

MUTEBO

Recipe Book

en

de

fr

it

Contents

Hints and tips 3

Subject to change without notice.

Hints and tips

Cooking recommendations

i

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

Advice for special heating functions of the oven

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.	
	 (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	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
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

 VEGETABLES	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
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

 VEGETABLES	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
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	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
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

 SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
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	
 Full Steam  100 °C	
 (min)	
10 - 15	Apple slices

 FRUIT		
 Full Steam  100 °C		
 (min)		
10 - 15	Hot berries	
10 - 20	Chocolate melting	
20 - 25	Fruit compote	

 FISH  Full Steam		
 (min)		 (°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  Full Steam		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bavarian veal sausage / White sausage	80
20 - 30	Vienna sausage	80
25 - 35	Chicken breast, poached	90

 MEAT  Full Steam		
 (min)		 (°C)
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		
 Full Steam  100 °C		
 (min)		
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)	 (min)	 (°C)	 (min)
Roast beef, 1 kg / Brussels sprouts, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
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)	 (min)
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

	 (°C)	 (min)
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)	 (min)
Ready-to-bake rolls	200	15 - 20

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

Steam Regenerating

Use the second shelf position.

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

Easysystem

Steam for Steaming

Use the second shelf position.

 VEGETABLES	
	Set the temperature maximum to 100 °C.
 (min)	
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

 VEGETABLES	
 Set the temperature maximum to 100 °C.	
 (min)	
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

 VEGETABLES	
 Set the temperature maximum to 100 °C.	
 (min)	
60-90	Sauerkraut
70-90	Beetroot

 SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS	
 Set the temperature maximum to 100 °C.	
 (min)	
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

 SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS	
 Set the temperature maximum to 100 °C.	
 (min)	
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.	
 (min)	
10-15	Apple slices
10-15	Hot berries
10-20	Chocolate melting
20-25	Fruit compote

 FISH		
 (min)		 (°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		
 (min)		 (°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
70-90	Kasseler, poached	90
80-90	Veal / Pork loin, 0.8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

 EGGS		
 (min)		 (°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

 (min)		 (°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

 (min)		 (°C)
20 - 40	Fish Gratin	150

 (min)		 (°C)
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

 (min)		 (°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

 (min)		 (°C)
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.		
 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210

 Use the first shelf position.		
 (min)		 (°C)
30-45	Puff Pastry / Savoury cake / Rolls	155 - 180
45-60	Short Crust pastry	155 - 170
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.

Baking results	Possible cause	Remedy
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)	 (min)	
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)



(min)



Plaited bread / Bread Crown, pre- heating 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, preheat- ing is not needed	True Fan Cook- ing	150 - 160	20 - 40	3
Buttered almond cake / Sugar cakes	Conventional Cooking	190 - 210	20 - 30	3
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)	 (min)
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)	 (min)
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
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)	 (min)
Cream Puffs / Eclairs, preheat the empty oven	160 - 180	25 - 45
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45

 BISCUITS		
	 (°C)	 (min)
Short pastry biscuits	150 - 160	20 - 40
Meringues	80 - 100	130 - 170
Macaroons	100 - 120	40 - 80
Yeast dough biscuits	160 - 170	30 - 60

 BISCUITS		
	 (°C)	 (min)
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)	 (min)
Pot roast	1 - 1.5 kg	Conventional Cooking	230	120 - 150

 BEEF				
			 (°C)	 (min)
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.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
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.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120

 VEAL			
 Use the function: Turbo Grilling.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Veal knuckle	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 LAMB			
 Use the function: Turbo Grilling.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lamb leg / Roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamb saddle	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 GAME				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
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.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
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				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Whole fish	1 - 1.5	Turbo Grilling	180 - 200	30 - 50

Bread Baking

Use the second shelf position.

Preheating is not recommended.

 BREAD		
	 (°C)	 (min)
White bread	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60

 BREAD		
	 (°C)	 (min)
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)	 (min)
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)	 (min)
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
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)	 (min) 1st side	 (min) 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. Food

sensor temperature should not be higher than 65 °C.

1. 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.
- Select the function: Slow Cooking. You can set the temperature between 80 °C and 150 °C for the first 10 minutes. The default is 90 °C. Set the temperature for Food sensor.
- After 10 minutes, the oven automatically lowers the temperature to 80 °C.

 Set the temperature to 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
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)	 (min)	
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

	 (°C)	 (min)	
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	 (min) Cooking time until simmering
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	35 - 45

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

 VEGE-TABLES	 (min) Cooking time until simmering	 (min) 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

Set the temperature to 60 - 70 °C.

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

Food sensor

 BEEF	 Food core temperature (°C)		
	Rare	Medium	Well done
Roast beef	45	60	70
Sirloin	45	60	70

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

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

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

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

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

 POULTRY	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Chicken	80	83	86
Duck, whole / half / Turkey, whole / breast	75	80	85
Duck, breast	60	65	70

 FISH (SALMON, TROUT, ZANDER)	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Fish, whole / large / steamed / Fish, whole / large / roasted	60	64	68

 CASSEROLES - PRECOOKED VEGETABLES	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Zucchini casserole / Broccoli casserole / Fennel casserole	85	88	91

 CASSEROLES - SAVOURY	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Cannelloni / Lasagne / Pasta bake	85	88	91

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

Inhaltsverzeichnis

Ratschläge und Tipps 27

Änderungen vorbehalten.

Ratschläge und Tipps

Empfehlungen zum Garen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.
Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

Anmerkungen zu besonderen
Ofenfunktionen

Warmhalten

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

Teller wärmen

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

Stapeln Sie die Teller und Schüsseln gleichmässig auf dem Gitterrost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Garzeit ein.

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Dampfgaren

Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Dampf kann entweichen.

Mit dieser Funktion kannst du:

- Behälter sterilisieren (z. B. Babyflaschen),
- frische und tiefgefrorene Speisen zubereiten.

