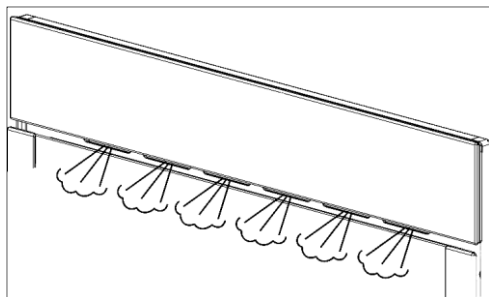
2. De ontdooi per gewichtsfunctie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Bevroren slagroom moet voor gebruik geroerd worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel op regelmatige tijdstippen.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Stoomfuncties

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.



Overtollig water in de oven

Om het overtollige water in de oven te verminderen, wordt het geadviseerd een bak op het onderste rek te plaatsen. De condens die vrijkomt uit de voeding begint te druppelen vermindering van het overtollige water in het apparaat. Het overgebleven water kan makkelijk met een doek worden gedroogd.

Zorg ervoor dat het drupbakje onder de deur wordt gedroogd na elk gebruik. Vloeistof kan ophopen in dit bakje kan snel overstromen en schade veroorzaken aan de omliggende kasten. U hebt toegang tot dit bakje via de open deur.

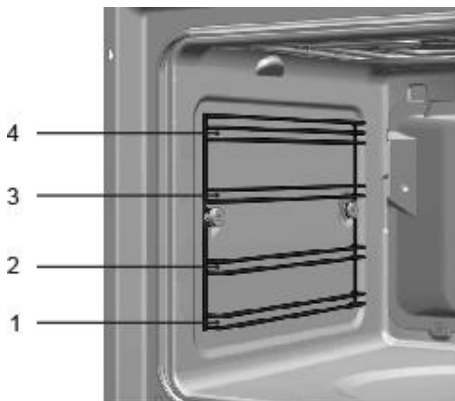
Gebruik, tabellen en suggesties

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.

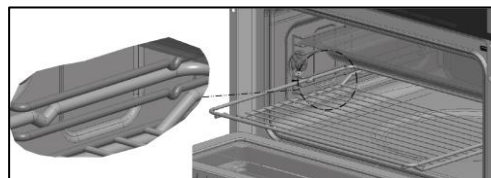
De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knoedels.

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. De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort voedsel en de kwaliteit ervan.



Om het rooster te verwijderen, heft u het aan de voorkant lichtjes op wanneer de bolling naar onderen de zijwand van de oven raakt (zie afbeelding).



We raden u aan het rooster samen met een bakplaat te gebruiken bij het bereiden van gerechten die kunnen druipen.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden.** Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand

van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.



LET OP

Als u een magnetron gebruikt, zorg er dan voor dat er geen ongeschikte voorwerpen in de oven staan, inclusief draadrekken of bakplaten die deel uitmaken van het apparaat en alleen mogen worden gebruikt met grill- of ovenfuncties.

Conventionele functies

Bij de grillfunctie en Hete Lucht dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Gecombineerde functies

Bij de Gecombineerde functies dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!

- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.

- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.



INFORMATIE

Voor een algemeen idee van welk type ovengerei geschikt is voor elke situatie kunt u de tabel aan het einde van deze handleiding in het hoofdstuk “Ovengerei” raadplegen.

58.....	وصف وظائف الفرن	68.....	السمك
59.....	استخدام صديق البيئة للفرن	69.....	البيتز
59.....	الوظائف التقليدية	70.....	البيتز
59.....	الميكروويف وظائف	71.....	المقبلات والباستا
59.....	مزايا المايكرويف	72.....	الحلويات
60.....	الطهي باستخدام فرن مايكرويف	75.....	إذابة التجمد حسب الوقت المحدد
60.....	الطهي باستخدام أجهزة المايكرويف	76.....	الأسماك
61.....	الميكروويف مع الجدولة	76.....	بخار
61.....	البخار تدفق	78.....	اللحوم
62.....	المياه المتبقية في الفرن	79.....	البيض
62.....	الاستخدام والنصائح	79.....	الأطباق الثانوية
62.....	نوع أواني الفرن	80.....	التجديد
62.....	وظيفة المايكرويف	81.....	الزلاية
63.....	اختبار أواني الفرن	82.....	الخضار
63.....	تدليل وظائف	86.....	الحلويات
63.....	الوظائف المشتركة	87.....	الفاكهة (التعقيم/الغلي
63.....	الحاويات المعدنية ورقائق الألومنيوم	88.....	السلق
63.....	الأغطية	89.....	إزالة الجليد
64.....	الطيور	98.....	أنية المائدة
64.....	جداول درجات الحرارة والأوقات		
65.....	اللحوم		

تحذير

يرجى تذكر أن الوظائف المتوفرة تتغير وفقاً لكل طراز. للتحقق من الوظائف المتوفرة في الفرن الخاص بك، انظر "دليل المستخدم" المرفق مع "دليل الطهي" هذا.

تقليدية

هذه الوظيفة مخصصة للاستخدام عند خبز الكعك حيث يجب أن تكون الحرارة متساوية للحصول على نسيج إسفنجي.

تقليدية مع وجود مروحة

مناسبة للمشويات والمخبوزات. توزع المروحة الحرارة بالتساوي داخل الفرن لتقليل درجة الحرارة ووقت الطهي.

الشواية والعنصر الأقل

مثالية للمشويات. يمكن استخدام هذا الإعداد لأي قطع من اللحم، بصرف النظر عن الحجم.

MAXIGRILL

لشوي الأسطح الأكبر مما هو ممكن من خلال إعداد الشواية، من خلال قوة شوية أكبر لتحمير الطعام بصورة أسرع.

شواية

الشوي والتحمير. يتيح هذا الإعداد تحمير السطح بدون التأثير على داخل الطعام. مناسبة للأطعمة المسطحة مثل شرائح اللحم والريش والسلمك والخبز المحمص.

شواية / MAXIGRILL مع وجود مروحة

لشوي المنتظم وتحمير السطح الفوري. مثالية للمشوي المختلفة. مثالية للقطع الكبيرة مثل الدواجن والطراند. يجب وضع اللحم على رف الشبكة مع وضع الصينية أسفله لجمع عصارات اللحم.

على ساخن هواء نظام باستخدام الطعام لـ تسخين HI. مس توي ين مناسب للحم بشكل عام، وLO يُستخدم للسلمك والمعجنات والخبز.

الميكرويف

هذه الوظيفة مثالية لطهي وتسخين الخضروات والبطاطس والأرز والسلمك واللحم.

الميكرويف والوظائف المشتركة

هذه الوظيفة مثالية لطهي اللازانيا والدواجن والبطاطس المشوية والأطعمة المحمصة.

بـ خار

درجة الحرارة الأقل (الحد الأدنى)

لا تأتي الحرارة إلا من الجزء السفلي، مناسبة لتسخين الأطباء أو السماح للعجين أو المنتجات المشابهة بالانتفاخ.

تيربو + درجة الحرارة الأقل (البيتزا)

مثالية لطهي البيتزا وخبز الفطائر وفطائر الفاكهة والكعك الإسفنجي.

تيربو

توزع المروحة الحرارة القادمة من عنصر موجود في الجانب الخلفي للفرن. نتيجة لدرجة الحرارة الموزعة بالتساوي، يمكن طهي الطعام على رفين في نفس الوقت.

وعاء الطبخ البطيء

مصممة خصيصاً لطهي الطواجن التقليدية والبخنة وما إلى ذلك... ولأي أطباق تحدد على وجه الخصوص أوقات الطهي الطويلة ودرجة الحرارة المنخفضة.

ECO ECO (الوظيفة الاقتصادية)

للطهي في الفرن باستخدام أقل استهلاك ممكن للطاقة. باستخدام التسخين التقليدي الاضطرابي، ينطفئ الفرن قبل بضع دقائق من نهاية الطهي، باستخدام الحرارة المتبقية داخل الفرن ويتم إكمال الطبق بشكل مثالي. يوصى بها للسلمك وجميع أنواع اللحوم المشوية.

إذابة التجمد

هذه الوظيفة مناسبة لإذابة تجمد الطعام ببطء، خاصة الطعام الذي يتم استهلاكه وهو غير ساخن، مثل الحساء والمعجنات والفطائر والكعك وما إلى ذلك. في بعض الطرز، يمكن استخدام وظيفة إذابة التجمد

هذه الوظيفة مثالية لطهي الخضروات والبطاطس والأرز والسلمك واللحم.

انتفاخ العجينة

مصممة خصيصاً للسماح بانتفاخ الخبز والمعجنات.

