





Tablas de Cocinado
Tabelas de Cozinhado
Cooking Tables
Tableaux de Cuissons
Kochtabellen



Español

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Las funciones de cocinado dependen de cada modelo. En general es recomendable que realice un precalentamiento del horno en vacío y en función  o . El tiempo de precalentamiento finaliza cuando se apaga el piloto de calentamiento.



Portugues

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são para orientação. As funções de cozinhado dependem de cada modelo. Geralmente é recomendável realizar um pré-aquecimento do forno em vazio, na função  ou . O tempo pré-aquecimento finaliza quando apaga-se ao piloto de aquecimento.



English
























The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function  or . The preheating time finish when the heating pilot light switches off.






Français






















Vous trouverez dans les tableaux des indications de température et des temps de cuisson, selon les quantités et les moules à utiliser, mais dans tous les cas votre expérience sera finalement votre meilleure conseillère. Les fonctions du four sont différentes selon le modèle. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de préchauffer le four, en fonction  ou . Le temp de préchauffage du four est terminée lorsque le voyant lumineux d'échauffement s'éteint.









Deutsch


























Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Kochfunktionen hängen von dem jeweiligen Modell ab. Im allgemeinen wird ein Vorheizen des leeren Herds empfohlen. Die angegebene Zeit gilt ab Beendigung des Vorheizens (Funktionen  oder ). Die Heizleuchte erlischt, sobald die eingestellte temperatur erreicht ist.







ENTRANTES ENTRADAS STARTERS ENTRÉES VORSPEISEN	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Arroz al horno Arroz ao forno Baked rice Riz au four Gebackener Reis	0,35	Inferior Inferior Lower Inférieure Untere		180-200	45-50	Paellera Tacho para arroz Shallow oven dish Plat à paella Reispfanne
				170-190	35-40	
				170-190	35-40	
Empanada Empada Pasty Pâté en croûte Pasteten	1,5	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		170-190	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
				170-190	25-30	
Hojaldre de verduras Folhado de verduras Vegetable Pastry Feuilleté de légumes Blätterteig mit Gemüsefüllung	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		190-210	35-40	Molde Forma Shallow dish Moule Form
				170-190	30-35	
				170-190	35-40	
Pastel de verduras Pudim de verduras Vegetable Pie Gâteau de légumes Gemüsepastete	1,5	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		190-210	55-60	Molde Forma Shallow dish Moule Form
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Patatas asadas Batatas assadas Baked potatoes Pommes de terre au grill Bratkartoffeln	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		180-200	60-65	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	
Pizza Pizza Pizza Pizza Pizza	0,65	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		190-210	20-25	Parrilla Grelha Grid Grille Rost
				170-190	10-15	
				170-190	15-20	
				180-200	12-20	
Quiche Quiche Quiche Quiche Quiche	1,5	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		180-200	45-50	Molde Forma Quiche Mould Moule Form
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	

ENTRANTES ENTRADAS STARTERS ENTRÉES VORSPEISEN	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Tomates rellenos Tomates recheados Stuffed tomatoes Tomates farcies Gefüllte Tomaten	0,75	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	170-190 160-180 160-180	10-15 10-15 10-15	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
Berenjenas gratinadas Beringelas gratinadas Aubergines au gratin Aubergines gratinées Überbackenes Gemüse	1	Superior Superior Higher Supérieure Obere		200-220	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
Lasaña Lasanha Lasagne Lasagne Lasagne	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		180-200	25-30	Molde Forma Shallow dish Moule Form

PESCADOS PEIXES FISH POISSONS FISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Besugo Besugo Red Bream Daurade Graubarsch	1,5	Media Media		180-200	30-35	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne Mitte		170-190	25-30	
				170-190	25-30	
Dorada a la Sal Dourada no sal Salted Dorado Dorade au sel Goldbrassen mit Salz	1	Media Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne Mitte		180-200	25-30	
				180-200	25-30	
Hojaldre de Pescado Folhado de Peixe Fish Pastry Feuilleté de poisson Blätterteig mit Fischfüllung	1	Media Media		190-210	30-35	Molde Forma Casserole dish Moule Form
		Intermediate Moyenne Mitte		180-200	30-35	
				180-200	30-35	
Lenguado Linguado Sole Sole Seezunge	1	Media Media		170-190	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Lubina Robalo Sea-bass Bar Seebarsch	1	Media Media		190-210	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne Mitte		180-200	15-20	
				180-200	15-20	
Merluza Pescada Hake Colin Seehecht	1,5	Media Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne Mitte		180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Pastel de Pescado Pudim de Peixe Fish Pie Gâteau de poisson Fischpastete	1,5	Media Media		190-210	40-45	Molde Forma Casserole dish Moule Form
		Intermediate Moyenne Mitte		170-190	40-45	
				180-200	50-55	

