

LIJST AUTOMATISCHE RECEPTEN
LISTA DAS RECEITAS AUTOMÁTICAS
ΛΙΣΤΑ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ



De'Longhi

De'Longhi

LIJST AUTOMATISCHE RECEPTEN: NEDERLANDS

Als in de rechterkolom het symbool  staat, betekent dit dat u altijd het laag rooster moet gebruiken. Als er het symbool  staat, gebruikt u alleen de draaischijf.

Lees voor elk recept ook de relatieve raadgevingen in de tabellen van de gebruikshandleiding.

A01	100-200 GR KLAARGEMAakte SCHOTELS			
A02	200-300 GR KLAARGEMAakte SCHOTELS			
A03	300-450 GR KLAARGEMAakte SCHOTELS			
A04	450-1000 GR KLAARGEMAakte SCHOTELS			
A05	KANT-EN KLARE SCHOTELS			
A06	KANT-EN KLARE SCHOTELS			

C01	DIEPGEVROREN PIZZA			
C02	VERSE PIZZA			
C03	RIJST / RISOTTO			
C04	GEZOUTEN GEBAK			
C05	VERSE GEGRATINEERDE PASTA			

E01	LAM			
E02	DIEPGEVROREN GEHAKT			
E03	KONIJN			
E04	DIEPGEVROREN FILET/KOTELET			
E05	GOULASH/RAGOUT			
E06	VARKEN/VARKENSRUG			
E07	RUNDSGEBRAAD			
E08	GEHAKT/BALLETJES			
E09	ROAST BEEF			
E10	KALFSGEBRAAD			
E11	ANDER VLEES			

F01	EEND			
F02	PARELHOEN			
F03	KIP			
F04	KALKOEN			
F05	ANDER GEVOGELTE			

H01	ZEEBAARS			
H02	KABELJAUW			
H03	KOOLVIS			
H04	ZALM			
H05	ZEETONG			
H06	ZWAARDVIS			
H07	FOREL			
H08	ANDERE VIS-GEKOOKT			
H09	VIS IN DE OVEN			
H10	GEGRATINEERDE VIS			

L01	BROCCOLI			
L02	ARTISJOKKEN			
L03	WORTELTJES			
L04	BLOEMKOOl			
L05	VENKELKNOLLEN			
L06	CHAMPIGNONS			
L07	JACKET POTATO van 200 gr.			
L08	JACKET POTATO van 400 gr.			
L09	JACKET POTATO van 600 gr.			
L10	AUBERGINES			
L11	GEBAKKEN AARDAPPELEN			
L12	GEKOOKTE AARDAPPELEN			
L13	ERWTJES			
L14	COURGETTES			
L15	ANDERE GEKOOKTE GROENTEN			
L16	GEGRATINEERDE GROENTEN			

P01	APPLE PIE			
P02	KOEKJES			
P03	ZANDTAART			
P04	GEBAK MET BLADERDEEG			
P05	CAKETAART			
P06	PLUM CAKE			
P07	KAASTAART			
P08	GEBAK MET GIST			
P09	GEBAK ZONDER GIST			

U01	100 cc DRANKJES UIT KOELKAST			
U02	200 cc DRANKJES UIT KOELKAST			
U03	300 cc DRANKJES UIT KOELKAST			
U04	500 cc DRANKJES UIT KOELKAST			
U05	750 cc DRANKJES UIT KOELKAST			
U06	1000 cc DRANKJES UIT KOELKAST			
U07	100 cc VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR			
U08	200 cc VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR			
U09	300 cc VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR			
U10	500 cc VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR			
U11	750 cc VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR			
U12	1000 cc VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR			
U13	250 cc SOEP			
U14	500 cc SOEP			
U15	750 cc SOEP			
U16	1000 cc SOEP			
U17	100 cc ZUIGFLES			
U18	150 cc ZUIGFLES			
U19	200 cc ZUIGFLES			
U20	250 cc ZUIGFLES			
U21	80 GR GEHOMOGENISEERDE BABYVOEDING			
U22	120 GR GEHOMOGENISEERDE BABYVOEDING			
U23	160 GR GEHOMOGENISEERDE BABYVOEDING			
U24	200 GR GEHOMOGENISEERDE BABYVOEDING			
U25	100 GR TE ONTDOOIEN BROOD			
U26	200 GR TE ONTDOOIEN BROOD			
U27	300 GR TE ONTDOOIEN BROOD			

LISTA DAS RECEITAS AUTOMÁTICAS: PORTUGUÊS

Quando , nas colunas à direita se encontra o símbolo  significa que se deve utilizar sempre a grelha baixa. Quando se encontra o símbolo  , deve-se utilizar somente o prato giratório.

