

FRILLESBO SPJUTBO

en

de

fr

it

Recipe Book

Contents

Cooking recommendations	3	Crispy baking	9
Advice for special heating functions of the appliance	3	Bread Baking	10
Baking	4	Turbo Grilling	10
Tips on baking	4	Slow Cooking	10
Baking on one oven level	5	AirFry	11
Bakes and gratins	7	Frozen Foods	12
Tips on Roasting	7	Preserving	12
Roasting tables	7	Dehydrating	13
		Microwave cooking	14

Subject to change without notice.

Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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)
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

Advice for special heating functions of the appliance

Keep Warm

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

Plate Warming

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

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

Dough Proving

The function allows you to rise yeast dough. Put the dough into a big dish and cover it with a wet towel or plastic foil. Set function: Dough Proving and the cooking time.

Baking

For the first baking, use the lower temperature.

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

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

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

Tips on baking

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

Baking on one oven level

BAKING IN TINS

		°C		
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 170	40 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes ¹⁾	True Fan Cooking	140 - 160	50 - 70	1
Sponge cake ²⁾	True Fan Cooking	180	25 - 35	1
Sponge cake ²⁾	Conventional Cooking	170	33 - 43	1
Flan base - short pastry	True Fan Cooking	160 - 170	50 - 70	2
Flan base - sponge cake mixture ¹⁾	True Fan Cooking	150 - 170	25	2
Apple pie, 1 tin Ø20 cm ¹⁾	True Fan Cooking	150 - 170	55 - 75	1
Cheesecake, use baking tray	True Fan Cooking	160	40 - 70	2

1) Preheat the empty oven.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use: Fast Heat Up.

CAKE / PASTRIES / BREADS ON BAKING TRAYS

		°C		
Plaited bread / Bread Crown ¹⁾	Conventional Cooking	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Conventional Cooking	165 - 180	45 - 80	1
Rye bread ¹⁾	Conventional Cooking	170 - 190	40 - 60	1
Cream puffs	Conventional Cooking	200	30	2
Eclairs	Conventional Cooking	200	40	2
Swiss Roll ¹⁾	True Fan Cooking	175 - 185	12	2

		°C		
Cake with crumble topping	Conventional Cooking	160 - 180	45	2
Buttered almond cake / Sugar cakes ¹⁾	Conventional Cooking	175 - 185	30	2
Fruit flan yeast dough, use springform ¹⁾	True Fan Cooking	150 - 160	45	1
Fruit flan sponge cake mixture, use flan pan ¹⁾	True Fan Cooking	150 - 170	25	2
Fruit flans made with short pastry	True Fan Cooking	160 - 170	50 - 70	2
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	Conventional Cooking	160 - 180	45 - 75	1

1) Preheat the empty oven.

BISCUITS

		°C		
Short pastry biscuits ¹⁾	True Fan Cooking	170 - 190	10	2
Shortbread / Pastry stripes ¹⁾	True Fan Cooking	150 - 170	10 - 20	2
Pastries made of egg white / Meringues, use baking paper ²⁾	True Fan Cooking	100	60 - 180	1
Meringues	Conventional Cooking	100	60 - 180	1
Macaroons ¹⁾	Conventional Cooking	125 - 135	25 - 35	2
Puff pastries ¹⁾	Conventional Cooking	200	17	1
Rolls ¹⁾	Conventional Cooking	180 - 220	20	2
Small cakes ²⁾	True Fan Cooking	150	22 - 32	2

		°C		
Small cakes ²⁾	Conventional Cooking	150	20 - 30	2

1) Preheat the empty oven.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use: Fast Heat Up.

Bakes and gratins

		°C		
Pasta bake	Conventional Cooking	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Conventional Cooking	150 - 190	45	1
Vegetables au gratin ¹⁾	Conventional Cooking	200	40 - 70	2
Fish bakes ¹⁾	Turbo Grilling	160	25	2
Stuffed vegetables, use glass dish on wire shelf ¹⁾	Conventional Cooking	190 - 210	25 - 35	2

1) Preheat the empty oven.

Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

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

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

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

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

Roasting tables

BEEF

			°C		
Roast beef or fillet, rare	1 - 1.5	Turbo Grilling	130- 150	50	2

			°C		
Roast beef or fillet, medium	1 - 1.5	Turbo Grilling	130- 150	65	2
Roast beef or fillet, well done	1 - 1.5	Turbo Grilling	130- 150	80	2

GAME

			°C		
Saddle / Hare leg ¹⁾	1 - 1.5	Conventional Cooking	170 - 190	90	1
Venison saddle	1 - 1.5	True Fan Cooking	130 - 150	55	2
Haunch of venison	1 - 1.5	Conventional Cooking	150 - 170	110	2

1) Preheat the empty oven. Use roasting dish with lid (remove it after half of the cooking time).

FISH

			°C		
Whole fish	0.5 - 1.0 per fish	Turbo Grilling	160 - 180	20	2

VEAL

			°C		
Roast veal	0.8 - 1.5	Turbo Grilling	130 - 150	160	1
Veal knuckle	2 - 2.5	Conventional Cooking	160 - 180	230	1

LAMB

			°C		
Lamb leg	0.5 - 1.0	Turbo Grilling	130 - 150	135	2
Roast lamb	1 - 1.8	Conventional Cooking	180	100 - 140	1
Lamb saddle	0.7 - 0.9	Turbo Grilling	130 - 150	35	2

POULTRY

			°C		
Whole chicken ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbo Grilling	190 - 210	50 - 90	1
Chicken, half	0.5 - 0.8	Turbo Grilling	200	55	2
Duck	1.5 - 2	Turbo Grilling	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Use wire shelf. Place a plate in the centre of the cavity bottom.

PORK

			°C		
Neck	1.5 - 2	Turbo Grilling	160 - 180	120	1
Ham joint	1 - 1.5	Turbo Grilling	150 - 170	130	1
Spare rib	2 - 3	Conventional Cooking	110 - 150	145	2
Meatloaf	1 - 1.5	Turbo Grilling	160 - 180	50	1
Pork knuckle, precooked	1.5 - 2	Turbo Grilling	170 - 190	80	1

Crispy baking

		°C		
Tarts ¹⁾	Pizza Function	180	55	2
Quiche lorraine ¹⁾	Conventional Cooking	170 - 190	45	1
Swiss flan ¹⁾	True Fan Cooking	170 - 190	30 - 50	1
Cheesecake	Conventional Cooking	175 - 185	60 - 80	1
Apple pie, covered ¹⁾	Conventional Cooking	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, thin crust ¹⁾	Pizza Function	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, thick crust ¹⁾	Pizza Function	190 - 230	20 - 40	1

		°C		
Unleavened Bread ¹⁾	Conventional Cooking	220	10	2
Puff pastry flan ¹⁾	Conventional Cooking	200	20	2

¹⁾ Preheat the empty oven.

Bread Baking

Preheat the empty oven.

	°C		
White bread	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rye bread	180 - 200	60	1
Wholemeal bread	180 - 200	60	1
Whole grain bread	180 - 200	60	1

Turbo Grilling

	°C			
Roast beef, medium ¹⁾	130 - 150	65	2	Baking tray
Pork loin ¹⁾	130 - 150	90	1	Casserole dish
Veal loin ¹⁾	160 - 180	70	2	Casserole dish
Saddle of lamb	130 - 150	35	2	Baking tray
Whole fish, 0.5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Baking tray

¹⁾ Fry both sides before cooking.

Slow Cooking

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

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

		°C	
Roast beef	1 - 1.5	150	120 - 150
Beef fillet	1 - 1.5	150	90 - 110
Roast veal	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Place the baking tray on the first shelf position.

Preheat the appliance until set temperature is reached.

Put the food directly on the AirFry wire shelf. Apply 1 tablespoon of oil to prevent food from sticking. Place AirFry wire shelf on the second shelf position.

		°C	
Croissant, frozen	0.35	180 - 200	15 - 30
Puff pastry, frozen	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, frozen	0.34	190 - 210	15 - 30
French fries, frozen	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
French fries thick, frozen	0.6	200 - 220	20 - 30
Potato wedges, frozen	0.65	200 - 220	20 - 35
Croquettes, frozen	0.45	200 - 220	15 - 30
Escalopes, frozen	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Fish burgers, frozen	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Calamari rings, frozen	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Chicken nuggets, frozen	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Fish fingers, frozen	0.5	200 - 220	15 - 25

Frozen Foods

Remove the food packaging. Put the food on a plate.

Do not cover the food, as this can extend the defrost time.

