

FRILLESBO STENABY

Recipe Book

da

nl

en

fi

fr

de

el

is

it

no

pt

es

sv

Indholdsfortegnelse

Anbefalinger til tilberedning	3	AirFry	9
Bagning og stegning	3	Optøning	10
Grillstegning	6	Henkogning	10
Turbogrill	7	Tørring - Varmluft	11
Lavtemperaturstegning	8	Termometer	12

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Vægt (kg)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

Bagning og stegning

KAGER
Forvarm den tomme ovn.

	Over-/undervarme		Varmluft			
	°C		°C			
Piskede opskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Cheesecake af kærnemælk	170	1	165	2	80 - 100	Kageform, Ø 26 cm

	Over-/undervarme		Varmluft			
	°C		°C			
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm
Engelsk julekage, forvarm den tomme ovn	160	2	150	2	90 - 120	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage, forvarm den tomme ovn	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, forvarm den tomme ovn, to ribber	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade
Boller, forvarm den tomme ovn	190	3	190	3	12 - 20	Bageplade
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bageplade
Eclairs, to ribber	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm
Victoriakager	170	1	160	2	30 - 50	Kageform, Ø 20 cm

BRØD OG PIZZA

Forvarm den tomme ovn.

	Over-/undervarme		Varmluft			
	°C		°C			
Franskrød , 1-2 stk., 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-

	Over-/undervarme		Varmluft			
	°C		°C			
Rugbrød, forvarmning er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Brød/Småt gærbrød, 6-8 boller	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bageplade
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bageplade / Bradepande
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bageplade

TÆRTER

Forvarm den tomme ovn.

Brug kageformen.

	Over-/undervarme		Varmluft		
	°C		°C		
Pastataerte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grøntsagstæerte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quicher	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

KØD

Brug anden ovnribbe.

Brug grillristen.

	Over-/undervarme	Varmluft	
	°C	°C	
Bøf	200	190	50 - 70
Svinekød	180	180	90 - 120
Kalvekød	190	175	90 - 120

	Over-/undervarme	Varmluft	
	°C	°C	
Roastbeef, rød	210	200	50 - 60
Roastbeef, medium	210	200	60 - 70
Roastbeef, gennemstegt	210	200	70 - 75

KØD

	Over-/undervarme		Varmluft		
	°C		°C		
Svinebov, med svær	180	2	170	2	120 - 150
Svineskank, 2 stk.	180	2	160	2	100 - 120
Lammekølle	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, hel	180	2	160	2	210 - 240
And, hel	175	2	220	2	120 - 150
Gås, hel	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i dele	190	2	175	2	60 - 80
Hare, skåret i dele	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

FISK

Brug anden ovnribbe.

	Over-/undervarme	Varmluft	
	°C	°C	
Ørred/ Havbras, 3-4 fisk	190	175	40 - 55
Tun/Laks, 4-6 fileter	190	175	35 - 60

Grillstegning

Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 1. side	 2. side
Mørbradbøffer, 4 stk.	0.8	12 - 15	12 - 14
Engelsk bøf, 4 stk.	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekoteletter, 4 stk.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling, halveret, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kylling, bryst, 4 stk.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet, 4 stk.	0.4	12 - 14	10 - 12
Ristede sandwicher, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbogrill

Forvarm den tomme ovn.

Brug anden hyldeposition. Anbring en plade på den første ristposition for at opsamle fedt.

OKSEKØD

	°C	 1)
Roastbeef eller filet, rød	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt	170 - 180	8 - 10

1) Den angivne tid er for en 1 cm tyk filet. For tykkere fileter skal du gange tiden med tykkelsen af dit kød.

SVINEKØD

		°C	
Bov / Nakkesteg / Skinke m/ben	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60

		°C	
Swineskank, forkogt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALVEKØD

		°C	
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMMEKØD

		°C	
Lammekølle / Lammesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammetryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

FJERKRÆ

		°C	
Fjerkræ, i portioner	0,2 - 0,25 (hver)	200 - 220	30 - 50
Kylling, halveret	0,4 - 0,5 (hver)	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISK (DAMPNING)

		°C	
Fisk, hel	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Lavtemperaturstegning

Denne funktion gør det muligt for dig at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk. Den er ikke anvendelig til: fjerkræ, fed flæskesteg, grydesteg.

1. Brun kødet i 1-2 minutter på hver side på en pande over høj varme.
2. Hvis tredje ovnribbe anbefales, skal maden placeres direkte på grillristen. Sæt en plade/bradepande på den første ovnribbe til at opsamle fedt.

Hvis den første ovnribbe anbefales, placeres maden direkte på pladen.

Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

Indstil temperaturen til 120°C.

			
Bøffer	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Oksefilet	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvesteg	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Kom maden direkte på bakken. Anvend 1 spsk. olie for at forhindre, at mad sætter sig fast.

Brug den tredje ovnribbe. Sæt bagepladen på den første ribbe.

Indstil temperaturen til 180 - 220 °C.

Brug funktionen: AirFry.

Det er ikke nødvendigt at vende maden under tilberedning.

		
Croissanter, frosne	0.35	15 - 30
Butterdej, frossen	0.4	15 - 35
Pizza, frossen	0.34	15 - 35
Pommes frites, frosne	0.65	20 - 35
Tykke pommes frites, frosne	0.6	20 - 35
Kartoffelbåde, frosne	0.65	15 - 25
Kroketter, frosne	0.45	15 - 30
Skiver af courgette, friske	0.5	25 - 35
Escaloper, frosne	0.3	15 - 25
Rejer i bagedej, frosne	0.2	15 - 25
Blæksprutteringe, frosne	0.25	15 - 25
Kyllingenuggets, frosne	0.3	15 - 25
Fiskepinde, frosne	0.5	15 - 25

Optøning

		 Afrimningstid	 Yderligere optøningstid	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.
Kød	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
	0.5	90 - 120		
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Fløde kan også piskes, når den stadig er lidt frossen nogle steder.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Henkogning

Brug funktionen Undervarme.

Brug kun henkogningsglas med samme mål, som fås på markedet.

Brug ikke krukker med twist-off og bajonet type låg eller metal dåser.

Brug ovnsens første ovnribbe.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.

Fyld krukker ligeligt og luk med en klemme.

Glassene må ikke røre hinanden.

Hæld ca. 1/2 liter vand i bagepladen for at give tilstrækkelig fugt i ovnen.

Når væsken i glassene begynder at simre (efter ca. 35-60 minutter med 1-liters glas), skal du stoppe ovnen eller sænke temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

BLØD FRUGT

	 Henkogning til simring
Jordbær / Blåbær / Hindbær / Modne stikkelsbær	35 - 45

STENFRUGT

	 Henkogning til simring	 Kog færdig ved 100 °C
Ferskner / Kvæder / Blommer	35 - 45	10 - 15

GRØNTSAGER

	 Henkogning til simring	 Kog færdig ved 100 °C
Gulerødder	50 - 60	5 - 10
Agurker	50 - 60	-
Blandet pickles	50 - 60	5 - 10
Kålraabi / Ærter / Asparagus	50 - 60	15 - 20

Tørring - Varmluft

Dæk bakkerne med fedttæt papir eller bagepapir.

For at opnå et bedre resultat skal du stoppe ovnen halvvejs gennem tørretiden, åbne døren og lade den køle af én nat for at afslutte tørringen.

Brug den tredje rille til 1 plade.

Brug den første og fjerde rille til 2 plader.

GRØNTSAGER

	°C	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

FRUGT

Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

	⌚ (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble i skiver	6 - 8
Pærer	6 - 9

Termometer

	°C ¹⁾
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Roastbeef, rød	45 - 50
Roastbeef, medium	60 - 65
Roastbeef, gennemstegt	70 - 75
Svinebov	80 - 82
Svineskank	75 - 80
Lammekød	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørred / Havbras	65 - 70
Tun / Laks	65 - 70

1) Den angivne temperatur er den anbefalede kerntemperatur for fødevarer.

Inhoudsopgave

Kookadviezen	13	AirFry	19
Bakken en braden	13	Ontdooien	20
Grillen	17	Inmaken	20
Circulatiegrill	17	Drogen - Hetelucht	21
Lage Temperatuur Garen	19	Voedselsensor	22

Wijzigingen voorbehouden.

Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Accessoire
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

Bakken en braden

Cakes
Verwarm de lege oven voor.

	Boven + onder-warmte		Hetelucht			
	°C		°C			
Geklopte recep-ten	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	Cakevorm
Zandkoekjes-deeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	Cakevorm

	Boven + onder-warmte		Hetelucht			
	°C		°C			
Cheesecake van karnemelk	170	1	165	2	80 - 100	Cakevorm, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplaat
Jamtaart	170	2	165	2	30 - 40	Cakevorm, Ø 26 cm
Kerstkrans, verwarm de lege oven voor	160	2	150	2	90 - 120	Cakevorm, Ø 20 cm
Pruimencake, verwarm de lege oven voor	175	1	160	2	50 - 60	Bakblik voor brood
Koekjes	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplaat
Schuimgebakjes	120	3	120	3	80 - 100	Bakplaat
Schuimgebakjes, verwarm de lege oven voor, twee niveaus	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Bakplaat
Broodjes, verwarm de lege oven voor	190	3	190	3	12 - 20	Bakplaat
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplaat
Eclairs, twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Bakplaat
Platte taarten	180	2	170	2	45 - 70	Cakevorm, Ø 20 cm
Rijke vruchten-cake	160	1	150	2	110 - 120	Cakevorm, Ø 24 cm
Victoriataart met jamvulling	170	1	160	2	30 - 50	Cakevorm, Ø 20 cm

BROOD EN PIZZA

Verwarm de lege oven voor.

	Boven + onderwarmte		Hetelucht			
	°C		°C			
Witbrood , 1 - 2 stuks, 0,5 kg elk	190	1	190	1	60 - 70	-
Roggebrood, voorverwarmen is niet nodig	190	1	180	1	30 - 45	Bakblik voor brood
Brood/Broodjes, 6 - 8 broodjes	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	Bakplaat
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplaat / Diepe schaal
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplaat

VLAAIEN

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de taartvorm.

	Boven + onderwarmte		Hetelucht		
	°C		°C		
Pastavlaai, voorverwarmen is niet nodig	200	2	180	2	40 - 50
Groentevlaai, voorverwarmen is niet nodig	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

VLEES

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik het ovenrek.

	Boven + onderwarmte	Hetelucht	
	°C	°C	
Rundvlees	200	190	50 - 70
Varkensvlees	180	180	90 - 120
Kalfsvlees	190	175	90 - 120
Engelse biefstuk, rauw	210	200	50 - 60
Engelse biefstuk, medium	210	200	60 - 70
Engelse biefstuk, gaar	210	200	70 - 75

VLEES

	Boven + onderwarmte		Hetelucht		
	°C		°C		
Schouderkarbonade, met zwoerd	180	2	170	2	120 - 150
Varkensschenkel, 2 stuks	180	2	160	2	100 - 120
Lamsbout	190	2	175	2	110 - 130
Hele kip	220	2	200	2	70 - 85
Hele kalkoen	180	2	160	2	210 - 240
Hele eend	175	2	220	2	120 - 150
Hele gans	175	2	160	1	150 - 200
Konijn, in stukken gesneden	190	2	175	2	60 - 80
Haas, in stukken gesneden	190	2	175	2	150 - 200
Hele fazant	190	2	175	2	90 - 120

VIS

Gebruik de tweede rekstand.

	Boven + onderwarmte	Hetelucht	
	°C	°C	
Forel / Zeebrasem, 3 - 4 vissen	190	175	40 - 55
Tonijn / Zalm, 4 - 6 filets	190	175	35 - 60

Grillen

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		 1e kant	 2e kant
Tournedos, 4 stuks	0.8	12 - 15	12 - 14
Biefstuk, 4 stuks	0.6	10 - 12	6 - 8
Worstjes, 8	-	12 - 15	10 - 12
Varkenskoteletten, 4 stuks	0.6	12 - 16	12 - 14
Halve kip, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kippenborststuk, 4 stuks	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0.6	20 - 30	-
Visfilet, 4 stuks	0.4	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Circulatiegrill

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de tweede rekstand. Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.

RUNDTVLEES

	°C	 1)
Biefstuk of filet, rauw	190 - 200	5 - 6
Biefstuk of filet, medium	180 - 190	6 - 8
Biefstuk of filet, gaar	170 - 180	8 - 10

1) De gegeven tijd is voor een 1 cm dikke filet. Voor dickere filets vermenigvuldig je de tijd met de dikte van uw vlees.

VARKENSVLEES

		°C	
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Vleesbrood	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Varkensvlees, gare schenkel	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALFSVLEES

		°C	
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMSVLEES

		°C	
Lamspoot / Geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

GEVOGELTE

		°C	
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25 (elk)	200 - 220	30 - 50
Halve kip	0,4 - 0,5 (elk)	190 - 210	35 - 50
Kip, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Eend	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkoen	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4 - 6	140 - 160	150 - 240

VIS (GESTOOMD)

		°C	
Hele vis	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Lage Temperatuur Garen

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De functie is niet van toepassing op gevogelte, vet varkensgebraad, gebraad.

1. Bak het vlees 1 - 2 minuten aan beide zijden aan in een pan op een hoog vuur.
2. Als de derde rekstand wordt aanbevolen, plaats je het voedsel direct op het bakrooster. Plaats een bakplaat/braadpan op de eerste rekstand om vet op te vangen. Als de eerste rekstand wordt aanbevolen, plaats je het voedsel direct op de bakplaat. Kook altijd zonder deksel terwijl u deze functie gebruikt.