Para cada receita, ler também os respectivos conselhos que se encontram nas tabelas das instruções.

A01	PRATOS PRONTOS 100-200 GR			
A02	PRATOS PRONTOS 200-300 GR			
A03	PRATOS PRONTOS 300-450 GR			
A04	PRATOS PRONTOS 450-1000 GR			
A05	PRATOS PRONTOS PRÉ-COZINHADOS			
A06	PRATOS PRONTOS PRÉ-COZINHADOS			

C01	PIZZA CONGELADA				
C02	PIZZA FRESCA				
C03	ARROZ				
C04	TARTES SALGADAS				
C05	MASSA FRESCA GRATINADA				

OPGELET – ATENÇÃO - Προσοχή

- NL** Om de beste resultaten te bekomen, neem aandachtig de aanwijzingen van de volgende tabellen in acht; in het bijzonder met betrekking tot het gewicht (min. en max.), het gebruik van het laag rooster, de bijgeleverde vuurvaste schotel of andere te gebruiken schotels (zoals tevens aangeduid in de foto's in de lijst met recepten geleverd met het apparaat, en herhaald in de relatieve tabellen in de gebruikshandleiding)
- P** Para se obterem os melhores resultados, é essencial ler atentamente os conselhos indicados nas tabelas que se encontram nas instruções; em especial, devem-se seguir escrupulosamente as indicações relativas aos pesos (mínimos e máximos), ao uso da grelha baixa, do prato de ir ao forno ou de outros recipientes a utilizar (como também ilustrado nas fotografias da lista de receitas fornecida com o aparelho e também descritas nas respectivas tabelas das instruções).
- GR** Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε προσεκτικά όλες τις συμβουλές στους πίνακες που βρίσκονται στο εγχειρίδιο οδηγιών. Ειδικότερα, πρέπει να τηρείτε σχολαστικά τις οδηγίες σχετικά με το βάρος (ελάχιστο και μέγιστο), τη χρήση της χαμηλής σχάρας, του διατιθέμενου πυρέξ ή άλλων σκευών για χρήση (όπως φαίνεται και στις φωτογραφίες της λίστας συνταγών της συσκευής, που εμφανίζονται και στους σχετικούς πίνακες των οδηγιών χρήσης).

