

FORNEBY

en

de

fr

it

Recipe Book

Contents

Assisted cooking	3	Other meat products	9
Beef	4	Fish	9
Veal	5	Sweet baking and desserts	10
Pork	6	Vegetables and side dishes	12
Lamb	7	Gratins	13
Poultry	7	Bread and pizza	14

Subject to change without notice.

Assisted cooking

Setting: Assisted Cooking

Each dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. You can adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends, check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well done

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.

Menu: Assisted Cooking

P1	Roast Beef, rare
P2	Roast Beef, medium
P3	Roast Beef, well done

P4	Steak, medium
P5	Beef roast / braised
P6	Roast Beef, rare LTC*
P7	Roast Beef, medium LTC*
P8	Roast Beef, well done LTC*
P9	Fillet, rare LTC*
P10	Fillet, medium LTC*
P11	Fillet, done
P12	Veal roast
P13	Pork roast
P14	Pulled pork LTC*
P15	Loin, fresh
P16	Spare Ribs
P17	Lamb leg
P18	Chicken, whole
P19	Chicken, half
P20	Chicken breast
P21	Chicken legs, fresh

P22	Duck, whole
P23	Goose, whole
P24	Meat loaf
P25	Grilled fish, whole
P26	Fish fillet
P27	Cheesecake
P28	Apple cake
P29	Apple tart
P30	Apple pie
P31	Brownies
P32	Chocolate muffins
P33	Loaf cake
P34	Baked potatoes

P35	Wedges
P36	Grilled mixed vegetables
P37	Croquettes, frozen
P38	Pommes, frozen
P39	Meat / Vegetable lasagna with dry noodle plates
P40	Potato gratin
P41	Pizza fresh, thin
P42	Pizza fresh, thick
P43	Quiche
P44	Baguette / Ciabatta / White bread
P45	Whole grain / Rye / Dark bread

*LTC - Low Temperature Cooking

Beef

Roast Beef - P1, P2, P3

Ingredients:

- 1 - 1.5 kg roast beef (4 - 5 cm thick piece)
- salt
- black pepper
- marinade

Raw food preparation:

Season the meat to taste and place it in a dish with the marinade (optional); the bottom should be covered to a depth of 10 - 20 mm. Cover with a lid and let it marinate for a few hours in the refrigerator.

Method:

Take the joint of beef out of the marinade and dry it. Season with salt and pepper and fry all sides in a roasting pan on the hob to

obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray
- Food sensor available

Steak, medium - P4

Ingredients:

- 180 - 220 g per piece (3 cm thick piece)
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Season the steak with salt and black pepper or your favourite spices and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Preheat the appliance
- Food sensor available

Beef roast / braised - P5

Ingredients for the roast:

- 1.5 - 2 kg piece of beef (prime rib, top round, thick flank)
- salt
- black pepper
- marinade

Ingredients for the marinade:

- 1 l water
- 500 ml wine vinegar
- 2 teaspoons salt
- 15 peppercorns
- 15 juniper berries
- 5 bay leaves
- 2 bunches of soup vegetables (carrot, leek, celery, parsley)

Method:

For the marinade bring everything to the boil and then let it cool. Pour the marinade over the beef until it is covered and let it marinate for a few hours in the refrigerator. Take the joint of beef out of the marinade and dry it. Season with salt and black pepper and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Food sensor available

Roast Beef (LTC) - P6, P7, P8

Ingredients:

- 1 - 1.5 kg roast beef (4 - 5 cm thick piece)
- salt
- black pepper
- marinade

Raw food preparation:

Season the meat to taste and place it in a dish with the marinade (optional); the bottom should be covered to a depth of 10 - 20 mm. Cover with a lid and let it marinate for a few hours in the refrigerator.

Method:

Take the joint of beef out of the marinade and dry it. Season with salt and black pepper and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray
- Food sensor available

Fillet (LTC) - P9, P10, P11

Ingredients:

- 0.5 - 1.5 kg fillet (5 - 6 cm thick piece)
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Season the meat with salt and black pepper or your favourite spices and fry all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray
- Food sensor available

Veal

Veal roast - P12

Ingredients:

- 0.8 - 1.5 kg (shoulder, 4 cm thick piece)

- salt
- black pepper
- spices

Method:

Season the meat with salt and black pepper or your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Place the meat in the roasting dish and add a bit of water. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Food sensor available

Pork

Pork roast - P13

Ingredients:

- 1.5 - 2 kg piece (neck or shoulder)
- salt
- black pepper
- spices

Method:

The meat should be stored for at least 12 h in a covered dish in the refrigerator. Wash the meat and dry thoroughly. Mix salt, black pepper and your favourite spices and rub them evenly on the entire surface of the meat. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Food sensor available

Pulled pork LTC - P14

Ingredients:

- 1.5 - 2 kg piece (shoulder)
- salt
- black pepper
- paprika
- garlic powder
- onion powder
- chili powder
- cayenne pepper
- cumin
- dry mustard powder
- brown sugar

Method:

Set aside about 3 tablespoons of spices and save them for later. Rub the rest on the pork.

Then seal it up and marinate for 6 - 48 h in the refrigerator. Before cooking, rub the meat with the remaining 3 tablespoons of spices. Seal all sides in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray
- Food sensor available

Loin, fresh - P15

Ingredients:

- 1 - 1.5 kg piece
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Rub the loin with your favourite spices. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Food sensor available

Spare ribs - P16

Ingredients:

- 2 - 3 kg (use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs)
- salt
- black pepper

Ingredients for the seasoning sauce:

- 500 g ketchup

- 25 g brown sugar
- 5 ml liquid smoke
- 1 ml rice acid
- 2 ml soy sauce
- 10 g sambal oelek

Method:

Mix together all the ingredients for the seasoning. Marinate the ribs with the sauce

for a few hours in the refrigerator. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 3
- Accessory: deep pan

Lamb

Lamb leg - P17

Ingredients:

- 1.5 - 2 kg lamb leg with bones (7 - 9 cm thickness)
- salt

Ingredients for the season sauce:

- 30 ml olive oil
- salt
- black pepper
- 3 cloves of garlic
- 1 bunch of fresh rosemary (or 1 teaspoon of dried rosemary)
- water

Method:

Wash the leg of lamb and pat it dry. Rub it with olive oil and make slashes in the meat. Season with salt and black pepper. Peel the cloves of garlic and slice them, then push them together with the sprigs of rosemary into the slashes in the meat. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on baking tray
- Food sensor available

Poultry

Chicken, whole - P18

Ingredients for the roast:

- 1 - 1.5 kg chicken
- salt
- oil
- black pepper

Method:

Wash the chicken thoroughly. Carefully dry it off inside and outside. Mix salt and oil and thinly oil the entire chicken. Tie the legs together and tuck the wings. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: casserole dish on baking tray
- Food sensor available
- The amount of water for the steam function: 200 ml

Chicken, half - P19

Ingredients:

- 0.5 - 0.8 kg chicken
- salt
- oil
- black pepper

Method:

Wash the chicken thoroughly. Carefully dry it off inside and outside. Mix salt and oil

and thinly oil the chicken. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray
- Food sensor available

Chicken breast - P20

Ingredients:

- 180 - 200 g chicken breast
- salt
- oil
- black pepper

Method:

Wash the chicken thoroughly. Mix salt and oil and thinly oil the chicken breast. Fry the meat for a few minutes in a roasting pan on the hob to obtain the roasting flavour. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: casserole dish on wire shelf
- Preheat the appliance
- Food sensor available

Chicken legs - P21

Ingredients:

- chicken legs
- salt
- oil
- black pepper
- spices

Method:

Wash the chicken thoroughly. Mix salt and oil and thinly oil the entire meat. Place the food inside the appliance. If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray
- Food sensor available

Duck, whole - P22

Ingredients:

- 2 - 3 kg duck
- salt
- oil
- black pepper
- spices

Method:

Wash the duck thoroughly. Mix salt and oil and thinly oil the entire piece. Use a roasting dish on a baking tray on the third level of the oven or on a wire shelf on the second level with a deep pan on the first level. Place the food inside the appliance. Start with the duck upside-down. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: roasting dish on wire shelf
- Food sensor available

Goose, whole - P23

Ingredients:

- 4 - 5 kg goose
- salt
- oil
- black pepper
- spices

Method:

Wash the goose thoroughly. Mix salt and oil and thinly oil the entire meat. Place the food inside the appliance. Turn the meat after half of the cooking time to get even browning.

- Shelf position: 2
- Accessory: deep pan
- Food sensor available

Other meat products

Meatloaf - P24

Ingredients:

- 2 stale rolls
- 2 cubed pickled cucumbers
- 80 g onion
- 2 tablespoon parsley
- 1 tablespoon lemon juice
- 600 g minced meat
- 2 eggs
- 1 tablespoon paprika powder
- 14 g salt

- black pepper
- 0.5 teaspoon cayenne pepper

Method:

Soak the rolls in water, then squeeze out the liquid. Mix all the ingredients together until you achieve a homogenous dough. Form a loaf. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: wire shelf
- Food sensor available

Fish

Grilled fish, whole - P25

Ingredients:

- 0.5 - 1 kg fish
- lemon slices
- salt
- black pepper
- oil

Method:

Season the fish to taste. Fill the fish with butter and your favourite spices and herbs. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray
- Food sensor available

Fish fillet - P26

Ingredients:

- 0.3 - 0.5 kg fish fillet
- lemon slices
- 150 g grated cheese
- 250 ml cream
- 50 g breadcrumbs

- 1 teaspoon tarragon
- parsley, chopped
- salt
- black pepper
- lemon
- butter

Method:

Sprinkle the fish fillets with lemon juice and leave to marinate for a while, then tap off surplus juice with kitchen paper. Season the fish fillets on both sides with salt and black pepper. Place the fish fillets in a buttered ovenproof dish.

Mix together the grated cheese, cream, breadcrumbs, tarragon and chopped parsley. Spread the mixture immediately onto the fish fillets and place small cubes of butter on the mixture. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: casserole dish on wire shelf
- Preheat the appliance

Sweet baking and desserts

Cheesecake - P27

Ingredients for the dough:

- 330 g flour
- 130 g sugar
- 15 g baking powder
- 1 pack vanilla sugar
- 2 eggs
- 130 g butter

Ingredients for the filling:

- 1 kg low fat quark
- 300 g sugar
- 2 packs custard powder
- 100 ml natural oil
- 600 ml whole milk
- 4 eggs
- 0.5 pack lemon zest

Method:

Place the baking paper on the baking pan. Make the dough with the needed ingredients and spread it in a 28 cm springform pan. Prepare the filling and pour it into the tin with the dough. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: 28 cm springform tin on wire shelf

Apple cake - P28

Ingredients:

- 125 g sugar
- 1 yolk
- 1 egg
- 75 g melted butter
- 55 g wheat flour
- 1 teaspoon of powdered yeast
- 1 vanilla flavor sachet
- 90 ml milk
- 4 golden apples

Method:

Melt the butter in a pan (low – middle power of the hob).

In a separate bowl mix together the egg, additional yolk, sugar and the vanilla flavor sachet until you reach a homogeneous and fluffy dough. Add the melted butter (chilled) and let it incorporate while stirring. Add the milk and sieved flour. Mix everything together.

Wash and peel the apples. Cut them into thin slices and mix them together with the other ingredients. Put baking paper in a springform tin (24 cm diameter) and butter the edges. Pour the dough into the tin. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 100 - 150 ml

Apple tart - P29

Ingredients for the pastry:

- 200 g flour
- 1 pinch salt
- 125 g butter
- 1 egg
- 50 g sugar
- 50 ml cold water

Ingredients for the filling:

- fruit according to the season (apples, peaches, sour cherries, etc.)
- 90 g ground almonds
- 2 eggs

Method:

Sieve flour into a mixing bowl, mix salt and butter cut into small pieces into the flour. Then add the egg, sugar and cold water and knead everything into a pastry. Cool the pastry into the refrigerator for 2 h. Roll

out the refrigerated pastry and place in a greased quiche tin, then prick it with a fork. Clean the fruit, remove cores, stones or pips and place in small pieces or slices on the pastry. Place the ground almonds, eggs, sugar and softened butter in a bowl and cream them together. Spread the mixture over the fruit and smooth it out. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: pie form on wire shelf

Apple pie - P30

Ingredients for the pastry:

- 300 g white wheat flour
- 175 g salted butter
- 75 g castor sugar (max grain size: 0.3 mm)
- 1 egg (50 g)
- 50 ml water

Ingredients for the filling:

- 400 g peeled apples
- 25 g white bread crumbs
- 50 g seedless raisins
- 75 g castor sugar (max grain size: 0.3 mm)

Method:

Mix the flour and sugar together and rub in the butter. Add the beaten egg and water to bind the mixture into a soft dough. Mix until you reach a homogenous consistency. Knead the dough into a ball. Cover the dough and cool it for at least half an hour in a refrigerator at a temperature of 3 - 7 °C. Peel and core the apples, cut them into slices up to 13 mm thick. Remove the dough from the refrigerator and divide it into a two-thirds and one-third portions. Roll out each portion to a thickness of 5 mm without kneading it again. Use the larger portion to line the base and the sides of a baking tin (non-stick coating, diameter 187 - 213 mm, height 35 - 65 mm). Sprinkle the bread

crumbs evenly over the dough. Mix apple slices, raisins and sugar together. Straight after you mix it, pour the apple filling evenly over the bread crumbs. Cover the top with the remaining dough. Seal and trim the edges of the pastry. Make an incision in the top of the pastry to allow the steam to escape during baking. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: 22 cm pie form on wire shelf
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingredients:

- 425 g dark chocolate
- 100 g chocolate drops
- 300 ml of neutral oil
- 90 g cocoa powder
- 350 g sugar
- 126 g powdered sugar
- 2.5 g salt
- 45 ml milk
- 9 eggs
- 300 g flour

Method:

Place baking paper on a tray. Melt the dark chocolate and mix it together with the oil in a bowl. Add the cocoa powder, sugar, salt, and the milk and mix it until you reach a homogeneous consistence. Add the eggs one at a the time and stir well after each egg. Add the flour and stir. Add the chocolate drops.