Stel de temperatuur in op 120°C.

			
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet of rundvlees	1 - 1.5	90 - 150	3
Biefstuk	1 - 1.5	120 - 150	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Leg het eten direct op het blad. Breng 1 eetlepel olie aan om te voorkomen dat voedsel blijft plakken.

Gebruik de derde rekstand. Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

Stel de temperatuur in op 180 - 220°C.

Gebruik de functie: AirFry.

Het voedsel hoeft niet omgedraaid te worden tijdens het koken.

		
Croissants, bevroren	0.35	15 - 30
Bladerdeeg, bevroren	0.4	15 - 35
Pizza, bevroren	0.34	15 - 35
Patat, bevroren	0.65	20 - 35
Patat, bevroren	0.6	20 - 35
Aardappelpartjes, bevroren	0.65	15 - 25
Aardappelkroketjes, bevroren	0.45	15 - 30
Zucchini plakjes, vers	0.5	25 - 35

		
Escalopes, bevroren	0.3	15 - 25
Garnalen in bakdeeg, bevroren	0.2	15 - 25
Calamari-ringen, bevroren	0.25	15 - 25
Kippennuggets, bevroren	0.3	15 - 25
Vissticks, bevroren	0.5	15 - 25

Ontdooien

		 Ontdooitijd	 Verdere ontdooi- tijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omge- keerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidings- tijd omdraaien.
	0.5	90 - 120		
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	De room kan ook worden opgeklopt als hij nog op zijn plaats licht bevroren is.
Forel	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gebak	1.4	60	60	-

Inmaken

Gebruik de functie: Onderwarmte.

Gebruik alleen conserveerpotten met dezelfde afmetingen die op de markt verkrijgbaar zijn.

Gebruik geen potten met deksels van het type twist-off en bajonet of metalen blikken.

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes wekflessen van één liter op de bakplaat.

Vul de potten gelijkmatig en sluit ze met een klem.

De potten mogen elkaar niet aanraken.

Doe ongeveer 1/2 liter water in de bakplaat om voldoende vocht in de oven te geven.

Wanneer de vloeistof in de potten begint te sudderen (na ongeveer 35 - 60 minuten met potten van één liter), stop dan de oven of verlaag de temperatuur tot 100°C (zie tabel).

Stel de temperatuur in op 160 - 170°C.

ZACHTE VRUCHTEN

	
	Kooktijd tot het sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / Rijpe kruisbessen	35 - 45

STEENVRUCHTEN

		
	Kooktijd tot het sudderen begint	Door blijven koken op 100°C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15

GROENTEN

		
	Kooktijd tot het sudderen begint	Door blijven koken op 100°C
Wortels	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20

Drogen - Hetelucht

Bedek de schalen met vetvrij papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat stop je de oven halverwege de droogtijd, waarna je de deur opent en het één nacht laat afkoelen om het drogen te voltooien.

Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

GROENTEN

	°C	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Groenten voor soep	60 - 70	5 - 6
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

FRUIT

Stel de temperatuur in op 60 - 70°C.

	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Appelplakjes	6 - 8
Peren	6 - 9

Voedselsensor

	°C ¹⁾
Geroosterd kalfsvlees	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90
Engelse biefstuk, rauw	45 - 50
Engelse biefstuk, medium	60 - 65
Engelse biefstuk, gaar	70 - 75
Schouderkarbonade	80 - 82
Varkensschenkel	75 - 80
Lamsvlees	70 - 75
Kip	98
Haas	70 - 75
Forel / Zeebrasem	65 - 70

	°C ¹⁾
Tonijn / Zalm	65 - 70

1) De opgegeven temperatuur is de aanbevolen kerntemperatuur van het voedsel.

Contents

Cooking recommendations	24	AirFry	30
Baking and roasting	24	Defrost	31
Grill	28	Preserving	31
Turbo Grilling	28	Dehydrating - True Fan Cooking	32
Slow Cooking	30	Food Sensor	33

Subject to change without notice.

Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Accessory
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)

Baking and roasting

CAKES
Preheat the empty oven.

	Conventional Cooking		True Fan Cooking			
	°C		°C			
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	Cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	Cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	Cake mould, Ø 26 cm

	Conventional Cooking		True Fan Cooking			
	°C		°C			
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Baking tray
Jam tart	170	2	165	2	30 - 40	Cake mould, Ø 26 cm
Christmas cake, preheat the empty oven	160	2	150	2	90 - 120	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake, preheat the empty oven	175	1	160	2	50 - 60	Bread tin
Biscuits	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Baking tray
Meringues, preheat the empty oven, two levels	-	-	120	2 and 4	80 - 100	Baking tray
Buns, preheat the empty oven	190	3	190	3	12 - 20	Baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray
Eclairs, two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	Baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	Cake mould, Ø 20 cm
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	Cake mould, Ø 24 cm
Victoria sandwich	170	1	160	2	30 - 50	Cake mould, Ø 20 cm

BREAD AND PIZZA

Preheat the empty oven.

	Conventional Cooking		True Fan Cooking			
	°C		°C			
White Bread , 1 - 2 pieces, 0.5 kg each	190	1	190	1	60 - 70	-
Rye Bread, preheating is not needed	190	1	180	1	30 - 45	Bread tin
Bread rolls, 6 - 8 rolls	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	Baking tray
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Baking tray / Deep pan
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray

FLANS

Preheat the empty oven.

Use the cake mould.

	Conventional Cooking		True Fan Cooking		
	°C		°C		
Pasta flan, preheating is not needed	200	2	180	2	40 - 50
Vegetable flan, preheat- ing is not needed	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

MEAT

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

	Conventional Cook- ing	True Fan Cooking	
	°C	°C	
Beef	200	190	50 - 70

	Conventional Cooking	True Fan Cooking	
	°C	°C	
Pork	180	180	90 - 120
Veal	190	175	90 - 120
English roast beef, rare	210	200	50 - 60
English roast beef, medium	210	200	60 - 70
English roast beef, well done	210	200	70 - 75

MEAT

	Conventional Cooking		True Fan Cooking		
	°C		°C		
Pork shoulder, with rind	180	2	170	2	120 - 150
Pork shin, 2 pieces	180	2	160	2	100 - 120
Leg of lamb	190	2	175	2	110 - 130
Whole chicken	220	2	200	2	70 - 85
Whole turkey	180	2	160	2	210 - 240
Whole duck	175	2	220	2	120 - 150
Whole goose	175	2	160	1	150 - 200
Rabbit, cut in pieces	190	2	175	2	60 - 80
Hare, cut in pieces	190	2	175	2	150 - 200
Whole pheasant	190	2	175	2	90 - 120

FISH

Use the second shelf position.

	Conventional Cooking	True Fan Cooking	
	°C	°C	
Trout / Sea bream, 3 - 4 fish	190	175	40 - 55
Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets	190	175	35 - 60

Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.

		 1st side	 2nd side
Fillet steaks, 4 pieces	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steak, 4 pieces	0.6	10 - 12	6 - 8
Sausages, 8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops, 4 pieces	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken, half, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Chicken breast, 4 pieces	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgers, 6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet, 4 pieces	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo Grilling

Preheat the empty oven.

Use the second shelf position. Put a pan on the first shelf position to collect fat.

BEEF

	°C	 1)
Roast beef or fillet, rare	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10

1) The time given is for a 1 cm thick fillet. For thicker fillets, multiply the time by the thickness of your meat.

PORK

		°C	
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Meatloaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEAL

		°C	
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120
Veal knuckle	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMB

		°C	
Lamb leg / Roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamb saddle	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

POULTRY

		°C	
Poultry, portions	0.2 - 0.25 (each)	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	0.4 - 0.5 (each)	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISH (STEAMED)

		°C	
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Slow Cooking

This function allows you to prepare lean, tender meat and fish. It is not applicable for: poultry, fatty roast pork, pot roast.

1. Sear the meat for 1 - 2 minutes on each side in a pan over high heat.
2. If third shelf position is recommended put the food directly on the wire shelf. Put a tray/roasting pan on the first shelf position to collect fat.
If first shelf position is recommended put the food directly on the tray.
Always cook without a lid while using this function.

Set the temperature to 120°C.

			
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Fillet of beef	1 - 1.5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1.5	120 - 150	1
Roast veal	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Put the food directly on the tray. Apply 1 tablespoon of oil to prevent food from sticking.

Use the third shelf position. Place the baking tray on the first shelf position.

Set the temperature to 180 - 220°C.

Use the function: AirFry.

The food does not have to be turned during cooking.

		
Croissant, frozen	0.35	15 - 30
Puff pastry, frozen	0.4	15 - 35
Pizza, frozen	0.34	15 - 35
French fries, frozen	0.65	20 - 35
French fries thick, frozen	0.6	20 - 35
Potato wedges, frozen	0.65	15 - 25
Croquettes, frozen	0.45	15 - 30
Zucchini slices, fresh	0.5	25 - 35

		
Escalopes, frozen	0.3	15 - 25
Shrimps in baking dough, frozen	0.2	15 - 25
Calamari rings, frozen	0.25	15 - 25
Chicken nuggets, frozen	0.3	15 - 25
Fish fingers, frozen	0.5	15 - 25

Defrost

		 Defrosting time	 Further defrosting time	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Place chicken on an up-turned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
	0.5	90 - 120		
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Preserving

- Use the function Bottom Heat.
- Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.
- Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.
- Use the first shelf position.
- Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.

Fill the jars equally and close with a clamp.

The jars cannot touch each other.

Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.

When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100°C (see the table).

Set the temperature to 160 - 170°C.

SOFT FRUIT

	
	Cooking time until simmering
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	35 - 45

STONE FRUIT

		
	Cooking time until simmering	Continue to cook at 100°C
Peaches / Quinces / Plums	35 - 45	10 - 15

VEGETABLES

		
	Cooking time until simmering	Continue to cook at 100°C
Carrots	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	50 - 60	-
Mixed pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	50 - 60	15 - 20

Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

VEGETABLES

	°C	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

FRUIT

Set the temperature to 60 - 70°C.

	 (h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

Food Sensor

	°C ¹⁾
Roast veal	75 - 80
Veal knuckle	85 - 90
English roast beef, rare	45 - 50
English roast beef, medium	60 - 65
English roast beef, well done	70 - 75
Pork shoulder	80 - 82
Pork shin	75 - 80
Lamb	70 - 75
Chicken	98
Hare	70 - 75
Trout / Sea bream	65 - 70

	°C ¹⁾
Tuna / Salmon	65 - 70

1) The temperature given is the recommended food core temperature.

Sisältö

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia	35	AirFry	41
Leivonta ja paistaminen	35	Sulatus	42
Grilli	39	Säilöntä	42
Teho grillaus	39	Kuivattaminen - Kiertoilma	43
Matalalämpö	41	Paistolämpömittari	44

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen ainesten laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Paino (kg)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

Leivonta ja paistaminen

KAKUT
Esikuumenna tyhjä uuni.

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma			
	°C		°C			
Vispireseptit	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudelitorttu	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpelti

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma			
	°C		°C			
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku, esikuumenna tyhjä uuni	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Luumukakku, esikuumenna tyhjä uuni	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpelti
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpelti
Marengit, esikuumenna tyhjä uuni, kaksi tasoa	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpelti
Pullat, esikuumenna tyhjä uuni	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpelti
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpelti
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpelti
Lautastortut	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm
Victoria-voileipä	170	1	160	2	30 - 50	Kakkuvuoka, Ø 20 cm

LEIPÄ JA PIZZA

Esikuumenna tyhjä uuni.

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma			
	°C		°C			
Vaalea leipä , 1–2 kpl, 0,5 kg/kpl	190	1	190	1	60 - 70	-
Ruisleipä, esi- kuumennus ei ole tarpeen	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoka
Sämpylät, 6–8 sämpylää	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Leivinpelti
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpelti / Syvä pannu
Skonssit	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpelti

CRÉME CARAMEL
Esikuumenna tyhjä uuni.
Käytä kakkuvuokaa.

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		
	°C		°C		
Pastapaistos, esikuumen- nus ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50
Vihannespaistos, esikuu- mennus ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60
Piirakat	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

LIHA
Käytä toista kannatintasoa.
Käytä paistoritilää.

	Ylä + alalämpö	Kiertoilma	
	°C	°C	
Naudanliha	200	190	50 - 70

	Ylä + alalämpö	Kiertoilma	
	°C	°C	
Sianliha	180	180	90 - 120
Vasikanliha	190	175	90 - 120
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210	200	50 - 60
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210	200	60 - 70
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210	200	70 - 75

LIHA

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		
	°C		°C		
Porsaanlapa, kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kana, kokonainen	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen ankka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200
Kaniini, paloiteltu	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloiteltu	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

FISH (Kala)

Käytä toista kannatintasoa.

	Ylä + alalämpö	Kiertoilma	
	°C	°C	
Taimen / Meriruutana, 3-4 kalaa	190	175	40 - 55
Tonnikala / Lohi, 4-6 fileettä	190	175	35 - 60

Grilli

Esikuumenna tyhjä uuni.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa enimmäislämpötila-asetuksella.

		 1. puoli	 2. puoli
Naudanfileepihvit, 4 kpl	0.8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvi, 4 kpl	0.6	10 - 12	6 - 8
Makkarat, 8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset, 4 kpl	0.6	12 - 16	12 - 14
Kana, puolikas, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanan rintapala, 4 kpl	0.4	12 - 15	12 - 14
Hampurilaiset, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 kpl	0.4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät, 4-6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä, 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Teho grillaus

Esikuumenna tyhjä uuni.

