

FRILLESBO

Recipe Book

en

de

fr

it

Contents

Cooking recommendations	3	Bakes and gratins	18
Advice for special heating functions of the appliance	3	Multilevel Baking	19
Full Steam	4	Tips on Roasting	19
Combining function: Turbo Grilling + Full Steam	8	Roasting	20
Humidity High	9	Bread Baking	21
Humidity Low	9	Crispy baking with Pizza Function	22
Steam Regenerating	10	Grill	23
EasySteam	10	Slow Cooking	23
Baking	16	Frozen Foods	24
Tips on baking	16	Preserving	24
Baking on one level	17	Dehydrating - True Fan Cooking	25
		Food Sensor	26

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
	Temperature
	Accessory
	Container (Gastronorm)
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)

Advice for special heating functions of the appliance

Keep Warm

The function allows you to keep food warm. The temperature is set automatically to 80°C.

Plate Warming

The function allows you to warm plates and dishes before serving. The temperature is set automatically to 70°C.

Place plates and dishes in stacks evenly on the wire shelf. Use the first shelf position. After half of the warming time switch their places.

Dough Proving

The function allows you to rise yeast dough. Put the dough into a big dish. Use the first shelf position. Set function: Dough Proving and the cooking time.

Defrost

Remove the food packaging and put the food on a plate. Do not cover the food, as it can extend the defrosting time. Use the first shelf position.

Full Steam

Be careful when you open the oven door when the function is on. Steam can release.

This function allows you to:

- sterilise containers (e.g. baby bottles),
- prepare all types of food, fresh or frozen.

Sterilisation

Put the clean containers upside down in the centre of the shelf on the first shelf position.

Fill the drawer to the maximum level and set the time to 40 minutes.



Cooking

You can cook, warm, defrost, poach or blanch vegetables, meat, fish, pasta, rice, semolina and eggs.

You can prepare a meal comprising a few dishes during a single cooking session. To ensure all the dishes will be ready at the same time start with the food with the longest cooking time then add the remaining dishes at the appropriate time, as specified in the cooking tables

 Full Steam

Example: The total time of this cooking session is 40 min. First, put in Boiled potatoes, quartered, after 20 min add Salmon fillets and Broccoli, florets after 30 min .

	
Boiled potatoes, quartered	40
Salmon fillets	20
Broccoli, florets	10



Use the largest quantity of water required when you cook more than one dish at the same time.

Use the second shelf position.

VEGETABLES



Set the temperature to 100°C.



⌚	🍲
8 - 10	Broccoli, florets, preheat the empty oven
10	Peeled tomatoes
10 - 15	Spinach, fresh
10 - 15	Courgette, slices
15	Vegetables, blanched
15 - 20	Mushroom, slices
15 - 20	Pepper, strips
15 - 25	Broccoli, whole
15 - 25	Asparagus, green
15 - 25	Aubergines
15 - 25	Pumpkin, cubes
15 - 25	Tomatoes
20 - 25	Beans, blanched
20 - 25	Lamb's lettuce, florets
20 - 25	Savoy cabbage
20 - 30	Celery, cubed
20 - 30	Leek, rings
20 - 30	Peas
20 - 30	Snow peas / Kaiser peppers
20 - 30	Sweet potatoes
20 - 30	Fennel
20 - 30	Carrots

	
25 - 35	Asparagus, white
25 - 35	Brussels sprouts
25 - 35	Cauliflower, florets
25 - 35	Kohlrabi, strips
25 - 35	White haricot beans
30 - 40	Sweet corn on the cob
35 - 45	Black salsify
35 - 45	Cauliflower, whole
35 - 45	Green beans
40 - 45	Cabbage white or red, strips
50 - 60	Artichokes
55 - 65	Dried beans, soaked, water / beans ratio 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Beetroot

SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS



Set the temperature to 100°C.

	
15 - 20	Couscous, water / couscous ratio 1:1
15 - 25	Tagliatelle, fresh
20 - 25	Semolina pudding, milk / semolina ratio 3.5:1
20 - 30	Lentils, red, water / lentils ratio 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, water / bulgur ratio 1:1
25 - 35	Yeast dumplings
30 - 35	Fragrant rice, water / rice ratio 1:1
30 - 40	Boiled potatoes, quartered

	
35 - 45	Bread dumpling
35 - 45	Potato dumplings
35 - 45	Rice, water / rice ratio 1:1, the ratio of water to rice can change according to the type of rice
40 - 50	Polenta, liquid ratio 3:1
40 - 55	Rice pudding, milk / rice ratio 2.5:1
45 - 55	Unpeeled potatoes, medium
55 - 60	Lentils, brown and green, water / lentils ratio 2:1

FRUIT

Set the temperature to 100°C.

	
10 - 15	Apple slices
10 - 15	Hot berries
10 - 20	Chocolate melting
20 - 25	Fruit compote

FISH

		°C
15 - 20	Thin fish fillet	75 - 80
20 - 25	Prawns, fresh	75 - 85
20 - 30	Mussels	100
20 - 30	Salmon fillets	85
20 - 30	Trout, 0.25 kg	85
30 - 40	Prawns, frozen	75 - 85
40 - 45	Salmon trout, 1 kg	85



MEAT

		°C
15 - 20	Chipolatas	80

		°C
20 - 30	Bavarian veal sausage / White sausage	80
20 - 30	Vienna sausage	80
25 - 35	Chicken breast, poached	90
55 - 65	Cooked ham, 1 kg	100
60 - 70	Chicken, poached, 1 - 1.2 kg	100
70 - 90	Kasseler, poached	90
80 - 90	Veal / Pork loin, 0.8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

EGGS






Set the temperature to 100°C.






	
10 - 11	Eggs, soft-boiled
12 - 13	Eggs, medium-boiled
18 - 21	Eggs, hard-boiled

Combining function: Turbo Grilling + Full Steam

You can combine these functions to cook meat, vegetables and side dishes at one time.



1. Set the function: Turbo Grilling to roast meat.
 2. Add the prepared vegetables and side dishes.
 3. Decrease oven temperature to around 90°C. You can open the oven door to the first position for approximately 15 minutes.
 4. Set the function: Full Steam. Cook all dishes together until they are ready.
- Use the first shelf position for meat and the third shelf position for vegetables. Put the meat directly on the baking tray.

	 Turbo Grilling First step: cook meat		 Full Steam Second step: add vegetables	
	°C		°C	
Roast beef, 1 kg / Brussels sprouts, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50

	 Turbo Grilling First step: cook meat		 Full Steam Second step: add vegetables	
	°C		°C	
Roast pork, 1 kg / Potatoes / Vegetables, gravy	180	60 - 70	100	30 - 40
Roast veal, 1 kg / Rice / Vegetables	180	50 - 60	100	30 - 40



Humidity High



Use the second shelf position.

	°C	
Custard / Flan, in small dishes	90	35 - 45
Baked eggs	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
Thin fish fillet	85	15 - 25
Thick fish fillet	90	25 - 35
Small fish, up to 0.35 kg	90	20 - 30
Whole fish, up to 1 kg	90	30 - 40
Dumplings	120 - 130	40 - 50

Humidity Low



Use the second shelf position unless specified otherwise.

	°C	
Ready-to-bake rolls	200	20 - 30
Ready-to-bake baguettes, 40 - 50 g	200	15 - 20
Ready-to-bake baguettes, frozen, 40 - 50 g	200	25 - 35
Meatloaf, raw, 0.5 kg	180	30 - 40

	°C	
Pasta bake	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Bread, 0.5 - 1 g	180 - 190	45 - 60
Potato gratin	160 - 170	50 - 60
Chicken, 1 g	180 - 210	50 - 60
Pork loin, smoked, 0.6 - 1 g, soak for 2 hours	160 - 180	60 - 70
Roast beef, 1 g	180 - 200	60 - 90
Duck, 1.5 - 2 g	180	70 - 90
Roast veal, 1 g	180	80 - 90
Roast pork, 1 g	160 - 180	90 - 100
Goose, 3 g, use the first shelf position	170	130 - 170

Steam Regenerating

Use the second shelf position.

	°C	
One-plate dishes	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Rice	110	10 - 15
Dumplings	110	15 - 25



EasySteam

Steam for Steaming

VEGETABLES

Use the second shelf position.

Set the temperature maximum to 100°C.



	
8-10	Broccoli, florets, preheat the empty oven



⌚	🍲
10	Peeled tomatoes
10-15	Spinach, fresh
10-15	Courgette, slices
15	Vegetables, blanched
15-20	Pepper, strips
15-20	Mushroom, slices
15-25	Aubergines
15-25	Cauliflower, whole
15-25	Broccoli, whole
15-25	Asparagus, green
15-25	Tomatoes
15-25	Pumpkin, cubes
20-25	Lamb's lettuce, florets
20-25	Savoy cabbage
20-25	Beans, blanched
20-30	Sweet potatoes
20-30	Peas
20-30	Fennel
20-30	Carrots
20-30	Leek, rings
20-30	Celery, cubed
20-30	Snow peas
25-35	Cauliflower, florets
25-35	Kohlrabi, strips
25-35	Brussels sprouts
25-35	Asparagus, white

	
25-35	White haricot beans
30-40	Sweet corn on the cob
35-45	Green beans
35-45	Black salsify
40-45	Cabbage white or red, strips
50 - 60	Artichokes
55-65	Dried beans, soaked
60-90	Sauerkraut
70-90	Beetroot

SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS



Set the temperature maximum to 100°C.