Spread the dough evenly on the tray. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: deep pan

Chocolate muffins - P32

Ingredients (for 12 muffins):

- 240 g flour
- 8 g baking powder
- 80 g sugar
- 80 g butter
- 1 egg (55 g)
- 125 ml of whole milk
- 40 g of bitter cocoa powder
- 10 g of powdered sugar
- 100 g chopped dark chocolate
- pinch of cinnamon

Method:

Mix the baking powder, cocoa and cinnamon in a bowl. In a second bowl, mix butter, sugar and vanilla. Add whipped egg and about 100 ml of milk. Add to the dry mix the remaining milk and the dough under stirring until you reach a viscous consistency. With a spoon add dark chopped chocolate. Prepare 12 muffins using muffin paper cups. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: muffin tray on wire shelf
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 100 - 150 ml

Loaf cake - P33

Ingredients:

- 120 g eggs
- 170 g sugar
- 50 g melted margarine (80 % fat)
- 180 g wheat flour (type 405), without raising agent
- 10 g baking powder
- 3 g vanilla sugar
- 100 ml cold water

Method:

Grease one oblong loaf pan and sprinkle with bread crumbs. Beat the eggs and sugar in a food processor at the highest speed for 5 min. Add the melted margarine and stir it in carefully with a hand mixer at the lowest speed. Add the flour mixed with baking powder and vanilla sugar and mix slowly with the hand mixer. Add the water while mixing continuously until a smooth batter. Pour the batter into the tin. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: loaf pan on wire shelf

Vegetables and side dishes

Baked potatoes - P34

Ingredients:

- around 1 kg of potatoes
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Wash thoroughly the unpeeled potatoes and cut them into even pieces (cubes or halves). Marinate them with oil and your favourite spices. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray

Potatoes wedges - P35

Ingredients:

- around 1 kg of potatoes
- salt
- black pepper
- spices

Method:

Peel the potatoes. Wash the potatoes thoroughly and cut them into even pieces (wedges). Marinate them with oil and your favourite spices. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray lined with baking paper

Grilled mixed vegetables - P36

Ingredients:

- 2 cups broccoli florets
- 2 cups cremini mushrooms
- 2 cups chopped butternut squash
- 1 zucchini, sliced and quartered
- 1 yellow squash, sliced and quartered
- 1 red bell pepper, chopped
- 1 red onion, chopped
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 4 cloves garlic, minced
- 1.5 teaspoons dried thyme
- kosher salt and freshly ground black pepper

Method:

Lace broccoli florets, mushrooms, butternut squash, zucchini, squash, bell pepper and onion in a single layer onto the prepared baking sheet. Add olive oil, balsamic vinegar, garlic and thyme; season with salt and black pepper. Gently toss to combine. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3

- Accessory: baking tray lined with baking paper

Potato croquettes, frozen - P37

Ingredients

- 0.5 kg of frozen potato croquettes

Method:

Remove the food from the package. Place the frozen potato croquettes on the baking tray. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray

Pommes, frozen - P38

Ingredients

- 0.75 kg of frozen sliced potatoes

Method:

Remove the food from the package. Place the frozen potatoes on the baking tray. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 3
- Accessory: baking tray

Gratins**Lasagna / Noodle casseroles - P39**

Ingredients:

- 700 g precooked ragu
- 700 g precooked bechamel
- 1 package of lasagna pasta
- grated cheese
- butter / oil for greasing the casserole dish

Method:

Grease the casserole dish. Start by spreading about 200 g of ragu on the bottom, then the bechamel and the first layer of pasta, covering the entire dimension of the casserole dish. Repeat those steps until you fill the entire casserole dish. Add grated cheese on top. Place the

casserole dish on the wire shelf. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: casserole dish on the wire shelf

Potato gratin - P40

Ingredients:

- 750 g peeled potatoes
- 100 g shredded cheese (24 - 30 % fat)
- 50 g beaten eggs
- 125 g milk (3 % fat)
- 75 g cream (40 % fat)
- 5 g salt

Method:

Cut the peeled potatoes into slices of 3 mm to 4 mm thickness. Fill the ungreased dish (round glass tin) with approximately half the amount of potatoes and cover with about half of the cheese. Add the remaining potatoes and cover with the remaining cheese. Mix the eggs, cream and salt together and pour the mixture over the

potatoes. Place the tin on the wire shelf. Place the food inside the appliance. Rotate the dish after half of the cooking time.

- Shelf position: 1
- Accessory: casserole dish on the wire shelf

Bread and pizza

Pizza fresh, thin - P41

Ingredients for the dough:

- 165 g flour
- 15 g fresh yeast
- 100 g water
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon of oil

Ingredients for the topping:

- 100 g tomato sauce
- 150 g ham
- 100 g mozzarella cheese
- oregano

Method:

Put yeast, salt, oil and water in a bowl and mix them until the yeast is dissolved. Put the mixture and the flour in the mixer bowl. Mix on highest speed using a hook until the dough is compact and homogeneous. Additional flour may be needed. Place the dough in a bowl and leave to rise for 30 min. Roll the dough to the size of the entire tray (greased) and let it rise again for 30 min. Add the tomato sauce to the dough. Sprinkle oregano on the tomato sauce. Spread out the rest of the toppings and then the mozzarella. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray lined with baking paper
- Preheat the appliance

- The amount of water for the steam function: 100 ml

Pizza fresh, thick - P42

Ingredients for the dough:

- 396 g flour
- 36 g fresh yeast
- 240 g water
- 0.5 teaspoon salt
- 2.5 teaspoon of oil

Ingredients for the topping:

- 240 g tomato sauce
- 360 g ham
- 240 g mozzarella cheese
- oregano

Method:

Put yeast, salt, oil and water in a bowl and mix them until the yeast is dissolved. Put the mixture and the flour in the mixer bowl. Mix on highest speed using a hook until the dough is compact and homogeneous. Additional flour may be needed. Place the dough in a bowl and leave to rise for 30 min. Roll the dough to the size of the entire tray (greased) and let it rise again for 30 min. Add the tomato sauce to the dough. Sprinkle oregano on the tomato sauce. Spread out the rest of the toppings and then the mozzarella. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray lined with baking paper

- Preheat the appliance

Quiche - P43

Ingredients for the dough:

- 200 g wheat flour
- 100 g margarine (chilled)
- 3 g salt
- 80 ml water (cold)

Ingredients for the topping:

- 200 g streaky bacon (with little fat)
- 3 eggs (60 - 65 g)
- 100 g grated cheese (gruyère or emmentaler)
- 70 ml full cream milk (3 - 3.5 % fat)
- 200 g crème fraîche épaisse (30 - 35 % fat)

Method:

Cut the margarine into pieces to ease the mixing process. Put all the ingredients together and mix them in a food processor quickly until you reach a homogenous dough. Wrap dough in plastic foil and leave in the refrigerator for at least 2 h. Roll out the pastry (about 0.5 cm thick) and spread it into the tin including the side walls. Make some holes with a fork in the bottom of the pastry. Arrange the topping (bacon) first, cut it into the cubes. Then arrange the cheese over the base of the dough. Whisk the eggs, crème fraîche and milk together. Pour onto the dough. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tin on the wire shelf

Baguette / Ciabatta / White bread - P44

Ingredients for the dough:

- 500 g white wheat flour, type 0
- 10 g salt
- 10 g butter at room temperature
- 270 g water (temperature between 36 - 38 °C)
- 3 g sugar
- 20 g fresh yeast

Method:

Weigh the flour, salt and softened butter into the mixing bowl of the food processor. Dissolve the sugar and the fresh yeast in warm water. Add the liquid to the remaining ingredients in the mixing bowl. Knead the ingredients with the dough hook in the food processor until it is elastic and does not stick any longer on the bowl. Remove the well kneaded dough from the mixing bowl, weigh 750 g for one bread and shape it into a round ball. Put it in a bowl. Cover the bowl with cling film and place it in the middle of a preheated oven (40 °C). Turn off the oven and let the dough rise for 30 min. Leave the oven door open to avoid too warm temperature for rising. The target temperature is between 35 - 37 °C. Remove the bowl from the appliance. Turn the dough out onto the worktop and knead it shortly. Do not over-knead the dough. Form a longish bread, place it onto the tray (if it is an enamelled tray, put some butter on it to avoid sticking or use the baking paper) and cover with a plastic cover / plastic bowl. Put it in the middle of the still warm oven and let the bread rise for another 25 min, leaving the oven door half open. Carefully make five diagonal cuts on the surface with a razor blade or a very sharp knife. Do not press the bread while cutting. The cuts should have a depth of about 5 - 7 mm. Place the food inside the appliance. More time needed for the white bread.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray lined with baking paper
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 150 ml

Whole grain / Rye / Dark bread - P45

Ingredients for the dough:

- 500 g black wheat flour

- 2 tablespoon of olive oil
- 280 g water (temperature between 36 - 38 °C)

Method:

Weigh the flour, olive oil and the water in the mixing bowl. Mix all the ingredients together with the hook until you reach a homogeneous dough. Cover the bowl with a wet cloth for about 15 min (room temperature). Turn the dough onto the worktop and knead it shortly. Do not over-knead the dough. Form a longish bread, place it onto the tray (if it is an enamelled tray, put some butter on it to avoid sticking or use baking paper) and cover it with a plastic cover / plastic bowl. Let it rise for about 3 h. Place the food inside the appliance.

- Shelf position: 2
- Accessory: baking tray lined with baking paper or loaf pan on wire shelf
- Preheat the appliance
- The amount of water for the steam function: 150 ml

Inhaltsverzeichnis

Koch-Assistent	17	Andere Fleischprodukte	23
Rindfleisch	18	Fisch	23
Kalb	20	Süße Aufläufe und Süßspeisen	24
Schweinefleisch	20	Gemüse und Beilagen	27
Lamm	21	Gratins	28
Geflügel	21	Brot und Pizza	28

Änderungen vorbehalten.

Koch-Assistent

Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Du kannst die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfe nach, ob das Gericht fertig ist.

Bei einigen der Gerichte kannst du auch mit Temperatursensor kochen. Der Grad, zu dem ein Gericht gegart wird:

- Blutig
- Mittel
- Durch

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle . Drücke OK.
3. Drehe den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücke OK.
4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücke OK.

Menü: Koch-Assistent

P1	Roastbeef, blutig
P2	Roastbeef, medium
P3	Roastbeef, fertig

P4	Steak, medium
P5	Rinderbraten / geschmort
P6	Roastbeef, blutig LTC*
P7	Roastbeef, medium LTC*
P8	Roastbeef, durch LTC*
P9	Filet, blutig LTC*
P10	Filet, medium LTC*
P11	Filet, fertig
P12	Kalbsbraten
P13	Schweinebraten
P14	Pulled Pork LTC*
P15	Lende, frisch
P16	Spareribs
P17	Lammkeule
P18	Hähnchen, ganz
P19	Hähnchen, halbiert
P20	Hähnchenbrust
P21	Hähnchenschenkel, frisch

P22	Ente, ganz
P23	Gans, ganz
P24	Hackbraten
P25	Gegrillter Fisch, ganz
P26	Fischfilet
P27	Käsekuchen
P28	Apfel - Cake
P29	Apfel-Tarte
P30	Amerikanischer Apfelkuchen
P31	Brownies
P32	Schokoladenmuffins
P33	Laibkuchen
P34	Ofenkartoffeln

P35	Kartoffelspalten
P36	Gemischtes Grillgemüse
P37	Kartoffelkroketten, gefroren
P38	Pommes frites, gefroren
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten
P40	Kartoffelgratin
P41	Pizza frisch, dünn
P42	Pizza frisch, dick
P43	Quiche
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot

*LTC - Niedertemperaturgaren

Rindfleisch

Roastbeef – P1, P2, P3

Zutaten:

- 1 - 1,5 kg Roastbeef (4–5 cm dickes Stück)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Marinade

Vorbereitung des rohen Fleisches:

Das Fleisch nach Belieben würzen und es in ein Behältnis mit Marinade (optional) legen; der Boden sollte bis zu einer Tiefe von 10 – 20 mm bedeckt sein. Mit einem Deckel abdecken und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Zubereitung:

Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer

würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech
- Temperatursensor verfügbar

Steak, medium – P4

Zutaten:

