

en

de

fr

it

SPJUTBO

Recipe Book

Contents

Cooking recommendations	3	Grill	11
Humidity Low	3	Turbo Grilling	11
Cooking in the dietary baking dish	5	AirFry	13
Bread Baking	7	Defrost	14
Crispy baking with: Pizza Function	7	Dehydrating - True Fan Cooking	14
Baking and roasting	7	Food Sensor	15

Subject to change without notice.

Cooking recommendations

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

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

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

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

Symbols used in the tables:

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

Humidity Low

CAKES / PASTRIES
Preheat the empty oven.

	°C			
Tarts, preheating is not needed	175	30 - 40	2	Cake mould, Ø 26 cm
Fruit cake, preheating is not needed	160	80 - 90	2	Cake mould, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake	160	40 - 50	2	Bread tin

	°C			
Biscuits, preheating is not needed	150	20 - 35	3 (2 and 4)	Baking tray
Sweet buns	180 - 200	12 - 20	2	Baking tray
Brioches	180	15 - 20	3 (2 and 4)	Baking tray

FLANS

Use the cake mould.

	°C		
Vegetables filled	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Potato gratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 and 4)

MEAT

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

		°C	
Roast pork	1	180	90 - 110
Veal	1	180	90 - 110
Roast beef, rare	1	210	45 - 50
Roast beef, medium	1	200	55 - 65
Roast beef, well done	1	190	65 - 75

Use the second shelf position.

		°C	
Lamb leg	1	175	110 - 130
Whole chicken	1	200	55 - 65
Whole turkey	4	170	180 - 240
Whole duck	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Rabbit, cut in pieces	-	170 - 180	60 - 90

Use the first shelf position.

		°C	
Whole goose	3	160 - 170	150 - 200

FISH
Use the second shelf position.

		°C	
Trout, 3 - 4 fish	1.5	180	25 - 35
Tuna, 4 - 6 fillets	1.2	175	35 - 50
Hake	-	200	20 - 30

STEAM REHEATING
Reheat your dish on a plate.
Preheat the empty oven.
Use the second shelf position.

	°C	
Casseroles / Gratins	130	15 - 25
Pasta and sauce	130	10 - 15
Side Dishes	130	10 - 15
One-plate dishes	130	10 - 15
Meat	130	10 - 15
Vegetables	130	10 - 15

Cooking in the dietary baking dish

Use the function: Humidity Low.
Use the second shelf position.
VEGETABLES
Set the temperature to 130°C.

	
Tomatoes	15
Aubergines	15 - 20

	
Broccoli, florets	20 - 25
Courgette, slices	20 - 25
Pepper, strips	20 - 25
Cauliflower, florets	25 - 30
Kohlrabi	25 - 30
Asparagus, white	25 - 35
Celery, slices	30 - 35
Fennel	30 - 35
Asparagus, green	35 - 45
Carrots	35 - 40

MEAT

Set the temperature to 130°C.

	
Poached chicken breast	25 - 35
Cooked ham	55 - 65
Kasseler	80 - 100

FISH

Set the temperature to 130°C.

	
Trout / Salmon fillet	25 - 30

SIDE DISHES

Set the temperature to 130°C.

	
Rice	35 - 40
Boiled potatoes, quartered	35 - 45
Polenta	40 - 45
Unpeeled potatoes, medium	50 - 60

Bread Baking

BREAD

Preheat the empty oven.

Use the second shelf position unless specified otherwise.

		°C		
White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg for each	1	180 - 190	45 - 60	-
Bread rolls, 6 - 8 rolls	0.5	190 - 210	20 - 30	Baking tray, use the second and the fourth shelf position
Rye bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg for each	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Baking tray

Crispy baking with: Pizza Function

PIZZA

Preheat the empty oven.

Use the second shelf position.

	°C		
Pizza, thin crust	200 - 220	15 - 25	Baking tray
Pizza, thick crust	200 - 220	20 - 30	Baking tray
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Baking tray
Apple pie	150 - 170	50 - 70	Cake mould, Ø 20 cm
Tarts	170 - 190	35 - 50	Cake mould, Ø 26 cm
Onion tart	200 - 220	20 - 30	Baking tray

Baking and roasting

CAKES

Preheat the empty oven.

