








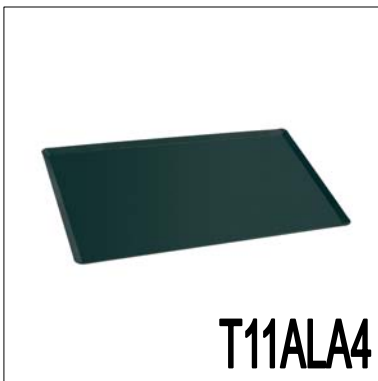
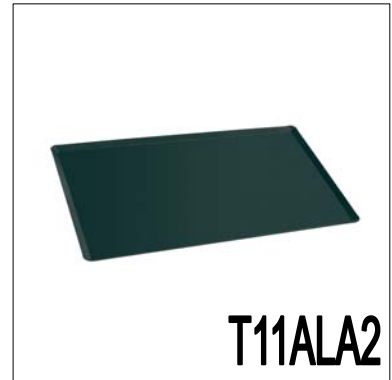
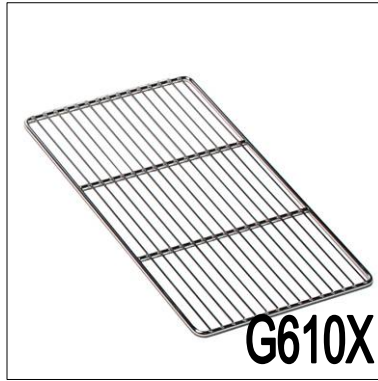


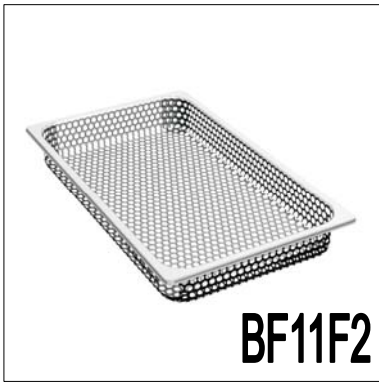
LEGENDA (FX 1-2/BX) - SYMBOLS (FX 1-2/BX) - LEGENDE (FX 1-2/BX)  
 ZEICHENERKLÄRUNG (FX 1-2/BX) - SYMBOLE (FX 1-2/BX)  
 LEGENDA (FX 1-2/BX) - SYMBOLENE (FX 1-2/BX) - SYMBOLEN (FX 1-2/BX)

	VAPORE / STEAM / VAPEUR / DAMPF / VAPOR / VAPOR / DAMP / STOOM		CONVEZIONE / CONVECTION / AIR POUSSE' / HEIßLUFT / CONVECCION / CONVECÇÃO / KONVEKSJON / CONVECTIEK		CONVEZIONE-VAPORE / COMBI-STEAMER / CONVECTION-VAPEUR / COMBI-DAMPF / CONVECCION-VAPOR / CONVECÇÃO-VAPOR / KONVEKSJON-DAMP / CONVECTIE-STOOM
	TEMPO / TIME / TEMPS / ZEIT / TIEMPO / TEMPO / TID / TIJD		TEMPERATURA / TEMPERATURE / TEMPERATURE / TEMPERATUR / TEMPERATURA / TEMPERATURA TEMPERATUREN / TEMPERATUUR		
	%UMIDITA' / %STEAM / %VAPEUR / %DAMPFMENGE / %HUMEDAD / %HUMIDADE / % FUKTIGHET / %VOCHTIGHEIDSGRAAD		TEMPERATURA SONDA / CORE PROBE / TEMPERATURE / TEMPERATURE SONDE A COEUR / KERNTemperatur / TEMPERATURA SONDA AL CORAZON / TEMPERATURA SONDA / NO INTERIOR DO ALIMENTO / STEKETERMOMETERETS TEMPERATUR		
PHASE	FASE / STUFE / FASE / FASE / TRINN / FASE/	AUTO PRE HEAT	PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO/ PRÉCH. AUTOMATIQUE / AUTOM. VORHEIZEN / PRECAL. AUTOMÁTICO / PRÉ-AQUECIM. AUTO / AUT. OPPVARMING / AUTOM. VOORVERWARM		

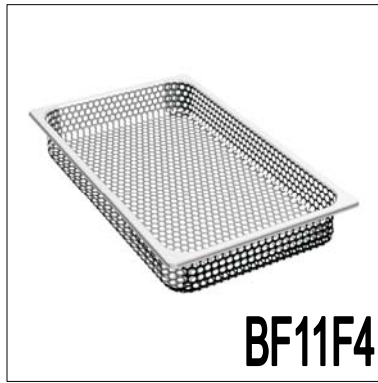
	FORNO MISTO / COMBINATION OVEN
	KOMBIOFEN / FOUR MIXTE / HORNO MIXTO / FORNO MISTO / KOMBINASJONSOVN / GEMENGDE OVEN

# TEGLIE / PAN / PLATS / BACKBLECH / CUBETAS





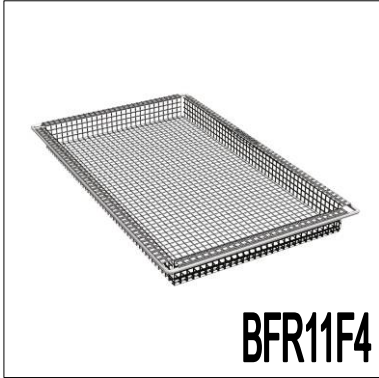
**BF11F2**



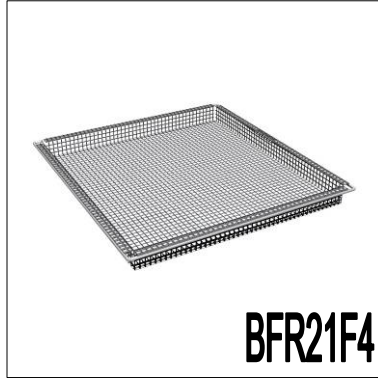
**BF11F4**



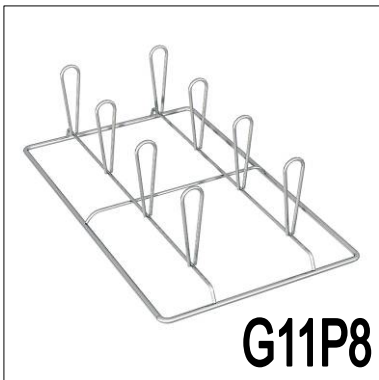
**BF11F6**



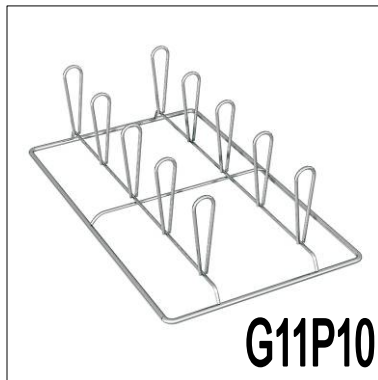
**BFR11F4**



**BFR21F4**



**G11P8**



**G11P10**



**TM11ALA2**



**B11F2**



**B11F4**



**B11F6**



**B21F2**



**B21F4**



**B21F6**

**AVVERTENZA:** TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA SONO PURAMENTE INDICATIVI.

I PARAMETRI DI COTTURA VARIANO IN RAGIONE DEL CARICO IN COTTURA, DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI, E NATURALMENTE DEL RISULTATO CHE OGNI UTILIZZATORE DESIDERA OTTENERE .