- 180 - 220 g pro Stück (3 cm dicke Scheibe)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Steak mit Salz und Pfeffer oder deinen Lieblingsgewürzen würzen und in einer

Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Steak in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Backofen vorheizen
- Temperatursensor verfügbar

Rinderbraten / geschmort – P5

Zutaten für den Braten:

- 1,5 - 2 kg Stück Rindfleisch (Hochrippe, Oberschale, Nuss)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Marinade

Zutaten für die Marinade:

- 1 l Wasser
- 500 ml Weinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 15 Pfefferkörner
- 15 Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Bund Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)

Zubereitung:

Für die Marinade alles aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Marinade über das Rindfleisch gießen, bis es bedeckt ist, und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Temperatursensor verfügbar

Roastbeef (LTC) – P6, P7, P8

Zutaten:

- 1 - 1,5 kg Roastbeef (4–5 cm dickes Stück)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Marinade

Vorbereitung des rohen Fleisches:

Das Fleisch nach Belieben würzen und es in ein Behältnis mit Marinade (optional) legen; der Boden sollte bis zu einer Tiefe von 10 – 20 mm bedeckt sein. Mit einem Deckel abdecken und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Zubereitung:

Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech
- Temperatursensor verfügbar

Filet (LTC) – P9, P10, P11

Zutaten:

- 0,5 - 1,5 kg Filet (5–6 cm dickes Stück)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer oder deinen Lieblingsgewürzen würzen und in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech
- Temperatursensor verfügbar

Kalb

Kalbsbraten – P12

Zutaten:

- 0,8 - 1,5 kg (Schulter, 4 cm dickes Stück)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer oder deinen Lieblingsgewürzen würzen. Brate das

Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Das Fleisch in die Bratform legen und etwas Wasser hinzugeben. Das Fleisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Temperatursensor verfügbar

Schweinefleisch

Schweinebraten – P13

Zutaten:

- 1,5 - 2 kg Stück (Nacken oder Schulter)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Fleisch sollte für mindestens 12 Std in einem abgedeckten Behälter im Kühlschrank gelagert werden. Das Fleisch waschen und gründlich trocknen. Vermische Salz, Pfeffer und deine Lieblingsgewürze und reibe damit gleichmäßig die gesamte Oberfläche des Fleisches ein. Den Braten in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Temperatursensor verfügbar

Pulled Pork LTC – P14

Zutaten:

- 1,5 - 2 kg Stück (Schulter)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprika
- Knoblauchpulver
- Zwiebelpulver
- Chilipulver

- Cayennepfeffer
- Kreuzkümmel
- Senfpulver
- brauner Zucker

Zubereitung:

Etwa 3 Esslöffel der Gewürzmischung für später beiseitestellen. Mit dem Rest das Schweinefleisch einreiben. Anschließend verschließen und für 6-48 Std im Kühlschrank marinieren lassen. Vor dem Garen das Fleisch mit den restlichen 3 Esslöffeln Gewürzmischung einreiben. In einer Bratpfanne auf dem Kochfeld von allen Seiten scharf anbraten, um die Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech
- Temperatursensor verfügbar

Lende, frisch – P15

Zutaten:

- 1 - 1,5 kg Stück
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Reibe die Lende mit deinen Lieblingsgewürzen ein. Die Lende in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Temperatursensor verfügbar

Spareribs – P16

Zutaten:

- 2 - 3 kg (rohe, 2–3 cm dünne Spareribs)
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zutaten für die Marinade:

- 500 g Ketchup

- 25 g brauner Zucker
- 5 ml flüssiges Räucheraroma
- 1 ml Reissessig
- 2 ml Sojasauce
- 10 g Sambal-Oelek

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade vermischen. Die Rippchen mit der Soße marinieren und ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Spareribs in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: tiefe Backform

Lamm

Lammkeule – P17

Zutaten:

- 1,5 - 2 kg Lammkeule mit Knochen (7–9 cm dick)
- Salz

Zutaten für die Marinade:

- 30 ml Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund frischer Rosmarin (oder 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin)
- Wasser

Zubereitung:

Die Lammkeule waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl einreiben und das

Fleisch einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden, dann zusammen mit den Rosmarinzweigen in die Schlitz im Fleisch drücken. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Die Lammkeule in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Backblech
- Temperatursensor verfügbar

Geflügel

Hähnchen, ganz – P18

Zutaten für den Braten:

- 1 - 1,5 kg Hähnchen
- Salz

- Öl
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen. Sorgfältig innen und außen trocken tupfen. Salz und Öl vermischen und das ganze Hähnchen dünn bestreichen. Die Beine zusammenbinden und die Flügel darunter klemmen. Das Hähnchen in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Auflaufform auf Backblech
- Temperatursensor verfügbar
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 200 ml

Hähnchen, halbiert – P19

Zutaten:

- 0,5 - 0,8 kg Hähnchen
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen. Sorgfältig innen und außen trocken tupfen. Salz und Öl vermischen und das Hähnchen dünn bestreichen. Das Hähnchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Backblech
- Temperatursensor verfügbar

Hühnerbrust – P20

Zutaten:

- 180 - 200 g Hühnerbrust
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen. Salz und Öl vermischen und die Hühnerbrust dünn bestreichen. Das Fleisch einige Minuten in einer Bratpfanne auf dem Kochfeld braten,

um die Röstaromen zu erhalten. Das Hähnchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Auflaufform auf Kombirost
- Backofen vorheizen
- Temperatursensor verfügbar

Hähnchenschenkel, frisch – P21

Zutaten:

- Hähnchenschenkel
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen. Salz und Öl vermischen und das gesamte Fleisch dünn bestreichen. Das Fleisch in das Gerät geben. Wenn du die Hähnchenschenkel zuerst marinierst, stelle die niedrigere Temperatur ein und gare sie länger.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Backblech
- Temperatursensor verfügbar

Ente, ganz – P22

Zutaten:

- 2 - 3 kg Ente
- Salz
- Öl
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Die Ente gründlich waschen. Salz und Öl vermischen und das ganze Stück dünn bestreichen. Eine Bratform auf einem Backblech auf der dritten Einschubebene des Backofens oder auf einem Kombirost auf der zweiten Einschubebene mit einer tiefen Form auf der ersten Einschubebene verwenden. Die Ente in das Gerät geben. Die Ente zuerst umgedreht braten. Das

Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Bräter auf Kombirost
- Temperatursensor verfügbar

Gans, ganze – P23

Zutaten:

- 4 - 5 kg Gans
- Salz
- Öl

- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Die Gans gründlich waschen. Salz und Öl vermischen und das gesamte Fleisch dünn bestreichen. Die Gans in das Gerät geben. Das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden für eine gleichmäßige Bräunung.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: tiefe Backform
- Temperatursensor verfügbar

Andere Fleischprodukte

Hackbraten – P24

Zutaten:

- 2 Brötchen vom Vortag
- 2 eingelegte Gurken, gewürfelt
- 80 g Zwiebel
- 2 Esslöffel Petersilie
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 600 g Hackfleisch
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 14 g Salz
- schwarzer Pfeffer

- 0,5 Teelöffel Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Brötchen in Wasser einweichen und dann die Flüssigkeit herausdrücken. Alle Zutaten vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Einen Laib formen. Den Braten in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Kombirost
- Temperatursensor verfügbar

Fisch

Gegrillter Fisch, ganz – P25

Zutaten:

- 0,5 - 1 kg Fisch
- Zitronenscheiben
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Den Fisch nach Geschmack würzen. Fisch mit Butter und deinen Lieblingsgewürzen und Kräutern füllen. Den Fisch in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2

- Zubehör: Backblech
- Temperatursensor verfügbar

Fischfilet – P26

Zutaten:

- 0,3 - 0,5 kg Fischfilet
- Zitronenscheiben
- 150 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne
- 50 g Paniermehl
- 1 Teelöffel Estragon
- Petersilie, gehackt
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zitrone

- Butter

Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und eine Weile marinieren lassen, dann überschüssigen Saft mit Küchenpapier abtupfen. Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets in eine mit Butter eingefettete, feuerfeste Form geben.

Geriebenen Käse, Sahne, Paniermehl, Estragon und gehackte Petersilie

vermischen. Die Mischung sofort auf die Fischfilets verteilen und kleine Butterwürfel auf die Mischung geben. Die Fischfilets in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Auflaufform auf Kombirost
- Backofen vorheizen

Süße Aufläufe und Süßspeisen

Käsekuchen – P27

Zutaten für den Teig:

- 330 g Mehl
- 130 g Zucker
- 15 g Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Eier
- 130 g Butter

Zutaten für die Füllung:

- 1 kg fettarmer Quark
- 300 g Zucker
- 2 Packungen Puddingpulver
- 100 ml natürliches Öl
- 600 ml Vollmilch
- 4 Eier
- 0,5 Packung Zitronenschale

Zubereitung:

Die Backform mit dem Backpapier auslegen. Den Teig mit den erforderlichen Zutaten zubereiten und in einer Springform mit einem Durchmesser von 28 cm verteilen. Die Füllung vorbereiten und mit dem Teig in die Backform geben. Den Teig in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Springform mit einem Durchmesser von 28 cm auf Kombirost

Apfel - Cake – P28

Zutaten:

- 125 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 75 g geschmolzene Butter
- 55 g Weizenmehl
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 1 Beutel Vanillezucker
- 90 ml Milch
- 4 Äpfel der Sorte Golden

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen (niedrige – mittlere Leistung des Kochfelds).

In einer separaten Schüssel das Ei, das zusätzliche Eigelb, Zucker und den Vanillezucker vermischen, bis ein homogener und luftiger Teig entsteht. Die geschmolzene (abgekühlte) Butter hinzugeben und unterrühren. Milch und gesiebes Mehl hinzufügen. Alles miteinander vermischen.

Die Äpfel waschen und schälen. In dünne Scheiben schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Backpapier in eine Springform (24 cm Durchmesser) geben und die Kanten einfetten. Den Teig in die

Backform gießen. Den Kuchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 100 - 150 ml

Apfel-Tarte – P29

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 50 ml kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

- Obst nach Jahreszeit (Äpfel, Pfirsiche, Sauerkirschen usw.)
- 90 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz und in kleine Stücke geschnittene Butter mit dem Mehl vermengen. Dann Ei, Zucker und kaltes Wasser hinzugeben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig für 2 Std in den Kühlschrank stellen. Den gekühlten Teig ausrollen und in eine gefettete Quiche-Backform geben, dann mit einer Gabel einstechen. Die Früchte waschen, Kerne entfernen und in kleine Stücke oder Scheiben geschnitten auf den Teig legen. Die gemahlenden Mandeln, Eier, Zucker und die weiche Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die Mischung über die Früchte verteilen und glattstreichen. Die Tarte in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Tortenform auf Kombirost

Amerikanischer Apfelkuchen – P30

Zutaten für den Teig:

- 300 g Weißweizenmehl
- 175 g gesalzene Butter
- 75 g Feinkristallzucker (max. Kristallgröße: 0,3 mm)
- 1 Ei (50 g)
- 50 ml Wasser

Zutaten für die Füllung:

- 400 g geschälte Äpfel
- 25 g helles Paniermehl
- 50 g kernlose Rosinen
- 75 g Feinkristallzucker (max. Kristallgröße: 0,3 mm)

Zubereitung:

Mehl und Zucker vermischen und mit Butter mischen, bis feine Krümel entstehen. Verquirltes Ei und Wasser dazugeben, um die Mischung zu einem weichen Teig zu verbinden. Mischen, bis eine homogene Masse erreicht ist. Den Teig zu einer Kugel kneten. Teig abdecken und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank bei einer Temperatur von 3–7 °C kühl stellen. Äpfel schälen und entkernen, in bis zu 13 mm dicke Scheiben schneiden. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Drittel und ein Drittel teilen. Jede Portion ohne erneutes Kneten auf eine Dicke von 5 mm ausrollen. Den größeren Teil verwenden, um den Boden und die Seiten einer Backform auszukleiden (Antihafbeschichtung, Durchmesser 187–213 mm, Höhe 35–65 mm). Paniermehl gleichmäßig über den Teig streuen. Apfelscheiben, Rosinen und Zucker vermischen. Direkt nach dem Mischen die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Paniermehl verteilen. Die Oberseite mit dem restlichen Teig abdecken. Die Teigränder andrücken und zurechtschneiden. Die Oberseite des Teiges einschneiden, damit der Dampf während des Backens entweichen kann. Den Kuchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Tortenform von 22 cm auf Kombirost

- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion:
100 - 150 ml

Brownies – P31

Zutaten:

- 425 g dunkle Schokolade
- 100 g Schokoladentropfen
- 300 ml neutrales Öl
- 90 g Kakaopulver
- 350 g Zucker
- 126 g Puderzucker
- 2,5 g Salz
- 45 ml Milch
- 9 Eier
- 300 g Mehl

Zubereitung:

Backpapier auf ein Backblech legen. Die dunkle Schokolade schmelzen und mit dem Öl in einer Schüssel vermischen. Kakaopulver, Zucker, Salz und Milch hinzugeben und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Eier nacheinander hinzugeben, jedes Ei erst vollständig unterrühren. Mehl hinzugeben und rühren. Schokoladentropfen hinzufügen.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Den Teig in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: tiefe Backform