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

	Conventional Cooking		True Fan Cooking			
	°C		°C			
Victoria sandwich	170	1	160	2	30 - 50	Cake mould, Ø 20 cm

BREAD AND PIZZA

Preheat the empty oven.

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

FLANS

Preheat the empty oven.

Use the cake mould.

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

MEAT

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

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

MEAT

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

FISH

Use the second shelf position.

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

Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.

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

Turbo Grilling

Preheat the empty oven.

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

BEEF

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

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

PORK

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

VEAL

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

LAMB

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

POULTRY

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

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

FISH (STEAMED)

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

AirFry

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

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

Set the temperature to 180 - 220°C.

Use the function: AirFry.

The food does not have to be turned during cooking.

		
Croissant, frozen	0.35	15 - 30
Puff pastry, frozen	0.4	15 - 35
Pizza, frozen	0.34	15 - 35
French fries, frozen	0.65	20 - 35
French fries thick, frozen	0.6	20 - 35
Potato wedges, frozen	0.65	15 - 25
Croquettes, frozen	0.45	15 - 30
Zucchini slices, fresh	0.5	25 - 35
Escalopes, frozen	0.3	15 - 25
Shrimps in baking dough, frozen	0.2	15 - 25
Calamari rings, frozen	0.25	15 - 25
Chicken nuggets, frozen	0.3	15 - 25
Fish fingers, frozen	0.5	15 - 25

Defrost

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

Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

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

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

VEGETABLES

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

FRUIT

Set the temperature to 60 - 70°C.

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

Food Sensor

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

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

Inhaltsverzeichnis

Garempfehlungen	16	Grill	24
Feuchtigkeit, niedrig	16	Heißluftgrillen	25
Kochen in einer Diätauflauform	18	AirFry	26
Brot Backen	20	Auftauen	27
Knusprig backen mit: Pizzastufe	20	Dörren - Heißluft	28
Backen und Braten	21	Temperatursensor	28

Änderungen vorbehalten.

Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

In den Tabellen verwendete Symbole:

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

Feuchtigkeit, niedrig

KUCHEN / GEBÄCK
Heizen Sie den leeren Backofen auf.

	°C			
Linzertorte/Tarte, Aufheizen ist nicht erforderlich.	175	30 - 40	2	Kuchenform, Ø 26 cm
Früchtekuchen, Aufheizen ist nicht erforderlich.	160	80 - 90	2	Kuchenform, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kuchenform, Ø 20 cm
Pflaumenkuchen	160	40 - 50	2	Brotbackform
Biskuits, Aufheizen ist nicht erforderlich.	150	20 - 35	3 (2 und 4)	Backblech
Süße Brötchen	180 - 200	12 - 20	2	Backblech
Brioche	180	15 - 20	3 (2 und 4)	Backblech

FLAN

Verwenden Sie eine Kuchenform.

	°C		
Gemüse gefüllt	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne, frisch	170 - 180	40 - 50	2
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 und 4)

FLEISCH

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

		°C	
Schweinebraten	1	180	90 - 110
Kalb	1	180	90 - 110
Roastbeef, blutig	1	210	45 - 50
Roastbeef, rosa	1	200	55 - 65
Roastbeef, durch	1	190	65 - 75

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

		°C	
Lammkeule	1	175	110 - 130
Hähnchen, ganz	1	200	55 - 65
Pute, ganz	4	170	180 - 240

		°C	
Ente, ganz	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Kaninchen, in Stücke geschnitten	-	170 - 180	60 - 90

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

		°C	
Gans, ganz	3	160 - 170	150 - 200

FISCH

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

		°C	
Forelle, 3 - 4 Fische	1.5	180	25 - 35
Thunfisch, 4 - 6 Filets	1.2	175	35 - 50
Seehecht	-	200	20 - 30

AUFWÄRMEN MIT DAMPF

Wärmen Sie Ihre Speise auf einem Teller auf.

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

	°C	
Aufläufe/Gratins	130	15 - 25
Nudeln und Soße	130	10 - 15
Beilagen	130	10 - 15
Tellergericht	130	10 - 15
Fleisch	130	10 - 15
Gemüse	130	10 - 15

Kochen in einer Diätaufaufform

Verwenden Sie die Funktion: Feuchtigkeit, niedrig.