	
15-20	Couscous, water / couscous ratio 1:1
15-25	Tagliatelle, fresh
20-25	Semolina pudding, milk / semolina ratio 3:5:1
20-30	Lentils, red, water / lentils ratio 1:1
25-30	Spaetzle
25-35	Bulgur, water / bulgur ratio 1:1
25-35	Yeast dumplings
30-35	Fragrant rice, water / rice ratio 1:1
30-40	Boiled potatoes, quartered
35-45	Potato dumplings
35-45	Rice, water / rice ratio 1:1, the ratio of water to rice can change according to the type of rice.
35-45	Bread dumpling
40-50	Polenta, liquid ratio 3:1


	
40-55	Rice pudding, milk / rice ratio 2.5:1
45-55	Unpeeled potatoes, medium
55-60	Lentils, brown and green, water / lentils ratio 2:1

FRUIT



Set the temperature to 100°C.



	
10-15	Apple slices
10-15	Hot berries
10-20	Chocolate melting
20-25	Fruit compote

FISH



		°C
15-20	Thin fish fillet	75-80
20-25	Prawns, fresh	75-85
20-30	Thick fish fillet	75-85
20-30	Trout, 0.25 kg	75-85
20-30	Mussels	100
30-40	Prawns, frozen	75-85

MEAT



		°C
15-20	Chipolatas	80
20-30	Bavarian veal sausage / White sausage	80
20-30	Vienna sausage	80
25-35	Chicken breast, poached	90
55-65	Cooked ham, 1 kg	100
60-70	Chicken, poached, 1 - 1.2 kg	100

		°C
70-90	Kasseler, poached	90
80-90	Veal / Pork loin, 0.8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100



EGGS

		°C
10-11	Eggs, soft-boiled	100
12-13	Eggs, medium-boiled	100
18-21	Eggs, hard-boiled	100
35-45	Custard / Flan	85
40-50	Terrine	85



Steam for Stewing

		°C
15 - 20	Baked eggs	110
20 - 30	Whole fish, up to 1 kg	120 - 130
40 - 50	Dumplings	120 - 130
50 - 60	Stewed / Braised fish	130
60 - 90	Stewed / Braised chicken	130
100 - 140	Stewed / Braised meat	130



Steam for Gentle Crisping


		°C
20 - 40	Fish gratin	150
35 - 50	Stuffed vegetables	150
35 - 45	Pasta Bake / Casseroles	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Potato gratin	150
75 - 100	Spare ribs	140 - 150

Steam for Baking and Roasting

		°C
15 - 20	Ready-to-bake baguettes, 0.04 - 0.05 kg	200
15 - 25	Biscuits	155-170
20 - 35	Sweet yeast dough bakeries	170 - 180
25 - 35	Ready-to-bake baguettes, frozen, 0.04 - 0.05 kg	200
25 - 35	Bread rolls	180 - 200
25 - 40	Roasted fish fillet	170 - 180
30 - 40	Meatloaf, uncooked, 0.5 kg	180
30 - 40	Roasted casserole	160
30 - 40	Omlette	160-170
30 - 45	Sweet bread	160 - 170
35 - 45	Roasted fish	170 - 180
45 - 60	Various types of bread, 0.5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Sweet dishes	160 - 180
50 - 60	Chicken, 1 kg	180-210
60 - 70	Loin of pork, smoked, 0.6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Roast beef, 1 kg	180-200
70 - 90	Duck, 1.5 - 2 kg	180
80 - 90	Roast veal, 1 kg	180
90 - 100	Roast pork, 1 kg	160-180

Use the first shelf position.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Puff Pastry / Savoury cake / Rolls	155 - 180
45-60	Short Crust pastry	155 - 170

		°C
130-170	Goose, 3 kg	170

Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.





Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy or streaky.	The oven temperature is too high.	Next time set slightly lower oven temperature.
	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	Next time set higher oven temperature.
	The baking time is too long.	Next time set shorter baking time.
The cake bakes unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
	The cake batter is not evenly distributed.	Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time specified in a recipe.	The oven temperature is too low.	Next time set a slightly higher oven temperature.





Baking on one level





BAKING IN TINS

		°C		
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Flan base - short pastry, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 30	2
Flan base - sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Conventional Cooking	170 - 190	60 - 90	1

CAKES / PASTRIES / BREADS ON BAKING TRAYS




Preheat the empty oven unless specified otherwise.

		°C		
Plaited bread / Bread Crown, preheating is not needed	Conventional Cooking	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Conventional Cooking	160 - 180	50 - 70	2
Rye bread:	Conventional Cooking	first: 230	20	1
		then: 160 - 180	30 - 60	
Cream puffs / Eclairs	Conventional Cooking	190 - 210	20 - 35	3
Swiss Roll,	Conventional Cooking	180 - 200	10 - 20	3
Cake with crumble topping, preheating is not needed	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40	3
Buttered almond cake / Sugar cakes	Conventional Cooking	190 - 210	20 - 30	3

		°C		
Fruit flans, pre-heating is not needed	Conventional Cooking	180	35 - 55	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	Conventional Cooking	160 - 180	40 - 60	3




BISCUITS




Use the third shelf position.

		°C	
Short pastry / Sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 25
Meringues	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150
Macaroons	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50
Yeast dough biscuits	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40
Puff pastries, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	20 - 30
Rolls, preheat the empty oven	Conventional Cooking	190 - 210	10 - 25

Bakes and gratins

Use the first shelf position.

		°C	
Pasta bake	Conventional Cooking	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Conventional Cooking	180 - 200	25 - 40
Vegetables au gratin, preheat the empty oven	Turbo Grilling	170 - 190	15 - 35
Baguettes with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30
Milk rice	Conventional Cooking	180 - 200	40 - 60



		°C	
Fish bakes	Conventional Cooking	180 - 200	30 - 60
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60

Multilevel Baking



Use the function: True Fan Cooking.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

CAKES / PASTRIES / BREADS ON BAKING TRAYS

	°C	
Cream puffs / Eclairs, preheat the empty oven	160 - 180	25 - 45
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45

BISCUITS

	°C	
Short pastry biscuits	140	25 - 45
Meringues	80 - 100	130 - 170
Macaroons	100 - 120	40 - 80
Yeast dough biscuits	160 - 170	30 - 60
Puff pastries, preheat the empty oven	170 - 180	30 - 50
Rolls	180	20 - 30

Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).





If level one is suggested put the food directly on the baking tray

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

Roasting




Use the first shelf position.

BEEF

			°C	
Pot roast	1 - 1.5	Conventional Cooking	230	120 - 150
Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven	1 cm thick	Turbo Grilling	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven	1 cm thick	Turbo Grilling	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven	1 cm thick	Turbo Grilling	170 - 180	8 - 10




PORK

Use the function: Turbo Grilling.

		°C	
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Meatloaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120




VEAL

Use the function: Turbo Grilling.





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

LAMB

Use the function: Turbo Grilling.




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

GAME

			°C	
Saddle / Hare leg, preheat the empty oven	1	Turbo Grilling	180 - 200	35 - 55
Venison saddle	1.5 - 2	Conventional Cooking	180 - 200	60 - 90
Haunch of venison	1.5 - 2	Conventional Cooking	180 - 200	60 - 90

POULTRY

Use the function: Turbo Grilling.

		°C	
Poultry, portions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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



			°C	
Whole fish	1 - 1.5	Turbo Grilling	180 - 200	30 - 50

Bread Baking

Preheating is not recommended.

Use the second shelf position.



BREAD

	°C	
White bread	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rye bread	170 - 190	50 - 70
Wholemeal bread	170 - 190	50 - 70
Whole grain bread	170 - 190	40 - 60
Bread rolls	190 - 210	20 - 35

Crispy baking with Pizza Function

PIZZA



Use the first shelf position.



	°C	
Tarts	180 - 200	40 - 55
Spinach flan	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Swiss flan	170 - 190	45 - 55
Apple pie, covered	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Preheat the empty oven before cooking.

Use the second shelf position.

	°C	
Pizza, thin crust, use the deep pan	210 - 230	15 - 25
Pizza, thick crust	180 - 200	20 - 30
Unleavened Bread	210 - 230	10 - 20
Puff pastry flan	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25

	°C	
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60





Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

Put a pan into the first shelf position to collect fat.

GRILL

	°C	 1st side	 2nd side	
Beef fillet	230	20 - 30	20 - 30	3
Pork loin	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamb saddle	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3





Slow Cooking

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




- Sear the meat for 1 - 2 minutes on each side in a pan over high heat.
- 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.

- Use: Food Sensor.