Use the second shelf position.

	°C	
Pizza, frozen	200 - 220	15 - 25
Pizza American, frozen	190 - 210	15 - 25
Pizza, chilled	180 - 200	10 - 20
Pizza snacks, frozen	210 - 230	10 - 15
Wedges / Croquettes ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Hash Browns	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	50 - 60
Chicken wings	190 - 210	20 - 30

1) Turn 2 or 3 times during cooking.

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.

Set the temperature to 130°C.

SOFT FRUIT

	 Cooking time until simmering
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	45 - 75

STONE FRUIT

	 Cooking time until simmering
Peaches / Quinces / Plums	45 - 75

VEGETABLES

	 Cooking time until simmering	 Continue to cook at 100°C
Carrots	80 - 90	5 - 10
Cucumbers	80 - 90	-
Mixed pickles	80 - 90	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	80 - 90	15 - 20

Dehydrating

Use the third shelf position. Open the door from time to time to release the moist air.

	°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
Plums	60 - 70	8 - 10
Apricots	60 - 70	8 - 10
Apple slices	60 - 70	6 - 8
Pears	60 - 70	6 - 9

Microwave cooking

The recommended times are intended as general guidelines. Results may vary depending on the type, quantity and starting temperature of the food.

Tips for Microwave		
Cooking / Defrosting results	Possible cause	Remedy
The food is too dry.	Power was too high. Cooking time was too long.	Set lower power or/and shorter cooking time.
The food is not defrosted, cold or underdone after cooking time ends.	Cooking time was too short.	Set longer cooking time. Do not increase microwave power.
The food is overheated at the edges, but underdone in the middle.	Microwave power was too high.	Set lower power and longer cooking time.

DEFROSTING

				Standing time (min)
Steak	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Minced meat ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Chicken	1	100	30 - 35	10 - 20
Chicken breast	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Chicken legs	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Whole fish	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Fish fillet	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Butter	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Grated cheese	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Yeast cake	1 piece	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake	1 piece	100	2 - 4	15 - 20
Dry cake	1 piece	200	2 - 4	15 - 20
Bread	1	200	15 - 18	5 - 10
Sliced bread	0.2	200	3 - 5	5 - 10

				Standing time (min)
Bread rolls	4 pieces	200	2 - 4	2 - 5
Fruit	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Use the second shelf position. After half of the time, turn the meat upside down over the longest side.

REHEATING

				Standing time (min)
Milk, 200 ml	-	1000	0:30	-
Water, 200 ml	-	1000	0:30	-
Sauce, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Soup, 300 ml	-	600	3 - 5	-

MELTING

Use the first shelf position. Turn 90° clockwise after half of the cooking time.

				Standing time (min)
Chocolate / Chocolate coating	0.1	200	7	2
Butter	0.1	200	4	2

COOKING

				Standing time (min)
Fish fillet ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Jacket potatoes ²⁾	0.5	600	10	-
Rice ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Use climb film with holes to cover the glass dish. Use the first shelf position. Turn 90° clockwise after half of the cooking time.

2) Use climb film with holes to cover the glass dish. Use the first shelf position.

3) Add 400 ml of water. Use climb film with holes to cover the glass dish. Use the first shelf position

4) Place the popcorn bag on the glass dish on the bottom of the cavity .

MICROWAVE COMBI FUNCTION

Use the first shelf position.

The standing time is 2 - 5 min.

					
Potato gratin	1.1	True Fan Cooking + MW	400	210	35 - 45
Cake	0.7	Conventional Cooking + MW	100	190	30 - 40
Lasagne, frozen	0.4	Turbo Grilling + MW	100	220	24 - 28
Chicken ¹⁾	1	Turbo Grilling + MW	100	220	45 - 55

1) Place a plate in the centre of the cavity bottom. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 25 min turn it upside down.

Inhaltsverzeichnis

Garempfehlungen	17	Knusprig Backen	23
Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts	17	Brot Backen	24
Backen	18	Heißluftgrillen	24
Backtipps	18	Niedertemperatur Garen	25
Backen auf einer Einschubebene	19	AirFry	25
Aufläufe und Gratins	21	Tiefkühlgerichte	26
Tipps zum Braten	21	Einkochen	27
Brat-Tabellen	22	Dörren	27
		Speisezubereitung in der Mikrowelle	28

Änderungen vorbehalten.

Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

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)
	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts

Warmhalten

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

Teller wärmen

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

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

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Legen Sie den Teig in eine große Schüssel und decken Sie ihn mit einem feuchten Handtuch oder Plastikfolie ab. Funktion einstellen: Gärstufe und die Garzeit.

Backen

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

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

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

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

Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.

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

Backen auf einer Einschubebene

BACKEN IN BACKFORMEN

		°C		
Gugelhupf / Brioche	Heißluft	150 - 170	40 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen ¹⁾	Heißluft	140 - 160	50 - 70	1
Biskuit ²⁾	Heißluft	180	25 - 35	1
Biskuit ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	33 - 43	1
Tortenboden aus Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	50 - 70	2
Tortenboden aus Rührteig ¹⁾	Heißluft	150 - 170	25	2
Apfelkuchen, 1 Backform Ø20 cm ¹⁾	Heißluft	150 - 170	55 - 75	1
Käsekuchen, verwenden Sie das Backblech.	Heißluft	160	40 - 70	2

1) Heizen Sie den leeren Backofen auf.
2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Nicht verwenden: Schnellaufheizung.

KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF BACKBLECHEN

		°C		
Hefezopf / Hefekranz ¹⁾	Ober-/Unterhitze	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	165 - 180	45 - 80	1
Roggenbrot ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170 - 190	40 - 60	1
Windbeutel	Ober-/Unterhitze	200	30	2
Eclairs	Ober-/Unterhitze	200	40	2
Biskuitrolle ¹⁾	Heißluft	175 - 185	12	2
Streuselkuchen	Ober-/Unterhitze	160 - 180	45	2
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	175 - 185	30	2
Obstkuchen-Hefeteig, Springform verwenden ¹⁾	Heißluft	150 - 160	45	1
Obstkuchen-Biskuitmischung, Flanpfanne verwenden ¹⁾	Heißluft	150 - 170	25	2
Obstkuchen aus Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	50 - 70	2
Hefekuchen mit delikatem Belag (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Heizen Sie den leeren Backofen auf.

KEKSE

		°C		
Mürbeteigplätzchen ¹⁾	Heißluft	170 - 190	10	2
Mürbeteig-Plätzchen / Feingebäck ¹⁾	Heißluft	150 - 170	10 - 20	2
Kleingebäck aus Eiweiß / Baiser, Backpapier verwenden ²⁾	Heißluft	100	60 - 180	1
Baiser	Ober-/Unterhitze	100	60 - 180	1

		°C		
Makronen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	125 - 135	25 - 35	2
Blätterteiggebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	200	17	1
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180 - 220	20	2
Kleine Kuchen ²⁾	Heißluft	150	22 - 32	2
Kleine Kuchen ²⁾	Ober-/Unterhitze	150	20 - 30	2

1) Heizen Sie den leeren Backofen auf.

2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Nicht verwenden: Schnellaufheizung.

Aufläufe und Gratins

		°C		
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	160 - 200	35	2
Lasagne, frisch ¹⁾	Ober-/Unterhitze	150 - 190	45	1
Gemüse, überbacken ¹⁾	Ober-/Unterhitze	200	40 - 70	2
Fischaufläufe ¹⁾	Heißluftgrillen	160	25	2
Gefülltes Gemüse, Glasschale auf Kombirost verwenden ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	25 - 35	2

1) Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

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

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

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

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

Brat-Tabellen

RINDFLEISCH

			°C		
Roastbeef oder Filet, blutig	1 - 1.5	Heißluftgrillen	130- 150	50	2
Roastbeef oder Filet, ro- sa	1 - 1.5	Heißluftgrillen	130- 150	65	2
Roastbeef oder Filet, durch	1 - 1.5	Heißluftgrillen	130- 150	80	2

WILD

			°C		
Rücken / Ha- senkeule ¹⁾	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	170 - 190	90	1
Reh-/Hirschrü- cken	1 - 1.5	Heißluft	130 - 150	55	2
Reh-/Hirsch- keule	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	150 - 170	110	2

¹⁾ Heizen Sie den leeren Backofen auf. Verwenden Sie die Bratform mit Deckel (entfernen Sie ihn nach der Hälfte der Garzeit).