Sterilisieren

Stelle saubere Behälter umgekehrt in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Fülle die Wasserschublade mit der maximalen Füllhöhe und stelle eine Zeit von 40 Minuten ein.

Garen

Du kannst Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Sie können eine Mahlzeit mit mehreren Gerichten während eines einzigen Kochvorgangs zubereiten. Um sicherzustellen, dass alle Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, beginnen Sie mit den Speisen mit der längsten Garzeit und fügen Sie dann die restlichen Gerichte zur richtigen Zeit hinzu, wie in den Kochtabellen angegeben.

 Dampfgaren Beispiel: Die gesamte Garzeit beträgt 40 Minuten. Zuerst die Salzkartoffeln, geviertelt hineingeben, nach 20 Minuten die Lachsfilets und nach 30 Minuten die Brokkoliröschen.	
	 (Min.)
Salzkartoffeln, geviertelt	40
Lachsfilets	20
Brokkoliröschen	10

Verwenden Sie die grösste erforderliche Wassermenge, die benötigt wird, wenn Sie mehr als ein Gericht gleichzeitig kochen. Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 GEMÜSE	
 Dampfgaren  100°C	
 (Min.)	
8 - 10	Brokkoliröschen, heizen Sie den leeren Backofen vor
10	Geschälte Tomaten
10 - 15	Spinat, frisch
10 - 15	Zucchini, Scheiben
15	Gemüse, blanchiert
15 - 20	Pilze, Scheiben
15 - 20	Peperoni, Streifen
15 - 25	Brokkoli, ganz
15 - 25	Spargel, grün
15 - 25	Auberginen
15 - 25	Kürbis, Würfel
15 - 25	Tomaten
20 - 25	Bohnen, blanchiert
20 - 25	Nüsslisalat
20 - 25	Wirsing
20 - 30	Sellerie, Würfel
20 - 30	Lauchringe
20 - 30	Erbsen
20 - 30	Kefen/Kefen
20 - 30	Süßkartoffeln
20 - 30	Fenchel

 GEMÜSE	
 Dampfgaren  100°C	
 (Min.)	
20 - 30	Karotten
25 - 35	Spargel, weiss
25 - 35	Rosenkohl
25 - 35	Blumenkohlröschen
25 - 35	Kohlrabistreifen
25 - 35	Weisse Bohnen
30 - 40	Maiskolben
35 - 45	Schwarzwurzel
35 - 45	Blumenkohl, ganz
35 - 45	Bohnen, grün
40 - 45	Weiss- oder Rotkohl, Streifen
50 - 60	Artischocken
55 - 65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Wasser/ Bohnen-Verhältnis 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rote Bete

 BEILAGEN	
 Dampfgaren  100°C	
 (Min.)	
15 - 20	Couscous, Wasser/ Couscous-Verhältnis 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisch
20 - 25	Griessbrei, Milch/ Griess-Verhältnis 3,5:1
20 - 30	Linsen, rot, Wasser/ Linsen-Verhältnis 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, Wasser/ Bulgur-Verhältnis 1:1
25 - 35	Hefeknödel
30 - 35	Duftreis, Wasser/ Reis-Verhältnis 1:1
30 - 40	Salzkartoffeln, geviertelt
35 - 45	Semmelknödel
35 - 45	Kartoffelknödel
35 - 45	Reis, Wasser/ Reis-Verhältnis 1:1, je nach Reissorte kann sich das Verhältnis von Wasser zu Reis ändern
40 - 50	Polenta, Wasser/ Polenta-Verhältnis 3:1
40 - 55	Milchreis, Milch/ Reis-Verhältnis 2.5:1
45 - 55	Ungeschälte Kartoffeln, mittel

 BEILAGEN	
 Dampfgaren  100°C	
 (Min.)	
55 - 60	Linsen, braun und grün, Wasser/ Linsen-Verhält- nis 2:1

 FRÜCHTE	
 Dampfgaren  100°C	
 (Min.)	
10 - 15	Apfelschnitze
10 - 15	Heisse Beeren
10 - 20	Schokolade schmelzen
20 - 25	Früchtekompott

 FISCH  Dampfgaren		
 (Min.)		 (° C)
15 - 20	Dünnes Fischfilet	75 - 80
20 - 25	Crevetten, frisch	75 - 85
20 - 30	Muscheln	100
20 - 30	Lachsfilets	85
20 - 30	Forelle, 0,25 kg	85
30 - 40	Crevetten, gefroren	75 - 85
40 - 45	Lachsforelle, 1 kg	85

 FLEISCH  Dampfgaren		
 (Min.)		 (° C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayerische Weiss- wurst/Weisswurst	80
20 - 30	Wienerli	80
25 - 35	Pouletbrust, pochiert	90
55 - 65	Gekochter Schinken, 1 kg	100
60 - 70	Poulet, pochiert, (1- 1,2 kg)	100
70 - 90	Kasseler, pochiert	90
80 - 90	Kalbfleisch/Schweins- nierstück, 0,8-1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 EIER		
 Dampfgaren  100°C		
 (Min.)		
10 - 11	Eier, weich	
12 - 13	Eier, wachsweich	
18 - 21	Eier, hart	

Kombinierte Funktion: Heissluftgrillen + Dampfgaren

Sie können diese Funktionen zur gleichzeitigen Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Beilagen kombinieren.

- 1. Stelle die Funktion: Heissluftgrillen ein, um Fleisch zu braten.
- 2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.

- 3. Verringern Sie die Ofentemperatur auf ca. 90 °C. Sie können die Backofentür dazu etwa 15 Minuten lang in der ersten Stellung offen lassen.
- 4. Stelle die Funktion: Dampfgaren ein. Gare alle Gerichte zusammen, bis sie fertig sind.

Verwenden Sie die erste Einschubebene für Fleisch und die dritte Einschubebene für Gemüse. Lege das Fleisch direkt auf das Backblech.