**CAUTION:** COOKING TEMPERATURES AND TIMES ARE PURELY GUIDELINE.

THE COOKING PARAMETERS VARY DEPENDING ON THE LOAD BEING COOKED, THE QUALITY OF THE PRODUCTS, AND NATURALLY THE RESULTS EACH USER WISHES TO OBTAIN.







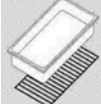










**AVERTISSEMENT :** LES TEMPERATURES ET LES TEMPS DE CUISSON SONT PUREMENT INDICATIFS.








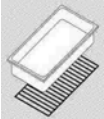










LES PARAMETRES DE CUISSON VARIENT EN RAISON DE LA CHARGE, DE LA QUALITE DES PRODUITS, ET NATURELLEMENT DU RESULTAT QUE CHAQUE UTILISATEUR DESIRE OBTENIR.






**HINWEIS:** DIE GARTEMPERATUREN UND -ZEITEN SIND NUR RICHTWERTE. DIE GARPARAMETER VARIIEREN IN ABHÄNGIGKEIT VON DER BELADUNG BEIM BACKEN/BRATEN, DER QUALITÄT DES GARGUTS UND SELBSTVERSTÄNDLICH VOM RESULTAT, DAS DER BENUTZER ERZIELEN MÖCHTE.


**ADVERTENCIA.** TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN TIENEN UN VALOR SÓLO DE CARÁCTER GENERAL.

LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN VARÍAN EN FUNCIÓN DE LA CARGA DE COCCIÓN, DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y, NATURALMENTE, DEL RESULTADO QUE CADA USUARIO DESEA OBTENER.






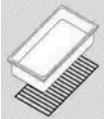









														
<u>ASPARAGI FRESCHI / FRESH ASPARAGUS / ASPERGES FRAÎCHES / FRISCHER SPARGEL / ESPÁRRAGOS FRESC. / ESPARGOS FRESCOS / FERSK ASPARGES / VERSE ASPERGES</u>														
		<b>96</b>	14-16											<b>BF11F4</b>
<u>ASPARAGI SURGELATI / FROZEN ASPARAGUS / ASPERGES SURGELÉ / TIEFGEFROREN SPARGEL / ESPÁRRAGOS CONGELADOS / ESPARGOS FRESCOS / FERSK ASPARGES / VERSE ASPERGES / ESPARGOS SUPERCONGELADOS / ASPERGES DIEPVRIES / DYPFROSNE ASPARGES</u>														
Fx3		<b>98</b>	15-20											<b>BF11F4</b>
<u>BIETE/BEETS / BETTES / MANGOLD / ACELGAS / ACELGA / RØDBETEBLADER / BIETEN</u>														
		<b>96</b>	14-16											<b>BF11F06</b>
<u>BROCCOLI GELO/ FROZEN BROCCOLI / BROCCOLIS SURGELÉ / TIEFGEFROREN BROKKOLI / BRÓCCOLI CONGELADOS / .....</u>														
		<b>96</b>	12-14											<b>BF11F4</b>
<u>CUORI CARCIOFO GELO / FROZEN ARTICHOKE HEARTS / COEURS ARTICHAUT SURGELÉ / TIEFGEFROREN ARTISCHOCKENHERZEN / CORAZ. ALCACHOFAS CONGELADOS / FUNDO ALCACHFRA / ARTISJOKKHJERTER / ARTISJOKHART/CORAÇÕES DE ALCACHOFRA CONGELADOS / ARTISJOKHARTEN DIEPVRIES / FROSNE ARTISJOKKHJERTER</u>														
		<b>100</b>	14											<b>BF11F4</b>
<u>CAROTE SURGELATE BABY / FROZEN BABY CARROTS / CAROTTES BABY SURGELÉ / TIEFGEFROREN KAROTTE BABY / ZANAHORIAS BABY CONGELADAS / CENOURAS BABY SUPERCONGELADAS / WORTEL TJES BABY DIEPVRIES / DYPFROSNE BABYGULRØTTER</u>														
		<b>96</b>	14-18											<b>BF11F2</b>
<u>CAROTE A RONDELLE FRESCHE / RING-SHAPED FRESH CARROTS / RONDELLES DES CAROTTES FRAICHES / RINGFÖRMIGE FRISCHER KAROTTE / ZANAHORIAS FRESCAS DE FORMA CIRCULAR / CENOURAS FRESCAS ÀS RODELAS / VERSE PLAKJES WORTEL / FERSKE GULRØTTER / SKIVER</u>														
		<b>96</b>	16-18											<b>BF11F4</b>
<u>CAVOLINI DI BRUXELLES FRESCHI O GELO / FRESH OR FROZEN BRUSSEL SPROUTS / CHOUX DE BRUXELLES FRAICHES OU SURGELE / FRISCHER - TIEFGEFROREN ROSENKOHL / COLES DE BRUSELAS FRESCAS O CONGELADAS / COUVES-DE-BRUXELAS FRESCAS OU CONGELADAS / VERSE SPRUITJES OF DIEPVRIES / FERSKE ELLER FROSNE ROSENKÅL</u>														
		<b>96</b>	16-20											<b>BF11F4</b>
<u>CAVOLFIORÉ / CAULIFLOWER / CHOU-FLEUR / BLUMENKOHL / COLIFLOR / COUVE-FLOR / BLOEMKOOL / BLOMKÅL</u>														
		<b>96</b>	16-18											<b>BF11F4</b>
<u>CAVOLFIORI SURGELATI / FROZEN CAULIFLOWER / CHOU-FLEUR SURGELE / TIEFGEFROREN BLUMENKOHL / COLIFLOR CONGELADO / COUVES-FLORES SUPERCONGELADAS / BLOEMKOOL DIEPVRIES / DYPFROSNE BLOMKÅL</u>														
		<b>98</b>	16-18											<b>BF11F4</b>