Käytä toista hyllytasoa. Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

NAUDANLIHA

	°C	 1)
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee: kypsä	170 - 180	8 - 10

1) Annettu oleva aika on 1 cm paksulle fileelle. Jos fileet ovat paksumpia, kerro aika lihan paksuudella.

SIANLIHA

		°C	
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kyljykset / Siankylki	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Lihamureke	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Porsaan potka, esikypsennetty	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VASIKANLIHA

		°C	
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120
Vasikanpotka	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMPAANLIHA

		°C	
Lampaanreisi / Lammaspaisti	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lampaansatula	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

LINNUNLIHA

		°C	
Linnunliha, paloina	0,2–0,25 (kpl)	200 - 220	30 - 50
Kana, puolikas	0,4–0,5 (kpl)	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ankka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hanhi	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240

KALA (HAUDUTETTU)

		°C	
Kokonainen kala	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Matalalämpö

Tämä toiminto mahdollistaa vähärasvaisen ja mehukkaan lihan ja kalan valmistamisen. Ei sovi kanan, lihapatojen tai rasvaisen porsaanpaistin valmistamiseen.

- 1. Paista lihaa pannussa 1 - 2 minuutin ajan kummaltakin puolelta korkealla tehotasolla.
- 2. Jos käytettäväksi suositellaan kolmatta kannatintasoa, aseta ruoka suoraan paistoritilille. Aseta leivinpelti/uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.
Jos käytettäväksi suositellaan ensimmäistä kannatintasoa, aseta ruoka suoraan pellille.
Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.

Aseta lämpötilaksi 120 °C.

			
Pihvit	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Naudanfilee	1 - 1.5	90 - 150	3
Paahtopaisti	1 - 1.5	120 - 150	1
Vasikanpaisti	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Aseta ruoka-aineokset suoraan leivinpellille. Levitä yksi ruokalusikallinen öljyä, jotta ruoka ei tarttuisi kiinni.

Käytä kolmatta hyllytasoa. Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.

Aseta lämpötilaksi 180–220 °C.

Käytä toimintoa: AirFry.

Ruokaa ei tarvitse kääntää kypsennyksen aikana.

		
Croissantit, pakaste	0.35	15 - 30
Voitaikina, pakaste	0.4	15 - 35
Pizza, pakaste	0.34	15 - 35
Ranskalaiset, pakaste	0.65	20 - 35
Ranskalaiset, paksut, pakaste	0.6	20 - 35
Lohkoperunat, pakastetut	0.65	15 - 25
Kroketit, pakaste	0.45	15 - 30

		
Kesäkurpitsasuikaleet, tuore	0.5	25 - 35
Leikkeet, pakaste	0.3	15 - 25
Katkaravut taikinakuorrutteella, pakaste	0.2	15 - 25
Mustekalarenkaat, pakaste	0.25	15 - 25
Kananugetit, pakaste	0.3	15 - 25
Kalapuikot, pakaste	0.5	15 - 25

Sulatus

		 Sulatusaika	 Jälkisulatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	0.5	90 - 120		
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Taimen	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Täytekakku	1.4	60	60	-

Säilöntä

Käytä toimintoa Alalämpö.

Käytä ainoastaan markkinoilla saatavilla olevia samankokoisia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.

Täytä purkit tasaisesti ja sulje puristimella.

Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpelleille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun purkeissa oleva neste alkaa kiehua (noin 35–60 minuutin kuluttua yhden litran purkeissa), pysäytä uuni tai laske lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Aseta lämpötilaksi 160–170 °C.

PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT

	 Keittoaika kiehumiseen
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset	35 - 45

LUUHEDELMÄT

	 Keittoaika kiehumiseen	 Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Persikat / Kvittenit / Luumut	35 - 45	10 - 15

VIHANNEKSET

	 Keittoaika kiehumiseen	 Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10
Kurkut	50 - 60	-
Pikkelsi	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / Herneet / Parsa	50 - 60	15 - 20

Kuivattaminen - Kiertoilma

Peitä pellit leivinpaperilla.

Saat paremman lopputuloksen, kun pysäytät uunin sen saavutettua kuivausajan puolivälin, avaat uunin luukun, ja annat sen jäähtyä ja kuivua yön yli.

Käytä yhden leivinpellin tapauksessa kolmatta hyllykannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin tapauksessa ensimmäistä ja neljättä hyllykannatintasoa.

VIHANNEKSET

	°C	 (t)
Pavut	60 - 70	6 - 8

	°C	 (t)
Paprika	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

HEDELMÄT
Aseta lämpötilaksi 60–70 °C.

	 (t)
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9

Paistolämpömittari

	°C ¹⁾
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikanpotka	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75
Porsaanlapa	80 - 82
Porsaanpotka	75 - 80
Lampaanliha	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen / Meriruutana	65 - 70
Tonnikala / Lohi	65 - 70

1) Annettu lämpötila on ruoan suositeltu sisälämpötila.

Table des matières

Recommandations de cuisson	45	AirFry	51
Rôtissage et cuisson	45	Décongélation	52
Gril	49	Stérilisation	52
Turbo gril	49	Déshydratation - Chaleur tournante	54
Cuisson basse température	51	Sonde de cuisson	54

Sous réserve de modifications.

Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

Rôtissage et cuisson

GÂTEAUX
Préchauffez le four à vide.

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante			
	°C		°C			
Recettes fouet- tées	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante			
	°C		°C			
Cheesecake au beurre	170	1	165	2	80 - 100	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Biscuits / Gâteaux secs	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson
Meringues, préchauffer le four à vide, deux niveaux	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson
Brioche, préchauffer le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm
Gâteau à étages	170	1	160	2	30 - 50	Moule à gâteau, Ø 20 cm

PAIN ET PIZZA

Préchauffez le four à vide.

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante			
	°C		°C			
Pain Blanc , 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 - 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Pain & Petits pains, 6 à 8 petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	Plateau de cuisson
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plateau de cuisson / Plat à rôtir
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson

FLANS

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le moule à gâteaux.

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		
	°C		°C		
Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50
Flan aux légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagnes	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

VIANDE

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	
	°C	°C	
Bœuf	200	190	50 - 70
Porc	180	180	90 - 120
Veau	190	175	90 - 120
Rosbif, saignant	210	200	50 - 60
Rosbif, à point	210	200	60 - 70
Rosbif, bien cuit	210	200	70 - 75

VIANDE

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		
	°C		°C		
Palette de porc, avec couenne	180	2	170	2	120 - 150
Jarret de porc, 2 morceaux	180	2	160	2	100 - 120
Gigot d'agneau	190	2	175	2	110 - 130
Poulet entier	220	2	200	2	70 - 85
Dinde entière	180	2	160	2	210 - 240
Canard entier	175	2	220	2	120 - 150
Oie entière	175	2	160	1	150 - 200
Lapin, en morceaux	190	2	175	2	60 - 80
Lièvre, en morceaux	190	2	175	2	150 - 200
Faisan entier	190	2	175	2	90 - 120

POISSON

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	
	°C	°C	
Truite / Dorade, 3 à 4 poissons	190	175	40 - 55
Thon / Saumon, 4 à 6 filets	190	175	35 - 60

Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

		 1 ^{er} côté	 2 ^e côté
Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux	0.8	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 4 morceaux	0.6	10 - 12	6 - 8
Saucisses, 8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc, 4 morceaux	0.6	12 - 16	12 - 14
Poulet, moitié, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet, 4 morceaux	0.4	12 - 15	12 - 14
Steak haché, 6	0.6	20 - 30	-
Filet de poisson, 4 morceaux	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pain grillé, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille. Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

BOEUF

	°C	 1)
Rôti ou filet de bœuf, saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	170 - 180	8 - 10

1) Le temps indiqué est pour un filet de 1 cm d'épaisseur. Pour les filets plus épais, multipliez le temps par l'épaisseur de votre viande.

PORC

		°C	
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Travers de porc	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Rôti haché	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEAU

		°C	
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

AGNEAU

		°C	
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Râble d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

VOLAILLE

		°C	
Volaille, portions	0,2 - 0,25 (chacun)	200 - 220	30 - 50
Poulet, moitié	0,4 - 0,5 (cha- cun)	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240

POISSON (À LA VAPEUR)

		°C	
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée : à la volaille, aux rôtis de porc gras, au bœuf braisé.

- 1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
- 2. Si le troisième gradin est recommandé, placez les aliments directement sur la grille métallique. Placez un plateau/une poêle à rôtir au premier niveau pour récupérer les graisses.
Si le premier niveau est recommandé, placez les aliments directement sur le plateau.
Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
Réglez la température sur 120 °C.

			
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1.5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1.5	120 - 150	1
Rôti de veau	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Mettez les aliments directement sur le plateau. Appliquez 1 cuillère à soupe d'huile pour empêcher les aliments de coller.

Utilisez le troisième niveau de la grille. Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau.

Réglez la température sur 180 - 220 °C.

Utilisez la fonction : AirFry.

Les aliments ne doivent pas être tournés pendant la cuisson.

		
Croissant, surgelé	0.35	15 - 30
Pâte feuilletée, surgelée	0.4	15 - 35
Pizza, surgelée	0.34	15 - 35
Frites, surgelées	0.65	20 - 35
Frites épaisses, surgelées	0.6	20 - 35
Pommes quartiers, surgelés	0.65	15 - 25
Croquettes surgelées	0.45	15 - 30

		
Tranches de courgettes, fraîches	0.5	25 - 35
Escalopes, surgelées	0.3	15 - 25
Beignets de crevettes, surgelés	0.2	15 - 25
Anneaux de calamar, surgelés	0.25	15 - 25
Nuggets de poulet, surgelés	0.3	15 - 25
Bâtonnets de poisson, surgelés	0.5	15 - 25

Décongélation

		 Temps de dé- congélation	 Temps de décon- gélation supplé- mentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Tourner à mi-cuisson.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Tourner à mi-cuisson.
	0.5	90 - 120		
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gâteau	1.4	60	60	-

Stérilisation

Utilisez la fonction Chauffage inférieur.

Utilisez uniquement des bocaux à conserves de mêmes dimensions disponibles sur le marché.

N'utilisez pas de récipients dotés de couvercles à dévisser et à baïonnette ou de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux de manière égale et fermez-les avec une attache.

Les bocaux ne doivent pas être en contact les uns avec les autres.

Versez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour laisser suffisamment d'humidité dans le four.

Lorsque le liquide dans les bocaux commence à mijoter (après environ 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou diminuez la température à 100 °C (voir le tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

BAIES

	 Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

FRUITS À NOYAU

	 Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 Continuez la cuisson à 100 °C
Pêches / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15

LÉGUMES

	 Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Conserves au vinaigre	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

LÉGUMES

	°C	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3

FRUITS

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

	 (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 - 9

Sonde de cuisson

	°C ¹⁾
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rosbif, saignant	45 - 50
Rosbif, à point	60 - 65
Rosbif, bien cuit	70 - 75

	°C ¹⁾
Palette de porc	80 - 82
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Poulet	98
Lièvre	70 - 75
Truite / Dorade	65 - 70
Thon / Saumon	65 - 70

1) La température indiquée est la température recommandée au cœur des aliments.

Inhaltsverzeichnis

Garempfehlungen	56	AirFry	62
Backen und Braten	56	Auftauen	63
Grill	60	Einkochen	64
Heißluftgrillen	61	Dörren - Heißluft	65
Niedertemperatur Garen	62	Temperatursensor	66

Änderungen vorbehalten.

Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

Backen und Braten

KUCHEN
Heizen Sie den leeren Backofen auf.

	Ober-/Unterhitze		Heißluft			
	°C		°C			
Rührrezepte	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	Kuchenform

	Ober-/Unterhitze		Heißluft			
	°C		°C			
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	Kuchenform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Backblech
Marmeladentörtchen	170	2	165	2	30 - 40	Kuchenform, Ø 26 cm
Weihnachtsstollen, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	160	2	150	2	90 - 120	Kuchenform, Ø 20 cm
Pflaumenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	175	1	160	2	50 - 60	Brotbackform
Biskuits	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Backblech
Baiser	120	3	120	3	80 - 100	Backblech
Baiser, Heizen Sie den leeren Backofen auf., zwei Ebenen	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Backblech
Buns, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	190	3	190	3	12 - 20	Backblech
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Backblech
Eclairs, zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	Kuchenform, Ø 20 cm
Üppiger Fruchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	Kuchenform, Ø 24 cm

	Ober-/Unterhitze		Heißluft			
	°C		°C			
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Kuchenform, Ø 20 cm

BROT UND PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

	Ober-/Unterhitze		Heißluft			
	°C		°C			
Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Roggenbrot, Aufheizen ist nicht erforderlich.	190	1	180	1	30 - 45	Brotbackform
Brötchen, 6-8 Brötchen	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	Backblech
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Backblech / Auflaufpfanne
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Backblech

FLAN

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Verwenden Sie eine Kuchenform.