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

Gemüse

Stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

	
Tomaten	15
Auberginen	15 - 20
Broccoli, Röschen	20 - 25
Zucchini, in Scheiben	20 - 25
Paprika in Streifen	20 - 25
Blumenkohlrischen	25 - 30
Kohlrabi	25 - 30
Spargel, weiß	25 - 35
Sellerie, Scheiben	30 - 35
Fenchel	30 - 35
Spargel, grün	35 - 45
Karotten	35 - 40

FLEISCH

Stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

	
Hähnchenbrust, pochiert	25 - 35
Gekochter Schinken	55 - 65
Kasseler	80 - 100

FISCH

Stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

	
Forelle / Lachsfilet	25 - 30

BEILAGEN

Stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

	
Reis	35 - 40

	
Salzkartoffeln, geviertelt	35 - 45
Polenta	40 - 45
Ungeschälte Kartoffeln, medium	50 - 60

Brot Backen

BROT
Heizen Sie den leeren Backofen auf.
Nutzen Sie die zweite Schiene, sofern nicht anders angegeben.

		°C		
Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	1	180 - 190	45 - 60	-
Brötchen, 6–8 Brötchen	0.5	190 - 210	20 - 30	Backblech, nutzen Sie die zweite und vierte Schiene
Roggenbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Backblech

Knusprig backen mit: Pizzastufe

PIZZA
Heizen Sie den leeren Backofen vor.
Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

	°C		
Pizza, dünner Boden	200 - 220	15 - 25	Backblech
Pizza, dicker Boden	200 - 220	20 - 30	Backblech
Mini-Pizza	200 - 220	15 - 20	Backblech
Apfelkuchen	150 - 170	50 - 70	Kuchenform, Ø 20 cm
Linzertorte/Tarte	170 - 190	35 - 50	Kuchenform, Ø 26 cm
Zwiebelkuchen	200 - 220	20 - 30	Backblech

Backen und Braten

KUCHEN

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

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

	Ober-/Unterhitze		Heißluft			
	°C		°C			
Eclairs, zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	Kuchenform, Ø 20 cm
Üppiger Fruchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	Kuchenform, Ø 24 cm
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Kuchenform, Ø 20 cm

BROT UND PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

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

FLAN

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Verwenden Sie eine Kuchenform.

	Ober-/Unterhitze		Heißluft		
	°C		°C		
Nudelflan, Aufheizen ist nicht erforderlich.	200	2	180	2	40 - 50
Gemüseflan, Aufheizen ist nicht erforderlich.	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne, frisch	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

FLEISCH

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

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

FLEISCH

	Ober-/Unterhitze		Heißluft		
	°C		°C		
Schweineschulter, mit Schwarte	180	2	170	2	120 - 150
Schweinschaxe, 2 Stück	180	2	160	2	100 - 120
Lammkeule	190	2	175	2	110 - 130
Hähnchen, ganz	220	2	200	2	70 - 85
Pute, ganz	180	2	160	2	210 - 240

	Ober-/Unterhitze		Heißluft		
	°C		°C		
Ente, ganz	175	2	220	2	120 - 150
Gans, ganz	175	2	160	1	150 - 200
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	60 - 80
Hase, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	150 - 200
Fasan, ganz	190	2	175	2	90 - 120

FISCH

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

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

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

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

		 Erste Seite	 Zweite Seite
Fischfilet , 4 Stück	0.4	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Heißluftgrillen

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

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

RINDFLEISCH

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

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

SCHWEINEFLEISCH

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

KALB

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

LAMM

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

GEFLÜGEL

		°C	
Geflügelteile	(je) 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert	(je) 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISCH (GEDÄMPFT)

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

AirFry

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

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

Stellen Sie die Temperatur auf 180 – 220°C ein.

Verwenden Sie die Funktion: AirFry.

Das Gargut muss während der Zubereitung nicht gewendet werden.