PESCADOS PEIXES FISH POISSONS FISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Réceptient Gefäß
Salmón en Papillote Salmão em papel de alumínio Salmon in greased paper Saumon en papillote Lachs im Schlafrock	1	Media		180-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		170-190	15-20	
		Intermediate Moyenne Mitte		170-190	15-20	
Truchas Trutas Trout Truites Forellen	1	Media		190-210	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		180-200	15-20	
		Intermediate Moyenne Mitte		180-200	15-20	
Filete de pescado Filete de Peixe Fillet of Fish Filet de poisson Fischfilet	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere		170-190	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille Rost
Sardinhas Sardinhas Sardines Sardines Sardinen	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere		180-200	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille Rost

CARNES CARNES MEAT VIANDES FLEISCHGERICHTE	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Cochinillo Leitão Suckling Pig Cochon de lait Spanferkel	2	Media		190-210	75-85	Bandeja
		Media		170-190	65-75	Bandeja
		Intermediate		180-200	80-85	Tray
Conejo Coelho Rabbit Lapin Kaninchen	1,5	Moyenne		170-190	45-50	Plateau
		Media		180-200	60-65	Schale
		Media		160-180	45-50	Bandeja
		Intermediate		170-190	45-50	Bandeja
Cordero Borrego Lamb Mouton Lamm	1,5	Moyenne		170-190	35-40	Tray
		Media		190-210	50-55	Plateau
		Intermediate		170-190	45-50	Schale
Fiambre de carne Fiambre de carne Joint of Meat Viande hachée Fleischpastete	1,5	Moyenne		170-190	30-35	Molde
		Media		170-190	35-40	Forma
		Intermediate		160-180	30-35	Casserole dish
Lomo a la Sal Lombo no sal Salted Pork Loin Echine au sel Lendenstück mit Salz	1	Moyenne		170-190	30-35	Moule
		Media		170-190	40-45	Form
		Intermediate		160-180	30-35	Bandeja
Pollo Frango Chicken Poulet Hähnchen	1,5	Moyenne		170-190	30-35	Bandeja
		Media		190-210	50-55	Bandeja
		Intermediate		170-190	45-50	Tray
		Moyenne		170-190	45-50	Plateau
Roast-Beef Rost-Beef Roast-beef Rosbif Roastbeef	1	Moyenne		170-190	40-45	Schale
		Media		190-210	35-40	Bandeja
		Intermediate		170-190	30-35	Tray
		Moyenne		180-200	35-40	Plateau
		Moyenne		180-200	35-40	Schale

CARNES CARNES MEAT VIANDES FLEISCHGERICHTE	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Réceptacle Gefäß
Solomillo en Hojaldré Lombo em Folhado Fillet Steak Pastry Feuilleté d'Aloyau Lendenstück im Blätterteig	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	180-200 160-180 160-180	35-40 30-35 30-35	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
Brochetas Espetadas Brochettes Brochettes Medaillons	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere	 *	190-210	5-10	Parrilla Grelha Grid Grille Rost
Hamburguesas Hamburguers Hamburguers Hamburger Hamburger	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere	 *	180-200	5-10	Parrilla Grelha Grid Grille Rost
Salchichas Salsichas Sausages Saucisse Würstchen	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere	 *	180-200	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille Rost




















* Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.





















* Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.







* It is recommended to put the piece of meat on a grill with a tray beneath to collect the stock and juices.

* Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille et la lèchefrite en-dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

* Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

REPOSTERIA CONFEITARIA CAKES AND DESSERTS PÂTISSERIE NACHTISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Bizcocho Esponjoso Bolo esponjoso Sponge Cake Biscuit moelleux Rührkuchen	0,5	Media		170-190	35-40	Molde Forma
		Media		160-180	30-35	Cake Mould
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	30-35	Moule Form
Brazo de Gitano Bolo com creme Swiss Roll Biscuit Roulé Gefüllte Blätterteigrolle	0,3	Media		170-190	10-15	Bandeja Bandeja
		Media		160-180	10-15	Tray
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	10-15	Plateau Schale
Flan Pudim Flan Flan Karamelpudding	0,5	Inferior		160-170	60-65	Molde Forma
		Inferior		150-160	55-60	Bread Mould
		Lower Inférieure Untere		160-170	55-60	Moule Form
Galletas Bolachas Biscuits Petits gâteaux Plätzchen	0,5	Media		160-180	20-25	Bandeja Bandeja
		Media		150-160	20-25	Tray
		Intermediate Moyenne Mitte		150-170	15-20	Plateau Schale
Hojaldre Folhado Vol-au-vents Feuilleté Blätterteig	0,25	Media		170-190	15-20	Bandeja Bandeja
		Media		150-170	15-20	Tray
		Intermediate Moyenne Mitte		170-180	15-20	Plateau Schale
Magdalenas Bolinhos de farinha, leite e ovos Cup Cakes Madeleines Bärentatzen	0,5	Media		160-180	25-30	Bandeja
		Media		150-170	20-25	Bandeja
		Intermediate Moyenne Mitte		150-170	25-30	Tray
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	20-25	Plateau Schale

REPOSTERIA CONFEITARIA CAKES AND DESSERTS PÂTISSERIE NACHTISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Manzanas Asadas Maçãs assadas Baked Apples Pommes au four Backäpfel	1	Media		180-200	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		170-190	25-30	
		Intermediate Moyenne Mitte		170-190	30-35	
Merengue Merengue Meringue Meringue Baiser	0,2	Media		100-120	70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		100-120	65-70	
		Intermediate Moyenne Mitte		100-120	60-65	
Plátanos al horno Bananas ao forno Baked bananas Bananes au four Gebackene Bananen	0,5	Media		170-190	20-25	Molde Forma Casserole dish Moule Form
		Media		160-180	15-20	
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	15-20	
		Intermediate Moyenne Mitte		170-190	10-15	
Palmeras de hojaldre Palmieas Puff-pastry biscuits Palmiers Schweinsohren	0,25	Media		180-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		170-190	15-20	
		Intermediate Moyenne Mitte		170-190	20-25	
Plum-Cake Plum-Cake Plum-Cake Plum-Cake Plumcake	0,5	Media		170-190	60-65	Molde Forma Cake Mould Moule Form
		Media		160-180	55-60	
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	50-55	
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	50-55	
Tarta de Manzana Tarte de Maçã Apple Pie Tarte aux pommes Apfelkuchen	1	Media		170-190	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		160-180	45-50	
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	45-50	

REPOSTERIA CONFEITARIA CAKES AND DESSERTS PÂTISSERIE NACHTISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Réceptient Gefäß
Tarta de Queso Tarte de Queijo Cheesecake Tarte au fromage Quarktorte	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	180-200 170-190 170-190	45-50 40-45 35-40	Molde Forma Cheesecake Mould Moule Form
Tarta de manzana al Hojaldre Tarte de Maçã com Massa Folhada Apple Pastry Tarte feuilletée aux pommes Apfelkuchen mit Blätterteig	1,5	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		170-190	55-60	Molde Forma Cake Mould Moule Form
Yogur Iogurte Yoghurt Yaourt Joghurt	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre 1 Liter	(1)	 	50	8 horas 8 horas 8 hours 8 heures 8 Stunden	Vasos de yogur Copos de iogurte Yoghurt pots Pots de yaourt Joghurtbecher

(1) Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.

(1) Colocar os copos de iogurte directamente na base do forno.

(1) Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.

(1) Placer directement les pots de yaourt sur la sole du four.

(1) Die Joghurtbecher direkt auf den Boden des Ofens stellen.



Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Cod.: 83172002/3172002-008