التسخين المسبق السريع

تتيح هذه الوظيفة إمكانية تسخين الفرن مسبقاً سريعاً وصولاً إلى درجة الحرارة المحددة. استخدم هذه الوظيفة عندما تتطلب وصفتك أن يكون الفرن عند درجة حرارة محددة قبل الاستخدام.

استخدام صديق البيئة للفرن

- نصائح توفير الطاقة:
- قم بإزالة أي إكسسوارات ليست قيد الاستخدام من الفرن.
- استخدم أطباقاً مناسبة للاستخدام في الفرن، ويُفضل أن تكون بلون داكن.
- افتح باب الفرن بأقل قدر ممكن خلال الطهي.
- تجنب تسخين الفرن مسبقاً عندما يكون فارغاً. متى تسمح الوصفة بذلك، ضع الطعام في الفرن البارد.

- إذا كان الفرن لديك يحتوي على ECO (الوظيفة الاقتصادية)، فاستخدم هذه الوظيفة متى تسمح الوصفة بذلك.
- بالنسبة للوصفات ذات أوقات الطهي الطويلة، أوقف تشغيل الفرن قبل 5 إلى 10 دقائق من نهاية إجمالي وقت الطهي للاستفادة من الحرارة المتبقية.
- إذا كان الفرن يحتوي على ميزات المروحة، يمكنك طهي أطباق متعددة مرة واحدة.

الوظائف التقليدية

تختلف الوظائف التقليدية بين الطُّرز. يوضح الجدول المتوفر أوقات الطهي الرئيسية.

الأوقات ودرجات الحرارة الموضحة في المخطط مقدمة كدليل. يُنصح بالبدء بأقل الأرقام، ثم الزيادة حسب الضرورة. استخدم دوماً المستوى الأدنى من النطاق المقدم في الجداول. بشكل عام، يتم حساب الأوقات الموضحة في الجداول لوضع الطعام في فرن بارد.

ستذكر الصفات التي تتطلب تسخين الفرن مسبقاً ذلك صراحة. تأتي بعض الطُّرز مزودة بوظيفة التسخين المسبق السريع. وتعمل هذه الوظيفة على تقليل وقت الطهي فيما يتعلق بالأرقام الموضحة

في الجداول. عند استخدام هذه الوظيفة، انتظر الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة الموضحة قبل وضع الطعام في الفرن. تكون مستويات الأرفف للطهي كما يلي (من الأسفل):

1: منخفض.

2/3: متوسط.

4: مرتفع

المستوى 4 مناسب للشوي والتحميص.

ضع الطعام في وسط الرف أو الحامل للحصول على أكثر نتيجة منتظمة ممكنة.

الميكرويف ووظائف

مزايا المايكرويف

في الأفران التقليدية، تقوم الحرارة التي تشعها العناصر الكهربائية أو مواقد الغاز باختراق الطعام ببطء من الخارج إلى الداخل. ونتيجة لذلك، هناك كمية كبيرة من الطاقة يتم إهدارها في تسخين الهواء ومكونات الفرن وحوايات المواد الغذائية.

في فرن مايكرويف، يتم توليد الحرارة من خلال الطعام نفسه وتنتقل الحرارة من الداخل إلى الخارج. لا تُفقد أي حرارة في الهواء أو جدران تجويف الفرن أو الأطباق والحوايات (إذا كانت هذه مناسبة للاستخدام في فرن المايكرويف)، بمعنى آخر، يتم تسخين الطعام فقط.

تحتوي أفران المايكرويف على المزايا التالية:

1. أوقات طهي أقصر، تكون هذه الأوقات بشكل عام أقل من الوقت المطلوب للطهي التقليدي بنسبة 3/4.
2. إذابة تجمد الطعام بسرعة فائقة، يؤدي هذا إلى تقليل خطر النمو البكتيري.
3. الاقتصاد في استهلاك الطاقة.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة بسبب أوقات الطهي الأقصر.
5. سهولة التنظيف.

كيفية عمل فرن المايكرويف

في فرن المايكرويف، هناك صمام عالي التوتر يُعرف باسم يعمل على تحويل الطاقة الكهربائية إلى طاقة المايكرويف. يتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى الفرن من الداخل من خلال دليل موجي ويتم توزيعها بواسطة ناشر معدني أو من خلال قرص دوار.

داخل الفرن تنتشر الموجات الدقيقة في جميع الاتجاهات وتنعكس من خلال الجدران المعدنية، مختربة الطعام بشكل موحد.

أسباب تعرّض الطعام للتسخين

تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وجزيئات الماء تهتز عند تعرضها للموجات الدقيقة.

وينتج الاحتكاك بين الجزيئات حرارة والتي تعمل على رفع درجة حرارة الطعام أو إذابة تجميده أو طهيها أو الحفاظ عليه ساخناً.

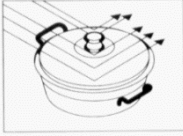
نظرًا لأن الحرارة ترتفع داخل الطعام:

- يمكن طهي هذا الطعام من خلال سوائل ودهون/زيوت قليلة أو بدونها؛
- تعد إذابة التجميد أو التسخين أو الطهي في فرن مايكرويف أسرع منها في فرن تقليدي؛

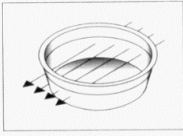
- يتم الحفاظ على الفيتامينات والمواد المعدنية والغذائية الموجودة في الطعام؛
- لا يتغير اللون الطبيعي ورائحة الطعام.

تمر الموجات الدقيقة عبر الخزف أو الزجاج أو الكرتون أو البلاستيك، ولكنها لا تمر عبر المعدن. ولهذا السبب، يجب ألا يتم استخدام الحاويات المعدنية أو الحاويات التي تحتوي على أجزاء معدنية في فرن مايكرويف.

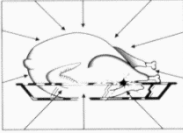
تنعكس الموجات الدقيقة بواسطة المعدن...



... ولكنها تمر عبر الزجاج والخزف...



... ويتم امتصاصها بواسطة الأطعمة.



الطهي باستخدام فرن مايكرويف



اقرأ كتيب التركيب والصيانة قبل الطهي باستخدام المايكرويف.

اتبع التوصيات التالية عند الطهي باستخدام المايكرويف:

- قبل تسخين أو طهي الأطعمة التي تحتوي على قشرة أو جلد (على سبيل المثال التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) قم بتغطيتها حتى لا تنفجر. قم بتقليع الطعام قبل البدء في تحضيره.
- قبل استخدام حاوية أو طبق، تأكد من أنه مناسب للاستخدام في المايكرويف (انظر إلى القسم الذي يدور حول أنواع أواني الفرن).
- عند طهي الطعام الذي يحتوي على رطوبة منخفضة للغاية (على سبيل المثال إذابة تجمد الخبز، تحضير فشار، ما إلى ذلك) يكون التبخير سريعاً جداً. بعد ذلك يعمل الفرن كما لو كان فارغاً وقد يحترق الطعام. قد يتعرض الفرن والحاوية للتلف في هذا الموقف. وبالتالي يجب عليك ضبط وقت

الطهي الضروري ويتعين عليك مراقبة عملية الطهي عن كثب.

- لا يمكن تسخين كميات كبيرة من الزيت (التقليب) في المايكرويف.

قم بإزالة الطعام الذي تم طهيه مسبقاً من الحاويات التي أتى فيها لأنها لا تكون دوماً مقاومة للحرارة. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للطعام.

- إذا كانت لديك حاويات عديدة، مثل الأكواب، فضعها بصورة موحدة على القاعدة.

لا تقم بإغلاق الأكياس البلاستيكية التي تحتوي على مشابك معدنية. استخدم المشابك البلاستيكية بدلاً من ذلك. اثقب الأكياس مرات عديدة حتى يتمكن البخار من الهروب بسهولة.

- عند تسخين أو طهي الأطعمة، تحقق من أنها تصل على الأقل إلى درجة حرارة 70° درجة مئوية.

أثناء الطهي، قد يتشكل البخار عند نافذة باب الفرن وقد يبدأ في التقطر. هذا الموقف طبيعي وقد يكون ملحوظاً بصورة أكبر إذا كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يتأثر التشغيل الآمن للفرن بهذا الحدث. بعد الانتهاء من الطهي، قم بتنظيف الماء القادم من عملية التكتيف.

- عند تسخين السوائل، استخدم الحاويات التي تتميز بفتحة واسعة، حتى يتبخر البخار بسهولة.