	 Heissluftgrillen Erster Schritt: Fleisch garen		 Dampfgaren Zweiter Schritt: Gemüse hinzugeben	
	 (° C)	 (Min.)	 (° C)	 (Min.)
Rindsbraten, 1 kg/ Rosenkohl, Polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Schweinsbraten, 1 kg/ Kartof- feln/ Gemüse, Sosse	180	60 - 70	100	30 - 40
Kalbsbraten, 1 kg/ Reis/ Ge- müse	180	50 - 60	100	30 - 40

Feuchtigkeit, hoch

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Pudding / Flan, in kleinen Scha- len	90	35-45
Gebackene Eier	90-110	15-30

	 (°C)	 (Min.)
Terrine	90	40-50
Dünnes Fischfi- let	85	15-25
Dickes Fischfilet	90	25-35

	 (°C)	 (Min.)
Kleiner Fisch, bis zu 0,35 kg	90	20–30
Fisch, ganz, bis zu 1 kg	90	30–40
Knödel	120–130	40–50

Feuchtigkeit, niedrig

Falls nicht anderweitig angegeben, nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Backfertige Brötchen	200	15 - 20
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
Nudelaufguss	170 - 190	40 - 50
Lasagne, frisch	170 - 180	45 - 55
Brot, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60
Poulet, 1 kg	180 - 210	50 - 60

	 (°C)	 (Min.)
Schweinsnierstück, geräuchert, 0,6 - 1 kg, 2 Stunden ziehen lassen	160 - 180	60 - 70
Rindsbraten, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Ente, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kalbsbraten, 1 kg	180	80 - 90
Schweinsbraten, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gans, 3 kg, Nutzen Sie die erste Einschubebene	170	130 - 170

Regenerieren

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (min)
Tellergerichte	110	10–15
Nudeln	110	10–15
Reis	110	10–15
Knödel	110	15–25

Easystem**Dampfgaren**

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf maximal 100 °C.	
 (Min.)	
8-10	Brokkoliröschen, heizen Sie den leeren Backofen vor.
10	Geschälte Tomaten
10-15	Spinat, frisch
10-15	Zucchini, Scheiben
15	Gemüse, blanchiert
15-20	Peperoni, Streifen
15-20	Pilze, Scheiben
15-25	Auberginen
15-25	Blumenkohl, ganz
15-25	Brokkoli, ganz
15-25	Spargel, grün
15-25	Tomaten
15-25	Kürbis, Würfel
20-25	Nüsslisalat
20-25	Wirsing
20-25	Bohnen, blanchiert
20-30	Süßkartoffeln
20-30	Erbsen
20-30	Fenchel
20-30	Karotten
20-30	Lauchringe

 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf maximal 100 °C.	
 (Min.)	
20-30	Sellerie, Würfel
20-30	Kefen
25-35	Blumenkohlröschen
25-35	Kohlrabistreifen
25-35	Rosenkohl
25-35	Spargel, weiss
25-35	Weisse Bohnen
30-40	Maiskolben
35-45	Bohnen, grün
35-45	Schwarzwurzeln
40-45	Weiss- oder Rotkohl, Streifen
50 - 60	Artischocken
55-65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht
60-90	Sauerkraut
70-90	Rote Bete

 BEILAGEN	
 Stellen Sie die Temperatur auf maximal 100 °C.	
 (Min.)	
15-20	Couscous, Wasser/Couscous-Verhältnis 1:1
15-25	Tagliatelle, frisch
20-25	Griessbrei, Milch/Griess-Verhältnis 3:5:1
20-30	Linsen, rot, Wasser/Linsen-Verhältnis 1:1
25-30	Spätzle
25-35	Bulgur, Wasser/Bulgur-Verhältnis 1:1
25-35	Hefeknödel
30-35	Duftreis, Wasser/Reis-Verhältnis 1:1
30-40	Salzkartoffeln, geviertelt
35-45	Kartoffelknödel
35-45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Wasser/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren.
35-45	Semmelknödel
40-50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40-55	Milchreis, Milch/Reis-Verhältnis 2,5:1
45-55	Ungeschälte Kartoffeln, mittel

 BEILAGEN	
 Stellen Sie die Temperatur auf maximal 100 °C.	
 (Min.)	
55-60	Linsen, braun und grün, Wasser/Linsen-Verhältnis 2:1

 FRÜCHTE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C.	
 (Min.)	
10-15	Apfelschnitze
10-15	Heisse Beeren
10-20	Schokolade schmelzen
20-25	Früchtekompott

 FISCH		
 (Min.)		 (°C)
15-20	Dünnes Fischfilet	75-80
20-25	Crevetten, frisch	75-85
20-30	Dickes Fischfilet	75-85
20-30	Forelle, 0,25 kg	75-85
20-30	Muscheln	100
30-40	Crevetten, gefroren	75-85

 FLEISCH		
 (Min.)		 (°C)
15-20	Chipolatas	80
20-30	Bayerische Weisswurst / Weisswurst	80
20-30	Wienerli	80
25-35	Pouletbrust, pochiert	90
55-65	Gekochter Schinken, 1 kg	100
60-70	Poulet, pochiert, 1 – 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, pochiert	90
80-90	Kalbfleisch / Schweinsniestück, 0,8 – 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

 EIER		
 (Min.)		 (°C)
10-11	Eier, weich	100
12-13	Eier, wachsweich	100
18-21	Eier, hart	100
35-45	Pudding / Flan	85
40-50	Terrine	85

Dampf zum Schmoren

 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Gebackene Eier	110
20 - 30	Fisch, ganz, bis zu 1 kg	120 - 130
40 - 50	Knödel	120 - 130
50 - 60	Geschmort / Geschmorter Fisch	130
60 - 90	Geschmort / Geschmortes Poulet	130
100 - 140	Geschmort / Schmorfleisch	130