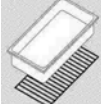









 							
<u>BROCCOLI FRESCHI / FRESH BROCCOLI / BROCCOLIS FRAIS / FRISCHE BROKKOLI / BRÓCCOLI FRESCOS / BRÓCOLOS FRESCOS / FERSK BROKKOLI / VERSE BROCCOLI</u>							
FX3		<b>96</b>	16				<b>BF11F6</b>
<u>FAGIOLINI FRESCHI / FRESH FR BEANS / HAR. VERTS FRAICHES / FRISCHE BOHNEN / JUDÍAS V. FRESCOS/ FEIJÃO VERDE CONG / FROSN. SNITTEBØ. / DIEPVRIESBOON. / FEIJÃO-VERDE FRESCO / VERSE SLABOONTJES / FERSKE BREKKBØNNER</u>							
FX3		<b>96</b>	16-20				<b>BF11F4</b>
<u>FAGIOLINI GELO / FROZ FR BEANS / HAR. VERTS SURG. / TIEFGEFR. BOHNEN / JUDÍAS V. CONG. / FEIJÃO VERDE CONG / FROSN. SNITTEBØ. / DIEPVRIESBOON.</u>							
		<b>96</b>	12-16				<b>BF11F4</b>
<u>FINOCCHI FRESCHI / FRESH FENNEL / FENOUIL FRAIS / FRISCHE FENCHEL / HINOJO FRESCO / .....</u>							
FX3		<b>100</b>	18-22				<b>BF11F4</b>
<u>FINOCCHI GELO / FROZEN FENNEL / FENOUIL SURGELE / TIEFGEFR. FENCHEL / HINOJO CONGELADO/ .....</u>							
		<b>100</b>	16-20				<b>BF11F4</b>
<u>FINOCCHI GRATINATI / GRATINATED FENNEL / FENOUIL AU GRATIN / GRATINIERT FENCHEL / HINOJO GRATINADO / .....</u>							
		<b>190</b>	10-12		<b>20%</b>		<b>T11ALA4</b>
<u>FUNGHI TRIFOLATI / GARLIC MUSHROOMS / CHAMPIGNONS SAUTÉS / AUFGESCHN.PILZE / SETAS GUIADAS / COGUMELO FRICASSÉ / STEKT SOPP / AANGEM. PADDEST.</u>							
		<b>205</b>	10-12		<b>10%</b>		<b>T11ALA2</b>
<u>INDIVIA BRASATA / BRAISED ENDIVE / ENDIVES BRAISÉES / GESCHM. ENDIVIE / ENDIVIA ASADA / ENDIVA NA BRASA / BRESERT ENDIVIE / GEST. ANDIJVIE</u>							
		<b>175</b>	15		<b>40%</b>		<b>T11ALA4</b>
<u>INDIVIA BRASATA / BRAISED LETTUCE / LAITUE BRAISÉ / GESCHM. KOPFSALAT / LECHUGA ASADA / ENDIVA NA BRASA / BRESERT ENDIVIE / GEST. ANDIJVIE / ENDIVIA ASSADA NA BRASA / GESTOOMDE ANDIJVIE / BRASERT ENDIVE</u>							
		<b>165</b>	12				<b>T11ALA4</b>
<u>MAIS / MAIZE / MAÏS / MAÏS / MÁIZ / MILHO / MAÏS / MAÏS</u>							
		<b>105</b>	16-20				<b>BF11F4</b>

														
VERDURE GRILL / GRILLED VEG / LÉGUMES AU GRIL / GRILLGEMÜSE / VERDURAS GRILL / VERDURAS GRELH. / GRILL. GRØNNSAKER / GEROOST. GROENTEN														
		<b>235</b>	8-10										<b>GR11AL</b>	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA / AUBERGINE PARMIGIANA / GRATIN D'AUBERGINES / AUBERGINEN-AUFLAUF / PASTEL DE BEREJENAS/ BERINGELAS À MODA DE PARMA / AUBERGINES À LA PARMIGIANA / OVNSBAKTE AUBERGINER MED PARMESAN OG TOMAT														
		<b>170</b>	25						<b>30%</b>				<b>B11F4</b>	
PATATE AL VAPORE / STEAMED POTATOES / POMMES DE TERRE À LA VAPEUR / IN DAMPF GEGARTE KARTOFFELN / PATATAS AL VAPOR / BATATAS COZIDAS A VAPOR / GESTOOMDE AARDAPPELEN / DAMPKOKTE POTETER														
		<b>110</b>	20-22										<b>BF11F2</b>	
PATATE ARROSTO FRESCHE / FRESH ROAST POTATOES / POMMES DE TERRE RÔTIÉS FRAICHES / FRISCHER ROSTKARTOFFELN/ PATATAS ASADAS FRESCAS / BATATAS FRESCAS ASSADAS / GEBAKKEN VERSE AARDAPPELEN / STEKTE FERSKE POTETER														
		<b>185</b>	30-35						<b>10%</b>				<b>B11F4</b>	
PATATE DUCHESSA / POTATOES DUCHESS / POMMES DUCHESS / HERZOGIN-KARTOFFELN / PATATAS DUQUESA / BATATAS "DUCHESS" / POMMES DUCHESS / DUCHESSPOTETER / PIMENTOS ASSADOS INTEIROS / HELE GEROOSTERDE PAPRIKA'S / HELSTEKTE PAPRIKAER														
		<b>175</b>	12-14										<b>T11AL20</b>	
PEPERONI ARROSTO INTERI / ROAST WHOLE PEPPER / POIVRONS ENTIER RÔTIÉS / PAPRIKASCHOTEN ENTENBRATEN GANZER / PIMENTOS ENTEROS ASADOS / PIMENTOS ASSADOS INTEIROS / HELE GEROOSTERDE PAPRIKA'S / HELSTEKTE PAPRIKAER														
		<b>260</b>	10-14						<b>20%</b>				<b>T11FE40</b>	
PISELLI FRESCHI / FRESH PEAS / PETITS POIS FRAIS / FRISCHER ERBSE / GUISANTES FRESCOS / ERVILHAS FRESCAS / VERSE DOPERWTEN / FERSKE ERTER														
		<b>98</b>	12-14										<b>B11F4</b>	
POMODORO GRATINATO / GRATINATED TOMATOES / TOMATES AU GRATIN / GRATINIERT TOMATEN / TOMATES GRATINADOS / TOMATE GRATINADO / GEGRATINEERDE TOMAAT / GRATINERTE TOMATER														
		<b>185</b>	8-10						<b>20%</b>				<b>B11F2</b>	
PATATE NOVELLE / NEW POTATOES / POMMES DE TERRE NOUVELLES / NEUE KARTOFFELN / PATATAS NUEVAS / BATATAS NOVAS / NIEUWE AARDAPPELEN / NYPTOTETER														
		<b>205</b>	25-30						<b>10%</b>				<b>B11F4</b>	
CUORI DI SEDANO / CELERY HEARTS / COEURS DE CELERI / SELLERIEHERZEN / CORAZONES DE APIO / CORAÇÕES DE AIPO / SELDERIJHARTEN / SELLERIJHJERTER														
		<b>115</b>	20-25										<b>BF11F2</b>	