قم بتحضير الأطعمة وفقاً للتعليمات وضع في اعتبارك أوقات الطهي ومستويات الطاقة الموضحة في الجداول.

ضع في اعتبارك أن الأرقام المقدمة إرشادية فقط ويمكن أن تختلف وفقاً للحالة الأولية ودرجة الحرارة والرطوبة ونوع الطعام. يُنصح بضبط الأوقات ومستويات الطاقة لكل موقف. وفقاً للسمات الدقيقة للطعام، قد تحتاج إلى زيادة أو تقليل أوقات الطهي، أو زيادة أو تقليل مستويات الطاقة.

الطهي باستخدام أجهزة المايكرويف...

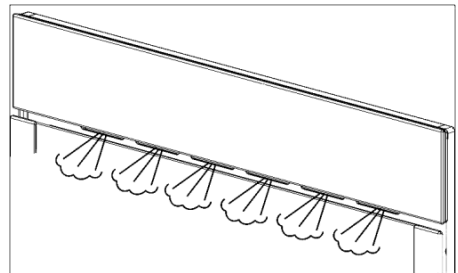
1. كلما زاد مقدار الطعام، كان وقت الطهي أطول. يُرجى مراعاة ما يلي:
 - ضعف الكمية « ضعف الوقت
 - نصف الكمية « نصف الوقت
2. كلما انخفضت درجة الحرارة، كان وقت الطهي أطول.
3. الأطعمة التي تحتوي على الكثير من السوائل تسخن بسرعة أكبر.
4. سيكون الطهي منتظماً أكثر إذا تم توزيع الطعام بالتساوي على القاعدة. إذا وضعت أطعمة كثيفة في الجزء الخارجي من الطبق، وسط في كثافة أقل وأطعمة الطبق في الطعام من مخدلة أنواع تسخين يمكنك الوقت نفس.
5. يمكنك فتح باب الفرن في أي وقت. عندما تقوم بذلك، فإن الفرن يتوقف عن التشغيل تلقائياً. ولن يتم بدء تشغيل المايكرويف مرة أخرى إلا عندما تغلق الباب وتضغط على مفتاح بدء التشغيل.

4. قم بتوزيع الطعام بأفضل طريقة ممكنة داخل الفرن. يجب تحريك الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أوراك الدجاج تجاه الخارج. يمكنك حماية الأجزاء الأكثر رقة من الطعام بقطع من رقائق الألومنيوم. مهم: يجب ألا تلامس رقائق الألومنيوم تجويف الفرن من الداخل حيث قد يتسبب ذلك في تقوس كهربائي.
5. يجب تحريك الأجزاء السميكة من الطعام مرات عديدة.
6. قم بتوزيع الطعام المجمد بالتساوي قدر الإمكان نظرًا لأنه تتم إذابة تجمد الأجزاء رفيعة السمك بسرعة أكبر من الأجزاء الأكثر سماكة والأعرض.
7. يجب ألا تتم إذابة تجمد الأطعمة الغنية بالدهون مثل الزبد وكريمة الجبن والكريمة تمامًا. إذا تم الاحتفاظ بها عند درجة حرارة الغرفة، فستكون جاهزة للتقديم خلال دقائق قليلة. فيما يتعلق بالكريمة المجمدة للغاية، إذا وجدت قطعًا صغيرة من الثلج بها، يجب عليك مزجها قبل تقديمها.
8. ضع الدواجن على طبق مقلوب حتى تتوفر إمكانية انحدار عصارات اللحم بسهولة أكبر.
9. يجب لف الخبز في منديل مائدة حتى لا يصبح جافًا للغاية.
10. قم بتحريك الطعام خلال فواصل زمنية منتظمة أو عندما يُصدر الفرن صوت صغير وتومض الشاشة بالكلمة: تحريك.
11. قم بإزالة الطعام المجمد من اللفة الخاصة به ولا تنس إزالة أي من البطاقات الملفوفة المعدنية. بالنسبة للحاويات التي يتم استخدامها لحفظ الأغذية المجمدة في التلاجة والتي يمكن استخدامها أيضًا في التسخين والطهي، كل ما عليك فعله هو خلع الغطاء. بالنسبة لجميع الحالات الأخرى، يجب عليك وضع الطعام في الحاويات المناسبة للاستخدام في المايكرويف.
12. يجب التخلص من السائل الناتج من إذابة التجمد، والناتج بشكل رئيسي من الدواجن. يجب ألا يتم السماح لهذه السوائل بملامسة الأطعمة الأخرى بأي حال من الأحوال.
13. لا تنس أنه باستخدام وظيفة إذابة التجمد، يجب أن تسمح بتعيين مدة انتظار حتى تتم إذابة التجمد من الطعام تمامًا.

الد بخار فوظائ

الد بخار تدفق

من الطبيعي أن يكون هناك تدفق بخار متقطع، يخرج من مقدمة الفرن. هذا ملحوظ بشكل خاص في فصل الشتاء أو في بيئات الرطوبة العالية.



المياه المتبقية في الفرن

لإنقاص المياه المتبقية في الفرن، ينصح بإدخال صينية في مستوى الرف السفلي، حيث أن الكثافة الصادرة من الطعام تبدأ بالتقيط على الصينية، ويمكن تجفيف المياه المتبقية بسهولة باستخدام قطعة من القماش.

أحرص على تجفيف صينية التقطع أسفل الباب بعد كل استخدام. يمكن لتراكم السوائل في هذا الدرج أن يتدفق بسرعة وي تلف الخزانات المحيطة. يتم الوصول إليها من خلال الباب المفتوح.

الإستخدام و النصائح

إعتبر الوعاء المثقوب مناسب لطهي الخضار واللحوم والدواجن الطازجة أو المجمدة، وفي هذه الحالة من المهم أن يتم وضع الوعاء الغير مثقوب في المستوى الأول، بهذه الطريقة ، يتم تجميع السوائل المتساقطة و لا يتسخ الجهاز. وينبغي إدراج الوعاء المثقوب مع الطعام في المستوى الثاني.

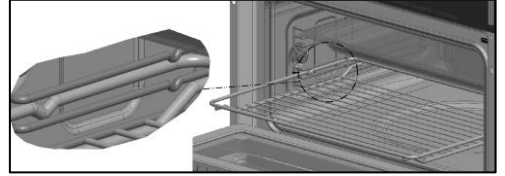
يتم إستخدام الاواني الغير مثقوبة لطبخ الأطعمة الحساسة بالبخر ، على سبيل المثال الفواكه المطبوخة والزلاية.

ويستخدم الرف عند الطهي بأواني صغيرة، مثل زبادي الحلوى وعند إعادة تسخين الأطباق.

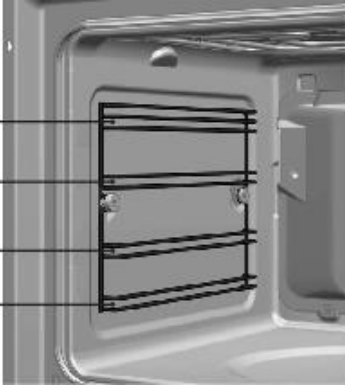
للحصول على معلومات أكثر دقة ، إرجع إلى الجداول.

تعد الأوقات ودرجات الحرارة المقترحة قيم إرشادية ، ويمكن تغيير وقت الطهي الفعلي طبقاً لنوع جودة الأطعمة.

لإزالة الرف، رفعه إلى أعلى قليلاً في الجبهة عندما ربط الشقوق السلامة مع الجانبين من الفرن (انظر الشكل).



نوصي باستخدام رف جنباً إلى جنب مع صينية الخبز عند الطهي البنود على الرف التي قد بالتقيط.



نوع أواني الفرن

وظيفة المايكرويف

بالنسبة لوظيفة المايكرويف، ضع في اعتبارك أن الموجات الدقيقة تنعكس بواسطة الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج والخزف والفخار والبلاستيك والورق بمرور الموجات الدقيقة.

لهذا السبب، لا يمكن استخدام المقالي والأطباق أو الحاويات المعدنية التي تحتوي على أجزاء أو زخارف معدنية في

المايكرويف. لا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والفخار الذي يحتوي على زخارف أو محتويات معدنية (على سبيل المثال، بلور رصاصي) في أفران المايكرويف.

المواد المثالية للاستخدام في أفران المايكرويف هي الزجاج أو الخزف الصامد للحرارة أو الفخار أو البلاستيك المقاوم للحرارة.

يجب عدم استخدام الخزف أو الزجاج رفيع السمك أو الهش إلا لفترات زمنية قصيرة (على سبيل المثال، التسخين). ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق التي يمكن أن تصبح ساخنة جداً. وبالتالي، يجب عليك دوماً استخدام قفاز الفرن!