Dampf zum sanften Überbacken

 (Min.)		 (°C)
20 - 40	Fischaufläufe	150
35 - 50	Gefülltes Gemüse	150
35 - 45	Nudelaufguss / Auflauf	150
40 - 50	Lasagne, frisch	150
60 - 70	Kartoffelgratin	150
75 - 100	Brustspitz	140 - 150

Dampf zum knusprig Backen und Braten

 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Backfertige Baguettes, 0,04 – 0,05 kg	200
15 - 25	Plätzchen	155-170
20 - 35	Süßes Hefeteiggebäck	170 - 180
25 - 35	Backfertige Baguettes, gefroren, 0,04 – 0,05 kg	200
25 - 35	Brötchen	180 - 200
25 - 40	Fischfilet, gebraten	170 - 180
30 - 40	Hackbraten, ungekocht, 0,5 kg	180
30 - 40	Gebackener Auflauf	160
30 - 40	Omelett	160-170
30 - 45	Süßes Brot	160 - 170
35 - 45	Fisch, gebraten	170 - 180
45 - 60	Verschiedene Brotsorten, 0,5 – 1 kg	180 - 190
45 - 60	Süße Gerichte	160 - 180
50 - 60	Poulet, 1 kg	180-210
60 - 70	Kasseler, 0,6 – 1 kg	160-180
60 - 90	Rindsbraten, 1 kg	180-200

 (Min.)		 (°C)
70 - 90	Ente, 1,5 – 2 kg	180
80 - 90	Kalbsbraten, 1 kg	180
90 - 100	Schweinsbraten, 1 kg	160-180



Verwenden Sie die erste Einschubebene.

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

Backen

Verwenden Sie beim ersten Backen eine niedrige Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmäßig. Bei ungleichmäßigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim

Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht oder streifig.	Die Ofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas niedrigere Ofentemperatur ein.
	Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Ofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Ofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebacken.	Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmässig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmässig auf dem Kuchenblech.
Der Kuchen ist in der in einem Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig.	Die Ofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Ofentemperatur ein.

Backen auf einer Einschubebene

 BACKEN IN FORMEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Bri- oche	Heissluft	150 - 160	50 - 70	1

 BACKEN IN FORMEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Madeira Cake / Früchtekuchen	Heissluft	140 - 160	70 - 90	1
Tortenboden – Mürbeteig, heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	150 - 160	20 - 30	2
Tortenboden – Biskuitteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN				
 Falls nicht anderweitig angegeben, heizen Sie den leeren Ofen auf.				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefezopf / Hefekranz, Vorheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	2
Roggenbrot:	Ober-/Unterhitze	zuerst: 230	20	1
		dann: 160 - 180	30 - 60	
Windbeutel / Eclair	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	3
Biskuitroulade,	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	3



KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN



Falls nicht anderweitig angegeben, heizen Sie den leeren Ofen auf.

		 (°C)	 (Min.)	
Streuselkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerku- chen	Ober-/Unterhit- ze	190 - 210	20 - 30	3
Obstkuchen, Vor- heizen ist nicht er- forderlich	Ober-/Unterhit- ze	180	35 - 55	3
Hefekuchen mit empfindlichen Be- lägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)	Ober-/Unterhit- ze	160 - 180	40 - 60	3



BISKUIITS



Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig / Biskuitteig	Heissluft	150 - 160	15 - 25
Baisers	Heissluft	80 - 100	120 - 150
Meringues	Heissluft	100 - 120	30 - 50
Hefeteigguetzli	Heissluft	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck, hei- zen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170 - 180	20 - 30

 BISCUITS			
 Nutzen Sie die dritte Einschubebene.			
		 (°C)	 (Min.)
Brötchen, heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25

Aufläufe und Gratins

 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
		 (°C)	 (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Gemüseauflauf, heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluftgrillen	170 - 190	15 - 35
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160 - 170	30 - 60

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Für zwei Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.

 KUCHEN/GEBACK/BROT AUF KUCHENBLECHEN		
	 (° C)	 (min)
Windbeutel / Eclairs, heizen Sie den leeren Backofen vor	160–180	25–45
Trockener Streuselkuchen	150–160	30–45

 PLÄTZCHEN		
	 (° C)	 (min)
Mürbeteig-Plätzchen	150–160	20–40
Baisers	80–100	130–170
Meringues	100–120	40–80
Hefeteigguetzli	160–170	30–60
Blätterteiggebäck, heizen Sie den leeren Backofen vor	170–180	30–50

 PLÄTZCHEN		
	 (° C)	 (min)
Brötchen	180	20–30

Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

Braten Sie magere Fleischstücke abgedeckt (Sie können Alufolie verwenden).

Braten Sie grosse Fleischstücke direkt auf dem Backblech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um zu verhindern, dass tropfendes Fett verbrennt.

Braten nach 1/2 - 2/3 der Garzeit wenden.

Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).

Wenn die erste Stufe vorgeschlagen wird, lege die Speisen direkt auf das Backblech.

Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft benetzen.

Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene

 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorbraten	1–1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150

 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (Min.)
Roastbeef oder Filet, blutig, heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heissluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef oder Filet, medium, heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heissluftgrillen	180 - 190	6 - 8
Roastbeef oder Filet, durch, heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heissluftgrillen	170 - 180	8 - 10

 SCHWEINEFLEISCH			
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Schulter / Hals / Rippli	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Koteletts / Brustspitz	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Schweinschaxe, vorgegart	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 KALB			
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 LAMM			
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Lammkeule / Lamnbraten/-gigot	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Rücken / Hasenkeule, heizen Sie den leeren Backofen vor	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 der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Geflügelteile	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Poulet, halbiert	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Poulet, 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				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1.5	Heissluftgrillen	180 - 200	30 - 50

Brot backen Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

 BROT		
	 (°C)	 (Min.)
Weissbrot	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60

 BROT		
	 (°C)	 (Min.)
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		
 Nutzen Sie die erste Einschubebene		
	 (°C)	 (Min.)
Torten	180 - 200	40 - 55
Spinatwähe	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Karamell- creme	170 - 190	45 - 55
Apfeltorte, gedeckt	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dünner Boden, nutzen Sie das tiefe Blech.	210 - 230	15 - 25
Pizza, dicker Boden	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	210 - 230	10 - 20
Blätterteigwähe	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Piroggen	180 - 200	15 - 25
Gemüsewähe	160 - 180	50 - 60

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Stellen Sie eine Fettpfanne auf die erste Einschubebene, um Fett aufzufangen.