		
Croissant, gefroren	0.35	15 - 30
Blätterteig, gefroren	0.4	15 - 35
Pizza, gefroren	0.34	15 - 35

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

Auftauen

		 Auftauzeit	 Zusätzliche Auftauzeit	
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem großen Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
	0.5	90 - 120		
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Die Sahne kann auch geschlagen werden, wenn sie an manchen Stellen noch leicht gefroren ist.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1.4	60	60	-

Dörren - Heißluft

Decken Sie Backbleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier ab.
Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Backofen nach der halben Trocknungszeit abstellen. Öffnen Sie dann die Ofentür und lassen Sie den Ofen über Nacht abkühlen, um die Trocknung abzuschließen.
Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Schiene.
Verwenden Sie für 2 Backbleche die erste und vierte Schiene.

Gemüse

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

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

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

Temperatursensor

	°C ¹⁾
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, englisch, blutig	45 - 50
Roastbeef, englisch, rosa	60 - 65
Roastbeef, englisch, durch	70 - 75

	°C ¹⁾
Schweineschulter	80 - 82
Schweinshaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98
Hase	70 - 75
Forelle / Seebrasse	65 - 70
Thunfisch / Lachs	65 - 70

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

Table des matières

Recommandations de cuisson	30	Rôtissage et cuisson	35
Humidité Faible	30	Gril	38
Cuisinez dans le plat de cuisson alimentaire	33	Turbo gril	39
Cuisson du pain	34	AirFry	40
Cuisson croustillante avec la fonction :	34	Décongélation	41
Fonction Pizza		Déshydratation - Chaleur tournante	42
		Sonde de cuisson	43

Sous réserve de modifications.

Recommandations de cuisson

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

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

Humidité Faible

GÂTEAUX / PÂTISSERIES
Préchauffez le four à vide.

	°C			
Tartes, le préchauffage n'est pas nécessaire	175	30 - 40	2	Moule à gâteau, Ø 26 cm

	°C			
Cake aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	160	80 - 90	2	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes	160	40 - 50	2	Moule à pain
Biscuits / Gâteaux secs, le préchauffage n'est pas nécessaire	150	20 - 35	3 (2 et 4)	Plateau de cuisson
Brioche sucrée	180 - 200	12 - 20	2	Plateau de cuisson
Brioche	180	15 - 20	3 (2 et 4)	Plateau de cuisson

FLANS

Utilisez le moule à gâteaux.

	°C		
Légumes farcis	170 - 180	30 - 40	1
Lasagnes	170 - 180	40 - 50	2
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60	1 (2 et 4)

VIANDE

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

		°C	
Rôti de porc	1	180	90 - 110
Veau	1	180	90 - 110
Rôti de bœuf, saignant	1	210	45 - 50
Rôti de bœuf, moyen	1	200	55 - 65
Rôti de bœuf, bien cuit	1	190	65 - 75

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

		°C	
Gigot d'agneau	1	175	110 - 130
Poulet entier	1	200	55 - 65
Dinde entière	4	170	180 - 240
Canard entier	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Lapin, en morceaux	-	170 - 180	60 - 90

Utilisez le premier niveau de la grille.

		°C	
Oie entière	3	160 - 170	150 - 200

POISSON

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

		°C	
Truite, 3 à 4 poissons	1.5	180	25 - 35
Thon, 4 à 6 filets	1.2	175	35 - 50
Colin	-	200	20 - 30

RÉCHAUFFAGE VAPEUR

Réchauffez votre plat sur une assiette.

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	°C	
Ragoût/Gratins	130	15 - 25
Pâtes et sauce	130	10 - 15
Garnitures	130	10 - 15
Plats complets	130	10 - 15
Viande	130	10 - 15
Légumes	130	10 - 15

Cuisinez dans le plat de cuisson alimentaire

Utilisez la fonction : Humidité Faible.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

LÉGUMES

Réglez la température sur 130 °C.

	
Tomates	15
Aubergines	15 - 20
Brocolis, fleurons	20 - 25
Courgette en lamelles	20 - 25
Poivron en lamelles	20 - 25
Chou-fleur en bouquets	25 - 30
Chou-rave	25 - 30
Asperges blanches	25 - 35
Céleri, rondelles	30 - 35
Fenouil	30 - 35
Asperges vertes	35 - 45
Carottes	35 - 40

VIANDE

Réglez la température sur 130 °C.

	
Blanc de poulet poché	25 - 35
Jambon cuit	55 - 65
Kasseler	80 - 100

POISSON

Réglez la température sur 130 °C.