Schokoladenmuffins - P32

Zutaten (für 12 Muffins):

- 240 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Ei (55 g)
- 125 ml Vollmilch
- 40 g bitteres Kakaopulver
- 10 g von Puderzucker
- 100 g gehackte dunkle Schokolade
- Prise Zimt

Zubereitung:

Backpulver, Kakao und Zimt in einer Schüssel mischen. Butter, Zucker und Vanille in einer zweiten Schüssel vermischen. Verquirltes Ei und etwa 100 ml Milch hinzugeben. Die restliche Milch und den Teig unter Rühren in die trockene Mischung geben, bis eine homogene Masse entsteht. Mit einem Löffel dunkle gehackte Schokolade hinzugeben. 12 Muffins in Muffin-Papierförmchen vorbereiten. Die Muffins in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Muffin-Backblech auf Kombirost
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion:
100 - 150 ml

Laibkuchen – P33

Zutaten:

- 120 g Eier
- 170 g Zucker
- 50 g geschmolzene Margarine (80 % Fettgehalt)
- 180 g Weizenmehl (Type 405), ohne Backtriebmittel
- 10 g Backpulver
- 3 g Vanillezucker
- 100 ml kaltes Wasser

Zubereitung:

Eine längliche Brotbackform einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Eier mit Zucker in einer Küchenmaschine auf höchster Geschwindigkeit für 5 Min aufschlagen. Geschmolzene Margarine dazugeben und mit einem Handmixer auf geringster Geschwindigkeit vorsichtig einrühren. Mehl gemischt mit Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und langsam mit dem Handmixer vermischen. Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die Backform gießen. Den Laibkuchen in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2

- Zubehör: Brotbackform auf Kombirost

Gemüse und Beilagen

Ofenkartoffeln – P34

Zutaten:

- etwa 1 kg Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen und in gleichmäßige Stücke (Würfel oder Hälften) schneiden. Marinieren sie mit Öl und deinen Lieblingsgewürzen. Die Kartoffeln in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech

Kartoffelspalten – P35

Zutaten:

- etwa 1 kg Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürze

Zubereitung:

Kartoffeln schälen. Kartoffeln gründlich waschen und in gleichmäßige Stücke (Kartoffelspalten) schneiden. Marinieren sie mit Öl und deinen Lieblingsgewürzen. Die Kartoffeln in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech

Gemischtes Grillgemüse –P36

Zutaten:

- 2 Tassen Brokkoli-Röschen
- 2 Tassen Cremini-Champignons
- 2 Tassen gewürfelter Butternusskürbis
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten und geviertelt

- 1 gelber Kürbis, in Scheiben geschnitten und geviertelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Balsamico
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1,5 Teelöffel getrockneter Thymian
- Koscheres Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Brokkoli-Röschen, Pilze, Butternusskürbis, Zucchini, Kürbis, Paprika und Zwiebel lose auf das vorbereitete Backblech geben. Olivenöl, Balsamico, Knoblauch und Thymian hinzugeben; mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Vermischen vorsichtig schwenken. Das Grillgemüse in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech

Kartoffelkroketten, gefroren – P37

Zutaten

- 0,5 kg gefrorene Kartoffelkroketten

Zubereitung:

Die Kroketten aus der Verpackung nehmen. Die gefrorenen Kartoffelkroketten auf das Backblech legen. Die Kroketten in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Backblech

Pommes frites, gefroren – P38

Zutaten

- 0,75 kg gefrorene Kartoffelstifte

Zubereitung:

Die Pommes frites aus der Verpackung nehmen. Die gefrorenen Kartoffeln auf das Backblech legen. Die Pommes frites in das Gerät geben.

- Einschubebene: 3
- Zubehör: Backblech

Gratins

Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten – P39

Zutaten:

- 700 g vorgekochtes Ragout
- 700 g vorgekochte Bechamel-Soße
- 1 Packung Lasagneblätter
- geriebener Käse
- Butter/Öl zum Einfetten der Auflaufform

Zubereitung:

Die Auflaufform einfetten. Zuerst etwa 200 g Ragout auf dem Boden der Auflaufform verteilen, dann die Bechamel-Soße und die erste Nudelschicht; diese sollte die gesamte Fläche der Form bedecken. Diese Schritte wiederholen, bis die gesamte Auflaufschale gefüllt ist. Mit geriebenen Käse bestreuen. Die Auflaufform auf den Kombirost stellen. Den Auflauf in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Auflaufform auf dem Kombirost

Kartoffelgratin – P40

Zutaten:

- 750 g geschälte Kartoffeln
- 100 g geriebener Käse (24–30 % Fettgehalt)
- 50 g verquirlte Eier
- 125 g Milch (3 % Fettgehalt)
- 75 g Sahne (40 % Fettgehalt)
- 5 g Salz

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in 3 mm bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die nicht eingefettete Form (runde Backform aus Glas) mit etwa der Hälfte der Kartoffeln auslegen und mit etwa der Hälfte des Käses belegen. Die restlichen Kartoffeln hinzugeben und mit dem restlichen Käse bedecken. Eier, Sahne und Salz vermischen und die Mischung über die Kartoffeln gießen. Die Backform auf den Kombirost stellen. Den Gratin in das Gerät geben. Drehe das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.

- Einschubebene: 1
- Zubehör: Auflaufform auf dem Kombirost

Brot und Pizza

Pizza frisch, dünn – P41

Zutaten für den Teig:

- 165 g Mehl
- 15 g frische Hefe
- 100 g Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Öl

Zutaten für den Belag:

- 100 g Tomatensoße
- 150 g Schinken
- 100 g Mozzarella
- Oregano

Zubereitung:

Hefe, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und mischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Mischung und das Mehl

in die Rührschüssel geben. Mit einem Haken auf höchster Geschwindigkeit kneten, bis der Teig kompakt und homogen ist. Mehr Mehl bei Bedarf hinzufügen. Den Teig in eine Schüssel geben und für 30 Min gehen lassen. Den Teig auf die Größe des gesamten Backblechs (eingefettet) ausrollen und für weitere 30 Min gehen lassen. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Oregano auf die Tomatensauce streuen. Verteile den restlichen Belag und dann den Mozzarella. Die Pizza in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 100 ml

Pizza frisch, dick – P42

Zutaten für den Teig:

- 396 g Mehl
- 36 g frische Hefe
- 240 g Wasser
- 0,5 Teelöffel Salz
- 2,5 Teelöffel Öl

Zutaten für den Belag:

- 240 g Tomatensoße
- 360 g Schinken
- 240 g Mozzarella
- Oregano

Zubereitung:

Hefe, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und mischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Mischung und das Mehl in die Rührschüssel geben. Mit einem Haken auf höchster Geschwindigkeit kneten, bis der Teig kompakt und homogen ist. Mehr Mehl bei Bedarf hinzufügen. Den Teig in eine Schüssel geben und für 30 Min gehen lassen. Den Teig auf die Größe des gesamten Backblechs (eingefettet) ausrollen und für weitere 30 Min gehen lassen. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen.

Oregano auf die Tomatensauce streuen. Verteile den restlichen Belag und dann den Mozzarella. Die Pizza in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- Backofen vorheizen

Quiche – P43

Zutaten für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Margarine (gekühlt)
- 3 g Salz
- 80 ml Wasser (kalt)

Zutaten für den Belag:

- 200 g durchzogener Speck (mit wenig Fett)
- 3 Eier (60–65 g)
- 100 g geriebener Käse (Gruyère oder Emmentaler)
- 70 ml Vollmilch (3–3,5 % Fettgehalt)
- 200 g Crème fraîche épaisse (30–35 % Fettgehalt)

Zubereitung:

Margarine in Stücke schneiden, um sie leichter unterzumischen. Alle Zutaten zusammengeben und schnell in einer Küchenmaschine vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Teig in Plastikfolie einwickeln und mindestens 2 Std in den Kühlschrank stellen. Den Teig (ca. 0,5 cm dick) ausrollen, in die Backform legen und auch die Seitenränder auskleiden. Mit einer Gabel den Boden des Teiges einstechen. Ordne zuerst den Belag (Speck) an und schneide ihn in die Würfel. Zuerst den Speck und dann den Käse auf dem Teigboden verteilen. Eier, Crème fraîche und Milch verquirlen. Auf den Teig gießen. Die Quiche in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backform auf Kombirost

Baguette/Ciabatta/Weißbrot – P44

Zutaten für den Teig:

- 500 g Weißweizenmehl, Type 0
- 10 g Salz
- 10 g Butter auf Raumtemperatur
- 270 g Wasser (Temperatur zwischen 36 und 38 °C)
- 3 g Zucker
- 20 g frische Hefe

Zubereitung:

Mehl, Salz und weiche Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine einwiegen. Zucker und frische Hefe in warmem Wasser auflösen. Die Flüssigkeit zu den restlichen Zutaten in die Rührschüssel hinzugeben. Die Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr an der Schüssel haftet. Den gut gekneteten Teig aus der Rührschüssel nehmen, 750 g für ein Brot abwiegen und zu einer runden Kugel formen. In eine Schüssel geben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und auf die mittlere Einschubebene eines vorgeheizten Ofens (40 °C) geben. Den Backofen ausschalten und den Teig 30 Min gehen lassen. Die Backofentür halb offen lassen, damit die Temperatur beim Gehenlassen nicht zu hoch ist. Die Zieltemperatur liegt zwischen 35–37 °C. Die Schüssel aus dem Ofen nehmen. Den Teig auf die Arbeitsplatte kippen und kurz kneten. Den Teig nicht überkneten. Ein längliches Brot formen, es auf das Backblech legen (bei einem emaillierten Backblech dieses etwas einfetten, damit nichts anklebt, oder mit Backpapier auslegen) und mit einer Plastikfolie/Kunststoffschüssel abdecken. Mittig in den noch warmen Ofen schieben und das Brot für weitere 25 Min bei halb offener Backofentür gehen lassen. Mit einer Rasierklinge oder einem sehr scharfen Messer die Oberfläche fünf Mal diagonal einschneiden. Das Brot während des

Schneidens nicht zusammendrücken. Die Schnitte sollten etwa 5–7 mm tief sein. Das Brot in das Gerät geben. Für das Weißbrot ist mehr Zeit nötig.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 150 ml

Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot - P45

Zutaten für den Teig:

- 500 g dunkles Weizenmehl
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 280 g Wasser (Temperatur zwischen 36 und 38 °C)

Zubereitung:

Mehl, Olivenöl und Wasser in die Rührschüssel einwiegen. Alle Zutaten mit dem Haken vermischen, bis ein homogener Teig entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch für etwa 15 Min (Raumtemperatur) abdecken. Den Teig auf die Arbeitsplatte kippen und kurz kneten. Den Teig nicht überkneten. Ein längliches Brot formen, es auf das Backblech legen (bei einem emaillierten Backblech dieses etwas einfetten, damit nichts anklebt, oder Backpapier verwenden) und mit einer Plastikfolie/Kunststoffschüssel abdecken. Etwa 3 Std gehen lassen. Teig in das Gerät geben.

- Einschubebene: 2
- Zubehör: Backblech, mit Backpapier ausgelegt oder Kastenform auf Kombirost
- Backofen vorheizen
- Die Wassermenge für die Dampffunktion: 150 ml

Table des matières

Cuisson assistée	31	Autres produits à base de viande	37
Bœuf	32	Poisson	37
Veau	34	Gâteaux et desserts	38
Porc	34	Légumes et accompagnements	41
Agneau	35	Gratins	42
Volaille	35	Pain et pizza	42

Sous réserve de modifications.

Cuisson assistée

Réglage : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

Pour certains plats, vous pouvez également cuisiner avec Sonde de cuisson. La température de cuisson d'un plat :

- Saignant
 - À point
 - Bien cuit
1. Tournez la manette des modes de cuisson sur  pour saisir la Menu .
 2. Sélectionner . Appuyez sur OK.
 3. Tournez la manette de commande pour sélectionner le numéro du plat. Appuyez sur la touche OK.
 4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.

Menu : Cuisson assistée

P1	Rôti de bœuf, saignant
P2	Rôti de bœuf, à point

P3	Rôti de bœuf, bien cuit
P4	Steak de bœuf, à point
P5	Rôti de bœuf/braisé
P6	Rôti de bœuf, CBT* saignant
P7	Rôti de bœuf, CBT* à point
P8	Rôti de bœuf, CBT* bien cuit
P9	Filet, CBT* saignant
P10	Filet, CBT* à point
P11	Filet, bien cuit
P12	Rôti de veau
P13	Rôti de porc
P14	Émincé de porc CBT*
P15	Longe, fraîche
P16	Travers
P17	Gigot d'agneau
P18	Poulet entier
P19	Poulet, moitié
P20	Escalope de poulet

P21	Cuisses de poulet, fraîches
P22	Canard, entier
P23	Oie, entier
P24	Rôti haché
P25	Poisson grillé, entier
P26	Filet de poisson
P27	Gâteau au fromage
P28	Gâteau aux pommes
P29	Tarte aux pommes
P30	Tarte aux pommes
P31	Brownies
P32	Muffins au chocolat
P33	Quatre-quarts

P34	Pommes de terre au four
P35	Quartiers de pommes de terre
P36	Mélange de légumes grillés
P37	Croquettes, surgelées
P38	Pommes, surgelées
P39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches
P40	Gratin de pommes de terre
P41	Pizza fraîche, fine
P42	Pizza fraîche, épaisse
P43	Quiche
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc
P45	Céréales complètes / Riz / Pain complet

*CBT -Cuisson à basse température

Bœuf

Rôti de bœuf - P1, P2, P3

Ingrédients :

- 1 - 1.5 kg rôti de bœuf (morceau de 4 à 5 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir
- marinade

Préparation des aliments :

Assaisonnez la viande à votre goût et placez-la dans un plat avec la marinade (facultatif) ; le fond doit être recouvert à une profondeur de 10 à 20 mm. Recouvrez avec un couvercle et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur.