 GRILL	 (°C)	 (Min.) Erste Seite	 (Min.) Zweite Seite	
Rindsfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinsnierstück	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Niedertemperatur-Garen

Mit dieser Funktion können Sie mageres, zartes Fleisch und Fisch zubereiten. Nicht

geeignet für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorbraten. KT-Sensor Die Temperatur sollte nicht höher als 65 °C sein.

1. Das Fleisch bei starker Hitze 1 - 2 Minuten auf jeder Seite in einer Pfanne anbraten.
2. Wenn die dritte Einschubebene empfohlen wird, stellen Sie die Speisen direkt auf den Gitterrost. Stellen Sie ein Backblech/eine Bratpfanne auf die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.
Wenn die erste Einschubebene empfohlen wird, stellen Sie die Speisen direkt auf das Backblech.
Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.
3. Bedienung: KT-Sensor.
4. Wählen Sie die Funktion: Niedertemperatur-Garen. Sie können die Temperatur für die ersten 10 Minuten zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Stellen Sie die Temperatur ein für KT-Sensor.
5. Nach 10 Minuten senkt der Ofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.

 Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C.			
	 (kg)	 (Min.)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Rindsfilet	1 - 1.5	90 - 150	3
Rindsbraten	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	120 - 150	1

Tiefkühlgerichte

	 (°C)	 (Min.)	
Pizza, tiefgekühlt	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, dünn	190 - 210	15 - 25	3
Pommes Frites, dick	190 - 210	20 - 30	3
Kartoffelwedges / Kroketten	190 - 210	20 - 40	3

	 (°C)	 (Min.)	
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
Pouletflügeli/Chicken Wings	180 - 200	40 - 50	2

Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.

Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Kuchenbleche, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Ofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160-170 °C.

 BEERENOBST	 (min) Einkochen bis Perl- beginn
Erdbeeren / Blau- beeren / Himbee- ren / Reife Stachel- beeren	35-45

 STEIN- OBST	 (min) Einkochen bis Perlbeginn	 (min) Weiterkochen bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35-45	10-15

 GE- MÜSE	 (min) Einkochen bis Perlbeginn	 (min) Weiterkochen bei 100 °C
Karotten	50-60	5-10
Gurken	50-60	-
Mixed Pickles	50-60	5-10

 GE-MÜSE	 (min) Einkochen bis Perlbeginn	 (min) Weiterkochen bei 100 °C
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50–60	15–20

Dörren - Heissluft

Legen Sie die Bleche mit Butterbrotpapier oder Backpapier aus.

Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Ofen nach der Hälfte der Trocknungszeit öffnen und über Nacht abkühlen lassen, um den Trockenvorgang abzuschliessen.

Für 1 Blech nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Für zwei Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.

 GEMÜSE	 (°C)	 (h)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Stellen Sie die Temperatur auf 60 – 70 °C.

 FRÜCHTE	 (h)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelschnitze	6 - 8
Birnen	6 - 9

KT-Sensor

 RINDFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Rindsbraten	45	60	70
Lendenstück	45	60	70

 RINDFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86

 SCHWEINEFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken / Braten	80	84	88
Rückenkotelett / Schweinsnierstück, geräuchert / Schweinsnierstück, pochiert	75	78	82

 KALB	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90

 HAMMEL-/LAMMFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammbraten/-gigot / Lammkeule	65	70	75

 WILD	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hasenrücken / Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule / Hase, ganz / Reh-/Hirschkeule	70	75	80

 GEFLÜGEL	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Poulet	80	83	86
Ente, ganz/halbiert / Truthahn, ganz/Brust	75	80	85
Ente, Brust	60	65	70

 FISCH (LACHS/FORELLE/ ZANDER)	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Fisch, ganz/gross/gedämpft / Fisch, ganz/gross/gebraten	60	64	68

 AUFLÄUFE – VORGEKOCH- TES GEMÜSE	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Zucchini-auflauf / Brokkoli-auflauf / Fenchel-auflauf	85	88	91

 AUFLÄUFE – PIKANT	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, frisch / Nu- delauf	85	88	91

 AUFLÄUFE – SÜSS	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weissbrot-auflauf mit/ohne Früch- te / Reisbrei mit/ohne Früchte / Süsser Nudelauf	80	85	90

Table des matières

Conseils et astuces

52

Sous réserve de modifications.

Conseils et astuces

Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

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

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée 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. Mettez 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 puis placez-les dans 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 minutes. Commencez par faire cuire les P.d.t. vapeur en quartiers, puis au bout de 20 minutes, ajoutez les Filets de saumon et enfin les Brocolis, fleurs30 minutes après le début de la cuisson.	
	 (min)
P.d.t. vapeur en quartiers	40
Filets de saumon	20
Brocolis, fleurs	10

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

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 LÉGUMES	
 Vapeur Intense	 100°C
 (min)	
8 - 10	Brocolis, fleurs, 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

 LÉGUMES	
 Vapeur Intense  100°C	
 (min)	
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	Mais 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	
 Vapeur Intense  100°C	
 (min)	
15 - 20	Couscous, rapport eau/semoule 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	Boulghour, rapport eau/boulghour 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