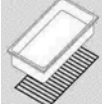









 							
<u>SPINACI FRESCHI / FRESH SPINACH / ÉPINARDS FRAIS / FRISCHER SPINAT / ESPINACAS FRESCAS / ESPINAFRES FR. / FERSK SPINAT / VERSE SPINAZIE</u>							
		<b>92</b>	6-7				<b>BF11F4</b>
<u>SPINACI SURGELATI / FROZEN SPINACH / ÉPINARDS SURGELES / TIEFGEFR. SPINAT / ESPINACAS CONGELADAS / ESPINAFRES FR. / FERSK SPINAT / VERSE SPINAZIE / ESPINAFRES SUPERCONGELADOS / SPINAZIE DIEPVRIES / DYPFROSSEN SPINAT</u>							
		<b>96</b>	14-20				<b>BF11F4</b>
<u>ZUCCHINE A RONDELLE / RING-SHAPED COURGETTES / RONDELLES DES COURGETTES / RINGFÖRMIGE ZUCCHINOS / CALABACINES DE FORMA CIRCULAR / CURGETES ÀS RODELAS / PLAKJES COURGETTES / SQUASH   SKIVER</u>							
		<b>96</b>	12-15				<b>BF11F4</b>
<u>ZUCCHINE TRIFOLATE / GARLIC COURGETTES / COURGETTES SAUTÉES / AUFG. ZUCCHINOS / CALABACINES GUI. / COURGETE FRICASSÉ / STEKTE ZUCCHINI / AANGEM. COURGETS</u>							
		<b>200</b>	12-16		<b>20%</b>		<b>T11F20</b>
<u>ARAGOSTA / LOBSTER / LANGOUSTE / LANGUSTE / LANGOSTA / LAGOSTA / HUMMER / KREEFT</u>							
		<b>105</b>	16-18				<b>B11F2</b>
<u>PESCE / FISH / POISSON / FISCH / PESCADO / PEIXE / VIS / FISK</u>							
		<b>80</b>	20-22	<b>68°C</b>			<b>BF11F2</b>
<u>PESCE AL SALE / FISH IN A SALT CRUST / POISSON AU SEL / FISCH IN SALZKRUSTE / PESCADO EN CROSTA DE SAL / ROBALO AO SAL / SALTET HAVABBOR / ZEEBAARS IN ZOUT / PEIXE AO SAL / VIS IN ZOUT / SALTBAKT FISK</u>							
		<b>205</b>	18-20	<b>68°C</b>	<b>30%</b>		<b>B11F2</b>
<u>PESCE ARROSTO / ROAST FISH / POISSON RÔTIÉS / ENTENBRATEN FISCH / PESCADO ASADOS / FILETE BACALHAU / TORSKEFILETER / KABELJAUWFILETS / PEIXE ASSADO / GEGRILDE VIS / STEKT FISK</u>							
		<b>205</b>	18-20	<b>68°C</b>	<b>40%</b>		<b>T11FE40</b>
<u>CALAMARI / SQUIDS / CALMARS / TINTENFISCH / CALAMARES / LULAS / PIJLINKTVIS / AKKAR</u>							
		<b>96</b>	20-22		<b>30%</b>		<b>BF11F4</b>
<u>CALAMARI RIPIENI / STUFFING SQUIDS / CALMARS FARCE / FARCE TINTENFISCH / CALAMARES RELLENOS / LULAS RECHEADAS / GEVULDE PIJLINKTVIS / FYLTE AKKAR</u>							
		<b>165</b>	14-18		<b>30%</b>		<b>B11F4</b>








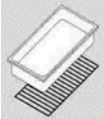

















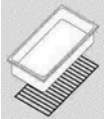









<b>COMBISTAR FX</b> <b>COMBISTAR BX</b>						
<u>CROSTACEI INTERI / WHOLE CRUSTACEANS / CRUSTACÉS ENTIERS / VOLLKRUSTENTIEREN / CRUSTÁCEOS ENTEROS / LAGOSTA VIVA / LEVENDE HUMMER / LEVENDE KREEFT / CRUSTÁCEOS INTEIROS / HELE SCHAALDIEREN / URENSEDE SKALLDYR</u>						
		<b>96</b>	7-8	<b>68°C</b>		<b>BF11F2</b>
<u>CROSTACEI SGUSCIATI / SHELLED CRUSTACEANS / CRUSTACÉS ÉCOSSÉ / GESCHÄLT KRUSTENTIEREN / CRUSTÁCEOS DECASCARARILLADOS / CAMARÃO AO VAPOR / DAMP. KONGEREKER / GESTOOM. GAMBA'S / CRUSTÁCEOS DESCASCADOS / GEPELDE SCHAALDIEREN / RENSEDE SKALLDYR</u>						
		<b>90</b>	6-8			<b>BF11F4</b>
<u>FILETTI DI PESCE / FILLETS OF FISH / FILETS DE POISSON / FISCHFILETS / FILETES DE PESCADO / FILETE BACALHAU / TORSKEFILETER / KABELJAUWFILETS / FILETES DE PEIXE / VISFILETS / FISKEFILETTER</u>						
		<b>80</b>	8			<b>BF11F2</b>
<u>POLIPO / OCTOPUS / POULPE / KRAKE / PULPO / POLVO / OCTOPUS / 8-ARMET BLEKKSPRUT</u>						
		<b>105</b>	45			<b>B11F6</b>
<u>SEPIE / CUTTLEFISH / SEICHES / TINTENFISCH / JIBIAS / MOLUSCO / BLEKKSPRUT / INKTVIS / CHOCOS / INKTVIS / 10-ARMEDE BLEKKSPRUTER</u>						
		<b>90</b>	40			<b>BF11F10</b>
<u>SEPIE IN UMIDO / BRSD CUTTLEFISH / SEICHES xxx / GESCHM. TINTENF. / JIBIAS EN CACEROLA / MOLUSCO ENSOPADO / BLEKKSPRUTGRYTE / INKTVIS IN SAUS</u>						
		<b>140</b>	40		<b>40%</b>	<b>B11F6</b>
<u>TRANCIO SALMONE GRILL / GRATIN SALMON STK / TRANCHE SAUMON GR / GRAT. LACHSSTÜCKE / TROZO SALMÓN GR / POSTA DE SALMÃO / GRAT. LAKSESTK. / GEGR. ZALMMOOT</u>						
		<b>240</b>	8-10		<b>10%</b>	<b>GR11AL</b>
<u>SOGLIOLA MUGNAIA / SOLE MEUNIÈRE / SOLE MEUNIÈRE / SEEZUNGE MÜLLERIN / LENGUADO MOLINERA / SOLHA B. MOLEIRA / FLYNDREGRYTE / TONG MEUNIÈRE</u>						
		<b>205</b>	10-12		<b>30%</b>	<b>T11ALA2</b>
<u>CAPELANTE GRATINATE / GRATIN SCALLOPS ST JACQUES GRAT / GRAT. JAKOBSSM. / VIEIRAS AL GRATÉN / VIEIRAS GRATINADAS / GRAT. KAMSKJELL / GEGR. ST-JAKOBSSCH</u>						
		<b>190</b>	5-7		<b>20%</b>	<b>BFR11F4</b>