	
Truite / Filet de saumon	25 - 30

GARNITURES

Réglez la température sur 130 °C.

	
Riz	35 - 40
P.d.t. vapeur en quartiers	35 - 45
Polenta	40 - 45
Pommes de terre non épluchées de taille moyenne	50 - 60

Cuisson du pain

PAIN

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

		°C		
Pain Blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	1	180 - 190	45 - 60	-
Pain & Petits pains, 6 à 8 petits pains	0.5	190 - 210	20 - 30	Plateau de cuisson, utilisez les deuxième et quatrième niveaux de la grille
Pain de seigle, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Plateau de cuisson

Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza

PIZZA

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	°C		
Pizza, croûte fine	200 - 220	15 - 25	Plateau de cuisson
Pizza, croûte épaisse	200 - 220	20 - 30	Plateau de cuisson
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Plateau de cuisson

	°C		
Tarte aux pommes	150 - 170	50 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Tartes	170 - 190	35 - 50	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Tarte à l'oignon	200 - 220	20 - 30	Plateau de cuisson

Rôtissage et cuisson

GÂTEAUX
Préchauffez le four à vide.

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante			
	°C		°C			
Recettes fouet- tées	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau
Cheesecake au beurre	170	1	165	2	80 - 100	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confi- ture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauf- fer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes, pré- chauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Biscuits / Gâ- teaux secs	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante			
	°C		°C			
Meringues, préchauffer le four à vide, deux niveaux	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson
Brioche, préchauffer le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm
Gâteau à étages	170	1	160	2	30 - 50	Moule à gâteau, Ø 20 cm

PAIN ET PIZZA

Préchauffez le four à vide.

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

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante			
	°C		°C			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plateau de cuisson / Plat à rôtir
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson

FLANS

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le moule à gâteaux.

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

VIANDE

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

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

	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	
	°C	°C	
Rosbif, à point	210	200	60 - 70
Rosbif, bien cuit	210	200	70 - 75

VIANDE

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

POISSON

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

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

Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

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

Turbo grill

Préchauffez le four à vide.

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

BOEUF

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

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

PORC

		°C	
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Travers de porc	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90

		°C	
Rôti haché	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEAU

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

AGNEAU

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

VOLAILLE

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

POISSON (À LA VAPEUR)

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

AirFry

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

Utilisez le troisième niveau de la grille. Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau.
Réglez la température sur 180 - 220 °C.
Utilisez la fonction : AirFry.
Les aliments ne doivent pas être tournés pendant la cuisson.

		
Croissant, surgelé	0.35	15 - 30
Pâte feuilletée, surgelée	0.4	15 - 35
Pizza, surgelée	0.34	15 - 35
Frites, surgelées	0.65	20 - 35
Frites épaisses, surgelées	0.6	20 - 35
Pommes quartiers, surgelés	0.65	15 - 25
Croquettes surgelées	0.45	15 - 30
Tranches de courgettes, fraîches	0.5	25 - 35
Escalopes, surgelées	0.3	15 - 25
Beignets de crevettes, surgelés	0.2	15 - 25
Anneaux de calamar, surgelés	0.25	15 - 25
Nuggets de poulet, surgelés	0.3	15 - 25
Bâtonnets de poisson, surgelés	0.5	15 - 25

Décongélation

		 Temps de décongélation	 Temps de décongélation supplémentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Tourner à mi-cuisson.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Tourner à mi-cuisson.
	0.5	90 - 120		

		 Temps de décongélation	 Temps de décongélation supplémentaire	
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gâteau	1.4	60	60	-

Déshydratation - Chaleur tournante

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

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

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

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

LÉGUMES

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

FRUITS

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

	 (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10

	 (h)
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 - 9

Sonde de cuisson

	°C ¹⁾
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rosbif, saignant	45 - 50
Rosbif, à point	60 - 65
Rosbif, bien cuit	70 - 75
Palette de porc	80 - 82
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Poulet	98
Lièvre	70 - 75
Truite / Dorade	65 - 70
Thon / Saumon	65 - 70

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

Indice

Consigli di cottura	44	Grill	52
Umidità bassa	44	Doppio grill ventilato	53
Cucinare in una teglia dietetica	46	AirFry	54
Cottura Pane	48	Scongelamento	55
Cottura croccante con: Funzione Pizza	48	Essiccazione - Cottura ventilata	56
Cottura e arrostitura	49	Termosonda	57

Con riserva di modifiche.