Méthode :

Sortez le morceau de bœuf de la marinade et séchez-le. Assaisonnez avec du sel et du poivre et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôti sur la plaque de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson
- Sonde de cuisson disponible

Steak, à point - P4

Ingrédients :

- 180 - 220 g par morceau (3 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Assaisonnez le steak avec du sel et du poivre ou vos épices préférées et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir sur le plateau de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil
- Sonde de cuisson disponible

Rôti de bœuf / braisé - P5

Ingrédients pour le rôti :

- 1,5 - 2 kg morceau de bœuf (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)
- sel
- poivre noir
- marinade

Ingrédients de la marinade :

- 1 l eau
- 500 ml vinaigre de vin
- 2 cuillères à café de sel
- 15 grains de poivre
- 15 baies de genévrier
- 5 feuilles de laurier
- 2 bottes de légumes pour soupe (carotte, poireau, céleri, persil)

Méthode :

Pour la marinade, porter le tout à ébullition puis laisser refroidir. Versez la marinade sur le bœuf jusqu'à ce qu'il soit recouvert et laissez-le mariner pendant quelques heures au réfrigérateur. Sortez le morceau de bœuf de la marinade et séchez-le. Assaisonnez avec du sel et du poivre et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir sur le plateau de cuisson pour saisir et infuser une saveur de rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Sonde de cuisson disponible

Rôti de bœuf (CBT) - P6, P7, P8

Ingrédients :

- 1 - 1,5 kg rôti de bœuf (morceau de 4 à 5 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir
- marinade

Préparation des aliments :

Assaisonnez la viande à votre goût et placez-la dans un plat avec la marinade (facultatif) ; le fond doit être recouvert à une profondeur de 10 à 20 mm. Recouvrez avec un couvercle et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur.

Méthode :

Sortez le morceau de bœuf de la marinade et séchez-le. Assaisonnez avec du sel et du poivre et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir sur le plateau de cuisson pour saisir et infuser une saveur de rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson
- Sonde de cuisson disponible

Filet (CBT) - P9, P10, P11

Ingrédients :

- 0,5 - 1,5 kg filet (5 à 6 morceaux cm épais)
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre ou vos épices préférées et faites revenir tous les côtés dans une poêle à rôtir sur le plateau de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson
- Sonde de cuisson disponible

Veau

Rôti de veau - P12

Ingrédients :

- 0,8 - 1,5 kg (épaule, morceau de 4 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre ou vos épices préférées. Faire frire la

viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Placez la viande dans le plat à rôtir et ajoutez un peu d'eau. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Sonde de cuisson disponible

Porc

Rôti de porc - P13

Ingrédients :

- 1,5 - 2 kg morceau (cou ou épaule)
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

La viande doit être conservée pendant au moins 12 h dans un plat couvert au réfrigérateur. Lavez la viande et séchez-la soigneusement. Mélangez le sel, le poivre et vos épices favorites et frottez-les uniformément sur toute la surface de la viande. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Sonde de cuisson disponible

Émincé de porc CBT - P14

Ingrédients :

- 1,5 - 2 kg morceau (épaule)
- sel
- poivre noir
- paprika
- poudre d'ail
- poudre d'oignon

- poudre de piment
- poivre de Cayenne
- cumin
- poudre de moutarde sèche
- cassonade

Méthode :

Mettez de côté environ 3 cuillères à soupe d'épices et gardez-les pour plus tard. Frottez le reste sur le porc. Puis scellez-le et faites mariner 6 à 48 h au réfrigérateur. Avant la cuisson, frottez la viande avec les 3 cuillères à soupe d'épices restantes. Saisissez tous les côtés dans une poêle à rôtir sur la table de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson
- Sonde de cuisson disponible

Longe, fraîche - P15

Ingrédients :

- 1 - 1,5 kg morceau
- sel
- poivre noir

- épices

Méthode :

Frottez la longe avec vos épices préférées. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Sonde de cuisson disponible

Travers - P16

Ingrédients :

- 2 - 3 kg (côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur)
- sel
- poivre noir

Ingrédients pour la sauce d'assaisonnement :

- 500 g ketchup
- 25 g cassonade
- 5 ml fumée liquide
- 1 ml vinaigre de riz
- 2 ml sauce soja
- 10 g sambal oelek

Méthode :

Mélangez tous les ingrédients de l'assaisonnement. Faites mariner les côtes avec la sauce pendant quelques heures au réfrigérateur. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plat profond

Agneau

Gigot d'agneau - P17

Ingrédients :

- 1,5 - 2 kg gigot d'agneau avec os (7 à 9 cm d'épaisseur)
- sel

Ingrédients de la sauce d'assaisonnement :

- 30 ml huile d'olive
- sel
- poivre noir
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de romarin frais (ou 1 cuillère à café de romarin séché)
- eau

Méthode :

Lavez le gigot d'agneau et séchez-le en tapotant. Frottez-le avec de l'huile d'olive et

faites des entailles obliques dans la viande. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Épluchez les gousses d'ail et coupez-les, puis poussez-les avec les brins de romarin dans les entailles dans la viande. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur plaque de cuisson
- Sonde de cuisson disponible

Volaille

Poulet, entier - P18

Ingrédients pour le rôti :

- 1 - 1,5 kg poulet

- sel
- huile
- poivre noir

Méthode :

Lavez soigneusement le poulet. Séchez-le soigneusement à l'intérieur et à l'extérieur. Mélangez le sel et l'huile et huilez légèrement tout le poulet. Attachez les pattes ensemble et rentrez les ailes. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : cocotte sur plaque de cuisson
- Sonde de cuisson disponible
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 200 ml

Poulet, moitié - P19

Ingrédients :

- 0,5 - 0,8 kg poulet
- sel
- huile
- poivre noir

Méthode :

Lavez soigneusement le poulet. Séchez-le soigneusement à l'intérieur et à l'extérieur. Mélangez le sel et l'huile et huilez légèrement le poulet. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson
- Sonde de cuisson disponible

Escalope de poulet - P20

Ingrédients :

- 180 - 200 g blanc de poulet
- sel
- huile
- poivre noir

Méthode :

Lavez soigneusement le poulet. Mélangez le sel et l'huile et huilez légèrement le blanc de poulet. Faites revenir la viande pendant quelques minutes dans une poêle sur la

table de cuisson pour obtenir la saveur du rôti. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : cocotte sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil
- Sonde de cuisson disponible

Cuisses de poulet - P21

Ingrédients :

- cuisses de poulet
- sel
- huile
- poivre noir
- épices

Méthode :

Lavez soigneusement le poulet. Mélangez le sel et l'huile et huilez finement toute la viande. Placez les aliments dans l'appareil. Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson
- Sonde de cuisson disponible

Canard, entier - P22

Ingrédients :

- 2 - 3 kg canard
- sel
- huile
- poivre noir
- épices

Méthode :

Lavez soigneusement le canard. Mélangez le sel et l'huile et huilez légèrement tout le canard. Utilisez un plat à rôtir sur un plateau de cuisson au troisième niveau du four ou sur une grille métallique au deuxième niveau avec une casserole profonde au premier niveau. Placez les aliments dans l'appareil. Commencez avec le canard à l'envers. Retournez la viande à

la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat à rôtir sur grille métallique
- Sonde de cuisson disponible

Oie, entier - P23

Ingrédients :

- 4 - 5 kg oie
- sel
- huile

- poivre noir
- épices

Méthode :

Lavez soigneusement l'oie. Mélangez le sel et l'huile et huilez finement toute la viande. Placez les aliments dans l'appareil. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plat profond
- Sonde de cuisson disponible

Autres produits à base de viande

Rôti haché - P24

Ingrédients :

- 2 petits pains rassis
- 2 concombres conservés au vinaigre en cubes
- 80 g oignon
- 2 cuillères à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 600 g viande hachée
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de poudre de paprika
- 14 g sel

- poivre noir
 - 0,5 cuillère à café de poivre de Cayenne
- Méthode :

Trempez les petits pains dans l'eau, puis pressez-les pour en extraire le liquide. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former un pain. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : grille métallique
- Sonde de cuisson disponible

Poisson

Poisson grillé, entier - P25

Ingrédients :

- 0,5 - 1 kg Poisson
- tranches de citron
- sel
- poivre noir
- huile

Méthode :

Assaisonnez le poisson selon vos goûts. Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson
- Sonde de cuisson disponible

Filet de poisson - P26

Ingrédients :

- 0,3 - 0,5 kg filet de poisson
- tranches de citron
- 150 g fromage râpé
- 250 ml crème
- 50 g chapelure
- 1 cuillère à café d'estragon
- persil, haché
- sel

- poivre noir
- citron
- beurre

Méthode :

Arrosez les filets de poisson de jus de citron et laissez-les mariner un moment, puis enlevez l'excédent de jus avec du papier alimentaire. Assaisonnez les filets de poisson des deux côtés avec du sel et du poivre. Placez les filets de poisson dans un plat beurré allant au four.

Mélangez le fromage râpé, la crème, la chapelure, l'estragon et le persil haché. Étalez immédiatement le mélange sur les filets de poisson et placez de petits cubes de beurre sur le mélange. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : cocotte sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil

Gâteaux et desserts

Cheesecake - P27

Ingrédients pour la pâte :

- 330 g farine
- 130 g sucre
- 15 g levure chimique
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 130 g beurre

Ingrédients pour la garniture :

- 1 kg fromage blanc allégé en matières grasses
- 300 g sucre
- 2 paquets de poudre de crème anglaise
- 100 ml huile végétale
- 600 ml lait entier
- 4 œufs
- 0,5 paquet de zeste de citron

Méthode :

Placez le papier sulfurisé sur le moule. Faites la pâte avec les ingrédients nécessaires et étalez-la dans un moule à charnière de 28 cm. Préparez la garniture et versez-la dans le moule garni de pâte. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : moule à charnière de 28 cm sur grille métallique

Gâteau aux pommes - P28

Ingrédients :

- 125 g sucre
- 1 jaune
- 1 œuf
- 75 g beurre fondu
- 55 g farine de blé
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- 1 sachet d'arôme de vanille
- 90 ml lait
- 4 pommes Golden

Méthode :

Faites fondre le beurre dans une poêle (puissance faible à moyenne de la plaque de cuisson).

Dans un bol séparé, mélangez l'œuf, le jaune supplémentaire, le sucre et le sachet d'arôme de vanille jusqu'à obtenir une pâte homogène et moelleuse. Ajoutez le beurre fondu (refroidi) et le laisser s'incorporer tout en remuant. Ajoutez le lait et la farine tamisée. Mélangez le tout.

Lavez et pelez les pommes. Coupez-les en tranches fines et mélangez-les avec les autres ingrédients. Mettez le papier sulfurisé dans un moule à charnière (24 cm de diamètre) et beurrez les bords. Versez la pâte dans le moule. Placez les aliments dans l'appareil.

- Niveau de la grille: 2
- Accessoire : plateau de cuisson
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 100 à 150 ml

Tarte aux pommes - P29

Ingrédients pour la pâtisserie :

- 200 g farine
- 1 pincée de sel
- 125 g beurre
- 1 œuf
- 50 g sucre
- 50 ml eau froide

Ingrédients pour la garniture :

- Fruits selon la saison (pommes, pêches, cerises acides, etc.)
- 90 g amandes moulues
- 2 œufs

Méthode :

Tamisez la farine dans un saladier, mélangez le sel et le beurre coupé en petits morceaux à la farine. Ajoutez ensuite l'œuf, le sucre et l'eau froide et pétrissez le tout pour obtenir une pâte. Laissez refroidir la pâte au réfrigérateur pendant 2 h. Abaissez la pâte réfrigérée et placez-la dans un moule à quiche graissé, puis piquez-la avec une fourchette. Nettoyez les fruits, retirez les trognons, les noyaux ou les pépins et placez-les en petits morceaux ou en tranches sur la pâte. Placez les amandes moulues, les œufs, le sucre et le beurre ramolli dans un bol et mélangez-les pour former une crème. Étalez le mélange sur les fruits et lissez. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : moule à tarte sur grille métallique

Tarte aux pommes - P30

Ingrédients pour la pâtisserie :

- 300 g farine de blé blanc

- 175 g beurre salé
- 75 g sucre semoule (taille de grain max. : 0,3 mm)
- 1 œuf (50 g)
- 50 ml eau

Ingrédients pour la garniture :

- 400 g pommes pelées
- 25 g chapelure de pain blanc
- 50 g raisins secs sans pépins
- 75 g sucre semoule (taille de grain max. : 0,3 mm)

Méthode :

Mélangez la farine et le sucre et incorporez le beurre. Ajoutez l'œuf battu et l'eau pour lier le mélange en une pâte souple. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Pétrissez la pâte pour former une boule. Couvrez la pâte et laissez-la refroidir au moins une demi-heure au réfrigérateur à une température comprise entre 3 et 7 °C. Épluchez et évidez les pommes, coupez-les en tranches de maximum 13 mm d'épaisseur. Sortez la pâte du réfrigérateur et divisez-la en deux portions de deux tiers et un tiers. Abaissez chaque portion à une épaisseur de 5 mm sans la pétrir de nouveau. Utilisez la portion la plus grande pour recouvrir le fond et les côtés d'un moule à pâtisserie (revêtement antiadhésif, diamètre 187 - 213 mm, hauteur 35 - 65 mm). Saupoudrez uniformément la pâte de chapelure. Mélangez les tranches de pomme, les raisins secs et le sucre. Immédiatement après le mélange, versez la garniture aux pommes uniformément sur la chapelure. Recouvrez le dessus avec la pâte restante. Ajustez et scellez les bords de la pâte. Pratiquez une incision sur le dessus de la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Placez les aliments dans l'appareil.

