

FRILLESBO STENABY

en

de

fr

it

Recipe Book

Contents

Cooking recommendations	3	AirFry	9
Baking and roasting	3	Defrost	10
Grill	7	Preserving	10
Turbo Grilling	7	Dehydrating - True Fan Cooking	11
Slow Cooking	9	Food Sensor	12

Subject to change without notice.

Cooking recommendations

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

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

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

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

Symbols used in the tables:

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

Baking and roasting

CAKES
Preheat the empty oven.

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

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

BREAD AND PIZZA

Preheat the empty oven.

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

FLANS

Preheat the empty oven.

Use the cake mould.

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

MEAT

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

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

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

MEAT

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

FISH

Use the second shelf position.

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

Grill

Preheat the empty oven.
Use the fourth shelf position.
Grill with the maximum temperature setting.

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

Turbo Grilling

Preheat the empty oven.
Use the second shelf position. Put a pan on the first shelf position to collect fat.
BEEF

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

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

PORK

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

VEAL

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

LAMB

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

POULTRY

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

FISH (STEAMED)

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

Slow Cooking

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

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

Set the temperature to 120°C.

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

AirFry

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

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

Set the temperature to 180 - 220°C.

Use the function: AirFry.

The food does not have to be turned during cooking.

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

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

Defrost

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

Preserving

Use the function Bottom Heat.

Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.

Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.

Use the first shelf position.

Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.

Fill the jars equally and close with a clamp.

The jars cannot touch each other.

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

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

Set the temperature to 160 - 170°C.

SOFT FRUIT

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

STONE FRUIT

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

VEGETABLES

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

Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

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

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

VEGETABLES

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

FRUIT

Set the temperature to 60 - 70°C.

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

Food Sensor

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

	°C ¹⁾
Tuna / Salmon	65 - 70

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

Inhaltsverzeichnis

Garempfehlungen	14	AirFry	20
Backen und Braten	14	Auftauen	21
Grill	18	Einkochen	22
Heißluftgrillen	19	Dörren - Heißluft	23
Niedertemperatur Garen	20	Temperatursensor	24

Änderungen vorbehalten.

Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

In den Tabellen verwendete Symbole:

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

Backen und Braten

KUCHEN
Heizen Sie den leeren Backofen auf.

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

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

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

BROT UND PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

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

FLAN

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Verwenden Sie eine Kuchenform.

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

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

FLEISCH

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

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

FLEISCH

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

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

FISCH

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

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

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

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

Heißluftgrillen

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

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

RINDFLEISCH

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

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

SCHWEINEFLEISCH

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

KALB

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

LAMM

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

GEFLÜGEL

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

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

FISCH (GEDÄMPFT)

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

Niedertemperatur Garen

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

1. Braten Sie das Fleisch 1 - 2 Minuten in einer Pfanne über starker Hitze beidseitig scharf an.
2. Wenn die dritte Einschubebene empfohlen wird, die Speisen direkt auf den Kombirost geben. Ein Backblech oder eine Fettpfanne in die erste Einschubebene einsetzen, um das Fett aufzufangen.
Wenn die erste Einschubebene empfohlen wird, die Speisen direkt auf das Backblech geben.
Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.

Stellen Sie die Temperatur auf 120°C ein.

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

AirFry

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

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

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

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

Auftauen

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

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

Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Dreh- oder Bajonettverschlüssen oder Metalldosen.

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.

Füllen Sie die Gläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie etwa 1/2 Liter Wasser auf das Backblech, damit der Ofen ausreichend Feuchtigkeit hat.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35 - 60 Minuten), stellen Sie den Ofen ab oder senken Sie die Temperatur auf 100°C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 – 170°C ein.

WEICHES OBST

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

STEINOBST

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

Gemüse

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

Dörren - Heißluft

Decken Sie Backbleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier ab.

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

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Schiene.

Verwenden Sie für 2 Backbleche die erste und vierte Schiene.

Gemüse

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

OBST

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

	 (Std)
Pflaumen	8 - 10

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

Temperatursensor

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

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

Table des matières

Recommandations de cuisson	25	AirFry	31
Rôtissage et cuisson	25	Décongélation	32
Gril	29	Stérilisation	32
Turbo gril	29	Déshydratation - Chaleur tournante	34
Cuisson basse température	31	Sonde de cuisson	34

Sous réserve de modifications.

Recommandations de cuisson

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

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

Rôtissage et cuisson

GÂTEAUX

Préchauffez le four à vide.

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

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

PAIN ET PIZZA

Préchauffez le four à vide.

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

FLANS

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le moule à gâteaux.

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

VIANDE

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

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

VIANDE

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

POISSON

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

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

Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

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

Turbo gril

Préchauffez le four à vide.

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

BOEUF

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

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

PORC

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

VEAU

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

AGNEAU

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

VOLAILLE

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

POISSON (À LA VAPEUR)

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

Cuisson basse température

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

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Si le troisième gradin est recommandé, placez les aliments directement sur la grille métallique. Placez un plateau/une poêle à rôtir au premier niveau pour récupérer les graisses.

Si le premier niveau est recommandé, placez les aliments directement sur le plateau.

Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.

Réglez la température sur 120 °C.

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

AirFry

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

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

Réglez la température sur 180 - 220 °C.

Utilisez la fonction : AirFry.

Les aliments ne doivent pas être tournés pendant la cuisson.

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

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

Décongélation

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

Stérilisation

Utilisez la fonction Chauffage inférieur.

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

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

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

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

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

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

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

BAIES

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

FRUITS À NOYAU

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

LÉGUMES

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

Déshydratation - Chaleur tournante

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

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

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

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

LÉGUMES

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

FRUITS

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

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

Sonde de cuisson

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

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

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

Indice

Consigli di cottura	36	AirFry	42
Cottura e arrostitura	36	Scongelamento	43
Grill	40	Marmellate/Conserve	43
Doppio grill ventilato	40	Essiccazione - Cottura ventilata	44
Cottura lenta	42	Termosonda	45

Con riserva di modifiche.

Consigli di cottura

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

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Simboli utilizzati nelle tabelle:

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

Cottura e arrostitura

TORTE E DOLCI
Preriscaldare il forno vuoto.

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

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

PANE E PIZZA

Preriscaldare il forno vuoto.

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

FLAN

Preriscaldare il forno vuoto.

Usare lo stampo per dolci.

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

CARNE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.

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

CARNE

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

PESCE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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

Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

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

Doppio grill ventilato

Preriscaldare il forno vuoto.

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

MANZO

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

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

MAIALE

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

VITELLO

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

AGNELLO

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

POLLAME

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

PESCE (STUFATO)

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

Cottura lenta

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

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

Impostare la temperatura su 120°C.

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

AirFry

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

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

Impostare la temperatura a 180-220°C.

Utilizzare la funzione: AirFry.

Gli alimenti non devono essere girati durante la cottura.

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

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

Scongelamento

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

Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

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

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

Usare il primo livello griglia.

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

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

I vasetti non possono toccarsi.

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

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

Impostare la temperatura a 160-170 °C.

FRUTTA MORBIDA

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

DRUPA

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

VERDURE

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

Essiccazione - Cottura ventilata

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

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

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

VERDURE

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

FRUTTA

Impostare la temperatura a 60-70 °C.

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

Termosonda

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

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

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



701131274-A-272025