	Ober-/Unterhitze		Heißluft		
	°C		°C		
Nudelflan, Aufheizen ist nicht erforderlich.	200	2	180	2	40 - 50
Gemüseflan, Aufheizen ist nicht erforderlich.	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60

	Ober-/Unterhitze		Heißluft		
	°C		°C		
Lasagne, frisch	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

FLEISCH

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

	Ober-/Unterhitze	Heißluft	
	°C	°C	
Rindfleisch	200	190	50 - 70
Schweinefleisch	180	180	90 - 120
Kalb	190	175	90 - 120
Roastbeef, englisch, blutig	210	200	50 - 60
Roastbeef, englisch, rosa	210	200	60 - 70
Roastbeef, englisch, durch	210	200	70 - 75

FLEISCH

	Ober-/Unterhitze		Heißluft		
	°C		°C		
Schweineschulter, mit Schwarte	180	2	170	2	120 - 150
Schweinsaxe, 2 Stück	180	2	160	2	100 - 120
Lammkeule	190	2	175	2	110 - 130
Hähnchen, ganz	220	2	200	2	70 - 85
Pute, ganz	180	2	160	2	210 - 240
Ente, ganz	175	2	220	2	120 - 150
Gans, ganz	175	2	160	1	150 - 200
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	60 - 80
Hase, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	150 - 200

	Ober-/Unterhitze		Heißluft		
	°C		°C		
Fasan, ganz	190	2	175	2	90 - 120

FISCH

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

	Ober-/Unterhitze	Heißluft	
	°C	°C	
Forelle / Seebrasse, 3 - 4 Fische	190	175	40 - 55
Thunfisch / Lachs, 4 - 6 Filets	190	175	35 - 60

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		 Erste Seite	 Zweite Seite
Filetsteak, 4 Stück	0.8	12 - 15	12 - 14
Rindersteak, 4 Stück	0.6	10 - 12	6 - 8
Würstchen, 8	-	12 - 15	10 - 12
Schweinekoteletts, 4 Stück	0.6	12 - 16	12 - 14
Hähnchen, halbiert, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrust, 4 Stück	0.4	12 - 15	12 - 14
Burger, 6	0.6	20 - 30	-
Fischfilet, 4 Stück	0.4	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Heißluftgrillen

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Verwenden Sie die zweite Einschubebene. Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

RINDFLEISCH

	°C	 1)
Roastbeef oder Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef oder Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef oder Filet, durch	170 - 180	8 - 10

1) Die angegebene Zeit gilt für ein 1 cm dickes Filet. Für dickere Filets multiplizieren Sie die Zeit mit der Dicke Ihres Fleisches.

SCHWEINEFLEISCH

		°C	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALB

		°C	
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMM

		°C	
Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

GEFLÜGEL

		°C	
Geflügelteile	(je) 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert	(je) 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50

		°C	
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISCH (GEDÄMPFT)

		°C	
Fisch, ganz	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Sie eignet sich für Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorbraten.

1. Braten Sie das Fleisch 1 - 2 Minuten in einer Pfanne über starker Hitze beidseitig scharf an.

2. Wenn die dritte Einschubebene empfohlen wird, die Speisen direkt auf den Kombirost geben. Ein Backblech oder eine Fettpfanne in die erste Einschubebene einsetzen, um das Fett aufzufangen.
Wenn die erste Einschubebene empfohlen wird, die Speisen direkt auf das Backblech geben.

Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.

Stellen Sie die Temperatur auf 120°C ein.

			
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Rinderfilet	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Legen Sie das Gargut direkt auf das Backblech. Tragen Sie 1 Esslöffel Öl auf, damit das Gargut nicht anhaftet.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

Stellen Sie die Temperatur auf 180 – 220°C ein.
Verwenden Sie die Funktion: AirFry.
Das Gargut muss während der Zubereitung nicht gewendet werden.

		
Croissant, gefroren	0.35	15 - 30
Blätterteig, gefroren	0.4	15 - 35
Pizza, gefroren	0.34	15 - 35
Pommes frites, gefroren	0.65	20 - 35
Pommes frites, dicke, gefrorene	0.6	20 - 35
Kartoffelspalten, gefroren	0.65	15 - 25
Kroketten, gefroren	0.45	15 - 30
Zucchini-Scheiben, frisch	0.5	25 - 35
Schnitzel, gefroren	0.3	15 - 25
Shrimps im Backteig, gefroren	0.2	15 - 25
Tintenfischringe, gefroren	0.25	15 - 25
Chicken Nuggets, gefroren	0.3	15 - 25
Fischstäbchen, gefroren	0.5	15 - 25

Auftauen

		 Auftauzeit	 Zusätzliche Auf- tauzeit	
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem großen Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
	0.5	90 - 120		

		 Auftauzeit	 Zusätzliche Auf- tauzeit	
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Die Sahne kann auch ge- schlagen werden, wenn sie an manchen Stellen noch leicht gefroren ist.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1.4	60	60	-

Einkochen

- Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.
- Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Dreh- oder Bajonettverschlüssen oder Metalldosen.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie die Gläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.
- Geben Sie etwa 1/2 Liter Wasser auf das Backblech, damit der Ofen ausreichend Feuchtigkeit hat.
- Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35 - 60 Minuten), stellen Sie den Ofen ab oder senken Sie die Temperatur auf 100°C (siehe Tabelle).
- Stellen Sie die Temperatur auf 160 – 170°C ein.
- WEICHES OBST

	 Garzeit bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

STEINOBST

		
	Garzeit bis zum Köcheln	Bei 100°C weiterkochen
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

Gemüse

		
	Garzeit bis zum Köcheln	Bei 100°C weiterkochen
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

Dörren - Heißluft

Decken Sie Backbleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier ab.

Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Backofen nach der halben Trocknungszeit abstellen. Öffnen Sie dann die Ofentür und lassen Sie den Ofen über Nacht abkühlen, um die Trocknung abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Schiene.

Verwenden Sie für 2 Backbleche die erste und vierte Schiene.

Gemüse

	°C	 (Std)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

OBST

Stellen Sie die Temperatur auf 60 – 70°C ein.

	 (Std)
Pflaumen	8 - 10

	 (Std)
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

Temperatursensor

	°C ¹⁾
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, englisch, blutig	45 - 50
Roastbeef, englisch, rosa	60 - 65
Roastbeef, englisch, durch	70 - 75
Schweineschulter	80 - 82
Schweinshaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98
Hase	70 - 75
Forelle / Seebrasse	65 - 70
Thunfisch / Lachs	65 - 70

1) Die angegebene Temperatur ist die empfohlene Kerntemperatur für Lebensmittel.

Περιεχόμενα

Συστάσεις μαγειρέματος	67	AirFry	74
Μαγείρεμα και ψήσιμο	67	Απόψυξη	75
Γκριλ	71	Διατήρηση	75
Γκριλ με Θερμό Αέρα	72	Αποξήρανση - Θερμός Αέρας	76
Χαμηλή Θερμοκρασία	73	Αισθ. Φαγητού	77

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνο ψησίματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
°C	Θερμοκρασία
	Αξεσουάρ
	Βάρος (kg)
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

Μαγείρεμα και ψήσιμο

ΚΕΙΚ
Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας			
	°C		°C			
Συνταγές με χτύπημα	170	2	160	3 (2 και 4)	45 - 60	Φόρμα για κέικ

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας			
	°C		°C			
Ζύμη shortbread για μπισκότα	170	2	160	3 (2 και 4)	20 - 30	Φόρμα για κέικ
Cheesecake με βουτυρόγαλα	170	1	165	2	80 - 100	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Στρούντελ	175	3	150	2	60 - 80	Ταψί ψησίματος
Τάρτα μαρμελάδας	170	2	165	2	30 - 40	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Χριστουγεννιάτικο κέικ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	160	2	150	2	90 - 120	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Τάρτα με δαμάσκηνα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	175	1	160	2	50 - 60	Μακρόστενη φόρμα
Μπισκότα	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Ταψί ψησίματος
Μαρέγκες	120	3	120	3	80 - 100	Ταψί ψησίματος
Μαρέγκες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, δύο επίπεδα	-	-	120	2 και 4	80 - 100	Ταψί ψησίματος
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	190	3	190	3	12 - 20	Ταψί ψησίματος
Εκλέρ	190	3	170	3	25 - 35	Ταψί ψησίματος
Εκλέρ, δύο επίπεδα	-	-	170	2 και 4	35 - 45	Ταψί ψησίματος
Τάρτες σε πιάτο	180	2	170	2	45 - 70	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας			
	°C		°C			
Πλούσιο κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120	Φόρμα για κέικ, Ø 24 cm
Κέικ «σάντουιτς»	170	1	160	2	30 - 50	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας			
	°C		°C			
Λευκό Ψωμί , 1 - 2 τεμάχια, 0,5 kg το καθένα	190	1	190	1	60 - 70	-
Ψωμί Σίκαλης, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	190	1	180	1	30 - 45	Μακρόστενη φόρμα
Ψωμάκια, 6 - 8 ψωμάκια	190	2	180	2 (2 και 4)	25 - 40	Ταψί ψησίματος
Πίτσα	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Ταψί ψησίματος / Βαθύ Ταψί
Βουτήματα	200	3	190	3	10 - 20	Ταψί ψησίματος

ΤΑΡΤΕΣ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για κέικ.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		
	°C		°C		
Τάρτα ζυμαρικών, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	200	2	180	2	40 - 50

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		
	°C	☐	°C	☐	
Τάρτα λαχανικών, δεν είναι απαραίτητη η προ-θέρμανση	200	2	175	2	45 - 60
Κις	180	1	180	1	50 - 60
Λαζάνια	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Κανελόνια	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη μεταλλική σχάρα.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Θερμός Αέρας	
	°C	°C	
Βοδινό	200	190	50 - 70
Χοιρινό	180	180	90 - 120
Μοσχάρι	190	175	90 - 120
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπेσιαλιτέ), λίγο ψημένο	210	200	50 - 60
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπेσιαλιτέ), μέτρια ψημένο	210	200	60 - 70
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπेσιαλιτέ), καλοψημένο	210	200	70 - 75

ΚΡΕΑΣ

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		
	°C	☐	°C	☐	
Χοιρινό ωμοπλάτη, με την πέτσα	180	2	170	2	120 - 150
Χοιρινό πόδι, 2 τεμάχια	180	2	160	2	100 - 120
Μπούτι αρνιού	190	2	175	2	110 - 130
Ολόκληρο κοτόπουλο	220	2	200	2	70 - 85

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		
	°C		°C		
Ολόκληρη γαλοπούλα	180	2	160	2	210 - 240
Ολόκληρη πάπια	175	2	220	2	120 - 150
Ολόκληρη χήνα	175	2	160	1	150 - 200
Κουνέλι, κομμάτια	190	2	175	2	60 - 80
Λαγός, κομμένος σε κομμάτια	190	2	175	2	150 - 200
Ολόκληρος φασιανός	190	2	175	2	90 - 120

ΨΑΡΙ

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Θερμός Αέρας	
	°C	°C	
Πέστροφα / Συναγρίδα, 3 - 4 ψάρια	190	175	40 - 55
Τόνος / Σολομός, 4 - 6 φιλέτα	190	175	35 - 60

Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

			
		1η πλευρά	2η πλευρά
Μπριζόλες φιλέτου, 4 τεμάχια	0.8	12 - 15	12 - 14
Βοδινή μπριζόλα, 4 τεμάχια	0.6	10 - 12	6 - 8
Λουκάνικα, 8	-	12 - 15	10 - 12
Χοιρινές μπριζόλες, 4 τεμάχια	0.6	12 - 16	12 - 14
Κοτόπουλο, μισό, 2	1	30 - 35	25 - 30
Κεμπάπ, 4	-	10 - 15	10 - 12

			
		1η πλευρά	2η πλευρά
Στήθος κοτόπουλου, 4 τεμάχια	0.4	12 - 15	12 - 14
Μπιφτέκια, 6	0.6	20 - 30	-
Ψάρι φιλέτο, 4 τεμάχια	0.4	12 - 14	10 - 12
Τοστ, 4 - 6	-	5 - 7	-
Τοστ, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Γκριλ με Θερμό Αέρα

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.
Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας. Τοποθετήστε ένα ταψί στην πρώτη θέση σχάρας για να συλλέγει τα λίπη.

ΒΟΔΙΝΟ

	°C	 1)
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο	170 - 180	8 - 10

1) Ο χρόνος που δίνεται είναι για ένα φιλέτο πάχους 1 cm. Για πιο χοντρά φιλέτα, πολλαπλασιάστε τον χρόνο με το πάχος του κρέατος.

ΧΟΙΡΙΝΟ

		°C	
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Μπριζόλες / Παϊδάκια	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Ρολό κιμάς	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Χοιρινό κότσι, προβρασμένο	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ΜΟΣΧΑΡΙ

		°C	
Ψητό μοσχάρι	1	160 - 180	90 - 120
Μοσχαρίσιο κότσι	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

ΑΡΝΙ

		°C	
Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Αρνί σπάλα	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

		°C	
Πουλερικά, μερίδες	0,2 - 0,25 (το καθένα)	200 - 220	30 - 50
Κοτόπουλο, μισό	0,4 - 0,5 (το καθένα)	190 - 210	35 - 50
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Πάπια	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Χήνα	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα	4 - 6	140 - 160	150 - 240

ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)

		°C	
Ψάρι ολόκληρο	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Χαμηλή Θερμοκρασία

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε άπαχο τρυφερό κρέας και ψάρι. Δεν εφαρμόζεται σε συνταγές για πουλερικά, ψητό χοιρινό με λίπος, ψητό κατσαρόλας.

- Τσιγαρίστε το κρέας για 1 - 2 λεπτά από την κάθε πλευρά σε ένα τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία.
- Εάν συνιστάται η τρίτη θέση σχάρας, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στη μεταλλική σχάρα. Τοποθετήστε ένα δίσκο/ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας για να συλλέγει τα λίπη.
Εάν συνιστάται η πρώτη θέση σχάρας, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στο ταψί.
Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120°C.

			
Μπριζόλες	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Μοσχαρίσιο φιλέτο	1 - 1.5	90 - 150	3
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημέ- νο	1 - 1.5	120 - 150	1
Ψητό μοσχάρι	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στο ταψί. Βάλτε 1 κουταλιά λάδι για να μην κολλάει το φαγητό.

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 180 - 220°C.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: AirFry.