- Niveau de la grille: 2
- Accessoire : moule à tarte de 22 cm sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil

- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingrédients :

- 425 g chocolat noir
- 100 g pépites de chocolat
- 300 ml d'huile neutre
- 90 g poudre de cacao
- 350 g sucre
- 126 g sucre en poudre
- 2,5 g sel
- 45 ml lait
- 9 œufs
- 300 g farine

Méthode :

Placez le papier sulfurisé sur une plaque. Faites fondre le chocolat noir et mélangez-le avec l'huile dans un bol. Ajoutez la poudre de cacao, le sucre, le sel et le lait et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajoutez les œufs un par un et remuez bien après chaque œuf. Ajoutez la farine et remuez. Ajoutez les pépites de chocolat.

Étalez la pâte uniformément sur la plaque. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plat profond

Muffins au chocolat - P32

Ingrédients (pour 12 muffins) :

- 240 g farine
- 8 g levure chimique
- 80 g sucre
- 80 g beurre
- 1 œuf (55 g)
- 125 ml de lait entier
- 40 g de cacao amer en poudre
- 10 g de sucre en poudre
- 100 g chocolat noir haché
- pincée de cannelle

Méthode :

Mélangez la levure chimique, le cacao et la cannelle dans un bol. Dans un deuxième bol, mélangez le beurre, le sucre et la vanille. Ajoutez l'œuf fouetté et environ 100 ml de lait. Ajoutez au mélange sec le reste du lait et la pâte en remuant jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez à la cuillère le chocolat noir haché. Préparez 12 muffins à l'aide de moules à muffin en papier. Placez les aliments dans l'appareil.

- Niveau de la grille: 2
- Accessoire : plateau à muffins sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 100 - 150 ml

Quatre-quarts - P33

Ingrédients :

- 120 g œufs
- 170 g sucre
- 50 g margarine fondue (80 % graisses)
- 180 g farine de blé (type 405), sans levure
- 10 g levure chimique
- 3 g sucre vanillé
- 100 ml eau froide

Méthode :

Graissez un moule à pain oblong et saupoudrez de chapelure. Battez les œufs et le sucre dans un robot culinaire à la vitesse la plus élevée pendant 5 min. Ajouter la margarine fondue et l'incorporer soigneusement avec un batteur à main à la vitesse la plus basse. Ajoutez la farine mélangée à la levure chimique et au sucre vanillé et mélangez lentement avec le batteur à main. Ajoutez l'eau tout en mélangeant continuellement jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez le mélange dans le moule. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2

- Accessoire : moule à pain sur grille métallique

Légumes et accompagnements

Pommes de terre au four - P34

Ingrédients :

- environ 1 kg de pommes de terre
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Lavez soigneusement les pommes de terre non pelées et coupez-les en morceaux uniformes (cubes ou moitiés). Faites-les mariner avec de l'huile et vos épices préférées. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson

Quartiers de pommes de terre - P35

Ingrédients :

- environ 1 kg de pommes de terre
- sel
- poivre noir
- épices

Méthode :

Épluchez les pommes de terre. Lavez soigneusement les pommes de terre et coupez-les en morceaux uniformes (quartiers). Faites-les mariner avec de l'huile et vos épices préférées. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

Mélange de légumes grillés - P36

Ingrédients :

- 2 tasses de fleurons de brocoli
- 2 tasses de champignons cremini

- 2 tasses d'écrasé de courge butternut
- 1 courgette, tranchée et coupée en quartiers
- 1 courge jaune, tranchée et coupée en quartiers
- 1 poivron rouge, haché
- 1 oignon rouge, haché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 gousses d'ail émincées
- 1,5 cuillère à café de thym séché
- sel casher et poivre noir fraîchement moulu

Méthode :

Disposez les fleurons de brocoli, champignons, courge butternut, courgettes, courge, poivron et oignon en une seule couche sur la plaque de cuisson préparée. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'ail et le thym et assaisonnez de sel et de poivre. Remuez délicatement pour mélanger. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

Croquettes, surgelées - P37

Ingrédients

- 0,5 kg de croquettes de pommes de terre surgelées

Méthode :

Retirez les aliments de l'emballage. Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plateau de cuisson. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson

Pommes, surgelées - P38

Ingrédients :

- 0,75 kg de pommes de terre tranchées surgelées

Méthode :

Retirez les aliments de l'emballage. Placez les pommes de terre surgelées sur la plaque

de cuisson. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 3
- Accessoire : plateau de cuisson

Gratins**Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches - P39**

Ingrédients :

- 700 g ragoût précuit
- 700 g béchamel précuite
- 1 paquet de feuilles de lasagnes
- fromage râpé
- Graissez la cocotte avec huile/beurre.

Méthode :

Graissez la cocotte. Commencez par étaler environ 200 g de ragoût sur le fond, puis la béchamel et la première couche de pâtes, en recouvrant toute la surface du plat. Répétez ces étapes jusqu'à ce que vous remplissiez l'intégralité du plat. Ajoutez le fromage râpé sur le dessus. Placez la cocotte sur la grille métallique. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : cocotte sur la grille métallique

Gratin de pommes de terre - P40

Ingrédients :

- 750 g pommes de terre pelées
- 100 g fromage râpé (24 à 30 % matières grasses)
- 50 g œufs battus
- 125 g lait (3 % grasses)
- 75 g crème (40 % grasses)
- 5 g sel

Méthode :

Coupez les pommes de terre pelées en tranches de 3 mm à 4 mm d'épaisseur. Remplissez le plat non graissé (récipient rond en verre) avec environ la moitié de la quantité de pommes de terre et recouvrez avec environ la moitié du fromage. Ajoutez les pommes de terre restantes et couvrir avec le fromage restant. Mélangez les œufs, la crème et le sel et versez le mélange sur les pommes de terre. Placez le récipient sur la grille métallique. Placez les aliments dans l'appareil. Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.

- Position Tablette : 1
- Accessoire : cocotte sur la grille métallique

Pain et pizza**Pizza fraîche, fine - P41**

Ingrédients pour la pâte :

- 165 g farine
- 15 g levure fraîche

- 100 g eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'huile

Ingrédients pour la garniture :

- 100 g sauce tomate

- 150 g jambon
- 100 g mozzarella
- origan

Méthode :

Mettez la levure, le sel, l'huile et l'eau dans un bol et mélangez-les jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Mettez le mélange et la farine dans le bol du mélangeur. Mélangez à la vitesse la plus élevée à l'aide d'un crochet jusqu'à ce que la pâte soit compacte et homogène. Il peut être nécessaire d'ajouter de la farine. Placez la pâte dans un bol et laissez lever pendant 30 min. Étalez la pâte pour recouvrir toute la plaque (graissée) et laissez-la lever de nouveau pendant 30 min. Étalez la sauce tomate sur la pâte. Saupoudrez-la avec l'origan. Étalez le reste des garnitures, puis la mozzarella. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 100 ml

Pizza fraîche, épaisse - P42

Ingrédients pour la pâte :

- 396 g farine
- 36 g levure fraîche
- 240 g eau
- 0,5 cuillère à café de sel
- 2,5 cuillères à café d'huile

Ingrédients pour la garniture :

- 240 g sauce tomate
- 360 g jambon
- 240 g mozzarella
- origan

Méthode :

Mettez la levure, le sel, l'huile et l'eau dans un bol et mélangez-les jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Mettez le mélange et la

farine dans le bol du mélangeur. Mélangez à la vitesse la plus élevée à l'aide d'un crochet jusqu'à ce que la pâte soit compacte et homogène. Il peut être nécessaire d'ajouter de la farine. Placez la pâte dans un bol et laissez lever pendant 30 min. Étalez la pâte pour recouvrir toute la plaque (graissée) et laissez-la lever de nouveau pendant 30 min. Étalez la sauce tomate sur la pâte. Saupoudrez-la avec l'origan. Étalez le reste des garnitures, puis la mozzarella. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
- Préchauffez l'appareil

Quiche - P43

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g farine de blé
- 100 g margarine (réfrigérée)
- 3 g sel
- 80 ml eau (froide)

Ingrédients pour la garniture :

- 200 g lard maigre (avec peu de graisse)
- 3 œufs (60 - 65 g)
- 100 g fromage râpé (gruyère ou emmental)
- 70 ml lait entier (3 à 3,5 % matières grasses)
- 200 g crème fraîche épaisse (30 à 35 % matières grasses)

Méthode :

Coupez la margarine en morceaux pour faciliter le processus de mélange. Assemblez tous les ingrédients et mélangez-les rapidement dans un robot culinaire jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enveloppez la pâte dans un film plastique et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 2 h. Abaissez la pâte (environ 0,5 cm d'épaisseur) et étalez-la dans le moule, y compris sur les parois

latérales. Faites quelques trous avec une fourchette au fond de la pâte. Disposer d'abord le nappage (bacon) et coupez le en lardons. Disposez ensuite le fromage sur la base de la pâte. Mélangez au fouet les œufs, la crème fraîche et le lait. Versez sur la pâte. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plaque de cuisson sur la grille métallique

Baguette / Ciabatta / Pain blanc - P44

Ingrédients pour la pâte :

- 500 g farine de blé blanc, type 0
- 10 g sel
- 10 g beurre à température ambiante
- 270 g eau (température comprise entre 36 et 38 °C)
- 3 g sucre
- 20 g levure fraîche

Méthode :

Pesez la farine, mettez-la avec le sel et le beurre ramolli dans le bol du robot culinaire. Faites fondre le sucre et la levure fraîche dans de l'eau chaude. Ajoutez le liquide aux ingrédients restants dans le bol mélangeur. Pétrissez les ingrédients avec le crochet à pâte dans le robot culinaire jusqu'à ce qu'ils soient élastiques et ne collent plus au bol. Retirez la pâte bien pétrie du bol mélangeur, pesez 750 g pour obtenir un pain et formez une boule ronde. Mettez-la dans un bol. Couvrez le bol avec un film étirable et placez-le au milieu d'un four préchauffé (40 °C). Éteignez le four et laissez la pâte lever pendant 30 min. Laissez la porte du four entrouverte pour éviter que la température ne soit trop élevée pour la levée. La température cible est comprise entre 35 et 37 °C. Sortez le bol de l'appareil. Démoulez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la brièvement. Ne pas trop pétrir la pâte. Formez un pain allongé, le placer sur la plaque (s'il s'agit

d'une plaque émaillée, mettez un peu de beurre dessus pour éviter qu'elle n'attache ou utilisez le papier sulfurisé) et couvrez avec un couvercle en plastique / un bol en plastique. Placez-la au milieu du four encore chaud et laissez le pain lever 25 min, en laissant la porte du four entrouverte. Pratiquez soigneusement cinq coupes diagonales sur la surface avec une lame de rasoir ou un couteau très bien aiguisé. Ne pas appuyer sur le pain pendant la découpe. Les coupes doivent avoir une profondeur d'environ 5 à 7 mm. Placez les aliments dans l'appareil. Prolonger le temps pour le pain blanc.

- Niveau de la grille: 2
- Accessoire : plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 150 ml

Céréales complètes / Riz / Pain complet - P45

Ingrédients pour la pâte :

- 500 g farine de blé noir
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 280 g eau (température comprise entre 36 et 38 °C)

Méthode :

Pesez la farine, ajoutez l'huile d'olive et l'eau dans le bol mélangeur. Mélangez tous les ingrédients avec le crochet jusqu'à obtenir une pâte homogène. Couvrez le bol avec un chiffon humide pendant environ 15 min (température ambiante). Renversez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la brièvement. Ne pas trop pétrir la pâte. Formez un pain allongé, le placer sur la plaque (s'il s'agit d'une plaque émaillée, mettez un peu de beurre dessus pour éviter qu'elle n'attache ou utilisez du papier sulfurisé) et couvrez avec un couvercle en plastique / un bol en plastique. Laissez-la

lever pendant environ 3 h. Placez les aliments dans l'appareil.