Consigli di cottura

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

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Simboli utilizzati nelle tabelle:

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

Umidità bassa

TORTE/DOLCI

Preriscaldare il forno vuoto.

	°C			
Crostate, il preriscaldamento non è necessario	175	30 - 40	2	Stampo per torta, Ø 26 cm
Torta di frutta, il preriscaldamento non è necessario	160	80 - 90	2	Stampo per torta, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta di prugne	160	40 - 50	2	Teglia per pane
Biscotti, il preriscaldamento non è necessario	150	20 - 35	3 (2 e 4)	Lamiera dolci
Panini dolci	180 - 200	12 - 20	2	Lamiera dolci
Brioche	180	15 - 20	3 (2 e 4)	Lamiera dolci

FLAN

Usare lo stampo per dolci.

	°C		
Verdure ripiene	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)

CARNE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.

		°C	
Arrosto di maiale	1	180	90 - 110
Vitello	1	180	90 - 110
Roast beef, al sangue	1	210	45 - 50
Roast beef, cottura media	1	200	55 - 65
Roast beef, ben cotto	1	190	65 - 75

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

		°C	
Coscia d'agnello	1	175	110 - 130
Pollo intero	1	200	55 - 65

		°C	
Tacchino intero	4	170	180 - 240
Anatra intera	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Coniglio, tagliato in pezzi	-	170 - 180	60 - 90

Usare il primo livello griglia.

		°C	
Oca intera	3	160 - 170	150 - 200

PESCE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

		°C	
Trota , 3 - 4 pesce	1.5	180	25 - 35
Tonno, 4 - 6 filetti	1.2	175	35 - 50
Nasello	-	200	20 - 30

RISCALDARE AL VAPORE

Riscaldare il piatto.

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	°C	
Sformati / gratin	130	15 - 25
Pasta e salsa	130	10 - 15
Contorni	130	10 - 15
Piatti unici	130	10 - 15
Carne	130	10 - 15
Verdure	130	10 - 15

Cucinare in una teglia dietetica

Utilizzare la funzione: Umidità bassa.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

VERDURE

Impostare la temperatura su 130°C.

	
Pomodori	15
Melanzane	15 - 20
Broccoli, cime	20 - 25
Zucchine a fettine	20 - 25
Peperoni a listarelle	20 - 25
Cime di cavolfiore	25 - 30
Cavolo rapa	25 - 30
Asparagi bianchi	25 - 35
Sedano a listarelle	30 - 35
Finocchio	30 - 35
Asparagi verdi	35 - 45
Carote	35 - 40

CARNE

Impostare la temperatura su 130°C.

	
Petto di pollo lesso	25 - 35
Prosciutto cotto	55 - 65
Kasseler	80 - 100

PESCE

Impostare la temperatura su 130°C.

	
Trota / Filetto di salmone	25 - 30

CONTORNI

Impostare la temperatura su 130°C.

	
Riso	35 - 40
Patate bollite, in quarti	35 - 45
Polenta	40 - 45
Patate non pelate, medie	50 - 60

Cottura Pane

PANE
Preriscaldare il forno vuoto.
Usare la seconda posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

		°C		
Pane bianco, 1 - 2 pezzi, 0,5 kg per ciascuno	1	180 - 190	45 - 60	-
Pane/Panini, 6 - 8 panini	0.5	190 - 210	20 - 30	Lamiera dolci, utilizzare la seconda e la quarta posizione del ripiano
Pane di segale, 1 - 2 pezzi, 0,5 kg per ciascuno	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Lamiera dolci

Cottura croccante con: Funzione Pizza

PIZZA
Preriscaldare il forno vuoto.
Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	°C		
Pizza, crosta sottile	200 - 220	15 - 25	Lamiera dolci
Pizza, crosta spessa	200 - 220	20 - 30	Lamiera dolci
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Lamiera dolci

	°C		
Torta di mele americana	150 - 170	50 - 70	Stampo per torta, Ø 20 cm
Crostate	170 - 190	35 - 50	Stampo per torta, Ø 26 cm
Crostata di cipolle	200 - 220	20 - 30	Lamiera dolci

Cottura e arrostitura

TORTE E DOLCI

Preriscaldare il forno vuoto.