Το φαγητό δεν χρειάζεται γύρισμα κατά το μαγείρεμα.

		
Κρουασάν, κατεψυγμ.	0.35	15 - 30
Σφολιάτα, κατεψυγμ.	0.4	15 - 35
Πίτσα, κατεψυγμένη	0.34	15 - 35
Τηγανιτές πατάτες, κατεψυγμένες	0.65	20 - 35
Τηγανητές πατάτες χοντροκομμένες, κατε- ψυγμένες	0.6	20 - 35
Πατάτες κυδωνάτες, κατεψυγμένες	0.65	15 - 25
Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.45	15 - 30
Φέτες κολοκυθιών, φρέσκιες	0.5	25 - 35
Εσκαλόπ, κατεψυγμ.	0.3	15 - 25
Γαρίδες σε ζύμη ψησίματος, κατεψυγμ.	0.2	15 - 25
Ροδέλες καλαμαριού, κατεψυγμ.	0.25	15 - 25
Μπουκιές κοτόπουλου, κατεψυγμ.	0.3	15 - 25

		
Μπουκίτσες ψαριού, κατεψυγμ.	0.5	15 - 25

Απόψυξη

		 Χρόνος απόψυξης	 Επιπλέον χρόνος απόψυξης	
Κοτόπουλο	1	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
	0.5	90 - 120		
Σαντιγί	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Μπορείτε επίσης να χτυπήσετε την κρέμα όταν είναι ακόμα ελαφρώς παγωμένη σε κάποια σημεία.
Πέστροφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κέικ	1.4	60	60	-

Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία διατήρησης των ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα βάζα του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.

Γεμίστε τα βάζα εξίσου και κλείστε τα με σφιγκτήρα.

Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.

Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στο φούρνο.

Όταν το υγρό στα βάζα αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για βάζα του ενός λίτρου), σβήστε το φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100°C (δείτε τον πίνακα).

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170°C.

ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

	 Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο
Φράουλες / Μύρτιλα / Σμέουρα / Ώριμα φραγκοστάφυλα	35 - 45

ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ

	 Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο	 Συνεχίστε το μαγείρεμα στους 100°C
Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	35 - 45	10 - 15

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	 Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο	 Συνεχίστε το μαγείρεμα στους 100°C
Καρότα	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	50 - 60	-
Ανάμικτα λαχανικά τουρσί	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	50 - 60	15 - 20

Αποξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με αντικολητικό χαρτί ή λαδόκολλα.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, σταματήστε τον φούρνο στη μέση του χρόνου στεγνώματος, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για ένα βράδυ για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Για 2 ταψιά, χρησιμοποιήστε την πρώτη και την τέταρτη θέση σχάρας.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	°C	 (ώ)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

ΦΡΟΥΤΑ

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70°C.

	 (ώ)
Δαμάσκηνα	8 - 10
Βερίκοκα	8 - 10
Μήλο σε φέτες	6 - 8
Αχλάδια	6 - 9

Αισθ. Φαγητού

	°C ¹⁾
Ψητό μοσχάρι	75 - 80
Μοσχαρίσιο κότσι	85 - 90
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), λίγο ψημένο	45 - 50
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), μέτρια ψημένο	60 - 65
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), καλοψημένο	70 - 75
Χοιρινό ωροπλάτη	80 - 82
Χοιρινό πόδι	75 - 80
Αρνί	70 - 75
Κοτόπουλο	98
Λαγός	70 - 75

	°C ¹⁾
Πέστροφα / Συναγρίδα	65 - 70
Τόνος / Σολομός	65 - 70

1) Η συνιστώμενη θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού είναι η θερμοκρασία που παρέχεται.

Efnisyfirlit

Ráðleggingar um eldun	79	Defrost (Affrysta)	86
Bökun og steiking	79	Preserving (Niðursuða)	87
Grill	83	Dehydrating (Þurrkun) - True Fan	88
Turbo Grilling (Blástursgrillun)	83	Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	
Slow Cooking (Hægeldun)	85	Food Sensor (Matvælaskynjari)	89
AirFry	85		

Með fyrirvara á breytingum.

Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Þyngd (kg)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)

Bökun og steiking

KÖKUR
Forhitaðu tóman ofninn.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)			
	°C		°C			
Hrærðar uppskriftir	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kökuform
Smjördeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kökuform

	Conventional Cooking (Hefð-bundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefð-bundnum blæstri)			
	°C		°C			
Ostakaka með súrmjólk	170	1	165	2	80 - 100	Kökuform, Ø 26 cm
Strudel-baka	175	3	150	2	60 - 80	Bökunarplata
Sultubaka	170	2	165	2	30 - 40	Kökuform, Ø 26 cm
Jóla­kaka, forhit­aðu tóman ofninn	160	2	150	2	90 - 120	Kökuform, Ø 20 cm
Plómukaka, for­hitaðu tóman ofninn	175	1	160	2	50 - 60	Brauðform
Smákökur	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bökunarplata
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bökunarplata
Marengs, forhit­aðu tóman ofninn, tvær hæðir	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bökunarplata
Bollur, forhitaðu tóman ofninn	190	3	190	3	12 - 20	Bökunarplata
Eclair vatns­deigsbollur	190	3	170	3	25 - 35	Bökunarplata
Eclair vatns­deigsbollur, tvær hæðir	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bökunarplata
Baka í disk	180	2	170	2	45 - 70	Kökuform, Ø 20 cm
Ríkuleg ávax­takaka	160	1	150	2	110 - 120	Kökuform, Ø 24 cm
Viktoríu-sam­loka	170	1	160	2	30 - 50	Kökuform, Ø 20 cm

BRAUÐ OG PÍTSUR
Forhitaðu tóman ofninn.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)			
	°C		°C			
Hvítt brauð, 1 - 2 stykki, 0,5 kg hvert	190	1	190	1	60 - 70	-
Rúgmjölsbrauð, ekki er þörf á forhitun	190	1	180	1	30 - 45	Brauðform
Rúnnstykki, 6 - 8 rúnnstykki	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bökunarplata
Pítsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bökunarplata / Djúp ofnskúffa
Skonsur	200	3	190	3	10 - 20	Bökunarplata

BÖKUR

Forhitaðu tóman ofninn.

Notaðu kökuformið.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)		
	°C		°C		
Baka með pasta, ekki er þörf á forhitun	200	2	180	2	40 - 50
Grænmetisbaka, ekki er þörf á forhitun	200	2	175	2	45 - 60
Eggjabökur	180	1	180	1	50 - 60
Lasagna	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

KJÖT

Notaðu aðra hillustöðu.

Notaðu vírhilluna.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	
	°C	°C	
Nautakjöt	200	190	50 - 70
Svínakjöt	180	180	90 - 120
Kálfakjöt	190	175	90 - 120
Ensk nautasteik, lítið steikt	210	200	50 - 60
Ensk nautasteik, miðlungs steikt	210	200	60 - 70
Ensk nautasteik, gegnsteikt	210	200	70 - 75

KJÖT

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)		
	°C		°C		
Svínabógur með skorpu	180	2	170	2	120 - 150
Svínaskanki, 2 stykki	180	2	160	2	100 - 120
Lambalæri	190	2	175	2	110 - 130
Heill kjúklingur	220	2	200	2	70 - 85
Heill kalkúni	180	2	160	2	210 - 240
Heil önd	175	2	220	2	120 - 150
Heil gæs	175	2	160	1	150 - 200
Kanína, skorin í bita	190	2	175	2	60 - 80
Héri, skorinn í bita	190	2	175	2	150 - 200
Heill fasani	190	2	175	2	90 - 120

FISKUR
Notaðu aðra hillustöðu.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	
	°C	°C	
Silungur / Kólguflekkur, 3 - 4 fiskar	190	175	40 - 55
Túnfiskur / Lax, 4 - 6 flök	190	175	35 - 60

Grill

Forhitaðu tóman ofninn.
Notaðu fjórðu hillustöðu.
Grillaðu með hámarkshitastillingunni.

		 Fyrri hlið	 Önnur hlið
Nautalundir, 4 stykki	0.8	12 - 15	12 - 14
Nautasteik, 4 stykki	0.6	10 - 12	6 - 8
Pylsur, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinakótilettur, 4 stykki	0.6	12 - 16	12 - 14
Kjúklingur, hálfur, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab kjötbitar á teini, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kjúklingabryjóst, 4 stykki	0.4	12 - 15	12 - 14
Borgarar, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskflök, 4 stykki	0.4	12 - 14	10 - 12
Ristaðar samlokur, 4 - 6	-	5 - 7	-
Bauðrist, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo Grilling (Blástursgrillun)

Forhitaðu tóman ofninn.
Notaðu aðra hillustöðu. Settu plötu í fyrstu hillustöðuna til að safna fitu.

NAUTAKJÖT

	°C	 1)
Nautasteik- eða lund, lítið steikt	190 - 200	5 - 6
Nautasteik- eða lund, miðlungs steikt	180 - 190	6 - 8
Nautasteik- eða lund, gegnsteikt	170 - 180	8 - 10

1) Uppgefinn tími er fyrir 1 cm þykka sneið. Fyrir þykkari sneiðar skaltu margfalda tímann með þykkt kjötsins.

SVÍNAKJÖT

		°C	
Bógur / Hnakki / Skinkustykki	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kótelettur / Svínaríf	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Kjöthleifur	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svínaskanki, forsoðinn	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KÁLFAKJÖT

		°C	
Kálfasteik	1	160 - 180	90 - 120
Kálfaskanki	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMBAKJÖT

		°C	
Lambalæri / Steikt lambakjöt	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lambahryggur	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ALIFUGLAKJÖT

		°C	
Alifuglabitar	0,2 - 0,25 (hver)	200 - 220	30 - 50
Kjúklingur, hálfur	0,4 - 0,5 (hver)	190 - 210	35 - 50
Kjúklingur, eggjakaka (e. poulard)	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Önd	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gæs	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkúnn	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150

		°C	
Kalkúnn	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISKUR (GUFUSODINN)

		°C	
Heill fiskur	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Slow Cooking (Hægeldun)

- Þessi aðgerð gerir þér kleift að elda magurt, mjúkt kjöt og fisk. Á ekki við um alifuglakjöt, fitumikla grísasteik, steik í steikingarfati.
- Steiktu kjötið í 1 - 2 mínútur á hvorri hlið á pönnu við hátt hitastig.
 - Ef mælt er með þriðju hillustöðu, settu matinn beint á virhilluna. Settu bakka/steikarskúffu í fyrstu hillustöðuna til að safna fitu.
Ef mælt er með fyrstu hillustöðu, settu matinn beint á bakkann.
Eldaðu ávallt án loks þegar þessi aðgerð er notuð.
- Stilltu hitastigið á 120°C.

			
Steikur	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Nautalund	1 - 1.5	90 - 150	3
Nautasteik	1 - 1.5	120 - 150	1
Kálfasteik	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

- Settu matinn beint á plötuna. Settu 1 matskeið af olíu til að koma í veg fyrir að maturinn loði við.
- Notaðu þriðju hillustöðu. Settu bökunarbakkann í fyrstu hillustöðu.
- Stilltu hitastigið á 180 - 220°C.
- Notaðu aðgerðina: AirFry.
- Ekki þarf að snúa matnum á meðan eldun stendur.

		
Frosin smjördeigshorn	0.35	15 - 30
Frosið smjördeig	0.4	15 - 35

		
Frosin pítsa	0.34	15 - 35
Franskar kartöflur, frosnar	0.65	20 - 35
Pykkar franskar kartöflur, frosnar	0.6	20 - 35
Frosnir kartöflubátar	0.65	15 - 25
Krókettur, frosnar	0.45	15 - 30
Kúrbítssneiðar, ferskar	0.5	25 - 35
Kjötsneiðar í raspi, frosnar	0.3	15 - 25
Rækjur í deigi, frosnar	0.2	15 - 25
Frosnir smokkfiskhringir	0.25	15 - 25
Frosnir kjúklinganaggar	0.3	15 - 25
Frosnir fiskfingur	0.5	15 - 25

Defrost (Affrysta)

		 Affrystingartími	 Frekari affrystinar-tími	
Kjúklingur	1	100 - 140	20 - 30	Settu kjúkling á undirskál á hvolfi ofan á stórum disk. Snúðu þegar tíminn er hálf-naður.
Kjöt	1	100 - 140	20 - 30	Snúðu þegar tíminn er hálf-naður.
	0.5	90 - 120		
Rjómi	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Einnig er hægt að þeyta rjóma þegar hann er enn smá frosinn á einhverjum stöðum.
Silungur	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jarðarber	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smjör	0.25	30 - 40	10 - 15	-

		 Affrystingartími	 Frekari affrystinar-tími	
Lagtertur	1.4	60	60	-

Preserving (Niðursuða)

Notaðu aðgerðina Bottom Heat (Undirhiti)

Notaðu eingöngu sultukrúkkur með sömu málum og fást á markaði.

Ekki nota krúkkur með snúnings- og krækjuloki, eða málmdósir.

Notaðu fyrstu hillustöðu.

Ekki setja fleiri en sex eins lítra geymslukrúkkur á bökunarplötu.

Fylltu krúkkurnar jafnt og lokaðu með klemmu.

Krúkkurnar mega ekki snerta hver aðra.

Settu u.þ.b. hálfan lítra af vatni í bökunarplötuna til að fá nægan raka í ofninn.

Pegar vökvinn í krúkkunum fer að malla (eftir u.þ.b. 35 - 60 mínútur fyrir eins lítra krúkkur) skaltu stöðva ofninn eða minnka hitann niður í 100°C (sjá töfluna).

Stilltu hitastigið á 160 - 170°C.