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

Frozen Foods

	°C		
Pizza, frozen	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, frozen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chilled	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frozen	180 - 200	15 - 30	2
French fries, thin	190 - 210	15 - 25	3
French fries, thick	190 - 210	20 - 30	3
Wedges / Croquettes	190 - 210	20 - 40	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	40 - 60	2
Baked cheese	170 - 190	20 - 30	3
Chicken wings	180 - 200	40 - 50	2

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

BEEF


	°C Food core temperature		
	Rare	Medium	Well done
Roast beef	55	60	70
Sirloin	45	60	70

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Meatloaf	80	83	86


PORK

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Ham / Roast	80	84	88
Saddle chop / Pork loin, smoked / Pork loin, poached	75	78	82


VEAL

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Roast veal	75	80	85
Veal knuckle	85	88	90


MUTTON / LAMB

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Mutton leg	80	85	88
Mutton saddle	75	80	85
Roast lamb / Lamb leg	65	70	75


GAME

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Hare saddle / Venison saddle	65	70	75
Hare leg / Hare, whole / Venison leg	70	75	80


POULTRY

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Chicken	80	83	85
Duck, whole / half / Turkey, whole / breast	75	80	85
Duck, breast	60	65	70


FISH (SALMON, TROUT, ZANDER)

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Fish, whole / large / steamed / Fish, whole / large / roasted	60	64	68


CASSEROLES - PRECOOKED VEGETABLES

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Zucchini casserole / Broccoli casserole / Fennel casserole	85	88	91

CASSEROLES - SAVOURY

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
Cannelloni / Lasagne / Pasta bake	85	88	91

CASSEROLES - SWEET

	°C Food core temperature		
	Less	Medium	More
White bread casserole with / without fruit / Rice porridge casserole with / without fruit / Sweet noodle casserole	80	85	90

Inhaltsverzeichnis

Garempfehlungen	29	Aufläufe und Gratin	45
Hinweise zu speziellen	29	Backen auf mehreren Schienen	46
Ofenfunktionen des Geräts		Tipps zum Braten	46
Dampfgaren	30	Braten	47
Kombi-Funktion: Heißluftgrillen +	34	Brot Backen	48
Dampfgaren		Knusprig backen mit Pizzastufe	49
Feuchtigkeit, hoch	35	Grill	50
Feuchtigkeit, niedrig	35	Niedertemperatur Garen	50
Regenerieren	36	Tiefkühlgerichte	51
EasySteam	36	Einkochen	51
Backen	42	Dörren - Heißluft	52
Backtipps	42	Temperatursensor	53
Backen auf einer Einschubebene	43		

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
	Temperatur
	Zubehör
	Behälter (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 80°C eingestellt.

Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 70°C eingestellt.

Verteilen Sie die Teller und Schüsseln gestapelt gleichmäßig auf dem Kombirost. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach der Hälfte der Aufwärmzeit die Plätze.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Legen Sie den Teig in eine große Schüssel. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Funktion einstellen: Gärstufe und die Garzeit.

Auftauen

Entfernen Sie die Lebensmittelverpackung und legen Sie die Speise auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Dampfgaren

Gehen Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Dampf kann freigesetzt werden.

Mit dieser Funktion können Sie:

- Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren,
- alle Lebensmittelarten, frisch oder gefroren, zubereiten.

Entkeimung

Stellen Sie die sauberen Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Wassertank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.



Kochen

Sie können sie zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Grieß und Eiern verwenden.

Sie können eine Mahlzeit mit mehreren Gerichten in einem Kochvorgang zubereiten. Beginnen Sie mit der Speise mit der längsten Gardauer und geben Sie die anderen Gerichte zu gegebener Zeit, wie in den Kochtabellen angegeben, hinzu, um sicherzustellen, dass alle Gerichte zur gleichen Zeit fertig sind.

 Dampfgaren

Beispiel: Die Gesamtzubereitungsdauer beträgt 40 Min. Geben Sie zunächst Salzkartoffeln, geviertelt hinein, nach 20 Min dann Lachsfilets und nach 30 Broccoli, Röschen Min.

	
Salzkartoffeln, geviertelt	40
Lachsfilets	20
Broccoli, Röschen	10

Verwenden Sie die maximale Wassermenge, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig garen.

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

Gemüse



Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

	
8 - 10	Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen auf.
10	Geschälte Tomaten
10 - 15	Spinat, frisch
10 - 15	Zucchini, in Scheiben
15	Gemüse, blanchiert
15 - 20	Pilze, in Scheiben geschnitten
15 - 20	Paprika in Streifen
15 - 25	Broccoli, ganz
15 - 25	Spargel, grün
15 - 25	Auberginen
15 - 25	Kürbis, in Würfel geschnitten
15 - 25	Tomaten
20 - 25	Bohnen, blanchiert
20 - 25	Feldsalatröschen
20 - 25	Wirsing
20 - 30	Stangensellerie, gewürfelt
20 - 30	Lauch, in Ringen
20 - 30	Erbsen

	
20 - 30	Zuckerschoten / Kaiserpaprika
20 - 30	Süßkartoffeln
20 - 30	Fenchel
20 - 30	Karotten
25 - 35	Spargel, weiß
25 - 35	Rosenkohl
25 - 35	Blumenkohlröschen
25 - 35	Kohlrabi, in Streifen
25 - 35	Bohnen, weiß
30 - 40	Zuckermaiskolben
35 - 45	Schwarzwurzeln
35 - 45	Blumenkohl, ganz
35 - 45	Bohnen, grün
40 - 45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50 - 60	Artischocken
55 - 65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Verhältnis Wasser zu Bohnen 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rote Bete

BEILAGEN



Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

	
15 - 20	Couscous, Verhältnis Wasser zu Couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisch
20 - 25	Grießbrei, Verhältnis Milch zu Grieß 3,5:1
20 - 30	Linsen, rot, Verhältnis Wasser zu Linsen 1:1



	
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, Verhältnis Wasser zu Bulgur 1:1
25 - 35	Hefeknödel
30 - 35	Duftreis, Verhältnis Wasser zu Reis 1:1
30 - 40	Salzkartoffeln, geviertelt
35 - 45	Semmelknödel
35 - 45	Kartoffelknödel
35 - 45	Reis, Verhältnis Wasser zu Reis 1:1, das Verhältnis von Wasser zu Reis kann sich je nach Reistyp ändern
40 - 50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40 - 55	Milchreis, Verhältnis Milch zu Reis 2.5:1
45 - 55	Ungeschälte Kartoffeln, medium
55 - 60	Linsen, braun und grün, Verhältnis Wasser zu Linsen 2:1



OBST

Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

	
10 - 15	Apfelscheiben
10 - 15	Heiße Beeren
10 - 20	Schokolade schmelzen
20 - 25	Obstkompott

FISCH

		°C
15 - 20	Dünnes Fischfilet	75 - 80
20 - 25	Garnelen, frisch	75 - 85
20 - 30	Muscheln	100
20 - 30	Lachsfilets	85
20 - 30	Forelle, 0,25 kg	85



		°C
30 - 40	Garnelen, gefroren	75 - 85
40 - 45	Lachsforelle, 1 kg	85

FLEISCH

		°C
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayerische Weißwurst / Weißwurst	80
20 - 30	Wiener Wurst	80
25 - 35	Hähnchenbrust, pochiert	90
55 - 65	Gekochter Schinken, 1 kg	100
60 - 70	Hähnchen, pochiert, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, pochiert	90
80 - 90	Kalb / Schweinelende, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

Eier






Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

	
10 - 11	Eier, weich
12 - 13	Eier, mittel
18 - 21	Eier, hart

Kombi-Funktion: Heißluftgrillen + Dampfgaren



Sie können diese Funktionen zum gleichzeitigen Garen von Fleisch, Gemüse und Beilagen verwenden.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heißluftgrillen um Fleisch zu braten.
2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
3. Reduzieren Sie die Ofentemperatur auf etwa 90°C. Sie können die Backofentür für ca. 15 Minuten so weit öffnen, dass sie in der ersten Position ist.
4. Stellen Sie folgende Funktion ein: Dampfgaren. Alle Gerichte zusammen garen. Verwenden Sie die erste Einschubebene für Fleisch und die dritte für Gemüse. Legen Sie das Fleisch direkt auf das Backblech.

	 Heißluftgrillen Erster Schritt: Fleisch kochen		 Dampfgaren Zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen	
	°C		°C	
Roastbeef, 1 kg / Rosenkohl, Polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Schweinebraten, 1 kg / Kartoffeln / Gemüse, Soße	180	60 - 70	100	30 - 40
Kalbsbraten, 1 kg / Reis / Gemüse	180	50 - 60	100	30 - 40


Feuchtigkeit, hoch



Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

	°C	
pudding / Flan, in kleinen Schalen	90	35 - 45
Gebackene Eier	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
Dünnes Fischfilet	85	15 - 25
Dickes Fischfilet	90	25 - 35
Fisch, klein, bis zu 0,35 kg	90	20 - 30
Fisch, ganz, bis zu 1 kg	90	30 - 40
Knödel	120 - 130	40 - 50

Feuchtigkeit, niedrig



Nutzen Sie die zweite Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

	°C	
Aufbackbrötchen	200	20 - 30

	°C	
Backfertige Baguettes, 40 - 50 g	200	15 - 20
Backfertige Baguettes, gefroren, 40 - 50 g	200	25 - 35
Hackbraten, roh, 0,5 kg	180	30 - 40
Nudelaufwurf	170 - 190	40 - 50
Lasagne, frisch	170 - 180	45 - 55
Brot, 0,5 - 1 g	180 - 190	45 - 60
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60
Hähnchen, 1 g	180 - 210	50 - 60
Schweinelende, geräuchert, 0,6 - 1 g, 2 Stunden lang einweichen	160 - 180	60 - 70
Roastbeef, 1 g	180 - 200	60 - 90
Ente, 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Kalbsbraten, 1 g	180	80 - 90
Schweinebraten, 1 g	160 - 180	90 - 100
Gans, 3 g, verwenden Sie die erste Einschubebene	170	130 - 170

Regenerieren

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

	°C	
Tellergericht	110	10 - 15
Nudeln	110	10 - 15
Reis	110	10 - 15
Knödel	110	15 - 25

EasySteam

Dampfgaren
Gemüse

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die maximale Temperatur auf 100°C ein.