اختبار أواني الفرن

ضع العنصر الذي تريد استخدامه في الفرن لمدة 20 ثانية عند أقصى طاقة للمايكرويف. وبعد هذا الوقت، إذا كان بارداً ودافئاً قليلاً، فإنه مناسب للاستخدام. ومع ذلك، إذا تم تسخينه بدرجة كبيرة أو تسبب في تقوس كهربائي، فإنه غير مناسب للاستخدام في المايكرويف.



تحذير

إذا تم استخدام المايكرويف، فيرجى التأكد من عدم وجود أشياء غير مناسبة داخل الفرن، بما في ذلك الحوامل السلكية أو الشوايات المعدنية التي تشكل جزءاً من الجهاز ويجب استخدامها فقط مع وظائف الشواية أو الفرن.

تقديم وظائف

في وظائف الشواية والهواء الساخن، يتعين أن تكون أواني الفرن مقاومة لدرجة الحرارة التي تصل إلى 300 درجة مئوية على الأقل.

الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في الشواية.

الوظائف المشتركة

في الوظائف المشتركة، يتعين أن تكون أواني الفرن المستخدمة مناسبة للاستخدام في كل من المايكرويف والشواية.

الحاويات المعدنية ورقائق الألومنيوم

يمكن وضع الطعام الذي تم طهيهِ سابقاً في حاويات من الألومنيوم أو رقائق الألومنيوم في المايكرويف في حالة مراعاة الجوانب التالية:

ضع في اعتبارك توصيات الشركة المصنعة المكتوبة على مواد التغليف.

- المعدنية الحاويات رتفاعاً لا يمكن أن يكون إلا 3 من أكبر سم أو أن تلامس جدران التجويف الحد الأدنى للمسافة 3 سم). يتعين إزالة أي غطاء من الألومنيوم.
- ضع الحاوية المعدنية مباشرة أعلى القاعدة. إذا كنت تستخدم المشواة، فضع الحاوية على طبق خزفي. لا تضع الحاوية مباشرة على المشواة!

- يكون وقت الطهي أطول لأن أجهزة المايكرويف لا تدخل الطعام إلا من أعلى. إذا كانت لديك أي شكوك، فمن الأفضل ألا تستخدم إلا الأطباق المناسبة للاستخدام في المايكرويف.
- يمكن استخدام رقائق الألومنيوم لتعكس الموجات الدقيقة خلال عملية إذابة التجمد. يمكن حماية الطعام الرقيق، مثل الدواجن أو اللحم المفروم من الحرارة المفرطة من خلال تغطية الحواف/الأطراف المعنية.

- مهم: لا يمكن أن تلامس رقائق الألومنيوم جدران التجويف حيث قد يتسبب ذلك في تقوس كهربائي.

الأغطية



















نوصيك باستخدام الأغشية البلاستيكية أو الزجاجية أو الورق الحراري للأسباب التالية:

















1. سيؤدي ذلك إلى إيقاف التبخر المفرط (بصورة أساسية خلال أوقات الطهي الطويلة جداً)؛
 2. أوقات الطهي تكون أقصر؛
 3. الطعام لا يصبح جافاً؛
 4. يتم الحفاظ على الرائحة.
- يجب أن يكون للغطاء ثقب أو فتحات حتى لا يتنامى الضغط. يتعين أيضاً أن تكون الأكياس البلاستيكية مفتوحة. لا يمكن تسخين زجاجات رضاعة الأطفال أو برطمانات غذاء الأطفال والحاويات المشابهة إلا بدون أغطيتها وإلا فقد تتفجر.

















ملحوظة

للحصول على فكرة عامة حول نوع أواني الفرن المناسب لكل موقف، تحقق من الجدول الموجود في نهاية هذا الدليل في الفصل "أواني الفرن".













BIRDS / AVES / AVES DOMÉSTICAS / VOLAILLE / GEFLÜGEL / GEVOGELTE / الطيور







	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإلتاء
Duck Pato Pato Canard Ente Eend البط	1,50	1	  	190-210 170-190	55-60 45-55	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Duck breast Pechuga de pato Peito de pato Magret de canard Entenbrust Eendenborst صدور البط	0,40	4	  	180-190 200-210	10-12 8-10	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Duck thighs Muslos de pato Coxas de pato Cuisses de canard Entenkeulen Eendenbouten أفخاذ البط	2 pieces 2 piezas 2 porções 2 pièces 2 Stück 2 stuks قطعتان	2/3	  	170-190 160-180	45-50 55-60	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Chicken Pollo Frango Poulet Hähnchen Kip الدجاج	1,20	1	  	190-210 170-190	55-60 50-55	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Chicken thighs Muslos de pollo Coxas de frango Cuisses de poulet Hähnchenschenkel Kippenbouten أفخاذ الدجاج	4 pieces 4 piezas 4 porções 4 pièces 4 Stück 4 stuks 4 قطع	2/3	  	190-210 190-200	25-30 20-25	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Turkey Pavo Perú Dinde Pute Kalkoen الديك الرومي	4,00	1	  	190-200 180-200	70-75 65-70	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Roast veal Assado de vitela Assado de vitela Rôti de bœuf Rinderbraten Rundvlees لحم عجل مشوي	2, 00	1	  	190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Roast beef Roasrbeef Roastbeef Rosbif Roastbeef Rosbief لحم بقر مشوي	0,60	2/3	  	190-200 190-200 180-200	45-50 60-65 35-40	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Stuffed roast Asado relleno Assado recheado Rôti farci Gefüller Braten Gevuld braadvlees لحم مشوي محشو	1,00	2/3	  	175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Beef chops Chuletas de ternera Costeletas de vitela Côtelettes de bœuf Rinderkoteletts Kalfskoteletten قطع لحم البقر	0,50	2/3		220	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Beef steak Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Entrecôte de bœuf Rindersteak Entrecote شريحة لحم بقر	1,00	2/3	  	220 220	15 25-30	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Braising steak Faldilla de ternera Aba de vitela Flanchet de bœuf Rinderrippenfleisch Vanglap طهي شرائح اللحم على نار هادئة	1,00	2/3	  	180-200 180-200	33-45 25-30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإثناء
Roast pork Asado de cerdo Assado de porco Rôti de porc Schweinebraten Varkensvlees اللحم المشوي	1,00	2/3	  	180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Pork chops Chuleta de cerdo Costeleta de porco Côtelette de porc Schweinekoteletts Varkenskarbonade قطع اللحم	0,50	2/3		200-220	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Pork Shoulder Paletilla de cerdo Pá de porco Palette de porc Scheineschulter Varkensschouderkarbonade كتف الخنزير	1,50	2/3	  	190-200 190-200	55-60 40-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Suckling pig Cochinillo Leitão Cochon de lait Spanferkel Speenvarken خنزير رضيع	1,40	2/3	  	190-210 170-190	60-70 70-75	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Pork ribs Costillar de cerdo Costela de porco Travers de porc Schweinerippchen Varkensribstuk ضلوع الخنزير	0,50	2/3	  	190-210 190-210	25-30 30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Ham hock Codillo Pernil Jarret de porc Haxe Schenkel لحم فخذ الخنزير	1,00	2/3	  	190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة

MEAT / CARNES / CARNE / VIANDE / FLEISCH / VLEES / اللحم

	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENT GEFÄß BAKVORM الإلتاء
Wild boar Jabalí Javali Sanglier Wildschwein Everzwijn خنزير بري	2 pieces 2 piezas 2 porções 2 pièces 2 Stück 2 stuks قطعتان	2/3	  	180 190-200	15 12-15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Lamb Carne de cordero Carne de borrego Viande d'agneau Lammfleisch Lamsvlees لحم الحمل	1,00	2/3	  	190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Boned leg joint Pierna sin hueso Perna sem osso Gigot désossé Haxe entbeint Bout zonder bot قطعة لحم منزوعة العظام	0,60	2/3	  	170-190 180-190	45-55 35-40	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Kangaroo Canguro Canguru Kangourou Känguruh Kangoeroe كنغر	2,00	1	  	190-210 180-200	55-60 45-55	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإلتاء
Salt baked sea bass Lubina a la sal Robalo em sal Bar en croûte de sel Wolfsbarsch im Salzmantel Zeebaars in zoutkorst. سمك قاروس مخبوز ملح	1,00	2/3		180-200	20-25	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Sea beam Besugo Besugo Daurade Seebrasse Zeebrasem دنيس	1,00	2/3		190-200	20-25	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Hake medallions Merluza, en rodajas Pescada, à posta Darnes de colin Seehecht in Scheiben Heek, in moten قطع من سمك النازلي	1,10	2/3		190-210	15-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Salmon medallions Salmón, en rodajas Salmão, à posta Darnes de saumon Lachs in Scheiben Zalm, in moten قطع من السلمون	1,10	2/3		190-200	15-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Fish mousse Puding de pescado Pudim de peixe Terrine de poisson Fischpastete Vistaart موس السمك	2,00	1		160	50	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
				150-160	60-65	

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Fish vol-au-vent Volouvant de pescado Volouvant de peixe Vol-au-vent de poisson Fisch-Vol-au-Vent Vol-au-vent van vis فطائر الفولوفون بالسمك	0,50	2/3		180-190*	18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

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

*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.