 GARNITURES/ACCOMPAGNE-MENTS		
 Vapeur Intense  100°C		
 (min)		
55 - 60	Lentilles, brunes et vertes, rapport eau/lentilles 2:1	

 FRUITS		
 Vapeur Intense  100°C		
 (min)		
10 - 15	Tranches de pommes	
10 - 15	Baies chaudes	
10 - 20	Faire fondre du chocolat	
20 - 25	Compote de fruits	

 POISSON  Vapeur Intense		
 (min)		 (°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
40 - 45	Truite saumonée, 1 kg	85

 VIANDE  Vapeur Intense		
 (min)		 (°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 à 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		
 Vapeur Intense  100°C		
 (min)		
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. Entrouvrez la porte du
- four à la 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 gril Première étape : cuire la viande		 Vapeur Intense Deuxième étape : ajouter les légumes	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
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)	 (min)
Crème anglaise / Flan, dans des petits plats	90	35 - 45
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Terrines	90	40 - 50

	 (°C)	 (min)
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

	 (°C)	 (min)
Quenelles	120 - 130	40 - 50

Humidité Faible

Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

	 (°C)	 (min)
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20
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 kg	180 - 190	45 - 60
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60
Poulet, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Filet mignon de porc, fumé, 0,6 - 1 kg, laissez tremper pendant 2 heures	160 - 180	60 - 70

	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Canard, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Rôti de veau, 1 kg	180	80 - 90
Rôti de porc, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oie, 3 kg, utilisez le premier niveau de la grille.	170	130 - 170

Réhydratation vapeur

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

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

Easysteam**Cuisson 100 % vapeur**

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
8 à 10	Brocolis, fleurons, pré-chauffez le four à vide

 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
10	Tomates pelées
10 à 15	Épinards frais
10 à 15	Courgette en lamelles
15	Légumes blanchis
15 à 20	Poivron en lamelles
15 à 20	Champignon en lamelles
15 à 25	Aubergines
15 à 25	Chou-fleur entier
15 à 25	Brocoli entier
15 à 25	Asperges vertes
15 à 25	Tomates
15 à 25	Citrouille en cubes
20 à 25	Mâche en bouquets
20 à 25	Chou de milan
20 à 25	Haricots blanchis
20 à 30	Patates douces
20 à 30	Petits pois
20 à 30	Fenouil
20 à 30	Carottes
20 à 30	Poireaux en rondelles
20 à 30	Céleri en cubes
20 à 30	Pois mange-tout
25 à 35	Chou-fleur en bouquets

 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
25 à 35	Chou-rave en lamelles
25 à 35	Choux de Bruxelles
25 à 35	Asperges blanches
25 à 35	Haricots blancs
30 à 40	Maïs en épi
35 à 45	Haricots verts
35 à 45	Salsifis noirs
40 à 45	Chou blanc ou rouge en lamelles
50 à 60	Artichauts
55 à 65	Haricots secs trempés
60 à 90	Choucroute
70 à 90	Betteraves

 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
15 à 20	Couscous, rapport eau/semoule 1:1
15 à 25	Tagliatelles fraîches
20 à 25	Gâteau de semoule, rapport lait/semoule 3:5:1

 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
20 à 30	Lentilles, rouges, rapport eau/lentilles 1:1
25 à 30	Spätzle
25 à 35	Boulghour, rapport eau/boulghour 1:1
25 à 35	Quenelles salées
30 à 35	Riz parfumé, rapport eau/riz 1:1
30 à 40	P.d.t. vapeur en quartiers
35 à 45	Gnocchis
35 à 45	Riz, rapport eau/riz 1:1, le rapport eau/riz peut changer en fonction du type de riz.
35 à 45	Boulettes de pain
40 à 50	Polenta, rapport liquide 3:1
40 à 55	Gâteau de riz, rapport lait/riz 2,5:1
45 à 55	Pommes de terre non épluchées de taille moyenne
55 à 60	Lentilles, brunes et vertes, rapport eau/lentilles 2:1

 FRUITS	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
10 à 15	Tranches de pommes
10 à 15	Baies chaudes
10 à 20	Faire fondre du chocolat
20 à 25	Compote de fruits

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

 VIANDE		
 (min)		 (°C)
15 à 20	Chipolatas	80

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

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

Vapeur pour braiser et mijoter

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

Vapeur pour brunir légèrement

 (min)		 (°C)
20 à 40	Gratins de poisson	150
35 à 50	Légumes farcis	150
35 à 45	Gratin de pâtes / Ragoût	150
40 à 50	Lasagnes	150
60 à 70	Gratin de pommes de terre	150
75 à 100	Côtes levées	140 à 150

Vapeur pour rôtir et pâtisser

 (min)		 (°C)
15 à 20	Baguettes prêtes à cuire, 0,04 à 0,05 kg	200
15 à 25	Biscuits / Gâteaux secs	155 à 170
20 à 35	Pâtisseries sucrées à la pâte levée	170 à 180
25 à 35	Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 0,04 à 0,05 kg	200
25 à 35	Pain & Petits pains	180 à 200
25 à 40	Filets de poisson rôtis	170 à 180
30 à 40	Rôti haché, non cuit, 0,5 kg	180
30 à 40	Ragoût rôti	160
30 à 40	Omelette	160 à 170
30 à 45	Pain sucré	160 à 170
35 à 45	Poisson rôti	170 à 180
45 à 60	Différents types de pain, 0,5 à 1 kg	180 à 190
45 à 60	Sucrés plats / Préparations	160 à 180
50 à 60	Poulet, 1 kg	180 à 210

 (min)		 (°C)
60 à 70	Filet mignon de porc, fumé, 0,6 à 1 kg	160 à 180
60 à 90	Rôti de bœuf, 1 kg	180 à 200
70 à 90	Canard, 1,5 à 2 kg	180
80 à 90	Rôti de veau, 1 kg	180
90 à 100	Rôti de porc, 1 kg	160 à 180



Utilisez le premier niveau de la grille.