FISCH

			°C		
Fisch, ganz	0,5 - 1,0 pro Fisch	Heißluftgrillen	160 - 180	20	2

KALB

			°C		
Kalbsbraten	0.8 - 1.5	Heißluftgrillen	130 - 150	160	1
Kalbshaxe	2 - 2.5	Ober-/Unter- hitze	160 - 180	230	1

LAMM

			°C		
Lammkeule	0.5 - 1.0	Heißluftgrillen	130 - 150	135	2
Lammbraten	1 - 1.8	Ober-/Unterhitze	180	100 - 140	1
Lammrücken	0.7 - 0.9	Heißluftgrillen	130 - 150	35	2

GEFLÜGEL

			°C		
Hähnchen, ganz ¹⁾	0.9 - 1.7	Heißluftgrillen	190 - 210	50 - 90	1
Hähnchen, halbiert	0.5 - 0.8	Heißluftgrillen	200	55	2
Ente	1.5 - 2	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Verwenden Sie den Kombirost. Platzieren Sie eine Platte in der Mitte des Hohlraumbodens.

SCHWEINEFLEISCH

			°C		
Nacken	1.5 - 2	Heißluftgrillen	160 - 180	120	1
Schinkenstück	1 - 1.5	Heißluftgrillen	150 - 170	130	1
Spareribs	2 - 3	Ober-/Unterhitze	110 - 150	145	2
Hackbraten	1 - 1.5	Heißluftgrillen	160 - 180	50	1
Schweinschaxe, vorgegart	1.5 - 2	Heißluftgrillen	170 - 190	80	1

Knusprig Backen

		°C		
Linzerorte/Tarte ¹⁾	Pizzastufe	180	55	2
Quiche Lorraine ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170 - 190	45	1
Schweizer Flan ¹⁾	Heißluft	170 - 190	30 - 50	1

		°C		
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	175 - 185	60 - 80	1
Amerikanischer Apfelkuchen, gedeckt ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, dünner Boden ¹⁾	Pizzastufe	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, dicker Boden ¹⁾	Pizzastufe	190 - 230	20 - 40	1
Fladenbrot ¹⁾	Ober-/Unterhitze	220	10	2
Blätterteigkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	200	20	2

1) Heizen Sie den leeren Backofen auf.

Brot Backen

Heizen Sie den leeren Backofen auf.

	°C		
Weißbrot	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Roggenbrot	180 - 200	60	1
Vollkornbrot	180 - 200	60	1
Vollkornbrot	180 - 200	60	1

Heißluftgrillen

	°C			
Roastbeef, rosa ¹⁾	130 - 150	65	2	Backblech
Schweinelenende ¹⁾	130 - 150	90	1	Auflauf-Gericht

	°C			
Kalbsrücken ¹⁾	160 - 180	70	2	Auflauf-Gericht
Lammrücken	130 - 150	35	2	Backblech
Fisch, ganz, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Backblech

1) Braten Sie beide Seiten vor dem Garen an.

Niedertemperatur Garen

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

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

- 3. Gebrauch: Temperatursensor.
Verwenden Sie die erste Einschubebene.

		°C	
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150
Rinderfilet	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalbsbraten	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den AirFry Kombirost. Tragen Sie 1 Esslöffel Öl auf, damit das Gargut nicht anhaftet. Platzieren Sie den AirFry-Kombirost auf der zweiten Einschubebene.

		°C	
Croissant, gefroren	0.35	180 - 200	15 - 30

		°C	
Blätterteig, gefroren	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, gefroren	0.34	190 - 210	15 - 30
Pommes frites, gefroren	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Pommes frites, dicke, gefrorene	0.6	200 - 220	20 - 30
Kartoffelspalten, gefroren	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketten, gefroren	0.45	200 - 220	15 - 30
Schnitzel, gefroren	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Fischburger, gefroren	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Tintenfischringe, gefroren	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Chicken Nuggets, gefroren	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Fischstäbchen, gefroren	0.5	200 - 220	15 - 25

Tiefkühlgerichte

Entfernen Sie die Lebensmittelverpackung. Legen Sie die Speise auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

	°C	
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25
Pizza American, gefroren	190 - 210	15 - 25
Pizza, gekühlt	180 - 200	10 - 20
Pizza-Snacks, gefroren	210 - 230	10 - 15
Kartoffelspalten / Kroketten ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Rösti	210 - 230	10 - 20
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170 - 190	40 - 50
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160 - 180	50 - 60
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Zwischendurch 2- bis 3-mal wenden.

Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

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

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

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

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

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

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

Stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

WEICHES OBST

	 Garzeit bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	45 - 75

STEINOBST

	 Garzeit bis zum Köcheln
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	45 - 75

Gemüse

	 Garzeit bis zum Köcheln	 Bei 100°C weiterkochen
Karotten	80 - 90	5 - 10
Gurken	80 - 90	-
Mixed Pickles	80 - 90	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	80 - 90	15 - 20

Dörren

Nutzen Sie die dritte Einschubebene. Öffnen Sie die Tür von Zeit zu Zeit, um die feuchte Luft heraus zu lassen.

	°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
Pflaumen	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8
Birnen	60 - 70	6 - 9

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Die empfohlenen Zeiten sind als allgemeine Richtlinien gedacht. Die Ergebnisse können je nach Art, Menge und Starttemperatur der Lebensmittel variieren.

Tipps für die Mikrowelle		
Koch- / Auftauergebnisse	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Lebensmittel ist zu trocken.	Die Leistung war zu hoch. Die Garzeit war zu lang.	Stellen Sie eine niedrigere Leistung bzw. eine kürzere Garzeit ein.
Nach dem Ende der Garzeit ist das Lebensmittel nicht aufgetaut, kalt oder nicht ganz durchgegart.	Die Garzeit war zu kurz.	Stellen Sie eine längere Garzeit ein. Erhöhen Sie nicht die Mikrowellenleistung.
Das Lebensmittel ist an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte nicht durchgegart.	Die Mikrowellenleistung war zu hoch.	Stellen Sie eine niedrigere Leistung und eine längere Garzeit ein.

AUFTAUEN

				Standzeit (Min.)
Steak	0.2	100	5 - 7	5 - 10

				Standzeit (Min.)
Hackfleisch ¹⁾	0.5	200	8:30 – 9:30	5
Hähnchen	1	100	30 - 35	10 - 20
Hähnchenbrust	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Hähnchenschenkel	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Fisch, ganz	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Fischfilet	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Butter	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Käse, gerieben	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Hefekuchen	1 Stück	200	2 - 3	15 - 20
Käsekuchen	1 Stück	100	2 - 4	15 - 20
Kuchen, trocken	1 Stück	200	2 - 4	15 - 20
Brot	1	200	15 - 18	5 - 10
Brot in Scheiben	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Brötchen	4 Stück	200	2 - 4	2 - 5
Obst	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Verwenden Sie die zweite Einschubebene. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Zeit über die längste Seite.

AUFWÄRMEN

				Standzeit (Min.)
Milch, 200 ml	-	1000	0:30	-
Wasser, 200 ml	-	1000	0:30	-
Soße, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Suppe, 300 ml	-	600	3 - 5	-

SCHMELZEN

Verwenden Sie die erste Einschubebene. Nach der Hälfte der Garzeit um 90° im Uhrzeigersinn drehen.

				Standzeit (Min.)
Schokolade / Schokoladenüberzug	0.1	200	7	2
Butter	0.1	200	4	2

SPEISEZUBEREITUNG

				Standzeit (Min.)
Fischfilet ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Pellkartoffeln ²⁾	0.5	600	10	-
Reis ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn Funktion ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Frischhaltefolie mit Löchern verwenden, um die Glasschale abzudecken. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Nach der Hälfte der Garzeit um 90° im Uhrzeigersinn drehen.

2) Frischhaltefolie mit Löchern verwenden, um die Glasschale abzudecken. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

3) Geben Sie 400 ml Wasser hinzu. Frischhaltefolie mit Löchern verwenden, um die Glasschale abzudecken. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

4) Legen Sie den Popcornbeutel auf die Glasschale auf dem Boden des Innenraums.

MIKROWELLENKOMBIFUNKTION

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Die Gardauer ist 2 - 5 Min.

				°C	
Kartoffelgratin	1.1	Heißluft + MW	400	210	35 - 45
Kastenkuchen	0.7	Ober-/Unterhitze + MW	100	190	30 - 40
Lasagne, frisch, gefroren	0.4	Heißluftgrillen + MW	100	220	24 - 28
Hähnchen ¹⁾	1	Heißluftgrillen + MW	100	220	45 - 55

1) Platzieren Sie eine Platte in der Mitte des Innenraumbodens. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost. Drehen Sie es nach 25 Min kopfüber um.