MJÚKIR ÁVEXTIR

	 Eldunartími fram að því að malla
Jarðarber / Bláber / Hindber / Proskuð stik-ilsber	35 - 45

STEINALDIN

	 Eldunartími fram að því að malla	 Haltu eldun áfram á 100°C
Ferskjur / Japansperur / Plóm-ur	35 - 45	10 - 15

GRÆNMETI

	 Eldunartími fram að því að malli	 Haltu eldun áfram á 100°C
Gulrætur	50 - 60	5 - 10
Gúrkur	50 - 60	-
Blandað súrsað	50 - 60	5 - 10
Hnúðkál / Baunir / Spergill	50 - 60	15 - 20

Dehydrating (Þurrkun) - True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)

Settu smjörpappír eða bökunarpappír á plötur.

Fyrir betri útkomu skaltu stöðva ofninn þegar þurrktíminn er hálfnaður, opna hurðina og leyfa honum að kólna í heila nótt til að ljúka við þurrkunina.

Notaðu þriðju hillustöðu fyrir plötu 1.

Notaðu fyrstu og fjórðu hillustöðu fyrir tvær plötur.

GRÆNMETI

	°C	 (klst)
Baunir	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Súpugrænmeti	60 - 70	5 - 6
Sveppir	50 - 60	6 - 8
Kryddjurtir	40 - 50	2 - 3

ÁVÖXTUR

Stilltu hitastigið á 60 - 70°C.

	 (klst)
Plómur	8 - 10
Apríkósur	8 - 10
Eplasneiðar	6 - 8
Perur	6 - 9

Food Sensor (Matvæðaskynjari)

	°C ¹⁾
Kálfasteik	75 - 80
Kálfaskanki	85 - 90
Ensk nautasteik, lítið steikt	45 - 50
Ensk nautasteik, miðlungs steikt	60 - 65
Ensk nautasteik, gegnsteikt	70 - 75
Svínabógur	80 - 82
Svínaskanki	75 - 80
Lambakjöt	70 - 75
Kjúklingur	98
Héri	70 - 75
Silungur / Kólguflekkur	65 - 70
Túnfiskur / Lax	65 - 70

1) Uppgefið hitastig er ráðlagt kjarnahitastig matvæla.

Indice

Consigli di cottura	90	AirFry	96
Cottura e arrostitura	90	Scongelamento	97
Grill	94	Marmellate/Conserve	97
Doppio grill ventilato	94	Essiccazione - Cottura ventilata	98
Cottura lenta	96	Termosonda	99

Con riserva di modifiche.

Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

Cottura e arrostitura

TORTE E DOLCI
Preriscaldare il forno vuoto.

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata			
	°C		°C			
Ricette con montatura	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Stampo per torta
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Stampo per torta

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata			
	°C		°C			
Torta ai formaggi con laticello	170	1	165	2	80 - 100	Stampo per torta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Lamiera dolci
Crostata alla marmellata	170	2	165	2	30 - 40	Stampo per torta, Ø 26 cm
Dolce di Natale, preriscaldare il forno vuoto	160	2	150	2	90 - 120	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta di prugne, preriscaldare il forno vuoto	175	1	160	2	50 - 60	Teglia per pane
Biscotti	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Lamiera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	Lamiera dolci
Meringhe, preriscaldare il forno vuoto, due livelli	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Lamiera dolci
Panini, preriscaldare il forno vuoto	190	3	190	3	12 - 20	Lamiera dolci
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Lamiera dolci
Eclair, due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Lamiera dolci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta ricca di frutta	160	1	150	2	110 - 120	Stampo per torta, Ø 24 cm
Pasticcini per il tè	170	1	160	2	30 - 50	Stampo per torta, Ø 20 cm

PANE E PIZZA

Preriscaldare il forno vuoto.

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata			
	°C		°C			
Pane bianco , 1 - 2 pezzi, 0,5 kg ciascuno	190	1	190	1	60 - 70	-
Pane di sega- le, il preriscal- damento non è necessario	190	1	180	1	30 - 45	Teglia per pane
Pane/Panini, 6 - 8 panini	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Lamiera dolci
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Lamiera dol- ci / Teglia profonda
Focaccine ing- lesi	200	3	190	3	10 - 20	Lamiera dolci

FLAN

Preriscaldare il forno vuoto.

Usare lo stampo per dolci.

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		
	°C		°C		
Flan di pasta, il preriscal- damento non è necessa- rio	200	2	180	2	40 - 50
Flan di verdure, il peri- scaldamento non è ne- cessario	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

CARNE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.

	Cottura convenzionale	Cottura ventilata	
	°C	°C	
Manzo	200	190	50 - 70
Maiale	180	180	90 - 120
Vitello	190	175	90 - 120
Roast beef inglese, al sangue	210	200	50 - 60
Roast beef inglese, cottura media	210	200	60 - 70
Roast beef inglese, ben cotto	210	200	70 - 75

CARNE

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		
	°C		°C		
Spalla di maiale, con cotenna	180	2	170	2	120 - 150
Stico di maiale, 2 pezzi	180	2	160	2	100 - 120
Cosciotto d'agnello	190	2	175	2	110 - 130
Pollo intero	220	2	200	2	70 - 85
Tacchino intero	180	2	160	2	210 - 240
Anatra intera	175	2	220	2	120 - 150
Oca intera	175	2	160	1	150 - 200
Coniglio, tagliato in pezzi	190	2	175	2	60 - 80
Lepre, tagliata in pezzi	190	2	175	2	150 - 200
Fagiano intero	190	2	175	2	90 - 120

PESCE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	Cottura convenzionale	Cottura ventilata	
	°C	°C	
Trota / Orata, 3 - 4 pesci	190	175	40 - 55
Tonno / Salmone, 4 - 6 filetti	190	175	35 - 60

Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

		 1° lato	 2° lato
Bistecche di filetto, 4 pezzi	0.8	12 - 15	12 - 14
Manzo, bistecca, 4 pezzi	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsicce, 8	-	12 - 15	10 - 12
Braciole di maiale, 4 pezzi	0.6	12 - 16	12 - 14
Mezzo pollo, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo, 4 pezzi	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger, 6	0.6	20 - 30	-
Filetto di pesce, 4 pezzi	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwich tostati, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Doppio grill ventilato

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano. Mettere una pentola sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.

MANZO

	°C	 1)
Roast beef o filetto, al sangue	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cottura media	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto	170 - 180	8 - 10

1) Il tempo indicato è per un filetto con uno spessore di 1 cm. Per i filetti più spessi, moltiplica il tempo per lo spessore della carne.

MAIALE

		°C	
Spalla / Collo / Coscia	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Braciola / Costoletta di maiale	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale, precotto	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VITELLO

		°C	
Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

AGNELLO

		°C	
Coscia d'agnello / Arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

POLLAME

		°C	
Pollame, porzioni	0,2 - 0,25 (ciascuno)	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 (ciascuno)	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollastra	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PESCE (STUFATO)

		°C	
Pesce intero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è adatta a pollame, arrostiti di maiale molto grassi e brasati.

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Se si consiglia la terza posizione del ripiano, collocare il cibo direttamente sul ripiano a filo. Mettere una pentola sulla prima posizione del ripiano per raccogliere i grassi. Se si consiglia la prima posizione del ripiano, collocare il cibo direttamente sul vassoio. Cuocere sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

Impostare la temperatura su 120°C.

			
Bistecche	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filetto di manzo	1 - 1.5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1.5	120 - 150	1
Arrosto di vitello	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Posare il cibo direttamente sulla lamiera. Applicare 1 cucchiaino di olio per evitare che il cibo si attacchi.

Utilizzare la posizione del terzo ripiano. Collocare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Impostare la temperatura a 180-220°C.

Utilizzare la funzione: AirFry.

Gli alimenti non devono essere girati durante la cottura.

		
Croissant, surgelato	0.35	15 - 30
Pasticcini di sfoglia, surgelati	0.4	15 - 35
Pizza, surgelata	0.34	15 - 35
Patatine fritte, surgelate	0.65	20 - 35
Patatine fritte spesse, surgelate	0.6	20 - 35
Spicchi di patate, surgelati	0.65	15 - 25
Crocchette, surgelate	0.45	15 - 30

		
Fette di zucchine, fresche	0.5	25 - 35
Scaloppine, surgelate	0.3	15 - 25
Gamberetti in pastella, surgelati	0.2	15 - 25
Anelli di calamari, surgelati	0.25	15 - 25
Nugget di pollo, surgelati	0.3	15 - 25
Bastoncini di pesce, surgelati	0.5	15 - 25

Scongelamento

		 Tempo di scon- gelamento	 Ulteriore tempo di scongelo	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare il piatto a metà cottura.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Girare il piatto a metà cot- tura.
	0.5	90 - 120		
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La panna può anche esse- re montata quando è anco- ra leggermente congelata in alcuni punti.
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

Utilizzare solo vasetti per conserve delle stesse dimensioni disponibili in commercio.

Non utilizzare vasetti con coperchi a scatto o a baionetta o barattoli di metallo.

Usare il primo livello griglia.

Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.

Riempire i vasetti in parti uguali e chiuderli con una fascetta.

I vasetti non possono toccarsi.

Mettere circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci per dare sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasetti inizia a cuocere a fuoco lento (dopo circa 35 - 60 minuti con vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Impostare la temperatura a 160-170 °C.

FRUTTA MORBIDA

	 Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine
Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matu- ra	35 - 45

DRUPA

	 Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollici- ne	 Tempi di cottura restanti a 100°C
Pesche / Mele cotogne / Pru- gne	35 - 45	10 - 15

VERDURE

	 Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollici- ne	 Tempi di cottura restanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Sottaceti misti	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa / Piselli / Aspa- rago	50 - 60	15 - 20

Essiccazione - Cottura ventilata

Coprire le teglie con carta resistente al grasso o carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo di asciugatura, aprire lo sportello e lasciarlo raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

VERDURE

	°C	⌚ (h)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per zuppa	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3

FRUTTA

Impostare la temperatura a 60-70 °C.

	⌚ (h)
Prugne	8 - 10
Albicocche	8 - 10
Fette di mela	6 - 8
Pere	6 - 9

Termosonda

	°C ¹⁾
Arrosto di vitello	75 - 80
Stinco di vitello	85 - 90
Roast beef inglese, al sangue	45 - 50
Roast beef inglese, cottura media	60 - 65
Roast beef inglese, ben cotto	70 - 75
Spalla di maiale	80 - 82
Stinco di maiale	75 - 80
Agnello	70 - 75

	°C ¹⁾
Pollo	98
Lepre	70 - 75
Trota / Orata	65 - 70
Tonno / Salmone	65 - 70

1) La temperatura indicata è la temperatura interna raccomandata per gli alimenti.

Innhold

Råd om tilberedning	101	AirFry	107
Baking og steking	101	Tining	108
Grill	105	Hermetisering	108
Gratinerings med vifte	105	Tørking - Ekte Varmluft	109
Langtidssteking	107	Steketermometer	110

Med forbehold om endringer.

Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Symboler som brukes i tabellene:

	Matttype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

Baking og steking

KAKER
Forvarm den tomme ovnen.

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft			
	°C		°C			
Vispede oppskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kakeform
Mørdeigskake-deig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kakeform
Ostekake av kjernemelk	170	1	165	2	80 - 100	Kakeform, Ø 26 cm

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft			
	°C		°C			
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Stekebrett
Syltetøytorte	170	2	165	2	30 - 40	Kakeform, Ø 26 cm
Christmas cake (engelsk julekake), forvarm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Småkaker	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Stekebrett
Marengs, forvarm den tomme ovnen, to nivåer,	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 - 20	Stekebrett
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Stekebrett
Eclairs, to nivåer	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Stekebrett
Terter	180	2	170	2	45 - 70	Kakeform, Ø 20 cm
Fruktkake	160	1	150	2	110 - 120	Kakeform, Ø 24 cm
Formkake med syltetøy	170	1	160	2	30 - 50	Kakeform, Ø 20 cm

BRØD OG PIZZA

Forvarm den tomme ovnen.

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft			
	°C		°C			
Loff, 1 – 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Rundstykker, 6–8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Stekebrett
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Stekebrett / Langpanne
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Stekebrett

KARAMELLPUDDINGER

Forvarm den tomme ovnen.

Bruk kakeformen.

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft		
	°C		°C		
Pastagrøt, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grønnsakspai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

KJØTT

Bruk det andre hyllnivået.

Bruk risten.

	Over og Undervarme	Ekte Varmluft	
	°C	°C	
Storfe kjøtt	200	190	50 - 70
Svine kjøtt	180	180	90 - 120
Kalve kjøtt	190	175	90 - 120
Engelsk roastbiff, rå	210	200	50 - 60
Engelsk roastbiff, medium stekt	210	200	60 - 70
Engelsk roastbiff, godt stekt	210	200	70 - 75

KJØTT

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft		
	°C		°C		
Bogsteik av svin, med svor	180	2	170	2	120 - 150
Svinefot, 2 deler	180	2	160	2	100 - 120
Lammestek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkun	180	2	160	2	210 - 240
Hel and	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, kuttet i deler	190	2	175	2	60 - 80
Hare, oppkuttet i deler	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

FISK

Bruk det andre hyllnivået.

	Over og Undervarme	Ekte Varmluft	
	°C	°C	
Ørret / Brasme, 3 - 4 fisk	190	175	40 - 55
Tunfisk / Laks, 4 - 6 fileter	190	175	35 - 60

Grill

Forvarm den tomme ovnen.

Bruk den fjerde brett plasseringen.

Grill med høyeste temperaturinnstilling.