- Position Tablette : 2
- Accessoire : plaque de cuisson doublée de papier sulfurisé ou plaque à pain sur grille métallique
- Préchauffez l'appareil
- La quantité d'eau pour la fonction vapeur : 150 ml

Indice

Cottura guidata	46	Altri prodotti a base di carne	52
Manzo	47	Pesce	52
Vitello	49	Cottura di dolci e dessert	53
Maiale	49	Verdure e contorni	55
Agnello	50	Gratin	57
Pollame	50	Pane e pizza	57

Con riserva di modifiche.

Cottura guidata

Impostazione: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al sangue
 - Medio
 - Ben cotto
1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
 2. Selezionare . Premere OK.
 3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare il numero del piatto. Premere OK.
 4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.

Menu: Cottura guidata

P1	Arrosto di manzo, al sangue
P2	Arrosto di manzo, cottura media
P3	Arrosto di manzo, ben cotto

P4	Bistecca, cottura media
P5	Manzo arrosto / brasato
P6	Arrosto di manzo, al sangue LTC*
P7	Arrosto di manzo, cottura media LTC*
P8	Arrosto di manzo, ben cotto LTC*
P9	Filetto, al sangue LTC*
P10	Filetto, cottura media LTC*
P11	Filetto, ben cotto
P12	Arrosto di vitello
P13	Arrosto di maiale
P14	Maiale sfilacciato LTC*
P15	Lombo, fresco
P16	Costolette di maiale
P17	Coscia d'agnello
P18	Pollo intero
P19	Mezzo pollo
P20	Pollo, petto
P21	Cosce di pollo, fresche

P22	Anatra, intera
P23	Oca, intera
P24	Polpettone
P25	Pesce intero, grigliato
P26	Filetto di pesce
P27	Torta ai formaggi
P28	Torta di mele
P29	Crostata di mele
P30	Torta di mele americana
P31	Brownies
P32	Muffin al cioccolato
P33	Torta di pane
P34	Patate al forno

P35	Spicchi
P36	Verdure miste grigliate
P37	Crocchette, surgelate
P38	Patatine, surgelate
P39	Lasagne di carne / verdure con sfoglie di pasta secca
P40	Patate gratinate
P41	Pizza fresca, sottile
P42	Pizza fresca, spessa
P43	Quiche
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco
P45	Pane integrale / segale / nero

*LTC - Cottura a bassa temperatura

Manzo

Arrosti di manzo - P1, P2, P3

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg arrosto di manzo (spessore 4 - 5 cm)
- sale
- pepe nero
- marinatura

Preparazione della carne cruda:

Condire la carne a piacere e collocarla in un piatto con la marinatura (opzionale); il fondo deve essere coperto a una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio e lasciare marinare per alcune ore in frigorifero.

Metodo:

Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo. Condire con sale e pepe e

friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno
- Termosonda disponibile.

Bistecca, cottura media - P4

Ingredienti:

- 180 - 220 g per pezzo; spessore 3 cm
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire la bistecca con sale e pepe nero o con le spezie preferite e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per

ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Termosonda disponibile.

Manzo arrosto/brasato - P5

Ingredienti per l'impasto:

- 1.5 - 2 kg pezzo di manzo (lombata, girello, noce)
- sale
- pepe nero
- marinatura

Ingredienti per la marinatura:

- 1 l acqua
- 500 ml aceto di vino
- 2 cucchiaini di sale
- 15 grani di pepe
- 15 bacche di ginepro
- 5 foglie di alloro
- 2 mazzetti di verdure da zuppa (carota, porro, sedano, prezzemolo)

Metodo:

Per la marinatura portare tutto a ebollizione e poi lasciare raffreddare. Versare la marinatura sulla carne di manzo fino a quando non è coperta e lasciarla marinare per alcune ore in frigorifero. Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo.

Condire con sale e pepe nero e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Termosonda disponibile.

Arrosto di manzo (LTC) - P6, P7, P8

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg roast beef (spessore 4 - 5 cm)
- sale
- pepe nero
- marinatura

Preparazione della carne cruda:

Condire la carne a piacere e collocarla in un piatto con la marinatura (opzionale); il fondo deve essere coperto a una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio e lasciare marinare per alcune ore in frigorifero.

Metodo:

Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo. Condire con sale e pepe nero e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno
- Termosonda disponibile.

Filetto (LTC) - P9, P10, P11

Ingredienti:

- 0.5 - 1.5 kg filetto (spessore 5 - 6 cm)
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire con sale e pepe nero o con le spezie preferite e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno
- Termosonda disponibile.

Vitello

Arrosto di vitello - P12

Ingredienti:

- 0.8 - 1.5 kg (spalla, spessore 4 cm)
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire la carne con sale e pepe nero o con le spezie preferite. Friggere la carne

per alcuni minuti in una padella calda. Disporre la carne nella pirofila per arrosto e aggiungere un po' d'acqua. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Termosonda disponibile.

Maiale

Arrosto di maiale - P13

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg pezzo (collo o spalla)
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

La carne deve essere conservata per almeno 12 h in un piatto coperto in frigorifero. Lavare la carne e asciugarla accuratamente. Mescolare sale, pepe nero e le spezie preferite e strofinarli uniformemente su tutta la superficie della carne. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Termosonda disponibile.

Maiale sfilacciato LTC - P14

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg pezzo (spalla)
- sale
- pepe nero
- paprika
- aglio in polvere
- cipolla in polvere
- peperoncino in polvere

- pepe di cayenna
- cumino
- senape in polvere
- zucchero di canna

Metodo:

Mettere da parte circa 3 cucchiai di spezie e conservarli per un secondo momento. Strofinare il resto sul maiale. Quindi sigillarlo e marinarlo per 6 - 48 h in frigorifero. Prima di cucinare, strofinare la carne con i restanti 3 cucchiai di spezie. Sigillare tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore della tostatura. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno
- Termosonda disponibile.

Lombo, fresco - P15

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg pezzo
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Strofina il lombo con le tue spezie preferite.
Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Termosonda disponibile.

Costolette di maiale - P16

Ingredienti:

- 2 - 3 kg; utilizzare costolette di maiale crude, di spessore 2 - 3 cm
- sale
- pepe nero

Ingredienti per la salsa di condimento:

- 500 g ketchup

- 25 g zucchero di canna
- 5 ml fumo liquido
- 1 ml acido di riso
- 2 ml salsa di soia
- 10 g salsa sambal

Metodo:

Mescolare insieme tutti gli ingredienti per il condimento. Marinare le costolette con la salsa per alcune ore in frigorifero.
Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: leccarda

Agnello

Coscia di agnello - P17

Ingredienti:

- 1,5 - 2 kg coscia di agnello con osso (spessore 7 - 9 cm)
- sale

Ingredienti per la salsa di condimento:

- 30 ml olio d'oliva
- sale
- pepe nero
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di rosmarino fresco (o 1 cucchiaino di rosmarino essiccato)
- acqua

Metodo:

Lavare la coscia di agnello e tamponarla. Strofinare con olio d'oliva e praticare tagli sulla carne. Condire con sale e pepe nero. Sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli a fette, quindi spingerli insieme ai rametti di rosmarino nelle fette di carne. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su lamiera dolci
- Termosonda disponibile.

Pollame

Pollo intero - P18

Ingredienti per l'impasto:

- 1 - 1,5 kg pollo
- sale
- olio
- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Asciugarlo con cura all'interno e all'esterno. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il pollo intero. Legare le gambe e chiudere le ali. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2

- Accessorio: casseruola sulla lamiera dolci
- Termosonda disponibile.
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 200 ml

Mezzo pollo - P19

Ingredienti:

- 0.5 - 0.8 kg pollo
- sale
- olio
- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Asciugarlo con cura all'interno e all'esterno. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il pollo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno
- Termosonda disponibile.

Pollo, petto - P20

Ingredienti:

- 180 - 200 g petto di pollo
- sale
- olio
- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il petto di pollo. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore dell'arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Termosonda disponibile.

Cosce di pollo, fresche - P21

Ingredienti:

- cosce di pollo
- sale
- olio

- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno
- Termosonda disponibile.

Anatra, intera - P22

Ingredienti:

- 2 - 3 kg anatra
- sale
- olio
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente l'anatra. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne. Utilizzare una pirofila su una teglia al terzo livello del forno o su un ripiano a filo al secondo livello con una leccarda al primo livello. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Iniziare con l'anatra capovolta. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Termosonda disponibile.

Oca, intera - P23

Ingredienti:

- 4 - 5 kg oca
- sale
- olio
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente l'oca. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne.

Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: leccarda
- Termosonda disponibile.

Altri prodotti a base di carne

Polpettone - P24

Ingredienti:

- 2 panini raffermi
- 2 cetrioli sottaceto a cubetti
- 80 g cipolla
- 2 cucchiaini di prezzemolo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 600 g carne macinata
- 2 uova
- 1 cucchiaio di paprika in polvere
- 14 g sale
- pepe nero

- 0,5 cucchiaini di pepe di cayenna

Metodo:

Immergere i panini in acqua, quindi spremere il liquido. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Formare una pagnotta. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: ripiano a filo
- Termosonda disponibile.

Pesce

Pesce intero, grigliato - P25

Ingredienti:

- 0,5 - 1 kg pesce
- fette di limone
- sale
- pepe nero
- olio

Metodo:

Condire il pesce a piacere. Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe preferite.

Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno
- Termosonda disponibile.

Filetto di pesce - P26

Ingredienti:

- 0,3 - 0,5 kg filetto di pesce
- fette di limone

- 150 g formaggio grattugiato
- 250 ml panna
- 50 g pangrattato
- 1 cucchiaino di estrarne
- prezzemolo, tritato
- sale
- pepe nero
- limone
- burro

Metodo:

Cospargere i filetti di pesce con il succo di limone e lasciarli marinare per un po', quindi rimuovere il succo in eccesso con carta da cucina. Condire i filetti di pesce su entrambi i lati con sale e pepe nero. Mettere i filetti di pesce in un piatto da forno imburrito.

Mescolare insieme il formaggio grattugiato, la panna, il pangrattato, l'estrarne e il prezzemolo tritato. Spalmare

immediatamente la miscela sui filetti di pesce e appoggiare piccoli cubetti di burro su di essa. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura

Cottura di dolci e dessert

Torta ai formaggi - P27

Ingredienti per l'impasto:

- 330 g farina
- 130 g zucchero
- 15 g lievito in polvere
- 1 confezione di zucchero vanigliato
- 2 uova
- 130 g burro

Ingredienti per il ripieno:

- 1 kg ricotta a basso contenuto di grassi
- 300 g zucchero
- 2 confezioni di preparato per crema inglese
- 100 ml olio naturale
- 600 ml latte intero
- 4 uova
- mezza confezione di scorza di limone

Metodo:

Posizionare la carta forno sulla teglia. Preparare l'impasto con gli ingredienti necessari e spalmarlo in una tortiera apribile da 28 cm. Preparare il ripieno e versarlo nella tortiera con l'impasto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: Tortiera apribile da 28 cm su ripiano a filo

Torta di mele - P28

Ingredienti:

- 125 g zucchero
- 1 tuorlo
- 1 uovo
- 75 g burro fuso
- 55 g farina di frumento
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

- 1 bustina di vaniglia
- 90 ml latte
- 4 mele golden

Metodo:

Sciogliere il burro in una padella (potenza bassa – media del piano cottura).

In una ciotola separata, mescolare l'uovo, il tuorlo, lo zucchero e la vaniglia fino a ottenere un impasto omogeneo e soffice. Aggiungere il burro fuso (raffreddato) e lasciarlo incorporare mentre si mescola. Aggiungere il latte e la farina setacciata. Mescolare tutto insieme.

Lavare e sbucciare le mele. Tagliarle a fette sottili e mescolarle con gli altri ingredienti. Mettere la carta da forno in una tortiera apribile molla (diametro 24 cm) e imbrattare i bordi. Versare l'impasto nello stampo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 100 - 150 ml

Crostata di mele - P29

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g farina
- 1 pizzico di sale
- 125 g burro
- 1 uovo
- 50 g zucchero
- 50 ml acqua fredda

Ingredienti per il ripieno:

- Frutta di stagione (mele, pesche, amarene ecc.)