*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.




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


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

*بالنسبة لهذه الأطباق، قم بتسخين الفرن الفارغ مسبقاً، ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / البيتزا


	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Thick crust pizza Pizza gruesa Pizza grossa Pizza à pâte épaisse Dicke Pizza Dikke pizza البيتزا السمكية المقرمشة	0,60	2/3		190-210	30-35	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Thin crust pizza Pizza fina Pizza fina Pizza à pâte fine Dünne Pizza Dunne pizza البيتزا الرقيقة المقرمشة	0,60	2/3		190-200	15-20	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
				200-210	10-15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة


	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT. TEMPERAT. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإلتاء
White bread Pan blanco Pão branco Pain blanc Weißbrot Wit brood الخبز الأبيض	0,50	2/3		200-220	20-25**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Rye bread Pan negro Pão escuro Pain noir Schwarzbröt Bruin brood خبز الجاودار	0,15	2/3		200-220	10-15**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Wholemeal bread Pan integral Pão integral Pain complet Vollkornbrot Volkorenbrood خبز الدقيق الكامل	0,15	2/3		200-220	10-30**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

** Pre-riasing function , 100 °C, approx. 30 min.

** Fermentación previa en función , 100 °C, 30 min. aproximadamente.

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







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


















** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 °C, ca. 30 M.















** Laten rijzen voor inschakeling , 100 °C, circa 30 min.









** وظيفة الانتفاخ المسبق 100, درجة مئوية، تقريباً 30 دقيقة. 

ENTREES AND PASTAS / ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / PLATS ET PÂTES / VORSPEISEN UND PASTA / VOORGERECHTEN EN PASTA / المقبلات والباستا

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß SCHAAL/BAKVORM الإلتاء
Baked potatoes Patatas asadas Batatas assadas Pommes de terre au four Ofenkartoffeln Gepofte aardappelen بطاطس في الفرن	1,00	1	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Grilled vegetables Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Légumes grillés Grillgemüse Geroosterde groenten الخضراوات المشوية	1,00	2/3		190-210	30-45	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Mushrooms Champiñones Cogumelos Champignons Champignons عيش الغراب	0,50	2/3		200-210	13	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Lasagne Lasaña Lasanha Lasagnes Lasagne Lasagne ازانيا		2/3		200-210	35-40	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO ZEIT TEMPS TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß SCHAAL/BAKVORM الإلتاء
Sponge cake mix Masa bizcocho Massa de biscoito Pâte à génoise Biskuitteig Luchtig cakedeeg الكعك الإسفنجي	0,50	2/3	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Leavened dough Masa levadura Massa de levedura Pâte à lever Hefeteig Gistdeeg العجين المخمر	0,50	2/3	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Shortcrust pastry Masa sobada Massa sovada Brioche Rührteig Kneadeddeeg عجينة حلويات	0,50	2/3	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Pastry Hojaldre Folhado Pâte feuilletée Blätterteig Bladerdeeg معجنات	0,30	2/3	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Puff pastry Hojaldre de levadura Massa folhada de levedura Pâte levée feuilletée Hefebblätterteig Bladerdeeg met gist فطيرة هشة	0,50	2/3		180-190*	18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Cottage cheese pie Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Pâte feuilletée à la ricotta Quarkblätterteig Bladerdeeg met kaaswongel فطيرة الجبن القريش	0,40	2/3	  	180* 180-190*	24 20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Choux pastry Masa borraça Massa para empanadas Pâte imbibée de sirop Getränkter Teig Deeg met likeur معجنات شو	0,50	2/3		190*	30	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPENT GEFÄß SCHAAL/BAKVORM الإتاء
Cheesecake Tarta de queso Tarte de queijo Cheesecake Käsekuchen Roomkaastaarten كعكة الجبن	0,80	2/3	  	180 180-290	30-35 25-30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Honey pastry Pastel de miel Bolo de mel Gâteau au miel Honigkuchen Honingtaart معجنات العسل	0,60	2/3	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Meringues Merengues Merengue Meringues Baiser Schuimgebak حلويات		2/3	  	100-110 100-110	190 170-180	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Almond meringue biscuits Almendrados Massapães Biscuits aux amandes Mandelplätzchen Amandelkoek-ies بسكويت الكعك باللوز	0,50	4		110-120*	15-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Yoghurt Yogur Iogurte Yaourt Joghurt Yoghurt زبادي	1 litre 1 litro 1 litro 1 litre 1 Liter 1 Liter 1 لتر	***		45-50	8 hours 8 horas 8 horas 8 heures 8 Stunden 8 Uur 8 ساعات	Yoghurt pots Vasos de yogur Copos de iogurte Pots de yaourt Joghurtbecher Yoghurtpotten أوعية الزبادي
Confitura Confitura Compotas Confiture Konfitüre Jam المربي	1,00	2/3		100-110	18-20	Receptacle Recipiente Recipiente Récipient Gefäß Schaal الإتاء
Fairy cakes Magdalenas Madalenas Madeleines Madeleines Muffins الكاب كيك	0,40	2/3	 	200-210* 200*	30	Capsules Cápsulas Cápsulas Capsules Backformen Bakvormpjes أغلفة غشائية

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENT RÉCIPIENT GEFÄß SCHAAL/BAKVORM الإتاء
Dough Masa Massa Pâte Teig Deeg عجين	0,40	1	 	200-220* 200*	25-30 25	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Sponge cake Bizcocho Biscoitos Génoise Biskuit Cake كعك إسفنجي	0,60	2/3	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Apple compote Compota de manzana Biscoitos Compote de pommes Apfelkompott Appelmoes كمبوت التفاح	0,50	1		160-170	35	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Crème caramel Flan Pudim Flan Pudding Karamelpudding كريم كراميل	1 litre 1 litro 1 litro 1 litre 1 Liter 1 Liter 1 لتر	2/3		100	60-70	Flan dish Flanera Forma de pudim Moule à flan Puddingform Puddingvorm طبق فطيرة
Choux pastry Pasta choux Massa choux Pâte à choux Brandteig Kookdeeg معجنات شو	0,20	2/3	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

* 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.

* 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.

* 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.








* 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.







* بالنسبة لهذه الأطباق، قم بتسخين الفرن الفارغ مسبقاً، ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
***ضع أوعية الزبادي مباشرة على الجزء السفلي من الفرن.

DEFROSTING BY TIME / DESCONGELACIÓN POR TIEMPO / DESCONGELAÇÃO POR TEMPO / DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU TEMPS / AUFTAUEN NACH ZEIT / ONTDOOIEN VOLGENS TIJDSDUUR / إذابة التجمد حسب الوقت المحدد