		 1. side	 2. side
Filetbiff, 4 styker	0.8	12 - 15	12 - 14
Storfestek, 4 styker	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekoteletter, 4 styker	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling, delt i to, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingbryst, 4 styker	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilét, 4 styker	0.4	12 - 14	10 - 12
Grillsmørbrød, 4 - 6	-	5 - 7	-
Ristet brød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Gratinerer med vifte

Forvarm den tomme ovnen.

Bruk det andre hyllnivået. Plasser en panne på det første hyllnivået for å ta i mot fett.

STORFEKJØTT

	°C	 1)
Roastbiff eller filet, rå	190 - 200	5 - 6
Roastbiff eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filet, godt stekt	170 - 180	8 - 10

1) Den angitte tiden er for en 1 cm tykk filet. For tykkere fileter, multipliser tiden med tykkelsen på kjøttet ditt.

SVINEKJØTT

		°C	
Skulder / Nakke / Skinkestek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Ribbestek	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Kjøttpudding	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svineknokke, forhåndskokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALV

		°C	
Kalvestek	1	160 - 180	90 - 120
Kalveknokke	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMMEKJØTT

		°C	
Lammelår / Lammestek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammesadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

FJÆRKRE

		°C	
Stykker av fjærkre	0,2 – 0,25 (hver)	200 - 220	30 - 50
Kylling, delt i to	0,4 – 0,5 (hver)	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISK (DAMPET)

		°C	
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Langtidssteking

Med denne funksjonen kan du tilberede magert, mørt kjøtt og fisk. Det gjelder ikke for: fjærkre, fet svinestek, grytestek.

- 1. Brun kjøttet i 1 – 2 minutter på hver side i en stekepanne på høy varme.
- 2. Hvis tredje hylle anbefales plasser maten direkte på risten. Plasser en panne/stekebrett på det første hyllnivået for å ta i mot fett.
Hvis første hylle anbefales, plasser maten rett på stekebrettet.

Tilbered alltid uten lokk når du bruker denne funksjonen.

Angi temperaturen til 120 °C.

			
Biffer	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet av storfekjøtt	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbiff	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvestek	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Legg maten direkte på brettet. Påfør 1 spiseskje olje for å hindre at maten fester seg.

Bruk det tredje hyllnivået. Sett stekebrettet på det første hyllnivået.

Angi temperaturen til 180 – 220 °C.

Bruk funksjonen: AirFry.

Maten trenger ikke å vendes under tilberedningen.

		
Croissant, frossen	0.35	15 - 30
Butterdeig, frossen	0.4	15 - 35
Frossen pizza	0.34	15 - 35
Pommes frites, frosset	0.65	20 - 35
Tykk Pommes Frites, frosne	0.6	20 - 35
Potetbåter, frosne	0.65	15 - 25
Kroketter, frosne	0.45	15 - 30
Zucchini-skiver, ferske	0.5	25 - 35

		
Fileter, frossen	0.3	15 - 25
Reker i bakedeig, frossen	0.2	15 - 25
Calamari (blekksprut), skåret i ringer, frossen	0.25	15 - 25
Kyllingnuggets, frossen	0.3	15 - 25
Frossen fiskepinner	0.5	15 - 25

Tining

		 Tiningstid	 Ytterlige opptiningstid	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu halvveis.
Kjøtt	1	100 - 140	20 - 30	Snu halvveis.
	0.5	90 - 120		
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krem kan også piskes når den fortsatt er litt frossen på steder.
Ørret	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Hermetisering

- Bruk funksjonen Undervarme.
- Bruk kun krukker med de samme målene som er tilgjengelige på markedet.
- Ikke bruk krukker med skru-av- og bajonettlokk eller metallbokser.
- Bruk det første hyllenivået.
- Ikke sett mer enn seks halv liters hermetiseringskrukker på stekebrettet.

Fyll krukkene likt og lukk med en klemme.

Krukkene kan ikke berøre hverandre.

Hell ca. 1/2 liter vann i stekebrettet for å gi tilstrekkelig fuktighet i ovnen.

Når væsken i krukkene begynner å småkoke (etter ca. 35–60 minutter med én-liters krukker), må du stoppe ovnen eller redusere temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Angi temperaturen til 160 – 170 °C.

MYK FRUKT

	 Koketid inntil småkoking
Jordbær / Blåbær / Bringebær / Modne stikkelsbær	35 - 45

FRUKT MED KJERNE

	 Koketid inntil småkoking	 Fortsett å koke ved 100 °C
Fersken / Kveder / Plommer	35 - 45	10 - 15

GRØNNSAKER

	 Koketid inntil småkoking	 Fortsett å koke ved 100 °C
Gulrøtter	50 - 60	5 - 10
Agurk	50 - 60	-
Blandede grønnsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabi / Erter / Asparges	50 - 60	15 - 20

Tørking - Ekte Varmluft

Dekk til brettene med bakepapir eller bakepapir.

For bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og avkjøl i én natt for å fullføre tørkingen.

Bruk det tredje hyllnivået for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde hyllnivå.

GRØNNSAKER

	°C	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8

	°C	 (t)
Paprika	60 - 70	5 - 6
Grønnsaker til suppe	60 - 70	5 - 6
Sopp	50 - 60	6 - 8
Urter	40 - 50	2 - 3

FRUKT
Angi temperaturen til 60 – 70 °C.

	 (t)
Plommer	8 - 10
Aprikos	8 - 10
Epleskiver	6 - 8
Pærer	6 - 9

Steketermometer

	°C ¹⁾
Kalvestek	75 - 80
Kalveknokke	85 - 90
Engelsk roastbiff, rå	45 - 50
Engelsk roastbiff, medium stekt	60 - 65
Engelsk roastbiff, godt stekt	70 - 75
Bogsteik av svin	80 - 82
Svinefot	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørret / Brasme	65 - 70
Tunfisk / Laks	65 - 70

1) Den oppgitte temperaturen er den anbefalte kjernetemperaturen for maten.

Índice

Recomendações para cozinhar	111	AirFry	118
Bolos e assados	111	Descongelar	119
Grelhador	115	Conservar	119
Grelhador ventilado	116	Secar - Ventilado + Resistência Circ	120
Aquecimento a Baixa temp.	117	Sonda térmica	121

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

Bolos e assados

BOLOS

Pré-aqueça o forno vazio.

	Calor superior/ inferior		Ventilado + Resistên- cia Circ			
	°C		°C			
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo
Biscoitos aman- teigados	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Forma de bolo

	Calor superior/ inferior		Ventilado + Resistên- cia Circ			
	°C		°C			
Cheesecake de soro de leite coalhado	170	1	165	2	80 - 100	Forma de bolo, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tabuleiro para assar
Torta de compota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bolo, Ø 26 cm
Bolo de Natal, pré-aquecer o forno vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de ameixa, pré-aquecer o forno vazio	175	1	160	2	50 - 60	Forma de pão
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tabuleiro para assar
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro para assar
Merengues, pré-aquecer o forno vazio, dois níveis,	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro para assar
Pães, pré-aquecer o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro para assar
Éclairs, dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bolo, Ø 24 cm

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ			
	°C		°C			
Bolo Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Forma de bolo, Ø 20 cm

PÃO E PIZZA

Pré-aqueça o forno vazio.

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ			
	°C		°C			
Pão branco , 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 - 45	Forma de pão
Pastéis, 6 – 8 pastéis	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Tabuleiro para assar
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar

FLANS

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize uma forma de bolo.

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		
	°C		°C		
Flan de massa, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 - 50

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		
	°C		°C		
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

PICADORA

Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

	Calor superior/inferior	Ventilado + Resistência Circ	
	°C	°C	
Vaca	200	190	50 - 70
Porco	180	180	90 - 120
Vitela	190	175	90 - 120
Carne assada, mal passada	210	200	50 - 60
Carne assada, média	210	200	60 - 70
Carne assada, bem passada	210	200	70 - 75

PICADORA

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		
	°C		°C		
Pá de porco, com courato	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unidades	180	2	160	2	100 - 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 - 130
Frango inteiro	220	2	200	2	70 - 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 - 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 - 150

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		
	°C		°C		
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coelho, cortado em pedaços	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada em pedaços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

PEIXE

Utilize a segunda posição da prateleira.

	Calor superior/inferior	Ventilado + Resistência Circ	
	°C	°C	
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Usar a quarta posição de prateleira.

Grelhar com a temperatura na definição máxima.

		 1.º lado	 2.º lado
Bifes do lombo, 4 unidades	0.8	12 - 15	12 - 14
Bife de vaca, 4 unidades	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeletas de porco, 4 unidades	0.6	12 - 16	12 - 14
Frango, metade, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango, 4 unidades	0.4	12 - 15	12 - 14
Hambúrgueres, 6	0.6	20 - 30	-

		 1.º lado	 2.º lado
Filete de peixe, 4 unidades	0.4	12 - 14	10 - 12
Tostas tostadas, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Grelhador ventilado

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a segunda posição da prateleira. Coloque um tacho na primeira posição da prateleira para recolher gordura.

VACA

	°C	 1)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10

1) O tempo dado é para um peito de frango com 1 cm de espessura. Para filetes de frango mais espessos, multiplique o tempo pela espessura da carne.

PORCO

		°C	
Pá / Cachaço / Peçaço de presunto	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecosto	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco, pré-cozido	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VITELA

		°C	
Vitela assada	1	160 - 180	90 - 120
Mão de vitela	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

CORDEIRO

		°C	
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lombo de borrego	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

AVES

		°C	
Aves, partes	0,2 - 0,25 (cada)	200 - 220	30 - 50
Frango, metade	0,4 - 0,5 (cada)	190 - 210	35 - 50
Frango, pombo	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Peru	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Peru	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PEIXE (AO VAPOR)

		°C	
Peixe inteiro	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Aquecimento a Baixa temp.

Esta função permite-lhe preparar carne magra e macia e peixe. Não é aplicável para: aves, porco assado gordo, assado na panela.

- 1. Sele a carne durante 1 a 2 minutos de cada lado numa panela em lume forte.
- 2. Se for recomendada a terceira posição da prateleira, coloque os alimentos diretamente na prateleira em grelha. Coloque um tabuleiro/tabuleiro para assar na primeira posição da prateleira para recolher gordura.
Se for recomendada a primeira posição de prateleira, coloque os alimentos diretamente no tabuleiro.

Cozinhe sempre sem tampa enquanto utilizar esta função.
Defina a temperatura para 120°C.

			
Bifes	0.2 - 0.3	20 - 40	3

			
Lombo de vaca	1 - 1.5	90 - 150	3
Carne de vaca assada	1 - 1.5	120 - 150	1
Vitela assada	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Coloque os alimentos no tabuleiro. Aplique uma colher de sopa de óleo para prevenir que os alimentos fiquem agarrados.

Utilize a terceira posição de prateleira. Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.

Defina a temperatura para 180 - 220°C.

Usar a função: AirFry.

Os alimentos não têm de ser virados durante a confeitão.

		
Croissants, congelados	0.35	15 - 30
Massa folhada, congelada	0.4	15 - 35
Pizza, congelada	0.34	15 - 35
Batatas fritas, congeladas	0.65	20 - 35
Batatas fritas grossas, congeladas	0.6	20 - 35
Fatias de batata, congeladas	0.65	15 - 25
Croquetes, congelados	0.45	15 - 30
Fatias de zucchini, frescas	0.5	25 - 35
Escalopes, congelados	0.3	15 - 25
Camarão em massa de pão, congelado	0.2	15 - 25
Anéis de lulas, congelados	0.25	15 - 25
Nuggets de frango, congelados	0.3	15 - 25
Barrinhas de peixe, congeladas	0.5	15 - 25

Descongelo

		 Tempo de descongelamento	 Tempo de descongelamento adicional	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0.5	90 - 120		
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	O creme também pode ser batido quando ainda está ligeiramente congelado em locais.
Truta	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Bolo	1.4	60	60	-

Conservar

Utilize a função Aquecimento inferior.

Utilize apenas frascos para conservas com as dimensões disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas de rosca ou tipo baioneta ou latas de metal.

Usar a primeira posição de prateleira.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.

Encha os frascos de forma igual e feche com um grampo.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque cerca de 1/2 litro de água no tabuleiro para assar para obter humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a ferver (após aproximadamente 35 a 60 minutos com frascos de um litro), pare o forno ou diminua a temperatura para 100°C (consulte a tabela).

Defina a temperatura para 160 - 170°C.

FRUTOS VERMELHOS

	 Tempo de cozedura até ferver
Morangos / Mirtilos / Framboesas / Grose-lhas maduras	35 - 45

FRUTA DE CAROÇO

	 Tempo de cozedura até fer-ver	 Continuação da cozedura a 100°C
Pêssegos / Marmelos / Amei-xas	35 - 45	10 - 15

LEGUMES

	 Tempo de cozedura até fer-ver	 Continuação da cozedura a 100°C
Cenouras	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Picles mistos	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Es-pargos	50 - 60	15 - 20

Secar - Ventilado + Resistência Circ

Cubra os tabuleiros com papel vegetal.

Para obter um melhor resultado, pare o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe-o arrefecer durante uma noite para concluir a secagem.

Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.

LEGUMES

	°C	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6

	°C	⌚ (h)
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas	40 - 50	2 - 3

FRUTA
Defina a temperatura para 60 - 70°C.

	⌚ (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Pêras	6 - 9

Sonda térmica

	°C ¹⁾
Vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	85 - 90
Carne assada, mal passada	45 - 50
Carne assada, média	60 - 65
Carne assada, bem passada	70 - 75
Pá de porco	80 - 82
Lombo de porco	75 - 80
Borrego	70 - 75
Frango	98
Lebre	70 - 75
Truta / Dourada	65 - 70
Atum / Salmão	65 - 70

1) A temperatura indicada é a temperatura de núcleo dos alimentos recomendada.