										
MOLLUSCHI / MOLLUSCS / MOLLUSQUES / WEICHTIERE / MOLUSCOS / MOLUSCOS / WEEKDIEREN / BLØTDYR										
		<b>105</b>	7-9							<b>BF11F4</b>
COSTOLETTE D'AGNELLO GRILL / GRILLED LAMB CHOPS / COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES / LAMMKOTELETTS VOM ROST / CHULETILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA / COSTELAS DE BORREGO GRELHADAS / GEGRILLEERDE LAMSKOTELETTEN / GRILLEDE LAMMEKOTELETTER										
		<b>245</b>	6-8							<b>GR11AL</b>
AGNELLO CARRE ARROSTO / ROAST LOIN OF LAMB / CARRE D'AGNEAU ROTI / LAMMKARREE BRATEN / LOMO DE CORDERO ASADO / CARRÉ DE BORREGO ASSADO / GEBRADEN LAMSCARRÉ / STEKT LAMMECARÉ										
		<b>220</b>	9-12	<b>58°C</b>	<b>30%</b>					<b>T11FE40</b>
COSCIOTTO D'AGNELLO ARROSTO / ROAST LEG OF LAMB / GIGOT D'AGNEAU ROTI / LAMMKEULEBRATEN / PERNIL DE CORDERO ASADO / COXA DE BORREGO ASSADA / GEBRADEN LAMSBOUT / STEKT LAMMELÄR										
		<b>170</b>	60	<b>70°C</b>	<b>20%</b>					<b>B11F4</b>
ARISTA DI MAIALE / ROAST PORK LOIN / CARRÉ DE PORC RÔTI / SCHWEINSKARRE / LOMO DE CERDO ASADO / LOMBO DE PORCO / SVINESTEK / VARKENSLAP / LOMBO DE PORCO / RUGSTUK VAN VARKEN / SVINEKAM										
		<b>160</b>	45	<b>68°C</b>	<b>30%</b>					<b>B11F4</b>
COSCIOTTO DI MAIALE / LEG OF PORK / GIGOT DE PORC / SCHWEINKEULE / PERNIL DE CERDO / PERNA DE PORCO / VARKENSBOUT / SVINELÄR										
		<b>140</b>	3h 30'	<b>70°C</b>	<b>50%</b>					<b>B11F6</b>
COPPA DI MAIALE / PORK NECK / COLLET DE PORC / SCHWEINENACKEN / SALCHICHÓN CERDO / COPITA DE PORCO / SVINENAKKE / COPPA VAN VARKEN										
		<b>150</b>	1h 10' 1h 30'	<b>78°C</b>	<b>50%</b>					<b>B11F4</b>
MAIALINO DA LATTE / SUCKLING PORK / COCHON DE LAIT / SPANFERKEL / LECHON / LEITÃO / SPEENVARKEN / DIEGRIS										
		<b>190</b>	6-8	<b>74°C</b>	<b>40%</b>					<b>T11FE40</b>
COZZE GRATINATE / MUSSELS AU GRATIN / MOULES AU GRATIN / GRATINIERTE MIESMUSCHELN / MEJILLONES GRATINADOS / VIEIRAS GRATINADAS / GRAT. KAMSKJELL / GEGR.ST-JAKOBSSCH / MEXILHÕES GRATINADOS / GEGRATINEERDE MOSSELS / GRATINERTE BLÅSKJELL										
		<b>195</b>	6-8		<b>20%</b>					<b>BFR11F4</b>





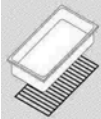







 						
<u>SALSICCIA DI MAIALE / PORK SAUSAGES / SAUCISSES DE PORC / FRISCHE SCHWEINEWÜRSTE / SALCHICHAS DE CERDO / SALSICHA DE PORCO FRESCA / VARKENSWORST / SALSICCIA-PØLSE AV SVIN</u>						
		<b>235</b>	12			<b>T11FE20</b>
<u>CARRE' DI VITELLO/ RACK OF VEAL / CARRÉ DE VEAU / KALBSKARREE / LOMO DE TERNERA / CARRÉ DE BORREGO / LAMMEKARRÉ / LAMSCARRÉ / CARRÉ DE VITELA / KALFSCARRÉ / KALVECARRÉ</u>						
		<b>160</b>	1h 30'	<b>72°C</b>	<b>60%</b>	<b>T11FE40</b>
<u>NOCE DI VITELLO / VEAL NOISETTE / NOIX DE VEAU / KALBSNUSS / FALDA DE TERNERA / ESPÁDUA VITELA / LÅRTUNGE AV KALV / DUIMSTUK</u>						
		<b>150</b>	1h 10'	<b>70°C</b>	<b>40%</b>	<b>B11F4</b>
<u>STINCO DI VITELLO / VEAL SHIN / JARRET DE VEAU / KALBSHAXE / PIERNA DE TERNERA / PERNIL DE PORCO / SYLTELABB / VÅRKENSPOOT / PERNIL DE VITELA / KALFSPOOT / KALVESKANK</u>						
		<b>165</b>	1h 45'	<b>78°C</b>	<b>30%</b>	<b>B11F4</b>
<u>ARROTOLATO DI VITELLO / ROLLED VEAL / ROULÉ DE VEAU / KALBSROLLBRATEN / REDONDO DE TERNERA / VITELA ASSADA / KALVERULL / KALFSROLLADE / VITELA ENROLADA / KALFSROLLADE / KALVERULL</u>						
		<b>160</b>		<b>78°C</b>	<b>50%</b>	<b>B11F4</b>
<u>FRICASSEA DI VITELLO / VEAL FRICASSÉE / FRICASSÉE DE VEAU / KALBSFRICASSEE / FRICASÉ DE TERNERA / FRICASSÉ VITELA / KALVESTYKKER / STUKJES KALFSVL. / FRICASSÉ DE VITELA / FRICASSEE VAN KALFSVLEES / KALVEFRIKASSÉ</u>						
		<b>150</b>			<b>40%</b>	<b>B11F6</b>
<u>OSSOBUCO / OSSOBUCO / OSSO BUCO / KALBSHACHSE / OSOBUCO / OSSOBUCO / OSSOBUCO / OSSOBUCO</u>						
		<b>145</b>	1h 30'		<b>50%</b>	<b>B11F6</b>
<u>ROAST BEEF / ROAST BEEF / ROSBIF / ROASTBEEF / ROSBIF / ROAST BEEF / OKSESTEK / ROSBIEF</u>						
		<b>160</b>	20	<b>42°C</b>	<b>30%</b>	<b>T11FE40</b>
<u>MANZO BRASATO / BRAISED BEEF / BŒUF BRAISÉ / REINDERSCHMORBRATEN / ESTOFADO DE VACA / NOVILHO ASSADO NA BRASA / GESTOOFD RUNDVLEES / BRASERT OKSE</u>						
		<b>140</b>	1h 30'		<b>70%</b>	<b>B11F6</b>