	
8-10	Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen auf
10	Geschälte Tomaten
10-15	Spinat, frisch
10-15	Zucchini, in Scheiben
15	Gemüse, blanchiert
15-20	Paprika in Streifen
15-20	Pilze, in Scheiben geschnitten
15-25	Auberginen
15-25	Blumenkohl, ganz
15-25	Broccoli, ganz
15-25	Spargel, grün
15-25	Tomaten
15-25	Kürbis, in Würfel geschnitten
20-25	Feldsalatröschen
20-25	Wirsing
20-25	Bohnen, blanchiert
20-30	Süßkartoffeln
20-30	Erbsen
20-30	Fenchel
20-30	Karotten
20-30	Lauch, in Ringen
20-30	Stangensellerie, gewürfelt
20-30	Zuckerschoten
25-35	Blumenkohlröschen

	
25-35	Kohlrabi, in Streifen
25-35	Rosenkohl
25-35	Spargel, weiß
25-35	Bohnen, weiß
30-40	Zuckermaiskolben
35-45	Bohnen, grün
35-45	Schwarzwurzeln
40-45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50 - 60	Artischocken
55-65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht
60-90	Sauerkraut
70-90	Rote Bete

BEILAGEN



Stellen Sie die maximale Temperatur auf 100°C ein.

	
15-20	Couscous, Verhältnis Wasser zu Couscous 1:1
15-25	Tagliatelle, frisch
20-25	Grießbrei, Verhältnis Milch zu Grieß 3:5:1
20-30	Linsen, rot, Verhältnis Wasser zu Linsen 1:1
25-30	Spätzle
25-35	Bulgur, Verhältnis Wasser zu Bulgur 1:1
25-35	Hefeknödel
30-35	Duftreis, Verhältnis Wasser zu Reis 1:1
30-40	Salzkartoffeln, geviertelt
35-45	Kartoffelknödel

	
35-45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Verhältnis von Wasser zu Reis kann sich je nach Reistyp ändern.
35-45	Semmelknödel
40-50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40-55	Milchreis, Verhältnis Milch zu Reis 2.5:1
45-55	Ungeschälte Kartoffeln, medium
55-60	Linsen, braun und grün, Verhältnis Wasser zu Linsen 2:1

OBST

Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

	
10-15	Apfelscheiben
10-15	Heiße Beeren
10-20	Schokolade schmelzen
20-25	Obstkompott

FISCH

		°C
15-20	Dünnes Fischfilet	75-80
20-25	Garnelen, frisch	75-85
20-30	Dickes Fischfilet	75-85
20-30	Forelle, 0,25 kg	75-85
20-30	Muscheln	100
30-40	Garnelen, gefroren	75-85

FLEISCH



		°C
15-20	Chipolatas	80

		°C
20-30	Bayerische Weißwurst / Weißwurst	80
20-30	Wiener Wurst	80
25-35	Hähnchenbrust, pochiert	90
55-65	Gekochter Schinken, 1 kg	100
60-70	Hähnchen, pochiert, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, pochiert	90
80-90	Kalb / Schweinelende, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100



Eier

		°C
10-11	Eier, weich	100
12-13	Eier, mittel	100
18-21	Eier, hart	100
35-45	Pudding / Flan	85
40-50	Terrine	85

Dampf zum Schmoren



		°C
15 - 20	Gebackene Eier	110
20 - 30	Fisch, ganz, bis zu 1 kg	120 - 130
40 - 50	Knödel	120 - 130
50 - 60	Gedünstet / Geschmorter Fisch	130
60 - 90	Gedünstet / Geschmortes Hähnchen	130
100 - 140	Gedünstet / Schmorbraten	130

Dampf zum sanften Überbacken



		°C
20 - 40	Fischgratin	150
35 - 50	Gefülltes Gemüse	150
35 - 45	Nudelauflauf / Aufläufe	150
40 - 50	Lasagne, frisch	150
60 - 70	Kartoffelgratin	150
75 - 100	Spareribs	140 - 150

Dampf zum knusprig Backen und Braten

		°C
15 - 20	Backfertige Baguettes, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Biskuits	155-170
20 - 35	Backwaren aus süßem Hefeteig	170 - 180
25 - 35	Backfertige Baguettes, gefroren, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Brötchen	180 - 200
25 - 40	Gebratenes Fischfilet	170 - 180
30 - 40	Hackbraten, ungekocht, 0,5 kg	180
30 - 40	Gebratener Auflauf	160
30 - 40	Omelett	160-170
30 - 45	Süßes Brot	160 - 170
35 - 45	Gebratener Fisch	170 - 180
45 - 60	Verschiedene Brote, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Süßspeisen	160 - 180
50 - 60	Hähnchen, 1 kg	180-210
60 - 70	Kassler, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Roastbeef, 1 kg	180-200
70 - 90	Ente, 1,5 - 2 kg	180

		°C
80 - 90	Kalbsbraten, 1 kg	180
90 - 100	Schweinebraten, 1 kg	160-180

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Blätterteiggebäck / Pikante Kuchen / Brötchen	155 - 180
45-60	Mürbeteig	155 - 170
130-170	Gans, 3 kg	170

Backen

Wenn Sie zum ersten Mal backen, verwenden Sie die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Sie auf mehreren Schienen Kuchen backen.

Kuchen und Gebäck mit unterschiedlicher Höhe bräunen ggf. nicht gleichmäßig. Wenn sie nicht gleichmäßig bräunen, braucht die Temperatur nicht verändert zu werden. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Wenn die Backbleche abgekühlt sind, verschwindet die Verformung wieder.





Backtipps





Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Backen auf einer Einschubebene





BACKEN IN BACKFORMEN





		°C		
Gugelhupf / Bri- oche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1

		°C		
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	Heißluft	150 - 160	20 - 30	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE AUF BACKBLECHEN




Heizen Sie den leeren Backofen vor, sofern nicht anders angegeben.

		°C		
Hefezopf / Hefekranz, Aufheizen ist nicht erforderlich.	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	2
Roggenbrot:	Ober-/Unterhitze	erst: 230	20	1
		anschließend: 160-180	30 - 60	
Windbeutel / Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	3
Biskuitrolle,	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	3
Streuselkuchen, Aufheizen ist nicht erforderlich.	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	3
Obstkuchen, Aufheizen ist nicht erforderlich.	Ober-/Unterhitze	180	35 - 55	3

		°C		
Hefekuchen mit delikatem Belag (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 60	3




KEKSE




Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		°C	
Mürbeteig / Biskuitteig	Heißluft	150 - 160	15 - 25
Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Hefeteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25

Aufläufe und Gratins

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

		°C	
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Gemüse, überbacken, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	Heißluftgrillen	170 - 190	15 - 35
Baguettes mit geschmolzenem Käse	Heißluft	160 - 170	15 - 30
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60



		°C	
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60

Backen auf mehreren Schienen



Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

Verwenden Sie für 2 Backbleche die erste und vierte Schiene.

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE AUF BACKBLECHEN

	°C	
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	160 - 180	25 - 45
Streuselkuchen trocken	150 - 160	30 - 45

KEKSE

	°C	
Mürbeteigplätzchen	140	25 - 45
Baiser	80 - 100	130 - 170
Makronen	100 - 120	40 - 80
Hefeteigplätzchen	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	170 - 180	30 - 50
Brötchen	180	20 - 30

Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Große Fleischstücke direkt auf dem Backblech braten.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr) braten.





Wenn Ebene 1 empfohlen ist, legen Sie die Speisen direkt auf das Backblech

Beträufeln Sie die Fleischkeulen während des Bratens mehrere Male mit dem eigenen Saft.

Braten




Verwenden Sie die erste Einschubebene.

RINDFLEISCH

			°C	
Schmorfleisch	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	1 cm dick	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef oder Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	1 cm dick	Heißluftgrillen	180 - 190	6 - 8
Roastbeef oder Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	1 cm dick	Heißluftgrillen	170 - 180	8 - 10




SCHWEINEFLEISCH

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

		°C	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Koteletts / Spareribs	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120




KALB

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.





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

LAMM

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.




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

WILD

			°C	
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen auf.	1	Heißluftgrillen	180 - 200	35 - 55
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90

GEFLÜGEL

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

		°C	
Geflügelteile	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
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



			°C	
Fisch, ganz	1 - 1.5	Heißluftgrillen	180 - 200	30 - 50

Brot Backen

Aufheizen wird nicht empfohlen.

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.



BROT

	°C	
Weißbrot	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggenbrot	170 - 190	50 - 70
Vollkornbrot	170 - 190	50 - 70
Vollkornbrot	170 - 190	40 - 60
Brötchen	190 - 210	20 - 35

Knusprig backen mit Pizzastufe

PIZZA



Verwenden Sie die erste Einschubebene.



	°C	
Linzertorte/Tarte	180 - 200	40 - 55
Spinat-Flan	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Amerikanischer Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Heize den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

	°C	
Pizza, dünner Boden, verwenden Sie die Brat- und Fett-pfanne	210 - 230	15 - 25
Pizza, dicker Boden	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	210 - 230	10 - 20

	°C	
Blätterteigkuchen	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Piroggen	180 - 200	15 - 25
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60





Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Stellen Sie ein Blech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.





GRILL





	°C	 Erste Seite	 Zweite Seite	
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

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.
3. Gebrauch: Temperatursensor.
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

Tiefkühlgerichte

	°C		
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizza-Snacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, dick	190 - 210	20 - 30	3
Kartoffelspalten / Kroketten	190 - 210	20 - 40	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	180 - 200	40 - 50	2

Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Dreh- oder Bajonettverschlüssen oder Metall Dosen.