Contenido

Recomendaciones de cocción	122	AirFry	128
Horneado y asado	122	Descongelar	129
Grill	126	Conservar	130
Grill Turbo	126	Desecar alimentos - Aire caliente	131
Cocción lenta	128	Sonda térmica	132

Salvo modificaciones.

Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

Horneado y asado

REPOSTERÍA
Precaliente el horno vacío.

	Cocción convencional		Aire caliente			
	°C		°C			
Recetas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pastel
Masa de man-tequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pastel

	Cocción convencional		Aire caliente			
	°C		°C			
Tarta de queso con suero de leche	170	1	165	2	80 - 100	Molde de pastel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pastel, Ø 26 cm
Pastel de Navidad, precaliente el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas, precaliente el horno vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde de pan
Galletas	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues, precaliente el horno vacío, dos niveles	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm

	Cocción convencional		Aire caliente			
	°C		°C			
Tarta Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Molde de pastel, Ø 20 cm

PAN Y PIZZA
Precaliente el horno vacío.

	Cocción convencional		Aire caliente			
	°C		°C			
Pan blanco , 1 - 2 piezas, 0,5 kg cada una	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde de pan
Panecillos, 6 - 8 rollitos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja / Bandeja honda
Bollos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja

FLANES
Precaliente el horno vacío.
Use el molde para pasteles.

	Cocción convencional		Aire caliente		
	°C		°C		
Tarta de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50
Flan de verduras, no se necesita precalentar	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

	Cocción convencional		Aire caliente		
	°C		°C		
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

CARNE
Use el segundo nivel.
Use la parrilla.

	Cocción convencio- nal	Aire caliente	
	°C	°C	
Vacuno	200	190	50 - 70
Cerdo	180	180	90 - 120
Ternera	190	175	90 - 120
Rosbif poco hecho	210	200	50 - 60
Rosbif al punto	210	200	60 - 70
Rosbif muy hecho	210	200	70 - 75

CARNE

	Cocción convencional		Aire caliente		
	°C		°C		
Paletilla de cerdo, con cor- teza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120

PESCADO

Use el segundo nivel.

	Cocción convencional	Aire caliente	
	°C	°C	
Trucha/ Pargo, 3 - 4 pescados	190	175	40 - 55
Atún/Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 1ª cara	 2ª cara
Filete de solomillo, 4 piezas	0.8	12 - 15	12 - 14
Bistec de vacuno, 4 piezas	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Grill Turbo

Precaliente el horno vacío.

Use el segundo nivel. Coloque una bandeja en el primer nivel para recoger la grasa.

VACUNO

	°C	 1)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete muy hecho	170 - 180	8 - 10

1) El tiempo indicado es para un filete de 1 cm de grosor. Para filetes más gruesos, multiplique el tiempo por el grosor de la carne.

CERDO

		°C	
Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TERNERA

		°C	
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

CORDERO

		°C	
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Costillar de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

AVES

		°C	
Aves troceadas	0,2 - 0,25 (ca- da uno)	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0,4 - 0,5 (cada uno)	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

		°C	
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PESCADO (AL VAPOR)

		°C	
Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. No se de aplicación para: aves, cerdo asado con grasa, estofado de carne.

- 1. Dore la carne 1 - 2 minutos por cada lado en una sartén muy caliente.
- 2. Si se recomienda la tercera posición en altura, coloque los alimentos directamente en la parrilla. Coloque una bandeja o recipiente de asar en la primera posición en altura para recoger la grasa.

Si se recomienda la tercera posición en altura, coloque la comida directamente en la bandeja.

Cocine siempre sin tapa cuando utilice esta función.

Ajuste la temperatura a 120 °C.

			
Filetes	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filete de ternera	1 - 1.5	90 - 150	3
Rosbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Ternera asada	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Coloque el alimento directamente en la bandeja. Ponga 1 cucharada de aceite para evitar que se pegue.

Use el tercer nivel. Coloque la bandeja en el primer nivel.

Ajuste la temperatura a 180 - 220 °C.

Use la función: AirFry.

No es necesario voltear los alimentos durante la cocción.

		
Cruasán, congelado	0.35	15 - 30
Pasta de hojaldre, congelada	0.4	15 - 35
Pizza congelada	0.34	15 - 35
Patatas fritas, congeladas	0.65	20 - 35
Patatas fritas gruesas, congeladas	0.6	20 - 35
Patatas en porciones, congeladas	0.65	15 - 25
Croquetas, congeladas	0.45	15 - 30
Calabacín en rodajas, fresco	0.5	25 - 35
Escalopes, congelados	0.3	15 - 25
Langostinos en masa de hornear, congelados	0.2	15 - 25
Anillas de calamares, congeladas	0.25	15 - 25
Nuggets de pollo congelados	0.3	15 - 25
Barritas de pescado, congeladas	0.5	15 - 25

Descongelar

		 Tiempo de descongelación	 Tiempo de descongelación adicional	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata también se puede batir cuando aún está ligeramente congelada en algunas partes.

		 Tiempo de des- congelación	 Tiempo de des- congelación adi- cional	
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tarta	1.4	60	60	-

Conservar

Use la función Calor inferior.

Utilice únicamente botes de conserva de las mismas dimensiones disponibles en el mercado.

No utilice frascos con tapas de rosca o de bayoneta, ni tampoco moldes metálicos.

Use el primer nivel.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.

Llene los frascos por igual y ciérrelos con una abrazadera.

Los botes no se pueden tocar entre sí.

Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que quede suficiente humedad en el horno.

Cuando el líquido de los frascos empieza a hervir a fuego lento (después de unos 35-60 minutos con frascos de un litro), pare el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

FRUTAS SILVESTRES

	 Cocer hasta que empiecen a subir burbujas
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas es- pina maduras	35 - 45

FRUTA DE HUESO

	 Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	 Siga con la cocción a 100 °C
Melocotones / Membrillos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

VERDURAS

	 Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	 Siga con la cocción a 100 °C
Zanahorias	50 - 60	5 - 10
Pepinillos	50 - 60	-
Encurtidos variados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espá- rragos	50 - 60	15 - 20

Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.

Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.

VERDURAS

	°C	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas	40 - 50	2 - 3

FRUTA

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

	⌚ (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Rodajas de manzana	6 - 8
Peras	6 - 9

Sonda térmica

	°C ¹⁾
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif al punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82
Pierna de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha / Pargo	65 - 70
Atún / Salmón	65 - 70

1) La temperatura dada es la temperatura interna recomendada para el alimento.

Innehåll

Tillagningsrekommendationer	133	AirFry	139
Bakning och stekning	133	Upptining	140
Grill	136	Konservering	140
Varmluftsgrillning	137	Torkning - Varmluft	141
Långsam tillagning	138	Matlagningstermometer	142

Med reservation för ändringar.

Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Tillbehör
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

Bakning och stekning

KAKOR
Förvärm den tomma ugnen

	Över-/undervärme		Varmluft			
	°C		°C			
Recept för vispning	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform
Cheesecake med mjölk	170	1	165	2	80 - 100	Kakform, Ø 26 cm

	Över-/undervärme		Varmluft			
	°C		°C			
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm
Plommonkaka, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Småkakor	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplåt
Maränger	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Maränger, förvärm den tomma ugnen, två nivåer	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Bakelser	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Bakelser, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Plattpajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm
Viktoriaikaka	170	1	160	2	30 - 50	Kakform, Ø 20 cm

BRÖD OCH PIZZA

Förvärm den tomma ugnen

	Över-/undervärme		Varmluft			
	°C		°C			
Franskröd, 1-2, 0,5 kg vardera	190	1	190	1	60 - 70	-

	Över-/undervärme		Varmluft			
	°C		°C			
Rågbröd, ingen förvärmning behövs	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Frallor, 6–8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplåt / Djup form
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt

BRYLÉPUDDING

Förvärm den tomma ugnen

Använd kakform.

	Över-/undervärme		Varmluft		
	°C		°C		
Pastagrätäng, ingen förvärmning behövs	200	2	180	2	40 - 50
Grönsaksgrätäng, ingen förvärmning behövs	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

KÖTT

Använd den andra ugnspositionen.

Använd gallret.

	Över-/undervärme	Varmluft	
	°C	°C	
Nötkött	200	190	50 - 70
Fläskkött	180	180	90 - 120
Kalv	190	175	90 - 120
Engelsk rostbiff, rare	210	200	50 - 60

	Över-/undervärme	Varmluft	
	°C	°C	
Engelsk rostbiff, medium	210	200	60 - 70
Engelsk rostbiff, well done	210	200	70 - 75

KÖTT

	Över-/undervärme		Varmluft		
	°C		°C		
Fläskbog med kant	180	2	170	2	120 - 150
Fläskben, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammlägg	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Styckad hare	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

FISK

Använd den andra ugnspositionen.

	Över-/undervärme	Varmluft	
	°C	°C	
Öring / Havsruda, 3-4 fisk	190	175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4-6 filéer	190	175	35 - 60

Grill

Förvärm den tomma ugnen

Använd den fjärde ugnsnivån.

Grillning med maximal temperaturinställning.

		 Första sidan	 Andra sidan
Filéer, 4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biff av nöt, 4	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv, 8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter, 4	0.6	12 - 16	12 - 14
Halv kyckling, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst, 4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé, 4	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar, 4-6	-	5 - 7	-
Rostat bröd, 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Varmluftsgrillning

Förvärm den tomma ugnen

Använd den andra ugnspositionen. Placera en form på den första ugnsnivån för att samla upp fett.

NÖT

	°C	 1)
Rostbiff eller filé, rare	190 - 200	5 - 6
Rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Rostbiff eller filé, well done	170 - 180	8 - 10

1) Den angivna tiden är för en 1 cm tjock filé. För tjockare filéer, multiplicera tiden med köttets tjocklek.

FLÄSK

		°C	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60

		°C	
Fläsklägg, förkokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALV

		°C	
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMM

		°C	
Lammlägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

FÅGEL

		°C	
Bitar av fågel	0,2–0,25 (vardera)	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0,4–0,5 (varde- ra)	190 - 210	35 - 50
Kycklingbitar	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISK (ÅNGKOKT)

		°C	
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga mörkt kött och fisk. Detta gäller inte för: fågel, fläskstek med svål, skinkstek.

1. Bryn köttet i 1–2 minuter på varje sida på hög värme.

2. Om den tredje ugnsnivån rekommenderas, placera maten direkt på gallret. Placera en plåt/ugnsform på den första ugnsnivån för att samla upp fett.

Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas, placera maten direkt på plåten.

Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

Ställ in temperaturen på 120 °C.

			
Biffar	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filé eller biff	1 - 1.5	90 - 150	3
Rostbiff	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvstek	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Placera maten direkt på plåten. Tillsätt 1 msk olja för att förhindra att maten fastnar.

Använd den tredje ugnspositionen. Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.

Ställ in temperaturen på 180–220 °C.

Använd funktionen: AirFry.

Maten behöver inte vändas under tillagningen.

		
Croissanter, frysta	0.35	15 - 30
Smördegskakor, frysta	0.4	15 - 35
Fryst pizza	0.34	15 - 35
Pommes frites, frysta	0.65	20 - 35
Tjocka pommes frites, frysta	0.6	20 - 35
Potatisklyftor, frysta	0.65	15 - 25
Kroketter, frysta	0.45	15 - 30
Zucchini-sivor, färska	0.5	25 - 35
Schnitzel, fryst	0.3	15 - 25
Friterade räkor, frysta	0.2	15 - 25
Bläckfiskringar, frysta	0.25	15 - 25
Kyckling-nuggets, frysta	0.3	15 - 25

		
Fiskpinnar, frysta	0.5	15 - 25

Upptining

		 Upptiningstid	 Ytterligare uppti- ningstid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
	0.5	90 - 120		
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädden även om delar av den är något frusen.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Konservering

- Använd funktionen Undervärme.
- Använd endast konservburkar med samma mått som finns på marknaden.
- Använd inte burkar med skruvlock eller metallformar.
- Använd den första ugnsnivån.
- Ställ inte fler än sex enlitersburkar på bakplåten.
- Fyll burkarna jämnt och stäng med en klämma.
- Burkarna får inte vidröra varandra.
- Häll ca 1/2 liter vatten på bakplåten för att ge tillräcklig fukt i ugnen.
- När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter cirka 35–60 minuter med enlitersburkar), stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Ställ in temperaturen på 160–170 °C.

MJUK FRUKT

	
	Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär	35 - 45

STENFRUKT

		
	Tillagningstid tills det börjar sjuda	Fortsätt tillaga vid 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

GRÖNSAKER

		
	Tillagningstid tills det börjar sjuda	Fortsätt tillaga vid 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20

Torkning - Varmluft

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.

För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.

För en plåt, använd den tredje ugnsnivån.

För två plåtar, använd den första och den fjärde ugnsnivån.

GRÖNSAKER

	°C	 (t)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6

	°C	⌚ (t)
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

FRUKT
Ställ in temperaturen på 60–70 °C.

	⌚ (t)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9

Matlagningstermometer

	°C ¹⁾
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, rare	45 - 50
Engelsk rostbiff, medium	60 - 65
Engelsk rostbiff, well done	70 - 75
Fläskbrog	80 - 82
Fläskben	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Öring / Havsruda	65 - 70
Tonfisk / Lax	65 - 70

1) Den angivna temperaturen är den rekommenderade tillagningstemperaturen.



701131270-A-272025