 (min)		 (°C)
15 à 30	Pizza / Focaccia	190 à 210
30 à 45	Pâte feuilletée / Gâteaux salés / Petits pains	155 à 180
45 à 60	Pâte sablée	155 à 170
130 à 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 dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent 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.
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

 CUISSON DANS DES MOULES				
		 (°C)	 (min)	
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)	 (min)	
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 - 180	30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	20 - 35	3



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.

		 (°C)	 (min)	
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)	 (min)
Pâte sablée / Mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25
Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS			
 Utilisez le troisième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
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

Gratins

 Utilisez le premier niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
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 plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON		
	 (°C)	 (min)
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45
Crumble sec	150 - 160	30 - 45

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS		
	 (°C)	 (min)
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40
Meringues	80 - 100	130 - 170
Meringues	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	160 - 170	30 - 60
Pâte feuilletée, pré- chauffer le four à vide	170 - 180	30 - 50

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS		
	 (°C)	 (min)
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.

Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

 BŒUF				
			 (°C)	 (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/Bas	230	120 - 150

 BŒUF				
			 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

 PORC			
 Utilisez la fonction : Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
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 gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 AGNEAU			
 Utilisez la fonction : Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Râble d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 GIBIER				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
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
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	60 - 90

 VOLAILLE			
 Utilisez la fonction : Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
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				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50

Cuisson du pain Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Le préchauffage n'est pas recommandé.

 PAIN		
	 (°C)	 (min)
Pain Blanc	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60

 PAIN		
	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
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)	 (min)
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)	 (min)
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.

 GRIL	 (°C)	 (min) 1er côté	 (min) 2e côté	
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Filet mignon de porc	210 à 230	30 à 40	30 à 40	2.
Râble d'agneau	210 à 230	25 à 35	20 à 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, au rôti de porc gras, bœuf braisé. Sonde de cuisson la température ne doit pas dépasser 65 °C.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Si le troisième gradin est recommandé, placez les aliments directement sur la grille métallique. Placez un plateau/une poêle à rôtir au premier niveau pour récupérer les graisses.
Si le premier niveau est recommandé, placez les aliments directement sur le plateau.
Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. Utilisez : Sonde de cuisson.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température pour Sonde de cuisson.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.

 Réglez la température sur 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
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)	 (min)	
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
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

	 (°C)	 (min)	
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 toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni 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 au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

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

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

 LÉGUMES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) 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.

Sonde de cuisson

 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Faux-filet	45	60	70

 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rôti haché	80	83	86

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

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

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

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

 PORC	 Température à cœur du plat (°C)		
	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	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90

 MOUTON / AGNEAU	 Température à cœur du plat (°C)		
	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	 Température à cœur du plat (°C)		
	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	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86
Canard, entier/moitié / Dinde, entière/blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70

 POISSON (SAUMON, TRUI- TE, SANDRE)	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier/gros/à l'étuvée / Poisson, entier/gros/rôti	60	64	68

 RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉ- CUITS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de courgettes / Cocotte de brocolis / Cocotte de fenouil	85	88	91

 RAGOÛTS - SALÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannelloni / Lasagnes / Pâtes au four	85	88	91

 RAGOÛTS - SUCRÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de pain blanc avec/sans fruits / Cocotte de porridge de riz avec/sans fruits / Cocotte de nouil- les sucrées	80	85	90

Indice

Consigli e suggerimenti utili

77

Con riserva di modifiche.

Consigli e suggerimenti utili

Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

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. Utilizzare la posizione del primo ripiano. 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. Utilizzare la posizione del primo ripiano. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

Scongelamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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 di 40 min. Per prima cosa mettere le Patate bollite, in quarti, dopo 20 min aggiungere Filetti di salmone e Broccoli, cime dopo 30 min.	
	 (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	
 Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
8 - 10	Broccoli, cime, preriscaldare il forno vuoto
10	Pomodori pelati

 VERDURE	
 Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
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

 VERDURE	
 Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
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	
 Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Cuscus, rapporto acqua/ couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle fresche

 PIATTI DI CONTORNO / ACCOMPAGNAMENTI	
 Cottura a vapore  100°C	
 (min.)	
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		
 Cottura a vapore  100°C		
 (min.)		
10 - 15	Fette di mela	
10 - 15	Frutti di bosco caldi	
10 - 20	Fusione cioccolato	
20 - 25	Composta di frutta	

 PESCE  Cottura a vapore		
 Cottura a vapore  100°C		
 (min.)		 (°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  Cottura a vapore		
 Cottura a vapore  100°C		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Piccole salsicce	80
20 - 30	Salsiccia di vitello bavarese/Salsiccia bianca	80

 CARNE  Cottura a vapore		
 (min.)		 (°C)
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		
 Cottura a vapore  100°C		
 (min.)		
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. Diminuire 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)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
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)	 (min.)
Crema pasticceria / Flan, in piattini	90	35 - 45
Uova strapazzate	90 - 110	15 - 30
Timballo	90	40 - 50

	 (°C)	 (min.)
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)	 (min.)
Panini pronti da infornare	200	15 - 20
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 kg	180 - 190	45 - 60
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60
Pollo, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Lonza di maiale, affumicata, 0,6 - 1 kg, immergere per 2 ore	160 - 180	60 - 70
Roast beef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anatra, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Arrosto di vitello, 1 kg	180	80 - 90
Arrosto di maiale, 1 kg	160 - 180	90 - 100

	 (°C)	 (min.)
Oca, 3 kg, utilizzare la posizione del primo ripiano	170	130 - 170

Rigenera a vapore

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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

Easysteam**Cottura a vapore**

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

 VERDURE	
	Impostare la temperatura massimo su 100 °C.
 (min)	
8 - 10	Broccoli, cime, preriscaldare il forno vuoto
10	Pomodori pelati
10 - 15	Spinaci freschi
10 - 15	Zucchine a fettine
15	Verdure sbollentate