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
Pflirsiche / 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

	°C	🕒 (Std)
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
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9


Temperatursensor

RINDFLEISCH


	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Blutig	Mittel	Durch
Roastbeef	55	60	70
Lende	45	60	70

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86


SCHWEINEFLEISCH

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken / Braten	80	84	88
Rückenkotelett / Schweinelende, geräuchert / Schweinelende, pochiert	75	78	82


KALB

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90


HAMMEL/LAMM

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammbraten / Lammkeule	65	70	75


WILD

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hasenrücken / Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule / Hase, ganz / Reh-/Hirschkeule	70	75	80


GEFLÜGEL

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hähnchen	80	83	85
Ente, ganz/Hälfte / Pute, ganz / Brust	75	80	85
Ente, Brust	60	65	70


FISCH (LACHS, FORELLE, ZANDER)

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Fisch, ganz/groß/gedämpft / Fisch, ganz/groß/gebraten	60	64	68

AUFLÄUFE – VORGEKOCHTES GEMÜSE

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Zucchini-auflauf / Broccoliauflauf / Fenchelauflauf	85	88	91

AUFLÄUFE – PIKANT

	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, frisch / Nudelauf- lauf	85	88	91

AUFLÄUFE – SÜSS


	°C Lebensmittelkerntemperatur		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weißbrot-auflauf mit/ohne Obst / Reisbrei mit/ohne Obst / Süßer Nudelauf- lauf	80	85	90

Table des matières

Recommandations de cuisson	56	Pâtisseries et gratins	72
Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil	56	Cuisson sur plusieurs niveaux	72
Vapeur intense	57	Conseils de rôtissage	73
Combinaison des fonctions : Turbo gril + Vapeur intense	61	Rôtir	73
Humidité Élevée	62	Cuisson du pain	75
Humidité Faible	62	Cuisson croustillante avec la fonction	76
Réhydratation vapeur	63	Fonction Pizza	
EasySteam	63	Gril	76
Cuisson	69	Cuisson basse température	77
Conseils de cuisson	69	Plats surgelés	77
Cuisson sur un seul niveau	70	Stérilisation	78
		Déshydratation - Chaleur tournante	79
		Sonde de cuisson	80

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
	Température
	Accessoire
	Conteneur (Gastronorm)
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est réglée automatiquement sur 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est réglée automatiquement sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Versez la pâte dans un grand plat. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments et placez les aliments sur une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

Vapeur intense

Faites attention en ouvrant la porte du four lorsque cette fonction est active. De la vapeur peut se dégager.

Cette fonction vous permet de :

- stériliser des récipients (par ex., biberons),
- préparer tous types d'aliments, qu'ils soient frais ou congelés.

Stérilisation

Placez les contenants sens dessus dessous au centre de la grille sur le premier gradin.

Remplissez le bac jusqu'au niveau maximal et réglez sur 40 minutes.


Cuisson

Vous pouvez cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas composé de plusieurs plats en une seule session de cuisson. Pour garantir que tous les plats seront prêts en même temps, démarrez la cuisson du plat nécessitant le temps de cuisson le plus long, et ajoutez les autres plats au bon moment, comme indiqué dans les tableaux de cuisson.

 Vapeur intense

Exemple : La durée totale de cette session de cuisson est de 40 min. Tout d'abord, mettez P.d.t. vapeur en quartiers, après 20 min ajoutez Filets de saumon et Brocolis, fleurons après 30 min.



	
P.d.t. vapeur en quartiers	40
Filets de saumon	20
Brocolis, fleurons	10

Utilisez la quantité d'eau maximale lorsque vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

LÉGUMES

Réglez la température sur 100 °C.


	
8 - 10	Brocolis, fleurons, préchauffer le four à vide
10	Tomates pelées
10 - 15	Épinards frais
10 - 15	Courgette en lamelles
15	Légumes blanchis
15 - 20	Champignon en lamelles
15 - 20	Poivron en lamelles
15 - 25	Brocoli entier
15 - 25	Asperges vertes
15 - 25	Aubergines
15 - 25	Citrouille en cubes
15 - 25	Tomates
20 - 25	Haricots blanchis
20 - 25	Mâche en bouquets
20 - 25	Chou de milan
20 - 30	Céleri en cubes
20 - 30	Poireaux en rondelles
20 - 30	Petits pois

	
20 - 30	Pois mange-tout / Poivrons Kaiser
20 - 30	Patates douces
20 - 30	Fenouil
20 - 30	Carottes
25 - 35	Asperges blanches
25 - 35	Choux de Bruxelles
25 - 35	Chou-fleur en bouquets
25 - 35	Chou-rave en lamelles
25 - 35	Haricots blancs
30 - 40	Maïs en épi
35 - 45	Salsifis noirs
35 - 45	Chou-fleur entier
35 - 45	Haricots verts
40 - 45	Chou blanc ou rouge en lamelles
50 - 60	Artichauts
55 - 65	Haricots secs trempés, rapport eau/haricots 2:1
60 - 90	Choucroute
70 - 90	Betteraves

GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



Réglez la température sur 100 °C.

	
15 - 20	Couscous, rapport eau/couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelles fraîches
20 - 25	Gâteau de semoule, rapport lait/semoule 3,5:1
20 - 30	Lentilles, rouges, rapport eau/lentilles 1:1
25 - 30	Spätzle



	
25 - 35	Boulgour, rapport eau/boulgour 1:1
25 - 35	Quenelles salées
30 - 35	Riz parfumé, rapport eau/riz 1:1
30 - 40	P.d.t. vapeur en quartiers
35 - 45	Boulettes de pain
35 - 45	Gnocchis
35 - 45	Riz, rapport eau/riz 1:1, le rapport eau/riz peut changer en fonction du type de riz
40 - 50	Polenta, rapport liquide 3:1
40 - 55	Gâteau de riz, rapport lait/riz 2,5:1
45 - 55	Pommes de terre non épluchées de taille moyenne
55 - 60	Lentilles, brunes et vertes, rapport eau/lentilles 2:1



FRUITS

Réglez la température sur 100 °C.



	
10 - 15	Tranches de pommes
10 - 15	Baies chaudes
10 - 20	Faire fondre du chocolat
20 - 25	Compote de fruits

POISSON

		°C
15 - 20	Filets de poisson fins	75 - 80
20 - 25	Crevettes fraîches	75 - 85
20 - 30	Moules	100
20 - 30	Filets de saumon	85
20 - 30	Truite, 0,25 kg	85
30 - 40	Crevettes surgelées	75 - 85



		°C
40 - 45	Truite saumonée, 1 kg	85

VIANDE

		°C
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Saucisse de veau bavaroise / Boudin blanc	80
20 - 30	Saucisse de Vienne	80
25 - 35	Blanc de poulet poché	90
55 - 65	Jambon cuit, 1 kg	100
60 - 70	Poulet, poché, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, poché	90
80 - 90	Veau / Filet mignon de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

ŒUFS

Réglez la température sur 100 °C.






	
10 - 11	Œufs à la coque
12 - 13	Œufs mollets
18 - 21	Œufs durs

Combinaison des fonctions : Turbo gril + Vapeur intense

Vous pouvez combiner ces fonctions pour faire cuire de la viande, des légumes et des garnitures en une seule fois.



1. Réglez la fonction : Turbo gril pour rôtir la viande.
2. Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.
3. Diminuez la température du four à environ 90 °C. Vous pouvez ouvrir la porte du four en première position pendant environ 15 minutes.
4. Réglez la fonction : Vapeur intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

Utilisez le premier niveau pour la viande, et le troisième niveau pour les légumes. Placez la viande directement sur le plateau de cuisson.

	 Turbo grill Première étape : cuire la viande		 Vapeur intense Deuxième étape : ajouter les légumes	
	°C		°C	
Rôti de bœuf, 1 kg / Choux de Bruxelles, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Rôti de porc, 1 kg / Pommes de terre / Légumes, sauce	180	60 - 70	100	30 - 40
Rôti de veau, 1 kg / Riz / Légumes	180	50 - 60	100	30 - 40



Humidité Élevée

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	°C	
Crème anglaise / Flan, dans des petits plats	90	35 - 45
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Terrines	90	40 - 50
Filets de poisson fins	85	15 - 25
Filets de poisson épais	90	25 - 35
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Quenelles	120 - 130	40 - 50



Humidité Faible

Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

	°C	
Petits pains prêts à cuire	200	20 - 30
Baguettes prêtes à cuire, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 40 - 50 g	200	25 - 35
Rôti haché, cru, 0,5 kg	180	30 - 40
Pâtes au four	170 - 190	40 - 50
Lasagnes	170 - 180	45 - 55
Pain, 0,5 - 1 g	180 - 190	45 - 60
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60
Poulet, 1 g	180 - 210	50 - 60
Filet mignon de porc, fumé, 0,6 - 1 g, laissez tremper pendant 2 heures	160 - 180	60 - 70
Rôti de bœuf, 1 g	180 - 200	60 - 90
Canard, 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Rôti de veau, 1 g	180	80 - 90
Rôti de porc, 1 g	160 - 180	90 - 100
Oie, 3 g, utilisez le premier niveau de la grille	170	130 - 170

Réhydratation vapeur

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	°C	
Plats complets	110	10 - 15
Pâtes	110	10 - 15
Riz	110	10 - 15
Quenelles	110	15 - 25



EasySteam


Cuisson 100% vapeur

LÉGUMES

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



Réglez la température sur 100 °C maximum.