 							
<u>CONIGLIO ARROSTO / ROAST RABBIT / LAPIN RÔTI / GEBRATEN KANINCHEN / CONEJO ASADO / COELHO ASSADO / GEBRADEN KONIJN / STEKT KANIN</u>							
		<b>175</b>	30-35	<b>72°C</b>	<b>50%</b>		<b>T11FE40</b>
<u>CONIGLIO CACCIATORA / RABBIT CHASSEUR / LAPIN CHASSEUR / KANINCHEN JÄGERART / CONEJO CAZADORA / COELHO ENSOPADO / KANINGRYTE / KONIJN V.D. JAGER</u>							
		<b>140</b>	50		<b>60%</b>		<b>B11F6</b>
<u>POLLO ARROSTO / ROAST CHICKEN / POULET RÔTI / BRATHÄHNCHEN / POLLO ASADO / FRANGO ASSADO / GEBRADEN KIP / STEKT KYLLING</u>							
		<b>205</b>	40-45	<b>88°C</b>	<b>10%</b>		<b>G11P8</b>
<u>POLLI ALLO SPIEDO / SPIT ROAST CHK / POULET - BROCHE / GRILLHÄHNCHEN / POLLO A LA BRASA / FRANGO ASSADO / KYLLINGSPYD / KIP AAN 'T SPIT</u>							
		<b>220</b>	40-45	<b>88°C</b>	<b>20%</b>		<b>G11P8</b>
<u>PETTO DI POLLO / CHICKEN BREAST / BLANC DE POULET / HÄHNCHENBRUST / PECHUGA DE POLLO / PEITO DE FRANGO / KIPFILET / KYLLINGBRYST</u>							
		<b>180</b>	10				<b>T11ALA4</b>
<u>PETTO DI TACCHINO / TURKEY BREAST / BLANC DE DINDE / TRUTHAHNBRUST / PECHUGA DE PAVO / PEITO DE PERÚ / KALKOENFILET / KALKUNBRYST</u>							
		<b>160</b>	40-50	<b>68°C</b>	<b>60%</b>		<b>B11F4</b>
<u>TACCHINO RIPIENO / STUFFED TURKEY / DINDE FARGI / GEFÜLLTES TRUTHAHN / PAVO RELLENO / PERÚ RECHEADO / GEVULDE KALKOEN / FYLT KALKUN</u>							
		<b>150</b>	1	<b>80°C</b>	<b>70%</b>		<b>B11F6</b>
<u>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA / GRILLED TENDERLOIN / FILET DE BŒUF GRILLÉ / RINDERFILET VOM GRILL / SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA / LOMBINHOS DE PORCO NA GRELHA / OSSEHAAS VAN DE GRILL / GRILLET OKSEFILET</u>							
		<b>250</b>	9	<b>50°C</b>			<b>GR11AL</b>
<u>PETTI D'ANATRA ARROSTO / ROAST DUCK BREAST / MAGRET DE CANARD RÔTI / ENTENBRUST VOM GRILL / PECHUGAS DE PATO ASADAS / PEITOS DE PATO ASSADOS / GEBRADEN EENDENFILETS / STEKT ANDEBRYST</u>							
		<b>220</b>	12	<b>60°C</b>	<b>40%</b>		<b>T11FE40</b>


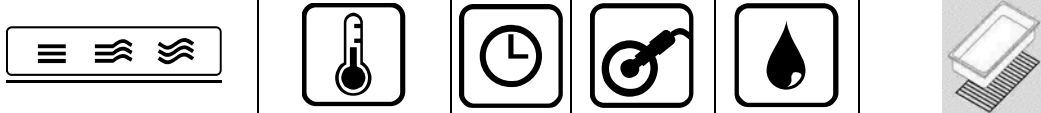










 							
ANATRA ARROSTO / ROAST DUCK / CANARD RÔTI / ENTE VOM GRILL / PATO ASADO / PATO ASSADO / GEBRADEN EEND / STEKT AND							
		<b>170</b>	50			<b>30%</b>	<b>G11P8</b>
CONFIT D'ANATRA / CONFIT OF DUCK / CONFIT DE CANARD / CONFIT AUS ENTE / CONFIT DE PATO / CONFIT DE PATO / EENDENCONFIT / ANDECONFIT							
		<b>110</b>	2h	<b>90°C</b>		<b>90%</b>	<b>B11F4</b>
PERNICE ARROSTO / ROAST PARTRIDGE / PERDRIX ROTI / REBHUHN VOM GRILL / PERDIZ ASADA / PERDIZ ASSADA / GEBRADEN PATRIJS / STEKT RAPPHØNE							
		<b>190</b>	25			<b>30%</b>	<b>T11FE40</b>
QUAGLIE ARROSTO / ROAST QUAILS / CAILLES ROTIES / GEBRATENE WACHTELN / CODORNICES ASADAS / CODORNICES ASSADAS / GEBRADEN KWARTELS / STEKTE VAKTLER							
		<b>190</b>	18-20			<b>40%</b>	<b>T11FE40</b>
CARRE' DI LEPRE/ RACK OF HARE / CARRÉ DE LIEVRE / HASEKARREE / LOMO DE LIEBRE / CARRÉ DE BORREGO / LAMMEKARRÉ / LAMSCARRÉ / CARRÉ DE LEBRE / CARRÉ VAN DE HAAS / HARECARRÉ							
		<b>175</b>	20	<b>64°C</b>		<b>10%</b>	<b>B11F4</b>
LOMBATA DI CAPRIOLO / LOIN OF VENISON / LONGE DE CHEVREUIL / REHLENDENBRATEN / LOMO DE CORZO / LOMBO DE CABRITO-MONTÈS / REEBOKSLENDE / NYRESTYKKE AV REINSDYR							
		<b>160</b>	25	<b>58°C</b>		<b>80%</b>	<b>B11F4</b>
CAPRIOLO IN SALMI / VENISON SALMI / CHEVREUIL EN SALMIS / SCHARFES REHRAGOUT / CORZO EN ESCABECHE / CABRITO-MONTÈS ESTUFADO / RAGOÛT VAN IN WIJN GEMARINEERDE REEBOK / MARINERT REINSDYR							
		<b>125</b>	2h 30'			<b>60%</b>	<b>B11F6</b>
FEGATO D'OCA / GOOSE LIVER / FOIE D'OIE / GÄNSELEBER / HÍGADO DE GANSO / FIGADO DE PATO / GANZENLEVER / GÅSELEVER							
		<b>75</b>	40	<b>68°C</b>			<b>B11F4</b>
CREPELLE / CREPELLE / CRÊPES FARCIES / CREPELLE / CREPELLE / CREPELLE / TYNNE PANNEKAKER / CRÊPES							
		<b>175</b>	12			<b>20%</b>	<b>T11ALA4</b>
COTECHINO BOLLITO / BOILED SAUSAGE / SAUCISSON BOUILLI / KOCHWURST / EMBUCHADO HERVIDO / SALPICÃO COZIDO / GEKOOKTE COTECHINO / KOKT SVINEPØLSE							
		<b>84</b>	2h	<b>80°C</b>			<b>B11F6</b>