- 1** Wij raden aan voedsel met saus of vet af te dekken.
É aconselhável cobrir os alimentos se tiverem molhos ou gorduras.
Συνιστάται, σε περίπτωση που το πιάτο συνοδύται από σάλτσας ή λίπη, να καλύπτε το φαγητό.
- 2** Het voedsel niet afdekken
Os alimentos não devem ser cobertos
Το φαγητό δεν πρέπει να καλύπτεται
- 3** Het voedsel niet afdekken
Os alimentos não devem ser cobertos
Το φαγητό δεν πρέπει να καλύπτεται
- 4** Gebruik alleen schalen en folies die in de magnetronoven mogen en bestand zijn tegen hoge temperaturen.
Usar exclusivamente recipientes e películas resistentes às microondas e a altas temperaturas
Χρησιμοποιείτε μόνο ταψάκια και σελοφάν ανθεκτικά στα μικροκύματα και στις υψηλές θερμοκρασίες
- 5** Gebruik geen schotel
Não se deve usar nenhum recipiente
Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κανένα σκεύος
- 6** Gebruik geen schotels met een rand
Não usar recipientes com bordos
Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με χείλη
- 7** Altijd afdekken met folie
Cobrir sempre com a película
Καλύπτετε πάντα με σελοφάν
- 8** Alleen metalen schalen gebruiken
Usar somente recipientes metálicos
Χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικά ταψιά
- 9** Gebruik nooit de vuurvaste schotel (L)
Nunca se deve usar o prato de ir ao forno (L)
Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ποτέ το πυρέξ (L)
- 10** Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schotel (L)
Usar só e exclusivamente o prato de ir ao forno (L) fornecido
Χρησιμοποιείτε πάντα και μόνο το διατιθέμενο πυρέξ (L)
- 11** Het voedsel niet afdekken
Os alimentos não devem ser cobertos
Το φαγητό δεν πρέπει να καλύπτεται
- 13** Leg het voedsel rechtstreeks op het bord
Apoiar os alimentos directamente no prato
Βάλτε το φαγητό απευθείας στο πιάτο
- 14** Gebruik geen enkele schotel
Não usar nenhum tipo de recipiente
Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κανένα σκεύος
- 15** Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schotel (L)
Usar sempre e somente o prato de ir ao forno (L) fornecido
Χρησιμοποιείτε πάντα και μόνο το διατιθέμενο πυρέξ (L)
- 16** Het voedsel niet afdekken
Os alimentos não devem ser cobertos
Το φαγητό δεν πρέπει να καλύπτεται
- 17** Het voedsel niet afdekken
Os alimentos não devem ser cobertos
Το φαγητό δεν πρέπει να καλύπτεται
- 18** Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schotel (L)
Usar sempre e somente o prato de ir ao forno (L) fornecido e cobrir
Χρησιμοποιείτε πάντα και μόνο το διατιθέμενο πυρέξ (L)
- 19** Gebruik alleen de bijgeleverde vuurvaste schotel (L)
Usar somente o prato de ir ao forno (L) fornecido
Χρησιμοποιείτε μόνο το διατιθέμενο πυρέξ (L)
- 20** Het voedsel niet afdekken
Os alimentos não devem ser cobertos
Το φαγητό δεν πρέπει να καλύπτεται
- 21** Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schotel (L)
Usar sempre e somente o prato de ir ao forno (L) fornecido
Χρησιμοποιείτε πάντα και μόνο το διατιθέμενο πυρέξ (L)
- 22** Leg de aardappelen rechtstreeks op het bord
Colocar as batatas directamente no prato
Βάλτε τις πατάτες απευθείας στο πιάτο
- 23** Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schotel (L)
Usar sempre e somente o prato de ir ao forno (L) fornecido
Χρησιμοποιείτε πάντα και μόνο το διατιθέμενο πυρέξ (L)
- 24** Het voedsel niet afdekken
Os alimentos não devem ser cobertos
Το φαγητό δεν πρέπει να καλύπτεται
- 25** Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schotel (L)
Usar sempre e somente o prato de ir ao forno (L) fornecido
Χρησιμοποιείτε πάντα και μόνο το διατιθέμενο πυρέξ (L)

26 Het voedsel niet afdekken
Os alimentos não devem ser cobertos
Το φαγητό δεν πρέπει να καλύπτεται

29 De magnetronoven hoeft niet voorverwarmd
Não é necessário pré-aquecer o forno
Δεν χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου

32 Onmiddellijk na het opwarmen omroeren
Misturar somente depois de terminado o aquecimento
Ανακατέψτε αμέσως μετά το ζέσταμα

27 Voor de toetjes van de categorie P, gebruik alleen dit type taartvormen
Para os bolos da categoria P, usar somente estes tipos de formas
Για τα γλυκά κατηγορίας P χρησιμοποιείτε μόνο αυτά τα σκεύη για γλυκά

30 Controleer of er geen metalen delen zijn
Certificar-se que não haja partes metálicas
Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν μεταλλικές επιφάνειες

33 Bak evengrote broodjes
Usar pães grandes e iguais
Χρησιμοποιείτε μεγάλα ψωμάκια ίδιου μεγέθους

28 Gebruik nooit dit type taartvormen voor toetjes (categorie P)
Nunca usar estes tipos de formas para os bolos (categoria P)
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτά τα σκεύη για γλυκά (κατηγορία P)

31 Gebruik schotels in pyrex
Usar recipientes em pyrex
Χρησιμοποιείτε σκεύη πυρέξ