	
8-10	Brocolis, fleurons, préchauffez le four à vide
10	Tomates pelées
10-15	Épinards frais
10-15	Courgette en lamelles
15	Légumes blanchis
15-20	Poivron en lamelles
15-20	Champignon en lamelles
15-25	Aubergines
15-25	Chou-fleur entier
15-25	Brocoli entier
15-25	Asperges vertes
15-25	Tomates
15-25	Citrouille en cubes
20-25	Mâche en bouquets
20-25	Chou de milan
20-25	Haricots blanchis
20-30	Patates douces
20-30	Petits pois
20-30	Fenouil
20-30	Carottes
20-30	Poireaux en rondelles
20-30	Céleri en cubes
20-30	Pois mange-tout
25-35	Chou-fleur en bouquets

	
25-35	Chou-rave en lamelles
25-35	Choux de Bruxelles
25-35	Asperges blanches
25-35	Haricots blancs
30-40	Maïs en épi
35-45	Haricots verts
35-45	Salsifis noirs
40-45	Chou blanc ou rouge en lamelles
50 - 60	Artichauts
55-65	Haricots secs trempés
60-90	Choucroute
70-90	Betteraves

GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



Réglez la température sur 100 °C maximum.

	
15-20	Couscous, rapport eau/couscous 1:1
15-25	Tagliatelles fraîches
20-25	Gâteau de semoule, rapport lait/semoule 3:5:1
20-30	Lentilles, rouges, rapport eau/lentilles 1:1
25-30	Spätzle
25-35	Boulgour, rapport eau/boulgour 1:1
25-35	Quenelles salées
30-35	Riz parfumé, rapport eau/riz 1:1
30-40	P.d.t. vapeur en quartiers
35-45	Gnocchis



	
35-45	Riz, rapport eau/riz 1:1, le rapport eau/riz peut varier en fonction du type de riz.
35-45	Boulettes de pain
40-50	Polenta, rapport liquide 3:1
40-55	Gâteau de riz, rapport lait/riz 2,5:1
45-55	Pommes de terre non épluchées de taille moyenne
55-60	Lentilles, brunes et vertes, rapport eau/lentilles 2:1

FRUITS



Réglez la température sur 100 °C.



	
10-15	Tranches de pommes
10-15	Baies chaudes
10-20	Faire fondre du chocolat
20-25	Compote de fruits

POISSON



		°C
15-20	Filets de poisson fins	75-80
20-25	Crevettes fraîches	75-85
20-30	Filets de poisson épais	75-85
20-30	Truite, 0,25 kg	75-85
20-30	Moules	100
30-40	Crevettes surgelées	75-85

VIANDE



		°C
15-20	Chipolatas	80
20-30	Saucisse de veau bavaroise / Boudin blanc	80

		°C
20-30	Saucisse de Vienne	80
25-35	Blanc de poulet poché	90
55-65	Jambon cuit, 1 kg	100
60-70	Poulet, poché, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, poché	90
80-90	Veau / Filet mignon de porc, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100



ŒUFS



		°C
10-11	Œufs à la coque	100
12-13	Œufs mollets	100
18-21	Œufs durs	100
35-45	Crème anglaise / Flan	85
40-50	Terrines	85

Vapeur pour braiser et mijoter



		°C
15 - 20	Œufs cocotte	110
20 - 30	Poisson entier, jusqu'à 1 kg	120 - 130
40 - 50	Quenelles	120 - 130
50 - 60	Mijoté / braisé	130
60 - 90	Mijoté / braisé	130
100 - 140	Mijoté / braisée	130

Vapeur pour brunir légèrement



		°C
20 - 40	Gratins de poisson	150
35 - 50	Légumes farcis	150

		°C
35 - 45	Gratin de pâtes / Ragoût	150
40 - 50	Lasagnes	150
60 - 70	Gratin de pommes de terre	150
75 - 100	Côtes levées	140 - 150

Vapeur pour rôtir et pâtisser

		°C
15 - 20	Baguettes prêtes à cuire, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Biscuits / Gâteaux secs	155-170
20 - 35	Pâtisseries sucrées à la pâte levée	170 - 180
25 - 35	Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Pain & Petits pains	180 - 200
25 - 40	Filets de poisson rôtis	170 - 180
30 - 40	Rôti haché, non cuit, 0,5 kg	180
30 - 40	Ragoût rôti	160
30 - 40	Omelette	160-170
30 - 45	Pain sucré	160 - 170
35 - 45	Poisson rôti	170 - 180
45 - 60	Différents types de pain, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Sucrés plats / Préparations	160 - 180
50 - 60	Poulet, 1 kg	180-210
60 - 70	Filet mignon de porc, fumé, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Rôti de bœuf, 1 kg	180-200
70 - 90	Canard, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Rôti de veau, 1 kg	180
90 - 100	Rôti de porc, 1 kg	160-180

Utilisez le premier niveau de la grille.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Pâte feuilletée / Gâteaux salés / Petits pains	155 - 180
45-60	Pâte sablée	155 - 170
130-170	Oie, 3 kg	170

Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.





Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.





Cuisson sur un seul niveau

CUISON DANS DES MOULES

		°C		
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Cake de madère / Cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte - pâte sablée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Gâteau au fromage	Chauffage Haut/Bas	170 - 190	60 - 90	1




GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON




Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.

		°C		
Pain tressé / Couronne de pain, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	50 - 70	2
Pain de seigle:	Chauffage Haut/ Bas	d'abord : 230	20	1
		puis : 160 à 180	30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 35	3
Gâteau roulé,	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	10 - 20	3
Gâteau avec garniture à base de crumble, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 30	3
Tartes aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	180	35 - 55	3
Gâteaux à base de levure avec garnitures délicates (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	40 - 60	3

BISCUITS/GÂTEAUX SECS




Utilisez le troisième niveau de la grille.

		°C	
Pâte sablée / Mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25

		°C	
Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Meringues	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâte feuilletée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25

Pâtisseries et gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.



		°C	
Pâtes au four	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
Baguettes au fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60

Cuisson sur plusieurs niveaux



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

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

GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON

	°C	
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45
Crumble sec	150 - 160	30 - 45

BISCUITS/GÂTEAUX SECS

	°C	
Biscuits sablés	140	25 - 45
Meringues	80 - 100	130 - 170
Meringues	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	160 - 170	30 - 60
Pâte feuilletée, préchauffer le four à vide	170 - 180	30 - 50
Petits pains	180	20 - 30

Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Faites rôtir les gros morceaux de viande directement sur le plateau.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par gros morceaux (au moins 1 kg).





Si le niveau un est suggéré, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson





Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

Rôtir

Utilisez le premier niveau de la grille.




BŒUF

			°C	
Bœuf braisé	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	1 cm épaisse	Turbo gril	190 - 200	5 - 6

			°C	
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	1 cm épaisse	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	1 cm épaisse	Turbo grill	170 - 180	8 - 10




PORC

Utilisez la fonction : Turbo grill.

		°C	
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Côtelettes / Travers de porc	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Rôti haché	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120




VEAU

Utilisez la fonction : Turbo grill.





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

AGNEAU

Utilisez la fonction : Turbo grill.




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

GIBIER





			°C	
Râble / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Râble de cerf	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90
Cuisson de chevreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90

VOLAILLE

Utilisez la fonction : Turbo gril.

		°C	
Volaille, portions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Poulet, moitié	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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



			°C	
Poisson entier	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50


Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

PAIN


	°C	
Pain Blanc	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45

	°C	⚠
Pain de seigle	170 - 190	50 - 70
Pain complet	170 - 190	50 - 70
Pain de grains entiers	170 - 190	40 - 60
Pain & Petits pains	190 - 210	20 - 35

Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza

PIZZA


Utilisez le premier niveau de la grille.

	°C	⚠
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Tarte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	°C	⚠
Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir	210 - 230	15 - 25
Pizza, croûte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	210 - 230	10 - 20
Flan de pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	210 - 230	15 - 25
Raviolis russes	180 - 200	15 - 25
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60





Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.





GRILL

	°C	 1er côté	 2e côté	
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Râble d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3




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.

- Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
- 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.
- Utilisez : Sonde de cuisson.
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

Plats surgelés

	°C		
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza américaine, surgelée	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, froide	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2

	°C		
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	3
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	3
Pommes quartiers / Croquettes	190 - 210	20 - 40	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50	2

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

BŒUF


	°C Température à cœur des aliments		
	Saignant	Moyen	Bien cuit
Rôti de bœuf	55	60	70
Faux-filet	45	60	70

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Rôti haché	80	83	86


PORC

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette de râble / Filet mignon de porc, fumé / Filet mignon de porc, poché	75	78	82


VEAU

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90


MOUTON / AGNEAU

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Râble de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75


GIBIER

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre / Râble de cerf	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf	70	75	80


VOLAILLE

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	85
Canard, entier/moitié / Dinde, entière/blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70


POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier/gros/à l'étuvée / Poisson, entier/gros/rôti	60	64	68


COCOTTES - LÉGUMES PRÉCUITS

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de courgettes / Cocotte de brocolis / Cocotte de fenouil	85	88	91

COCOTTES - SALÉES

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Cannelloni / Lasagnes / Pâtes au four	85	88	91

COCOTTES - SUCRÉES

	°C Température à cœur des aliments		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de pain blanc avec/sans fruits / Cocotte de porridge de riz avec/sans fruits / Cocotte de nouilles sucrées	80	85	90

Indice

Consigli di cottura	83	Sformati e gratinati	99
Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura	83	Cottura multilivello	99
Cottura a vapore	84	Suggerimenti per l'arrostitura	100
Combinazione delle funzioni: Doppio grill ventilato + Cottura a vapore	88	Arrosto	100
Umidità alta	89	Cottura Pane	102
Umidità bassa	89	Cottura croccante con Funzione Pizza	103
Rigenera a vapore	90	Grill	104
EasySteam	91	Cottura lenta	104
Cottura al forno	96	Cibi congelati	105
Suggerimenti sulla cottura	96	Marmellate/Conserve	105
Cottura su un livello	97	Essiccazione - Cottura ventilata	106
		Termosonda	107

Con riserva di modifiche.