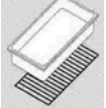




<b>COMBISTAR FX</b> <b>COMBISTAR BX</b>						
<u>LINGUA BOLLITA / BOILED TONGUE / LANGUE BOUILLIE / ZUNGE GEKOCHT/ LENGUA HERVIDA / LÍNGUA COZIDA / GEKOOKTE TONG / KOKT TUNGE</u>						
		<b>86</b>	2h	<b>80°C</b>		<b>B11F6</b>
<u>MANZO BOLLITO / BOILED BEEF / BŒUF BOUILLÉ / GEKOCHTESRINDFLEISCH / COCIDO DE CARNE DE VACA / NOVILHO COZIDO / GEKOOKT RUNDVLEES / KOKT OKSE</u>						
		<b>82</b>	2h	<b>80°C</b>		<b>B11F6</b>
<u>GALLINA BOLLITA / BOILED HEN / POULE BOUILLIE / GEKOCHTES HUHN/ GALLINA COCIDA / GALINHA COZIDA / GEKOOKTE KIP / KOKT HØNE</u>						
		<b>86</b>	1h 40'	<b>80°C</b>		<b>B11F6</b>
<u>CANNELLONI / CANNELLONI / CANNELLONI / NUDELTEIGRÖHREN / CANELONES / CANNELLONI / CANNELLONI / CANNELLONI</u>						
		<b>175</b>	15		<b>20%</b>	<b>B11F4</b>
<u>FLAN DI VERDURE / PIE OF VEGETABLES / FLAN DE LEGUMES / GEMUSE -KUCHEN / FLAN DE VERDURAS / PUDIM DE VERDURAS / GROENTENFLAN / GRØNNSAKSFLAN</u>						
		<b>85</b>	30-35			<b>B11F4</b>
<u>LASAGNE / LASAGNA / LASAGNE / LASAGNE / LASAÑAS / LASANHA / LASAGNE / LASAGNE</u>						
		<b>175</b>	30	<b>85°C</b>	<b>10%</b>	<b>B11F6</b>
<u>GNOCCHI ROMANA / GNOCCHI ROME / GNOCCHI ROMAINE / RÖMISCHE GNOCCHI / ÑOQUIS ROMANA / GNOCCHI À ROMANA / GNOCCHI M/ SEMULE / ROMANA GNOCCHI</u>						
		<b>170</b>	30-35		<b>20%</b>	<b>B11F4</b>
<u>MACCHERONI GRATINATI / MACARONI AU GRATIN / MACARONIS AU GRATIN / GRATINIERTE MAKKARONI / MACARRONES GRATINADOS / MACARRÃO GRATINADO / GEGRATINEERDE MACARONI / GRATINERT PASTA</u>						
		<b>170</b>	20		<b>20%</b>	<b>B11F6</b>
<u>PAELLA VALENCIANA / PAELLA VALENCIANA / PAELLA VALENCIANA / PAELLA VALENCIA / PAELLA VALENCIANA / PAELLA VALENCIANA / PAELLA / PAELLA VALENCIA</u>						
		<b>145</b>	25-30		<b>40%</b>	<b>T11FE40</b>

COMBISTAR FX COMBISTAR BX							
QUICHE / QUICHE / QUICHE / QUICHE / QUICHE / QUICHE / QUICHE / QUICHE							
		<b>150</b>	30-35			<b>80%</b>	<b>T11ALA4</b>
RISO PILAF / PILAFF RICE / RIZ PILAF / PILAWREIS / ARROZ PILAFF / ARROZ PILAF / PILAF RIJST / PILAFRIS							
		<b>160</b>	18-20			<b>60%</b>	<b>B11F6</b>
SFORMATO / FLAN / TIMBALE / AUFLAUF / PASTEL / EMPADÃO / OVENSCHOTEL / OVNSRETT							
		<b>170</b>	40-50			<b>20%</b>	<b>T11ALA4</b>
TERRINA DI CARNE / MEAT TERRINE / TERRINE DE VIANDE / FLEISCHTERRINE / TERRINA DE CARNE / TERRINA DE CARNE / VLEESTERRINE / KJØTTRETT							
		<b>96</b>	40	<b>74°C</b>			<b>BF11F4</b>
TERRINA DI PESCE / FISH TERRINE / TERRINE DE POISSON / FISCHTERRINE / TERRINA DE PESCADO/ TERRINA DE PEIXE / VISTERRINE / FISKERETT							
		<b>85</b>	30	<b>72°C</b>			<b>BF11F4</b>
PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA							
		<b>220</b>	10-14			<b>40%</b>	<b>T11FE40</b>
VOL-AU-VENT / VOL-AU-VENT / VOL-AU-VENT / KONIGINPASTETCHEN / VOLAVAN / VOL-AU-VENT/ VOL-AU-VENT / VOL-AU-VENT							
		<b>185</b>	14-16			<b>60%</b>	<b>TM11ALA2</b>
PASTA SFOGLIA / PUFF PASTRY / PATE FEUILLETEE / BLATTERTEIG / PASTA HOJALDRADA / MASSA FOLHADA / BLADERDEEG / BUTTERDEIG							
		<b>190</b>	20			<b>70%</b>	<b>TM11ALA2</b>
SALATINI / SAVOURIES / FEUILLETES / SALZGEBACK / CANAPES / BOLACHAS SALGADAS / ZOUTJES / SALT SNACKS							
		<b>185</b>	16			<b>40%</b>	<b>T11AL2</b>
AMARETTI / MACAROONS / MACARONS / MAKRONEN / BIZCOCHOS / MAÇAPÃO / MAKRONKJEKSER / BITTERKOEKJES							
		<b>170</b>	15-20			<b>30%</b>	<b>TM11ALA2</b>