FOOD ALIMMTO ALIMENTO ALIMENT LEBENSMITTEL VOEDSEL الطعام	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	STANDING TIME TIEMPO DE REPOSO TEMPO DE REPOUSO DOORWARTIJD وقت الانتظار (MIN)
Meat (veal, beef, pork)	100	}}	2-3	5-10
Carne (cerdo, ternera, buey)	200		4-5	5-10
Carne (porco, vitela, vaca)	500		10-12	10-15
Viande (porc, veau, bœuf)	1000		21-23	20-30
Fleisch (Kalb, Rind, Schwein)	1500		32-34	20-30
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	2000	}}	43-45	25-35
الحم (لحم العجل، لحم بقري، لحم الخنزير)	500		8-10	10-15
Goulash / Carne estofada / Carne estufada / Viande à l'étouffée / Gulasch	1000		17-19	20-30
Stoofvlees / الجولاش	100		2-4	10-15
Minced meat/ Carne picada / Carne picada / Viande hachée / Hackfleisch / Gehakt vlees / اللحم المفروم	500		10-14	20-30
Sausages / Salchicha / Salsicha / Sausisses / Bratwurst / Worst / السجق	200	}}	4-6	10-15
Saucisses / Bratwurst / Worst / السجق	500		9-12	15-20
Poultry (portions) / Aves, partes de aves / Aves, partes de aves / Volailles (morceaux) / Geflügel, Geflügelteile / Gevogelte, stukken gevogelte / الدواجن (أجزاء)	250		5-6	5-10
Chicken / Pollo / Frango / Poulet/ Hähnchen / Kip / الدجاج	1000		20-24	20-30
Fish fillet / Filete de pescado / Filetes de peixe / Filets de poisson / Fisch / Visfilets / سمك فيليه	200		4-5	5-10
Trout / Trucha / Truta / Truite / Forelle / Forel / سمك السلمون المرقط	250	}}	5-6	5-10
Prawns / Gambas / Camarão / Crevettes / Krabben / Garnalen / جمبري كبير	100		2-3	5-10
Crevettes / Krabben / Garnalen / جمبري كبير	500		8-11	10-20
Fruit / Fruta / Fruta / Fruit / Obst / Fruit / الفاكهة	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Bread / Pan / Pão / Pain / Brot / Brood / الخبز	200	}}	4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Butter / Mantequilla / Manteiga / Beurre / Butter / Boter / الزبد	250		8-10	10-15
Cream cheese / Requesón / Requeijão / Fromage blanc / Quark / Kwark / كريمة الجبن	250		6-8	10-15
Creams / Nata / Natas / Crème fraîche / Sahne / Room / الكريمات	250		7-8	10-15

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Gilthead sea bream Dourada Dorada Dorade Dorade Goudbrasem سمك الأبراميس ذو الرأس الذهبية	800- 1200 g	2		80	35-45	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Trout Truta Trucha Truite Forelle Forel سمك السلمون المرقط	4 x 250 g	2		80	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Salmon filet Filete de salmão Filete de salmon Filet de saumon Lachsfilet Zalmfilet فيليه السلمون	500 – 1000g	2		80	20-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Salmon trout Truta salmonada Trucha asalmonada Truite saumonée Lachsforelle Zalmforel تروته السلمون	1000 – 1200 g	1/2		80	30-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
King prawns Camarão Carabinero Crevettes Riesengarnelen Koningsgarnalen قريدس الملك	500 – 1000g	2		80	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Green-shell mussel Mexilhão da Nova Zelândia Mejillones verdes Moules vertes Grünschalmuscheln Groene schelp mossel محار الصدف الأخضر	1000 – 1500 g	2		100	30-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Halibut filet Filete de alabote Filete de mero Filet de flétan Heilbuttfilet Heilbotfilet فيليه سمك الهلبوت	500 – 1000g	2		80	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Cockles Berbigão Bereberechos Bucardes Herzmuscheln Kokkels الكوكل	500 – 1000g	2		100	15-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Lobster Lavagante Bogavante Homard, TK Hummer, TK Kreeft سرطان البحر	800- 1200 g	1/2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Cod filet Filete de bacalhau Bacalao Filet de cabillaud Kabeljaufilet Kabeljauwfilet فيليه سمك القد	1000 – 1200 g	2		80	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Blue mussel Amêijoia Mejillones Moules Miesmuscheln Gewone mossel المحار الأزرق	1000 – 1200 g	2		100	20-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Lake trout Salvelino-ártico Trucha ártica Omble Saibling Meerforel سلمون البحيرة	4 x 250 g	2		80	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Haddock Pescada Abadejo Haddock Schellfisch Schelvis سمك الحنوق	1000 – 1200 g	2		80	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Tuna filet Filete de atum Filete de atún Haddock Thunfischfilet Tonijnfilet فيليه سمك التونة	500 – 1000g	2		80	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب



	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENT RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Chicken leg Perna de frango Pepitos de pollo Boulettes de poulet Hähnchenbollen Kippenbout فخذ الدجاج	4-10	2		100	45-50	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Chicken breast Peito de frango Pechuga de pollo Poitrine de poulet Hähnchenbrust Kippenborst صدر الدجاج	4-6	2		100	30-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Smoked pork loin Carne de porco fumada Costillitas de cerdo ahumadas Côte de porc façon Kassel Kasseler Gerookte varkenslende خاصة لحم الخنزير المدخن	500 – 1000g	2		100	45-55	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Turkey escalope Bife de Perú Escalope de pavo Escalope de dinde Putenschnitzel Kalkoenschnitzel اسكالوب الدجاج الرومي	4-8	2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Pork filet, whole Lombo de porco Filete de cerdo, complete Filet de porc entire Schweinefilet, ganz Varkensfilet, heel فيليه لحم الخنزير (كامل)	4-8	2		100	25-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Sausages Salsichas Salchichas Saucisses Würstchen Worstjes النقانق		2		80-100	10-15	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب

	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Eggs in Glass Ovos cozidos em recipiente de vidro Huevo en vaso Œuf au plat Ei im Glas Eieren in glas البيض في زجاج	2		100	15-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Eggs, hard Ovos cozidos Huevos, duros Œuf dur Eier, hart Eieren, hard بيض، قاسي	2		100	20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Eggs, soft Ovos escalfados Huevos, blandos Œuf à la coque Eier, weich Eieren, zacht بيض، طري	2		100	15-17	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب




SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS / GUARNICIONES / GUARNITURE /
BEILAGEN / BIJGERECHTEN / الأطباق الثانوية

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Pearl barley + Liquid Cevadinha + líquido Cebada montada + líquido Céréales + liquid Graupen + Flüssigkeit Gort + vloeistof شعير اللؤلؤة + سائل	200g + 400 ml	2		100	35-40	Rack, glass bowl Grelha, taça de vidro Parrilla, cuenco de cristal Grille, coupe en verre Rost, Glasschale Rooster, glazen schaal رف، وعاء زجاجي
Semolina + Liquid Sêmola + líquido Sémola + líquido Grieß + Flüssigkeit Griesmeel + vloeistof سميد + سائل	200g + 300 ml	2		100	15-25	Rack, glass bowl Grelha, taça de vidro Parrilla, cuenco de cristal Grille, coupe en verre Rost, Glasschale Rooster, glazen schaal رف، وعاء زجاجي






SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS / GUARNICIONES / Garniture / Beilagen / Bijgerechten / الأطباق الثانوية /

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Lentils + Liquid Lentilhas + líquido Lentejas + líquido Lentilles + liquid Linsen + Flüssigkeit Linzen + vloeistof عدس + سائل	200g + 375 ml	2		100	25-55	Rack, glass bowl Grelha, taça de vidro Parrilla, cuenco de cristal Grille, coupe en verre Rost, Glasschale Rooster, glazen schaal رف ، وعاء زجاجي
Rice + Liquid Arroz + líquido Arroz + líquido Riz + liquid Reis + Flüssigkeit Rijst + vloeistof أرز + سائل	200g + 250 ml	2		100	30-45	Rack, glass bowl Grelha, taça de vidro Parrilla, cuenco de cristal Grille, coupe en verre Rost, Glasschale Rooster, glazen schaal رف ، وعاء زجاجي







REHEAT / REGENERAR / REGENERAR / RÉGÉNÉRER / REGENERIEREN / OPWARMEN / التجديد /







	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Plate dishes Comida no prato Platos Assiette Tellergerichte Gerechten op bord الأطباق	1-2	2		100	17-20	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Plate dishes Comida no prato Platos Assiette Tellergerichte Gerechten op bord الأطباق	3-4	2		100	20-25	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Ready-made meals Comida pronta Platos preparados Plat prepare Fertiggerichte Kant-en-klare maaltijden الوجبات الجاهزة	--	2		100	20-25	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف


DUMPLINGS / KNÖDEL / BOLAS DE MASA / QUENELLES / KLÖBE / KNOEDEL / الزلابية







	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENT RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Sweet dumpling Buchteln (doces) Bolas rellenas de mermelada Buchtel Buchteln Zoete knoedel زلابية حلوة	2		100	25-35	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Sweet yeast dumpling Dampfnudeln (bolas de massa ao vapor) Bolos de massa de levadura Dampfnudel Dampfnudeln Zoete gistknoedel زلابية خميرة حلوة	2		100	20-25	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Yeast dumpling Knödel levedadas Bolas de massa de levadura Hefeklöße Hefeklöße Gistknoedel زلابية خميرة	2		100	20-30	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Bread dumpling Knödel de pão Bolas hechas a base de pan Semmelknödel Semmelknödel Broodknoedel زلابية خبز	2		100	25-30	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Napkin dumpling Knödel cozidas em guardanapo de pano Bolas de masa cocinadas en paños Serviettenkloß Serviettenkloß Servetknoedel زلابية نايكين	2		100	30-35	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإثناء
Eggplant/Aubergine Beringela Berenjenas Aubergines Auberginen Aubergine الباذنجان	In slices Cortada em rodelas En rodajas En tranches In Scheiben In plakken شرائح	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Beans Feijão Judias Haricots Bohnen Bonen الفاصولياء		2		100	40-50	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Broccoli Brócolos Brécol Brocoli Broccoli بروكلي	Florets with stalk Raminhos com caule Ramitas con tallo Fleurs avec la tige Röschen mit Stiel Roosjes met steel زهيرات مع ساق	2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Broccoli Brócolos Brécol Brocoli Broccoli بروكلي	Florets without stalk Raminhos sem caule Ramitas sin tallo Fleurs sans la tige Röschen ohne Stiel Roosjes zonder steel زهيرات بدون ساق	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Cauliflower Couve-flor Coliflor Choux-fleur Blumenkohl Bloemkool قرنبيط	Florets Raminhos Ramitas Bouquets Röschen Roosjes زهيرات	2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Cauliflower Couve-flor Coliflor Choux-fleur Blumenkohl Bloemkool قرنبيط	Whole head Inteira Cabeza completa La tête entière Ganzer Kopf Heel الرأس كامل	1		100	45-50	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Peas Ervilhas Guisantes Pois Erbsen Erwtten البازلاء		2		100	35-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب





		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإثناء
Fennel Funcho Hinojo Fenouil Fenchel Venkel الشمار	In stripes Cortado em tiras En tiras En lamelles In Streifen In reepjes شرائط	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Fennel Funcho Hinojo Fenouil Fenchel Venkel الشمار	Cut in half Cortado em metades Partido por la mitad Coupé en deux Halbiert In tweeën gesneden مقطع نصفين	2		100	25-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Potatoes with skin Batatas com pele Patatas con piel Pommes de terre avec peau Kartoffeln m. Schale Aardappels met schil البطاطا مع القشرة	Whole, very small Inteiras, muito pequenas Enteras, muy pequeñas Entières, très petites Ganz, sehr Klein Heel, erg Klein الكل، صغيرة جدا	2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Potatoes with skin Batatas com pele Patatas con piel Pommes de terre avec peau Kartoffeln m. Schale Aardappels met schil البطاطا مع القشرة	Whole, very big Inteiras, muito grandes Enteras, muy gruesas Entières, très grosses Ganz, sehr dick Heel, erg groot الكل، كبيرة جدا	2		100	50-55	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Potatoes without skin Batatas sem pele Patatas sin piel Pommes de terre sans peau Kartoffeln o. Schale Aardappels zonder schil البطاطا بدون قشرة	In pieces Cortadas em pedaços En trozos En cubes In Stücken In stukken قطع	2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Turnip Couve-rábano Colinabos Chou-rave Kohlraben Raap اللفت	In sticks Cortado em palitos Troceado En lamelles In Stifte In repen أصابع	2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب





		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإثناء
Snow peas Vagens de ervilhas Judias Haricots mange-tout Kaiserschoten Peulen البازلاء الثلجية		2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Carrots Cenouras Zanahorias Carottes Karotten Wortelen الجزر	In slices Cortada em rodelas En rodajas En rondelles In Scheiben In plakken شرائح	2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Corn cobs Maçarocas Mazorcas Épis de maïs Maiskolben Maiskolven كوز الذرة		2		100	55-65	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Bell peppers Pimientos Pimientos Poivrons Paprikaschoten Paprika الفلفل الرومي	In stripes Cortado em tiras En tiras En lamelles In Streifen In reepjes شرائط	2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Hot pepper Pimientos peperoni Guindillas Piments Peperoni Cayennepeper الفلفل الحار		2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Mushrooms Cogumelos Setas Champignons Pilze Champignons الفطر	In quarters Cortados em quartos En cuartos En quartiers In Viertel In partjes أرباع	2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Leeks Alho francês Puerros Poireaux Porree Prei نبات الكرات	In slices Cortada em rodela En rodajas En rondelles In Scheiben In plakken شرائح	2		100	15-17	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Brussels sprouts Couve de Bruxelas Coles de Bruselas Choux de Bruxelles Rosenkohl Spruitjes كرنب بروكسل		2		100	30-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Celery Aipo Apio Céleri Sellerie Selderie الكرفس	In stripes Cortado em tiras En tiras En lamelles In Streifen In reepjes شرائط	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Asparagus Espargos Espárgagos Asperges Spargel Asperge نبات الهليون		2		100	25-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Spinach Espinafres Espinacas Épinards Spinat Spinazie السبانخ		2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Celery stalks Aipo Apio en rama Céleri en branches Stangensellerie Selderiestelen ساق الكرفس		2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Courgette Courgete Calabacines Courgettes Zucchini Courgette كوسى	In slices Cortada em rodela En rodajas En rondelles In Scheiben In plakken شرائح	2		100	17-23	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب







	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNÇÃO FUNCIÓN FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENT RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Stewed apples Compota de maçã Compota de manzana Compote de pommes Apfelkompott Stoofappeltjes تفاح مطبوخ	500 - 1500 g	2		100	20-30	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Stewed pears Compota de pera Compota de pera Compote de poires Birnenkompott Stoofpeertjes إجاص مطبوخ	500 - 1500 g	2		100	30-35	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Crème brûlée Leite-creme Crema catalana Crème brûlée Crème Brûlée Crème brûlée كريم بروليه	--	2		80	25-30	Rack – bowl Taça sobre a grelha Parrilla-cuenquillo Grille-coupes Rost-Schälchen Rooster - schaal
Crème caramel Pudim flan Crema de caramelo Crème caramel Crème Caramel Caramelcrème كريم كراميل	--	2		80	30-35	Rack – bowl Taça sobre a grelha Parrilla-cuenquillo Grille-coupes Rost-Schälchen Rooster - schaal
Yogurt Iogurte Yogur Yaourt Joghurt Yoghurt لين زبادي	--	2		40	4-6 hrs.	Rack – bowl Taça sobre a grelha Parrilla-cuenquillo Grille-coupes Rost-Schälchen Rooster - schaal
Stewed peaches Compota de pêssego Compota de melocotón Compote de pêches Pfirsichkompott Gestoofde perziken خوخ مطبوخ	500 - 1500 g	2		100	20-25	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب

FRUIT (STERILISING/BOILING DOWN) / FRUTA (ESTERILIZAR, FAZER CONSERVAS) / FRUTA (ESTERILIZAR/COCINAR) / FRUITS (STÉRILISER/RÉDUIRE) / OBST (STERILISIEREN/EINKOCHEN) / FRUIT (STERILISEREN/INKOKEN) / الفاكهة (التعقيم/القلي) /






	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Pears Pera Peras Poirés Birnen Peer إجاص	4-6 120 ml. glasses 4-6 frascos de 1 litro 4-6 copas de 1l 4-6 verres de 1L 4-6 1l-Gläser 4-6 1l glazen أكواب 1-6 L	1		100	35-40	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Cherries Cerejas Cerezas Cerises Kirschen Kersen الكرز	4-6 120 ml. glasses 4-6 frascos de 1 litro 4-6 copas de 1l 4-6 verres de 1L 4-6 1l-Gläser 4-6 1l glazen أكواب 1-6 L	1		100	35-40	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Peaches Pêssego Melocotones Pêches Pfirsiche Perzik دراق	4-6 120 ml. glasses 4-6 frascos de 1 litro 4-6 copas de 1l 4-6 verres de 1L 4-6 1l-Gläser 4-6 1l glazen أكواب 1-6 L	1		80	35-40	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Plums Ameixa Ciruelas Prunes Pflaumen Pruimen خوخ	4-6 120 ml. glasses 4-6 frascos de 1 litro 4-6 copas de 1l 4-6 verres de 1L 4-6 1l-Gläser 4-6 1l glazen أكواب 1-6 L	1		80	35-40	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENT GEBÄß BAKVORM الإتاء
e.g. Beans, Leek p. ex. feijão, alho- francês p. ej., judías, puerro Par ex. haricots, poireaux z.B. Bohnen, Porree bijnv. bonen, prei مثلا : البقول، الكرات		2		100	15-17	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Curly Kale Couve-galega Col verde Chou vert Grünkohl Boerenkool كرنب مجعد	1000 – 1200 g	2		100	17-21	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Savoy cabbage Folhas de couve lombarda Hojas de col rizada Chou fries Wirsingblätter Savoiekoel ملفوف	10-20	2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
White cabbage, whole Repolho inteiro Repollo, completo Chou blanc, entire Weißkohl, ganz Witte kool, heel ملفوف ابيض، كامل	2000 -2500 g	1		100	35-50	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd منقوب
Tomatoes, peeled Tomate pelado Tomates, pelados Tomates, vidées Tomaten, abziehen Tomaat, gepeld طماطم مقشرة		2		80	17	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف




DEFROST / DESCONGELAR / DESCONGELACIÓN / DÉCONGELER / AUFTAUEN / ONTDOOIEIEN / إزالة الجليد

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPiente RECIPIENTE RÉCIPiENT GEFÄß BAKVORM الإنباء
Broccoli Brócolos Brécol Brocoli Broccoli Broccoli البروكلي	Florets with stalk Raminhos com caule Ramitas con tallo Fleurs avec tige Röschen mit stiel Roosjes met steel زهيرات مع ساق	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Mixed vegetables Legumes típicos dos Balcãs Menestra Macédoine de legumes Balkangemüse Gemengde groenten خضروات متنوعة		2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Spinach leaves Folhas de espinafre Hojas de espinaca Feuilles d'épinards Blattspinat Spinazieblaadjes أوراق السبانخ	Portions Porções Raciones Portions Portionsstücke Porties أقسام	2		100	15-20	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet- geperforeerd غير مثقوب
Cauliflower Couve-flor Coliflor Chou-fleur Blumenkohl Bloemkool زهرة قرنبيط	Florets Raminhos Ramitas Bouquets Röschen Roosjes زهيرات	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Peas Ervilhas Guisantes Haricots Erbsen Erwtan البازلاء		2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Curly kale Couve-galega Col verde Chou vert Grünkohl Boerenkool كرنب مجعد	Bigger portion Barra grossa Bloque grueso Gros morceau Dicker Block Grottere portie أقسام كبيرة	2		100	30-40	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet- geperforeerd غير مثقوب

DEFROST / DESCONGELAR / DESCONGELACIÓN / DÉCONGELER / AUFTAUEN / ONTDOOIEIEN / إزالة الجليد

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإنباء
Carrots Cenouras Zanahorias Carottes Karotten Wortelen جزر	In slices Cortadas em rodelas En rodajas En rondelles In Scheiben In plakken شرائح	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Brussels sprouts Couve de Bruxelas Coles de Bruselas Choux de Bruxelles Rosenkohl Spruitje كرنب بروكسل		2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Asparagus Espargos Espárragos Asperges Spargel Asperge نبات الهليون		2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Ready-made meals Comida pronta Platos preparados Plats prepares Fertiggerichte Kant-en-klare maaltijden الوجبات الجاهزة		2		100	as required como necessário según se precise selon le besoin nach Bedarf zoals aangegeven حسب المطلوب	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Bread Pão Pan Pain Brot Brood الخبز		2		100	15-30	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف

DEFROST / DESCONGELAR / DESCONGELACIÓN / DÉCONGELER / AUFTAUEN / ONTDOOIEEN / إزالة الجليد

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإتاء
Rice Arroz Arroz Riz Reis Rijst الأرز		2		100	20-25	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير منقوب
Lentils Lentilhas Lentejas Lentilles Linsen Linzen العدس		2		100	25-30	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير منقوب
Noodles Massa Pasta Nouilles Nudeln Noedels المعكرونة		2		100	30-35	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير منقوب

Type of dish	Operating mode	Microwave		Conventional functions	Combined functions
		Defrost / heat	Cook		
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher		yes	yes	no	no
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain		yes	yes	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations		yes	yes	no	no
Earthenware dishes glazed unglazed		yes no	yes no	no no	no no
Plastic dishes 2) heat-resistant up to 100°C heat-resistant up to 250°C		yes yes	no yes	no no	no no
Plastic films 3) Cling film Cellophane		no yes	no yes	no no	no no
Paper, cardboard, parchment 4)		yes	No	no	no
Metal Aluminium foil Aluminium containers 5) Accessories (rack)		yes no yes	no yes yes	yes yes yes	no yes no

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity

Tipo de loiça	Modo de funcionamento	Micro-ondas		Funções convencionais	Funções combinadas
		Descongelar/ aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça		sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada Vidro e porcelana resistente ao fogo		sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas		sim	sim	não	não
Loiça de barro 2) Vidrado Não vidrado		sim não	sim não	não não	não não
Loiça de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C Resistente ao calor até 250°C		sim sim	não sim	não não	não não
Películas de plástico 3) Filme plástico para alimentos Celofane		não sim	não sim	não não	não não
Papel, cartão, pergaminho 4)		sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios		sim não sim	não sim sim	sim sim sim	não sim não

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize cliques de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Tipo de vajilla	Modo de funcionamiento	Microondas		Funciones convencionales	Funciones combinadas
		Descongelar/calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas		sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego		sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas		sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado No vidriado		sí no	sí no	no no	no no
Vajilla de plástico 3) Resistente al calor hasta 100°C Resistente al calor hasta 250°C		sí sí	no sí	no no	no no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos Celofán		no sí	no sí	no no	no no
Papel, cartón, pergamino 4)		sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios		sí no sí	no sí sí	sí sí sí	no sí no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Type vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes		Fonctions conventionnelles	Fonctions combinées
		Decongeler/ rechauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle		oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques		oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre		oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C		oui oui	non oui	non non	non non
Films en plastique 3) Film en plastique pour aliments Cellophane		non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton, parchemin 4)		oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires		oui non oui	non oui oui	oui oui oui	non oui non

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou en carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Geschirrtyp \ Betriebsart	Mikrowelle		Konventionelle Funktionen	Kombinierte funktion
	Auftauen/ erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) Glasiert Unglasiert	ja nein	ja nein	nein nein	nein nein
Plastikgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C Hitzebeständig bis 250°C	ja ja	nein ja	nein nein	nein nein
Plastikfolien 3) Plastikfolie für Lebensmittel Cellophan	nein ja	nein ja	nein nein	nein nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall Aluminiumfolie Aluminiumverpackungen 5) Zubehör	ja nein ja	nein ja ja	ja ja ja	nein ja nein

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

<div> Ingestelde functie Serviesgoed </div>	Magnetron		Conventionele functies	Gecombineerde functies
	Ontdooien/ opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1) Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2) Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
Terracotta 2) Geglazuurd Ongeglazuurd	ja nee	ja nee	nee nee	nee nee
Plastic 2) Hittebestendig tot 100°C Hittebestendig tot 250°C	ja ja	nee ja	nee nee	nee nee
Plastic folie 3) Plastic film voor voedingsmiddelen Cellofaan	nee ja	nee ja	nee nee	nee nee
Papier, karton, perkament 4)	ja	nee	nee	nee
Metaal Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen 5) Accessoires (rooster)	ja nee ja	nee ja ja	ja ja ja	nee ja ja

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.
4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

وضع التشغيل	نوع الطبق	الميكرويف		وظائف تدفيدية	الوظائف المشتركة
		إذابة التجمد / التسخين	الطهي		
	الزجاج والخزف الصيني (1) منزلي، غير مقاوم للحريق، يمكن غسله في غسالة صحون	نعم	نعم	لا	لا
	خزف مزجج زجاج وخزف صيني مقاوم للحريق	نعم	نعم	نعم	نعم
	أطباق فخارية خزفية غير مزجج مزجج بدون زخارف معدنية	نعم	نعم	لا	لا
	أطباق فخارية مزجج غير مزجج	نعم لا	نعم لا	لا لا	لا لا
	الأطباق البلاستيكية (2) مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية	نعم نعم	لا نعم	لا لا	لا لا
	الأغذية البلاستيكية (3) الورق الحراري ورق السلوفان	لا نعم	لا نعم	لا لا	لا لا
	الورق، الكرتون، ورق برشمان (4)	نعم	لا	لا	لا
	المعدن رقائق الألومنيوم حاويات الألومنيوم (5) الإكسسوارات (الحامل)	نعم لا نعم	لا نعم نعم	نعم نعم نعم	لا نعم لا

1. لا توجد الحواف الزجاجية أو الفضية، ولا الزجاج الرصاصي.
2. تذكر نصائح الشركة المصنعة!
3. لا تستخدم المشابك المعدنية لإغلاق الأكياس. قم بقب الأكياس. استخدم الأغذية فقط لتغطية الأطعمة.
4. لا تستخدم الأطباق الورقية.
5. الحاويات المصنوعة من الألومنيوم فقط بدون أغطية. يجب ألا يلامس الألومنيوم جدران التجويف

TEKA



www.teka.com

1632141-c