Consigli di cottura









La temperatura e i tempi di cottura specificati nella 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
	Temperatura
	Accessorio
	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura

Mantieni caldo

La funzione consente di tenere caldi gli alimenti. La temperatura si viene impostata automaticamente su 80°C.

Riscaldamento piatti

La funzione consente di riscaldare piatti e portate prima di servirli in tavola. La temperatura si viene impostata automaticamente su 70°C.

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Usare il primo livello griglia. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande. Usare il primo livello griglia. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

Scongelamento

Rimuovere la confezione degli alimenti e disporli su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Usare il primo livello griglia.

Cottura a vapore

Presta attenzione quando apri la porta del forno quando la funzione è attiva. L'elettrodomestico può rilasciare vapore.

Questa funzione consente di:

- sterilizzare i contenitori (ad es. biberon),
- preparare qualsiasi tipo di alimento, fresco o surgelato.

Sterilizzazione

Colloca i contenitori puliti a testa in giù al centro del ripiano nella prima posizione.

Riempire il cassetto fino al livello massimo e impostare il tempo a 40 minuti.



Cottura



Puoi cuocere, riscaldare, scongelare, lessare o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, semolino e uova.

Sarà possibile preparare un pasto che comprende pochi piatti durante una singola sessione di cottura. Per garantire che tutti i piatti siano pronti contemporaneamente, iniziare con il cibo con il tempo di cottura più lungo quindi aggiungere i piatti rimanenti al momento opportuno, come specificato nelle tabelle di cottura

 Cottura a vapore

Esempio: Il tempo totale di questa sessione di cottura è 40min. In primo luogo, mettere Patate bollite, in quarti, dopo 20 min aggiungere Filetti di salmone e Broccoli, cime dopo 30 min.

	
Patate bollite, in quarti	40
Filetti di salmone	20



	
Broccoli, cime	10



Utilizzare la quantità maggiore di acqua necessaria quando si cuoce più di un piatto contemporaneamente.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

VERDURE



Impostare la temperatura su 100 °C.

	
8 - 10	Broccoli, cime, preriscaldare il forno vuoto
10	Pomodori pelati
10 - 15	Spinaci freschi
10 - 15	Zucchine a fettine
15	Verdure sbollentate
15 - 20	Funghi a fettine
15 - 20	Peperoni a listarelle
15 - 25	Broccoli interi
15 - 25	Asparagi verdi
15 - 25	Melanzane
15 - 25	Zucca a cubetti
15 - 25	Pomodori
20 - 25	Fagioli sbollentati
20 - 25	Cime di valerianella
20 - 25	Cavolo verza
20 - 30	Sedano a cubetti
20 - 30	Anelli di porro
20 - 30	Piselli
20 - 30	Taccole / Peperoni Kaiser
20 - 30	Patate dolci

	
20 - 30	Finocchio
20 - 30	Carote
25 - 35	Asparagi bianchi
25 - 35	Cavoletti di Bruxelles
25 - 35	Cime di cavolfiore
25 - 35	Cavolo rapa a listarelle
25 - 35	Fagioli bianchi
30 - 40	Mais dolce su pannocchia
35 - 45	Scorzonera ispanica
35 - 45	Cavolfiore intero
35 - 45	Cornetti
40 - 45	Cavolo bianco o rosso a listarelle
50 - 60	Carciofi
55 - 65	Fagioli secchi ammollo, rapporto acqua/fagioli 2:1
60 - 90	Crauti
70 - 90	Barbabietola rossa

PIATTI DI CONTORNO / ACCOMPAGNAMENTI



Impostare la temperatura su 100 °C.

	
15 - 20	Cuscus, rapporto acqua/couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle fresche
20 - 25	Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3,5:1
20 - 30	Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1
25 - 30	Spaetzle (gnocchetti tirolesi)
25 - 35	Bulgur, rapporto acqua/bulgur 1:1
25 - 35	Canederli salati



	
30 - 35	Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1
30 - 40	Patate bollite, in quarti
35 - 45	Canederli
35 - 45	Gnocchi di patata
35 - 45	Riso, rapporto acqua/riso 1:1, il rapporto dell'acqua rispetto al riso può variare secondo il tipo di riso.
40 - 50	Polenta, rapporto liquido 3:1
40 - 55	Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1
45 - 55	Patate non pelate, medie
55 - 60	Lenticchie, marroni e verdi, rapporto acqua/lenticchie 2:1

FRUTTA



Impostare la temperatura su 100 °C.

	
10 - 15	Fette di mela
10 - 15	Frutti di bosco caldi
10 - 20	Fusione cioccolato
20 - 25	Composta di frutta

PESCE



		°C
15 - 20	Filetto di pesce sottile	75 - 80
20 - 25	Gamberi freschi	75 - 85
20 - 30	Cozze	100
20 - 30	Filetti di salmone	85
20 - 30	Trota, 0,25 kg	85
30 - 40	Gamberi surgelati	75 - 85
40 - 45	Trota salmonata, 1 kg	85

CARNE

		°C
15 - 20	Piccole salsicce	80
20 - 30	Salsiccia di vitello bavarese / Salsiccia bianca	80
20 - 30	Salsiccia di Vienna	80
25 - 35	Petto di pollo al vapore	90
55 - 65	Prosciutto cotto, 1 kg	100
60 - 70	Pollo, lessso, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler al vapore	90
80 - 90	Vitello / Lonza di maiale, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

UOVA

Impostare la temperatura su 100 °C.






	
10 - 11	Uova alla coque
12 - 13	Uova bazzotte
18 - 21	Uova sode

Combinazione delle funzioni: Doppio grill ventilato + Cottura a vapore

È possibile combinare queste funzioni per cuocere carne, verdure e piatti di contorno in una sola volta.



1. Impostare la funzione: Doppio grill ventilato per arrostitire la carne.
2. Aggiungere le verdure e i piatti di contorno preparati.
3. Ridurre la temperatura del forno a circa 90°C. È possibile aprire lo sportello del forno alla prima posizione per circa 15 minuti.
4. Impostare la funzione: Cottura a vapore. Cuocere tutti i piatti insieme finché non sono pronti.

Utilizzare la posizione del primo ripiano per la carne e la posizione del terzo ripiano per le verdure. Mettere la carne direttamente sulla lamiera dolci.

	 Doppio grill ventilato Primo passaggio: cottura della carne		 Cottura a vapore Secondo passaggio: aggiungere le verdure	
	°C		°C	
Roast beef, 1 kg / Cavoletti di Bruxelles, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Arrosto di maiale, 1 kg / Patate / Verdure, con sughetto	180	60 - 70	100	30 - 40
Arrosto di vitello, 1 kg / Riso / Verdure	180	50 - 60	100	30 - 40



Umidità alta

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	°C	
Crema pasticcera / Flan, in piattini	90	35 - 45
Uova strapazzate	90 - 110	15 - 30
Timballo	90	40 - 50
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35
Pesce piccolo, fino a 0,35 kg	90	20 - 30
Pesce intero, fino a 1 kg	90	30 - 40
Canederli	120 - 130	40 - 50



Umidità bassa

Usare la seconda posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

	°C	
Panini pronti da infornare	200	20 - 30
Baguette pronte da infornare, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguette pronte da infornare, surgelate, 40 - 50 g	200	25 - 35
Polpettone di carne, crudo, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta al forno	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Pane, 0,5 - 1 g	180 - 190	45 - 60
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60
Pollo, 1 g	180 - 210	50 - 60
Lonza di maiale, affumicata, 0.6 - 1 g, immergere per 2 ore	160 - 180	60 - 70
Roast beef, 1 g	180 - 200	60 - 90
Anatra, 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Arrosto di vitello, 1 g	180	80 - 90
Arrosto di maiale, 1 g	160 - 180	90 - 100
Oca, 3 g, utilizzare il primo livello griglia	170	130 - 170

Rigenera a vapore

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	°C	
Piatti unici	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Riso	110	10 - 15
Canederli	110	15 - 25



EasySteam



Cottura a vapore

VERDURE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Impostare la temperatura massimo su 100°C.



	
8-10	Broccoli, cime, preriscaldare il forno vuoto
10	Pomodori pelati
10-15	Spinaci freschi
10-15	Zucchine a fettine
15	Verdure sbollentate
15-20	Peperoni a listarelle
15-20	Funghi a fettine
15-25	Melanzane
15-25	Cavolfiore intero
15-25	Broccoli interi
15-25	Asparagi verdi
15-25	Pomodori
15-25	Zucca a cubetti
20-25	Cime di valerianella
20-25	Cavolo verza
20-25	Fagioli sbollentati
20-30	Patate dolci
20-30	Piselli
20-30	Finocchio
20-30	Carote
20-30	Anelli di porro
20-30	Sedano a cubetti

	
20-30	Taccole
25-35	Cime di cavolfiore
25-35	Cavolo rapa a listarelle
25-35	Cavoletti di Bruxelles
25-35	Asparagi bianchi
25-35	Fagioli bianchi
30-40	Mais dolce su pannocchia
35-45	Cornetti
35-45	Scorzoneria ispanica
40-45	Cavolo bianco o rosso a listarelle
50 - 60	Carciofi
55-65	Fagioli secchi ammollo
60-90	Crauti
70-90	Barbabietola rossa

PIATTI DI CONTORNO / ACCOMPAGNAMENTI



Impostare la temperatura massimo su 100°C.