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata			
	°C		°C			
Ricette con montatura	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Stampo per torta
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Stampo per torta
Torta ai formaggi con laticello	170	1	165	2	80 - 100	Stampo per torta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Lamiera dolci
Crostata alla marmellata	170	2	165	2	30 - 40	Stampo per torta, Ø 26 cm
Dolce di Natale, preriscaldare il forno vuoto	160	2	150	2	90 - 120	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta di prugne, preriscaldare il forno vuoto	175	1	160	2	50 - 60	Teglia per pane
Biscotti	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Lamiera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	Lamiera dolci

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata			
	°C		°C			
Meringhe, preriscaldare il forno vuoto, due livelli	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Lamiera dolci
Panini, preriscaldare il forno vuoto	190	3	190	3	12 - 20	Lamiera dolci
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Lamiera dolci
Eclair, due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Lamiera dolci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta ricca di frutta	160	1	150	2	110 - 120	Stampo per torta, Ø 24 cm
Pasticcini per il tè	170	1	160	2	30 - 50	Stampo per torta, Ø 20 cm

PANE E PIZZA

Preriscaldare il forno vuoto.

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata			
	°C		°C			
Pane bianco , 1 - 2 pezzi, 0,5 kg ciascuno	190	1	190	1	60 - 70	-
Pane di segale, il preriscaldamento non è necessario	190	1	180	1	30 - 45	Teglia per pane
Pane/Panini, 6 - 8 panini	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Lamiera dolci
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Lamiera dolci / Teglia profonda

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata			
	°C		°C			
Focaccine inglesi	200	3	190	3	10 - 20	Lamiera dolci

FLAN

Preriscaldare il forno vuoto.

Usare lo stampo per dolci.

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		
	°C		°C		
Flan di pasta, il preriscaldamento non è necessario	200	2	180	2	40 - 50
Flan di verdure, il preriscaldamento non è necessario	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

CARNE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.

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

CARNE

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

PESCE

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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

Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

		 1° lato	 2° lato
Bistecche di filetto, 4 pezzi	0.8	12 - 15	12 - 14
Manzo, bistecca, 4 pezzi	0.6	10 - 12	6 - 8

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

Doppio grill ventilato

Preriscaldare il forno vuoto.

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

MANZO

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

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

MAIALE

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

VITELLO

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

AGNELLO

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

POLLAME

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

PESCE (STUFATO)

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

AirFry

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

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

Impostare la temperatura a 180-220°C.

Utilizzare la funzione: AirFry.

Gli alimenti non devono essere girati durante la cottura.

		
Croissant, surgelato	0.35	15 - 30
Pasticcini di sfoglia, surgelati	0.4	15 - 35
Pizza, surgelata	0.34	15 - 35
Patatine fritte, surgelate	0.65	20 - 35
Patatine fritte spesse, surgelate	0.6	20 - 35
Spicchi di patate, surgelati	0.65	15 - 25
Crocchette, surgelate	0.45	15 - 30
Fette di zucchine, fresche	0.5	25 - 35
Scaloppine, surgelate	0.3	15 - 25
Gamberetti in pastella, surgelati	0.2	15 - 25
Anelli di calamari, surgelati	0.25	15 - 25
Nugget di pollo, surgelati	0.3	15 - 25
Bastoncini di pesce, surgelati	0.5	15 - 25

Scongelamento

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

		 Tempo di scongelamento	 Ulteriore tempo di scongelamento	
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Essiccazione - Cottura ventilata

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

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

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

VERDURE

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

FRUTTA

Impostare la temperatura a 60-70 °C.

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

Termosonda

	°C ¹⁾
Arrosto di vitello	75 - 80
Stinco di vitello	85 - 90
Roast beef inglese, al sangue	45 - 50
Roast beef inglese, cottura media	60 - 65
Roast beef inglese, ben cotto	70 - 75
Spalla di maiale	80 - 82
Stinco di maiale	75 - 80
Agnello	70 - 75
Pollo	98
Lepre	70 - 75
Trota / Orata	65 - 70
Tonno / Salmone	65 - 70

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



701131279-A-272025