 VERDURE	
 Impostare la temperatura massimo su 100 °C.	
 (min)	
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

 VERDURE	
 Impostare la temperatura massimo su 100 °C.	
 (min)	
25 - 35	Fagioli bianchi
30 - 40	Mais dolce su pannocchia
35 - 45	Cornetti
35 - 45	Scorzonera 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.	
 (min)	
15 - 20	Cuscus, rapporto acqua/couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle fresche
20 - 25	Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3:5:1

 PIATTI DI CONTORNO / ACCOMPAGNAMENTI	
 Impostare la temperatura massimo su 100 °C.	
 (min)	
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, il rapporto dell'acqua rispetto al riso può variare secondo il 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.	
 (min)	
10 - 15	Fette di mela
10 - 15	Frutti di bosco caldi
10 - 20	Fusione cioccolato
20 - 25	Composta di frutta

 PESCE		
 (min)		 (°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		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Piccole salsicce	80

 CARNE		
 (min)		 (°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, 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		
 (min)		 (°C)
10 - 11	Uova alla coque	100
12 - 13	Uova bazzotte	100
18 - 21	Uova sode	100
35 - 45	Crema pasticceria / Flan	85
40 - 50	Timballo	85

Cottura con vapore per stufati e brasati

 (min)		 (°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

 (min)		 (°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

 (min)		 (°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

 (min)		 (°C)
60 - 70	Lombo di maiale, affumicato, 0,6 - 1 kg	160 - 180
60 - 90	Roast beef, 1 kg	180 - 200
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.		
 (min)		 (°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

Panificare

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.
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 solo livello

 DOLCI IN STAMPI				
		 (°C)	 (min.)	
Ciambella / Brioches	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1

 DOLCI IN STAMPI				
		 (°C)	 (min.)	
Torta margherita / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan - pa- sta frolla, preriscal- dare il forno vuoto	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 30	2
Base per flan - mi- scela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Cottura conven- zionale	170 - 190	60 - 90	1

 TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI				
 Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria.				
		 (°C)	 (min.)	
Treccia / Corona di pane, il preriscal- damento non è ne- cessario	Cottura conven- zionale	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Cottura conven- zionale	160 - 180	50 - 70	2
Pane di segale:	Cottura conven- zionale	prima: 230	20	1
		poi: 160 - 180	30 - 60	
Bigné / Eclair	Cottura conven- zionale	190 - 210	20 - 35	3
Rotolo con mar- mellata,	Cottura conven- zionale	180 - 200	10 - 20	3



TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI



Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria.

		 (°C)	 (min.)	
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)	 (min.)
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

 BISCOTTI			
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
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

 Utilizzare la posizione del primo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
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 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

 TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI		
	 (°C)	 (min)
Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45
Torta Streusel secca	150 - 160	30 - 45

 BISCOTTI		
	 (°C)	 (min)
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40
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

 BISCOTTI		
	 (°C)	 (min)
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.

Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

 MANZO				
			 (°C)	 (min.)
Stufato	1 - 1,5 kg	Cottura convenzionale	230	120 - 150

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

 MAIALE			
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Spalla / Collo / Coscia	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Braciola / 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.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
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.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Coscia d'agnello / Arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 SELVAGGINA				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
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.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
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				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Pesce intero	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	180 - 200	30 - 50

Cottura Pane

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Si sconsiglia di preriscaldare.

 PANE		
	 (°C)	 (min.)
Pane bianco	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60

 PANE		
	 (°C)	 (min.)
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

 IMPOSTAZIONE		
 Utilizzare la posizione del primo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
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

 IMPOSTAZIONE		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
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
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.

 GRILL	 (°C)	 (min) 1° lato	 (min) 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 applicabile per: pollame, maiale arrosto

grasso obrasato. Termosonda La temperatura non deve essere superiore a 65 °C.

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
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80 °C e 150 °C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90 °C. Impostare la temperatura per Termosonda.
5. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 °C.

 Impostare la temperatura su 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
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)	 (min)	
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
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3

	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Cheesecake cotta	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	180 - 200	40 - 50	2

Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non collocare più di 6 vasi da conserva da un litro sul vassoio di cottura.

Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.

Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

 FRUTTA MOR-BIDA	 (min) Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine
Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matura	35 - 45

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

 VER- DURE	 (min) Tempi di cot- tura fino alla comparsa delle prime bollicine	 (min) Tempi di cot- tura restanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Sottaceti misti	50 - 60	5 - 10
Cavolo ra- pa / 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.

Termosonda

 MANZO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Al Sangue	Medio	Ben cotto
Roast beef	45	60	70
Lombata	45	60	70

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

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

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

Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.

 FRUTTA	 (ore)
Prugne	8 - 10
Albicocche	8 - 10
Fette di mela	6 - 8
Pere	6 - 9

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

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

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

 POLLAME	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Pollo	80	83	86
Anatra, intera / metà / Tacchino, intero / petto	75	80	85
Anatra, petto	60	65	70

 PESCE (SALMONE, TROTA, LUCIOPERCA)	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Pesce, intero / grande / cotto al vapore / Pesce, intero / grande / arrosto	60	64	68

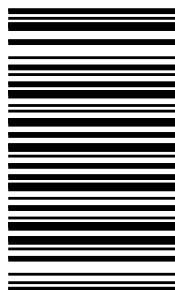
 STUFATI - VERDURE PRECOTTE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Sfornato di zucchine / Sfornato di broccoli / Sfornato di finocchi	85	88	91

 STUFATI - SAPORITI	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Cannelloni / Lasagne / Pasta al forno	85	88	91

 STUFATI - DOLCI	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Sfornato di pane bianco con / senza frutta / Sfornato con porridge di riso con / senza frutta / Sfornato di spaghetti dolci	80	85	90



867380320-B-102023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2374326-2