	
15-20	Cuscus, rapporto acqua/couscous 1:1
15-25	Tagliatelle fresche
20-25	Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3:5:1
20-30	Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1
25-30	Spaetzle (gnocchetti tirolesi)
25-35	Bulgur, rapporto acqua/bulgur 1:1
25-35	Canederli salati
30-35	Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1
30-40	Patate bollite, in quarti



	
35-45	Gnocchi di patata
35-45	Riso, proporzione acqua / riso 1:1, la proporzione tra acqua e riso può cambiare in base al tipo di riso.
35-45	Canederli
40-50	Polenta, rapporto liquido 3:1
40-55	Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1
45-55	Patate non pelate, medie
55-60	Lenticchie, marroni e verdi, rapporto acqua/lenticchie 2:1

FRUTTA



Impostare la temperatura su 100 °C.

	
10-15	Fette di mela
10-15	Frutti di bosco caldi
10-20	Fusione cioccolato
20-25	Composta di frutta

PESCE



		°C
15-20	Filetto di pesce sottile	75-80
20-25	Gamberi freschi	75-85
20-30	Filetto di pesce spesso	75-85
20-30	Trota, 0,25 kg	75-85
20-30	Cozze	100
30-40	Gamberi surgelati	75-85

CARNE



		°C
15-20	Piccole salsicce	80

		°C
20-30	Salsiccia di vitello bavarese / Salsiccia bianca	80
20-30	Salsiccia di Vienna	80
25-35	Petto di pollo al vapore	90
55-65	Prosciutto cotto, 1 kg	100
60-70	Pollo, lessato, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler al vapore	90
80-90	Vitello / Lonza di maiale, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100



UOVA

		°C
10-11	Uova alla coque	100
12-13	Uova bazzotte	100
18-21	Uova sode	100
35-45	Crema pasticcera / Flan	85
40-50	Timballo	85



Cottura con vapore per stufati e brasati



		°C
15 - 20	Uova strapazzate	110
20 - 30	Pesce intero, fino a 1 kg	120 - 130
40 - 50	Canederli	120 - 130
50 - 60	Stufato / Pesce brasato	130
60 - 90	Stufato / Pollo brasato	130
100 - 140	Stufato / Carne brasata	130

Cottura con vapore per gratinature leggere



		°C
20 - 40	Sformati di pesce	150
35 - 50	Verdure ripiene	150
35 - 45	Pasta al forno / Sformati	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Patate gratinate	150
75 - 100	Costolette di maiale	140 - 150

Cottura con vapore per arrosti e lievitati

		°C
15 - 20	Baguette pronte da infornare, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Biscotti	155-170
20 - 35	Creazioni con pasta lievitata dolce	170 - 180
25 - 35	Baguette pronte da infornare, surgelate, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Pane/Panini	180 - 200
25 - 40	Filetto di pesce arrosto	170 - 180
30 - 40	Polpettone di carne, non cotto, 0,5 kg	180
30 - 40	Sformato arrosto	160
30 - 40	Omelette	160-170
30 - 45	Pane dolce	160 - 170
35 - 45	Pesce arrosto	170 - 180
45 - 60	Diversi tipi di pane, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Pietanze dolci	160 - 180
50 - 60	Pollo, 1 kg	180-210
60 - 70	Lombo di maiale, affumicato, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Roast beef, 1 kg	180-200

		°C
70 - 90	Anatra, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Arrosto di vitello, 1 kg	180
90 - 100	Arrosto di maiale, 1 kg	160-180

Usare il primo livello griglia.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Pasticcini di sfoglia / Torta salata / Panini	155 - 180
45-60	Pasta frolla	155 - 170
130-170	Oca, 3 kg	170

Cottura al forno

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.





Suggerimenti sulla cottura





Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.
La torta si cuoce in modo non uniforme.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
	La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.	La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.
La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.

Cottura su un livello





COTTURA IN STAMPI

		°C		
Ciambella / Brioches	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan - pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 30	2
Base per flan - miscela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2

		°C		
Torta ai formaggi	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1




TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI

Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria.

		°C		
Treccia / Corona di pane, il preriscaldamento non è necessario	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Cottura convenzionale	160 - 180	50 - 70	2
Pane di segale:	Cottura convenzionale	prima: 230	20	1
		poi: 160 - 180	30 - 60	
Bigné / Eclair	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 35	3
Rotolo con marmellata,	Cottura convenzionale	180 - 200	10 - 20	3
Torta con crumble, il preriscaldamento non è necessario	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta di mandorle al burro / Torte di zucchero	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	3
Flan di frutta, il preriscaldamento non è necessario	Cottura convenzionale	180	35 - 55	3
Torte con lievito guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180	40 - 60	3




BISCOTTI

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		°C	
Pasta frolla / Miscela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 25
Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150
Meringhe	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Biscotti con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25

Sformati e gratinati

Usare il primo livello griglia.



		°C	
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Verdure gratinate, preriscaldare il forno vuoto	Doppio grill ventilato	170 - 190	15 - 35
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60

Cottura multilivello



Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI

	°C	
Bignè / Eclair, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45
Torta Streusel secca	150 - 160	30 - 45

BISCOTTI

	°C	
Biscotti di pasta frolla	140	25 - 45
Meringhe	80 - 100	130 - 170
Meringhe	100 - 120	40 - 80
Biscotti con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	170 - 180	30 - 50
Panini	180	20 - 30

Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).

Arrostire grossi tagli di carne direttamente nel vassoio.

Mettere un po' d'acqua nel vassoio onde evitare la bruciatura del grasso che cola.

Girare l'arrosto dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura.

Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).





Se viene suggerito il livello uno, mettere il cibo direttamente sulla lamiera dolci





Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostimento.

Arrosto

Usare il primo livello griglia.




MANZO

			°C	
Stufato	1 - 1.5	Cottura convenzionale	230	120 - 150

			°C	
Roast beef o filetto, al sangue, preriscaldare il forno vuoto	1 cm spesso	Doppio grill ventilato	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cottura media, preriscaldare il forno vuoto	1 cm spesso	Doppio grill ventilato	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto	1 cm spesso	Doppio grill ventilato	170 - 180	8 - 10




MAIALE

Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.

		°C	
Spalla / Collo / Coscia	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Bracirole / Costoletta di maiale	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale, precotto	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120




VITELLO




Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.

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





AGNELLO

Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.

		°C (°C)	
Coscia d'agnello / Arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120




		°C (°C)	
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

SELVAGGINA

			°C	
Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto	1	Doppio grill ventilato	180 - 200	35 - 55
Sella di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90

POLLAME

Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.

		°C	
Pollame, porzioni	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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



			°C	
Pesce intero	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	180 - 200	30 - 50

Cottura Pane

Non è consigliato il preriscaldamento.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



PANE

	°C	
Pane bianco	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pane di segale	170 - 190	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	40 - 60
Pane/Panini	190 - 210	20 - 35

Cottura croccante con Funzione Pizza

PIZZA



Usare il primo livello griglia.



	°C	
Crostate	180 - 200	40 - 55
Flan spinaci	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan svizzero	170 - 190	45 - 55
Crostata di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	°C	
Pizza, crosta sottile, usare la leccarda	210 - 230	15 - 25
Pizza, crosta spessa	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato	210 - 230	10 - 20
Flan di pasta sfoglia	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarte flambée)	210 - 230	15 - 25

	°C	
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60





Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Grigliare solo filetti di carne o pesce.

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





GRIGLIA

	°C	 1° lato	 2° lato	
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Lonza di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Sella d'agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3




Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è adatta a pollame, arrosti 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.
3. Utilizzo: Termosonda.
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

Cibi congelati

	°C		
Pizza, surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	190 - 210	15 - 25	3
Patatine fritte spesse	190 - 210	20 - 30	3
Spicchi / Crocchette	190 - 210	20 - 40	3
Sfornato di patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Torta ai formaggi cotta	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	180 - 200	40 - 50	2

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 maturo	35 - 45

DRUPA

	⌚	⌚
	Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine	Tempi di cottura restanti a 100°C
Pesche / Mele cotogne / Prugne	35 - 45	10 - 15

VERDURE

	⌚	⌚
	Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine	Tempi di cottura restanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Sottaceti misti	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa / Piselli / Asparago	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

	°C	⌚ (h)
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

MANZO


	°C Temperatura interna alimento		
	Al sangue	Medio	Ben cotto
Roast beef	55	60	70
Lombata	45	60	70

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Polpettone	80	83	86


MAIALE

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Prosciutto / Arrosto	80	84	88
Braciola di sella / Lonza di maiale, affumicata / Lonza di maiale, lessa	75	78	82


VITELLO

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Arrosto di vitello	75	80	85
Stinco di vitello	85	88	90


MONTONE/AGNELLO

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Coscia di montone	80	85	88
Sella di montone	75	80	85
Arrosto di agnello / Coscia d'agnello	65	70	75


SELVAGGINA

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Sella di lepre / Sella di capriolo	65	70	75
Coscia di lepre / Lepre, intera / Coscia di cervo	70	75	80


POLLAME

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Pollo	80	83	85
Anatra, intera / metà / Tacchino, intero / petto	75	80	85
Anatra, petto	60	65	70


PESCE (SALMONE, TROTA, LUCIOPERCA)

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Pesce, intero / grande / cotto al vapore / Pesce, intero / grande / arrosto	60	64	68


STUFATI - VERDURE PRECOTTE

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Sformato di zucchine / Sformato di broccoli / Sformato di finocchi	85	88	91

STUFATI - SAPORITI

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Cannelloni / Lasagne / Pasta al forno	85	88	91

STUFATI - DOLCI

	°C Temperatura interna alimento		
	Meno	Medio	Più
Sformato di pane bianco con / senza frutta / Sformato con porridge di riso con / senza frutta / Sformato di spaghetti dolci	80	85	90



701138113-A-392025

