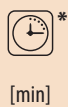




















* Richtwerte
Valeur indicative
Valori indicativi
Guidelines
Valores orientativos



Zum Beispiel:
Par exemple :
Ad esempio:
For example:
Por ejemplo:

Program	Temp [°C]	Time [min]	Description	Example
A-1 	100	25	Normales Dampfkochverfahren Cuisson normale à la vapeur Processo di cottura al vapore normale Normal steaming Proceso normal de cocción al vapor	
A-2 	95	15	FrISChe Lebensmittel / Früchte Produits frais / fruits Alimenti / frutti freschi Fresh foods / fruit Alimentos frescos / Fruta	
A-3 	90	15	FrISChe Lebensmittel / Früchte Produits frais / fruits Alimenti / frutti freschi Fresh foods / fruit Alimentos frescos / Fruta	
A-4 	85	15	Kochen frischer Speisen Cuire des produits frais Cottura d'alimenti freschi Cooking fresh foods Cocinar comidas frescas	
A-5 	80	20	Erwärmen (niedrige Temperatur) Réchauffer (à basse température) Riscaldara (a bassa temperatura) Warming up (low temperature) Calentar (baja temperatura)	
A-6 	75	30	Erwärmen (niedrige Temperatur) Réchauffer (à basse température) Riscaldara (a bassa temperatura) Warming up (low temperature) Calentar (baja temperatura)	
A-7 	60	30	Auftauen (niedrige Temperatur) Décongeler (à basse température) Scongellare (temperatura bassa) Thawing (low temperature) Descongelar (baja temperatura)	
A-8 	55	30	Auftauen (niedrige Temperatur) Décongeler (à basse température) Scongellare (temperatura bassa) Thawing (low temperature) Descongelar (baja temperatura)	

i

Vorteilhaft: Fleisch und Fisch im Kühlschrank auftauen.
Economique: décongeler les viandes et poissons au réfrigérateur.
Conviene per: scongelare carne e pesce dal congelatore.
Advantageous: Thaw meat and fish in the refrigerator.
Ventajoso: Descongelar la carne y el pescado en el frigorífico.