- 90 g mandorle tritate
- 2 uova

Metodo:

Setacciare la farina in una ciotola, mescolare sale e burro tagliato a piccoli pezzi nella farina. Quindi aggiungere l'uovo, lo zucchero e l'acqua fredda e impastare tutto. Raffreddare l'impasto in frigorifero per 2 h. Disporre l'impasto refrigerato e metterlo in una teglia per quiche unta, quindi forarlo con una forchetta. Pulire la frutta, rimuovere i noccioli o semi e disporla in piccoli pezzi o fette sull'impasto. Mettere le mandorle tritate, le uova, lo zucchero e il burro ammorbidito in una ciotola e montarli insieme. Spalmare il composto sulla frutta e stenderlo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: tortiera sul ripiano a filo

Torta di mele americana - P30

Ingredienti per l'impasto:

- 300 g farina bianca
- 175 g burro fuso
- 75 g zucchero extrafine (dimensione massima dei grani: 0,3 mm)
- 1 uovo (50 g)
- 50 ml acqua

Ingredienti per il ripieno:

- 400 g mele sbucciate
- 25 g briciole di pane bianco
- 50 g uvetta senza semi
- 75 g zucchero extrafine (dimensione massima dei grani: 0,3 mm)

Metodo:

Mescolare la farina e lo zucchero e strofinare il burro. Aggiungere l'uovo sbattuto e l'acqua per legare la miscela e formare un impasto morbido. Mescolare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Lavorare l'impasto fino a formare una palla. Coprire l'impasto e

lasciarlo raffreddare per almeno mezz'ora in frigorifero a una temperatura di 3 - 7 °C. Pelare le mele ed eliminare il torsolo, quindi tagliarle a fette di spessore non superiore a 13 mm. Rimuovere l'impasto dal frigorifero e dividerlo in una porzione da due terzi e una da un terzo. Estendere ciascuna porzione fino a uno spessore di 5 mm senza impastarla nuovamente. Utilizzare la porzione più grande per rivestire la base e i lati di una teglia (rivestimento antiaderente, diametro 187 - 213 mm, altezza 35 - 65 mm). Cospargere uniformemente le briciole di pane sull'impasto. Mescolare insieme fette di mela, uvetta e zucchero. Subito dopo averlo mescolato, versare il ripieno di mela uniformemente sulle briciole di pane. Coprire la parte superiore con l'impasto rimanente. Sigillare e tagliare i bordi della pasta. Praticare un'incisione nella parte superiore della pasta per consentire al vapore di fuoriuscire durante la cottura. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: tortiera da 22 cm sul ripiano a filo
- Preiscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Ingredienti:

- 425 g cioccolato fondente
- 100 g gocce di cioccolato
- 300 ml di olio neutro
- 90 g cacao in polvere
- 350 g zucchero
- 126 g zucchero in polvere
- 2,5 g sale
- 45 ml latte
- 9 uova
- 300 g farina

Metodo:

Posizionare la carta da forno su un vassoio. Sciogliere il cioccolato fondente e mescolarlo con l'olio in una ciotola.

Aggiungere il cacao in polvere, lo zucchero, il sale e il latte, dopodiché mescolare fino a raggiungere una consistenza omogenea.

Aggiungere le uova, uno alla volta, e mescolare bene dopo ogni uovo.

Aggiungere la farina e mescolare.

Aggiungere le gocce di cioccolato.

Stendere l'impasto in modo uniforme sul vassoio. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: leccarda

Muffin al cioccolato - P32

Ingredienti (Muffin per 12 persone)

- 240 g farina
- 8 g lievito in polvere
- 80 g zucchero
- 80 g burro
- 1 uovo (55 g)
- 125 ml latte intero
- 40 g cacao amaro in polvere
- 10 g di zucchero in polvere
- 100 g cioccolato fondente a pezzetti
- un pizzico di cannella

Metodo:

Mescolare il lievito, il cacao e la cannella in una ciotola. In un'altra ciotola, mescolare burro, zucchero e vaniglia. Aggiungere l'uovo montato e circa 100 ml di latte.

Aggiungere alla miscela secca il latte rimanente e l'impasto mescolando fino a raggiungere una consistenza viscosa. Con un cucchiaino aggiungere il cioccolato a

pezzi. Preparare 12 muffin utilizzando pirottini di carta per muffin. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: vassoio muffin su ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 100 - 150 ml

Torta di pane - P33

Ingredienti:

- 120 g uova
- 170 g zucchero
- 50 g margarina fusa (80 % grassi)
- 180 g farina (tipo 405), senza agente lievitante
- 10 g lievito in polvere
- 3 g zucchero vanigliato
- 100 ml acqua fredda

Metodo:

Ungere una teglia per il pane e cospargerla di pangrattato. Sbattere le uova e lo zucchero in un robot da cucina alla velocità massima per 5 min. Aggiungere la margarina fusa e mescolarla delicatamente con un mixer manuale alla velocità più bassa. Aggiungere la farina mescolata con lievito in polvere e zucchero vanigliato e mescolare lentamente con il mixer manuale. Aggiungere l'acqua miscelando continuamente fino a ottenere un impasto liscio. Versare l'impasto nella teglia. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo

Verdure e contorni

Patate al forno - P34

Ingredienti:

- circa 1 kg di patate

- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente le patate non sbucciate e tagliarle a pezzi uniformi (a cubetti o a metà). Marinarla con olio e spezie. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

Spicchi di patate - P35

Ingredienti:

- circa 1 kg di patate
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Pelare le patate. Lavare accuratamente le patate e tagliarle a pezzi uniformi (spicchi). Marinarla con olio e spezie. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno

Verdure miste grigliate - P36

Ingredienti:

- 2 tazze di cime di broccoli
- 2 tazze di champignon
- 2 tazze di zucca butternut tagliata
- 1 zucchina, affettata e tagliata in quarti
- 1 zucca gialla, affettata e tagliata in quarti
- 1 peperone rosso, tagliato
- 1 cipolla rossa, tagliata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 1,5 cucchiaini di timo essiccato

- sale kosher e pepe nero appena macinato

Metodo:

Spargere cime di broccoli, funghi, zucca butternut, zucchine, zucca, peperone e cipolla in un unico strato sulla teglia preparata. Aggiungere olio d'oliva, aceto balsamico, aglio e timo; condire con sale e pepe nero. Mescolare delicatamente per combinare. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno

Crocchette di patate, surgelate - P37

Ingredienti

- 0,5 kg crocchette di patate surgelate

Metodo:

Rimuovere il cibo dalla confezione. Posizionare le crocchette di patate surgelate sulla lamiera dolci. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

Patatine, surgelate - P38

Ingredienti

- 0,75 kg di patate a fette surgelate

Metodo:

Rimuovere il cibo dalla confezione. Posizionare le patate a fette surgelate sulla teglia da forno. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

Gratin

Lasagne di carne / verdure con sfoglie di pasta secca - P39

Ingredienti:

- 700 g ragù precotto
- 700 g besciamella precotta
- 1 confezione di lasagne
- formaggio grattugiato
- burro/olio per ungere la teglia

Metodo:

Ungere la teglia. Iniziare spalmando circa 200 g di ragù sul fondo, poi la besciamella e il primo strato di pasta, coprendo l'intera teglia. Ripetere questi passaggi fino a riempire la teglia. Aggiungere sopra il formaggio grattugiato. Posizionare la teglia sul ripiano a filo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: stampo per sfornati sul ripiano a filo

Patate gratinate - P40

Ingredienti:

- 750 g patate sbucciate
- 100 g formaggio tritato (24 - 30 % grassi)
- 50 g uova sbattute
- 125 g latte (3 % grassi)
- 75 g panna (40 % grassi)
- 5 g sale

Metodo:

Tagliare le patate sbucciate a fette di spessore tra 3 mm e 4 mm. Riempire il piatto non unto (stampo in vetro rotondo) con circa la metà delle patate e coprire con circa la metà del formaggio. Aggiungere le patate rimanenti e coprire con il formaggio rimanente. Mescolare le uova, la panna e il sale e versare la miscela sulle patate. Posizionare lo stampo sul ripiano a filo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.

- Posizione ripiano: 1
- Accessorio: stampo per sfornati sul ripiano a filo

Pane e pizza

Pizza fresca, sottile - P41

Ingredienti per l'impasto:

- 165 g farina
- 15 g lievito fresco
- 100 g acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio

Ingredienti per il condimento:

- 100 g salsa di pomodoro
- 150 g prosciutto
- 100 g mozzarella
- origano

Metodo:

Mettere lievito, sale, olio e acqua in una ciotola e mescolarli fino a dissolvere il lievito. Mettere la miscela e la farina nella ciotola del mixer. Miscelare alla massima velocità utilizzando un gancio fino a quando l'impasto non è compatto e omogeneo. Potrebbe essere necessaria ulteriore farina. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare lievitare per 30 min. Lavorare l'impasto fino alla dimensione dell'intero vassoio (unto) e lasciarlo lievitare nuovamente per 30 min. Aggiungere la salsa di pomodoro all'impasto. Cospargere l'origano sulla salsa di pomodoro. Stendere

il resto dei condimenti e poi la mozzarella.
Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 100 ml

Pizza fresca, spessa P42

Ingredienti per l'impasto:

- 396 g farina
- 36 g lievito fresco
- 240 g acqua
- 0,5 cucchiaini di sale
- 2,5 cucchiaini di olio

Ingredienti per il condimento:

- 240 g salsa di pomodoro
- 360 g prosciutto
- 240 g mozzarella
- origano

Metodo:

Mettere lievito, sale, olio e acqua in una ciotola e mescolarli fino a dissolvere il lievito. Mettere la miscela e la farina nella ciotola del mixer. Miscelare alla massima velocità utilizzando un gancio fino a quando l'impasto non è compatto e omogeneo. Potrebbe essere necessaria ulteriore farina. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare lievitare per 30 min. Lavorare l'impasto fino alla dimensione dell'intero vassoio (unto) e lasciarlo lievitare nuovamente per 30 min. Aggiungere la salsa di pomodoro all'impasto. Cospargere l'origano sulla salsa di pomodoro. Stendere il resto dei condimenti e poi la mozzarella. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura

Quiche - P43

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g farina di frumento
- 100 g margarina (raffreddata)
- 3 g sale
- 80 ml acqua fredda

Ingredienti per il condimento:

- 200 g pancetta a strisce (con poco grasso)
- 3 uova (60 - 65 g)
- 100 g formaggio grattugiato (groviera o emmentaler)
- 70 ml latte intero (3 - 3,5 % grassi)
- 200 g crème fraiche épaisse (30 - 35 % grassi)

Metodo:

Tagliare la margarina in pezzi per facilitare il processo di miscelazione. Mettere insieme tutti gli ingredienti e mescolarli rapidamente in un robot da cucina fino a raggiungere un impasto omogeneo. Avvolgere l'impasto in pellicola di plastica e lasciarlo in frigorifero per almeno 2 h. Srotolare l'impasto (spessore di circa 0,5 cm) e spalmarlo nella teglia, comprese le pareti laterali. Praticare alcuni fori con una forchetta sul fondo dell'impasto. Disporre prima il condimento (pancetta) e tagliarlo a cubetti. Dopodiché, disporre il formaggio sulla base dell'impasto. Sbattere insieme le uova, la crème fraiche e il latte. Versare sull'impasto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo

Baguette/Ciabatta/Pane bianco - P44

Ingredienti per l'impasto:

- 500 g farina bianca tipo 0
- 10 g sale
- 10 g burro a temperatura ambiente
- 270 g acqua (temperatura compresa tra 36 e 38 °C)
- 3 g zucchero

- 20 g lievito fresco

Metodo:

Pesare la farina, il sale e il burro ammorbidito nella ciotola del robot da cucina. Sciogliere lo zucchero e il lievito fresco in acqua tiepida. Aggiungere il liquido agli ingredienti nella ciotola. Impastare gli ingredienti con l'uncino nel robot da cucina fino a quando l'impasto non è elastico e non si attacca più alla ciotola. Rimuovere l'impasto uniforme dalla ciotola, pesare 750 g per filone e modellarlo in una palla. Metterlo in una ciotola. Coprire la ciotola con pellicola e posizionarla nel ripiano centrale di un forno preriscaldato (40 °C). Spegner il forno e lasciare lievitare l'impasto per 30 min. Lasciare lo sportello del forno aperto a metà per evitare temperature troppo calde per la lievitazione. La temperatura deve essere compresa tra 35 e 37 °C. Togliere la ciotola dall'apparecchiatura. Girare l'impasto sul piano di lavoro e impastarlo brevemente. Non impastare eccessivamente. Formare un filone lungo, posizionarlo sulla teglia (se si tratta di una teglia smaltata, applicare burro per evitare che si attacchi o usare carta da forno) e coprirlo con un coperchio/CIOTOLA di plastica. Mettere il pane nel ripiano centrale del forno ancora caldo e lasciarlo lievitare per altri 25 min, lasciando lo sportello aperto a metà. Praticare con cura cinque tagli diagonali sulla superficie con un coltello molto affilato. Non premere il pane durante il taglio. I tagli devono avere una profondità di circa 5 - 7 mm. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Più tempo necessario per il pane bianco.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura

- Quantità di acqua per la funzione vapore: 150 ml

Pane integrale / segale / nero - P45

Ingredienti per l'impasto:

- 500 g farina di grano saraceno
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 280 g acqua (temperatura compresa tra 36 e 38 °C)

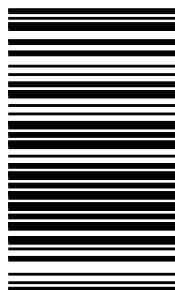
Metodo:

Pesare la farina, l'olio d'oliva e l'acqua nella ciotola. Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprire la ciotola con un panno umido per circa 15 min (temperatura ambiente). Girare l'impasto sul piano di lavoro e impastarlo brevemente. Non impastare eccessivamente. Formare un filone lungo, posizionarlo sulla teglia (se si tratta di una teglia smaltata, applicare burro per evitare che si attacchi o usare carta da forno) e coprirlo con un coperchio/CIOTOLA di plastica. Lasciarlo lievitare per circa 3 h. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessori: lamiera dolci rivestita con carta forno oppure leccarda su ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura
- Quantità di acqua per la funzione vapore: 150 ml



867377450-A-262023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2410892-1