 						
BIGNE / PROFITEROLES / PROFITEROLES / KRAPFENTEIG / BUÑUELOS / PROFITEROLES / VANNBAKKELS / BEIGNETS						
		<b>175</b>	15-18		<b>10%</b>	<b>TM11ALA2</b>
CROISSANTS FARCITI / FROZ JAM CROISS / CROISSANTS CONF. / TIEFG. MARMELADECR. / CROISSANTS MERM. / CROISSANT RECH. / FYLTE HORN / DIEPVR.CROISS.JAM						
		<b>165</b>	16-20		<b>20%</b>	<b>TM11ALA2</b>
CROISSANT GELO / FRZ CROISSANT / CROISS. SURG / TIEFG. CROISSANT / CROISSANTS SURGELADOS / CROISSANT S / RECH. / HORN UTEN FYLL / LEG.DIEPVR.CROISS. / CROISSANTS CONGELADOS / CROISSANT DIEPVRIES / FROSNE CROISSANTER						
		<b>170</b>	18-20			<b>TM11ALA2</b>
BISCOTTI AL BURRO / BUTTER BISCUITS / BISCUITS AU BEURRE / BUTTERKEKSE / GALLETAS MANTEQ. / BISCOITO AMANTEIG / KJEKSER MED SMØR / BOTERKOEKJES						
		<b>165</b>	15-18		<b>30%</b>	<b>TM11ALA2</b>
PANE / BREAD / PAIN / BROT / PAN / PÃO / BROOD / BRØD						
		<b>170</b>	18-20		<b>10%</b>	<b>TM11ALA2</b>
PAN BRIOCHE / BRIOCHE BREAD / PAIN BRIOCHE / HEFEBROT / PAN DULCE / PÃO BRIOCHE / BRIOCHEBROOD / BRIOCHEBRØD						
		<b>175</b>	40		<b>80%</b>	<b>T11ALA4</b>
BAGUETTES SURGELATE / FROZEN BAGUETTE / BAGUETTE SURGELE / TIEFG. BAGUETTE / BAGUETTE CONGELADA / PÃO BAGUETE SUPERCONGELADO / STOKBROOD DIEPVRIES / DYPFROSNE BAGUETTER						
		<b>170</b>	16-20		<b>40%</b>	<b>TM11ALA2</b>
CREME CARAMEL / CREME CARAMEL / CREME CARAMEL / KAMELCREME / FLAN / PUDIM FLAN / CRÈME KAMEL / KAMELPUDDING						
		<b>84</b>	30			<b>B11F4</b>
CROSTATA / TART / TARTE / MÜRBETEIGKUCHEN / TARTA / TARTE / NØTTETERTE / HAZELNOOTTAART / CROSTATA (tarte típica italiana) / VLAAI / MØRDEIGSKAKE						
		<b>170</b>	22-25		<b>20%</b>	<b>T11AL20</b>
LINGUE DI GATTO / FINGER BISCUITS / LANGUES DE CHAT / KATZENZUNGEN / LENGUAS DE GATO / LÍNGUA DE GATO / TYNNE KJEKSER / KATTETONGEN						
		<b>200</b>	6-8			<b>TM11ALA2</b>



						
<u>MELE AL FORNO / BAKED APPLES / POMMES AU FOUR / BRATÄPFEL / MANZANAS HORNO / MAÇÃ ASSADA / OVNSBAKTE EPLER / APPELS UIT OVEN</u>						
		<b>170</b>	20-22		<b>20%</b>	<b>B11F4</b>
<u>MERINGHE / MERINGUES / MERINGUES / MERINGE / MERENGUE / MERENGUES / SCHUIMPJES / MARENGSER</u>						
		<b>70</b>	4h			<b>T11ALA4</b>
<u>PAN DI SPAGNA / SPONGE CAKE / GÉNOISE / BISKUIT / BIZCOCHO GENOVÉS / PÃO-DE-LÓ / SUKKERBUNN / CAKE</u>						
		<b>175</b>	30-35		<b>20%</b>	<b>T11ALA4</b>
<u>CANNOLI / CREAM HORNS / CANNOLI / SIZIL. GEBÄCK / ROLLOS HOJALDRE / CARAMUJO / CANNOL / CANNOLI</u>						
		<b>175</b>	15-17		<b>10%</b>	<b>T11AL20</b>
<u>CANAPE BRISE / BRISE CANAPES / CANAPES BRISE / CANAPE BRISE / CANAPES BRISE / CANAPÉS BRISÉ / CANAPÉ BRISÉ / BRISÉ KANAPEER</u>						
		<b>165</b>	15-17			<b>TM11ALA2</b>
<u>STRUDEL / STRUDEL / STRUDEL / STRUDEL / ESTRÚDEL / STRUDEL / STRUDEL / STRUDEL</u>						
		<b>195</b>	24-26		<b>10%</b>	<b>TM11ALA2</b>
<u>PLUM CAKE / SPONGE CAKE / CAKE / PLUMCAKE / TORTA DE CIRUELAS / PLUM CAKE / FORMKAKE / ROZIJNENCAKE</u>						
		<b>175</b>	30-40		<b>40%</b>	<b>T11AL20</b>
<u>FAGIOLINI MANDORLATI / GREEN BEANS ALMOND BUTTER / HARICOTS VERTS AVEC AMANDES / GRÜNE BOHNEN MIT MANDELN / JUDÍAS VERDES CON ALMENDRAS / FEIJÃO-VERDE (vagem achatada) / PEULTJES MET AMANDELEN / SNITTBØNNER</u>						
		<b>185</b>	8-10		<b>40%</b>	<b>B11F4</b>
<u>SOUFFLE / SOUFFLE / SOUFFLE / SOUFFLE / SOUFLE / SOUFFLÉ / SOUFFLÉ / SUFFLÉ</u>						
		<b>155</b>	18-20		<b>70%</b>	<b>T11AL20</b>
<u>BISCOTTI AL COCCO / COCONUT BISCUITS / BISCUITS AU COCCO / KOKOSKEKSE / GALLETAS DE COCO / BISCOITO DE COCO / KOKOSKJEKSER / CÖCOSKÖEKJES</u>						
		<b>180</b>	20-24		<b>10%</b>	<b>TM11ALA2</b>

<b>COMBISTAR FX</b> <b>COMBISTAR BX</b>						
CIAMBELLA / RING-SHPD SPONGE / GÂTEAU MAISON / KRINGEL / ROSCA / ROSCA / KRINGLE / KRANSVORMIG / GEBAK						
		<b>175</b>	25-30		<b>30%</b>	<b>T11AL20</b>
MELANZANE GRILL / GRILLED AUBERGINES / AUBERGINES GRILLEES / GEGRILLTE AUBERGINEN / BERENJENAS A LA PARRILLA / BERINGELAS GRELHADAS / GEGRILLEERDE AUBERGINES / GRILLEDE AUBERGINER						
		<b>235</b>	8-10		<b>0%</b>	<b>GR11AL</b>
PANCETTA / ITALIAN BACON / LARD / BAUCHSPECK / TOCINO / TOUCINHO / SPEK / BACON						
		<b>190</b>	6-8		<b>10%</b>	<b>T11FE20</b>
FOCACCIA / FOCACCIA / FOUGASSE / FLADEN / FOGAZA / FOGAÇA / FACACCIA / FOCACCIA						
		<b>175</b>	20-24		<b>40%</b>	<b>T11FE40</b>