Table des matières

Recommandations de cuisson	31	Cuisson croustillante	38
Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil	31	Cuisson du pain	38
Cuisson	32	Turbo gril	39
Conseils de cuisson	32	Cuisson basse température	39
Cuisson sur un seul niveau	33	AirFry	40
Pâtisseries et gratins	35	Plats surgelés	40
Conseils de rôtissage	36	Stérilisation	41
Tableaux de rôtissage	36	Déshydratation	42
		Cuisson au micro-ondes	43

Sous réserve de modifications.

Recommandations de cuisson

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

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)
	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil

Maintien au chaud

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

Chauffe-plats

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

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

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Versez la pâte dans un grand plat et recouvrez d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

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.

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

Cuisson sur un seul niveau

CUISISON DANS DES MOULES

		°C		
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 170	40 - 70	1
Cake de madère / Cakes aux fruits ¹⁾	Chaleur tournante	140 - 160	50 - 70	1
Génoise ²⁾	Chaleur tournante	180	25 - 35	1
Génoise ²⁾	Chauffage Haut/ Bas	170	33 - 43	1
Fond de tarte - pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	50 - 70	2
Fond de tarte - mélange de génoise ¹⁾	Chaleur tournante	150 - 170	25	2
Tarte aux pommes, 1 moule Ø20 cm ¹⁾	Chaleur tournante	150 - 170	55 - 75	1
Gâteau au fromage, utilisez un plateau de cuisson	Chaleur tournante	160	40 - 70	2

1) Préchauffez le four à vide.
2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas : Préchauffage Rapide.

GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON

		°C		
Pain tressé / Couronne de pain ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	220	30	2
Brioche de Noël ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	165 - 180	45 - 80	1
Pain de seigle ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	170 - 190	40 - 60	1
Choux à la crème	Chauffage Haut/Bas	200	30	2
Éclairs	Chauffage Haut/Bas	200	40	2
Gâteau roulé ¹⁾	Chaleur tournante	175 - 185	12	2
Gâteau avec garniture à base de crumble	Chauffage Haut/Bas	160 - 180	45	2
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	175 - 185	30	2
Pâte levée pour tarte aux fruits, utilisez un moule à charnière ¹⁾	Chaleur tournante	150 - 160	45	1
Mélange de génoise et tarte aux fruits, utilisez un moule à flan ¹⁾	Chaleur tournante	150 - 170	25	2
Tartes aux fruits à base de pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	50 - 70	2
Gâteaux à base de levure avec garnitures délicates (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/Bas	160 - 180	45 - 75	1

1) Préchauffez le four à vide.

BISCUITS/GÂTEAUX SECS

		°C		
Biscuits sablés ¹⁾	Chaleur tournante	170 - 190	10	2
Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Chaleur tournante	150 - 170	10 - 20	2
Petites pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues, utilisez du papier sulfurisé ²⁾	Chaleur tournante	100	60 - 180	1
Meringues	Chauffage Haut/Bas	100	60 - 180	1
Meringues ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	125 - 135	25 - 35	2
Pâte feuilletée ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	200	17	1
Petits pains ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	180 - 220	20	2
Petit gâteau ²⁾	Chaleur tournante	150	22 - 32	2
Petit gâteau ²⁾	Chauffage Haut/Bas	150	20 - 30	2

1) Préchauffez le four à vide.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas : Préchauffage Rapide.

Pâtisseries et gratins

		°C		
Pâtes au four	Chauffage Haut/Bas	160 - 200	35	2
Lasagnes ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	150 - 190	45	1
Gratin de légumes ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	200	40 - 70	2
Gratins de poisson ¹⁾	Turbo gril	160	25	2

		°C		
Légumes farcis, utilisez un plat en verre sur la grille métallique ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	25 - 35	2

1) Préchauffez le four à vide.

Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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).

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

Tableaux de rôtissage

BŒUF

			°C		
Rôti ou filet de bœuf, saignant	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	50	2
Rôti ou filet de bœuf, à point	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	65	2
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	80	2

GIBIER

			°C		
Râble / Cuisse de lièvre ¹⁾	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	90	1
Râble de cerf	1 - 1.5	Chaleur tournante	130 - 150	55	2

			°C		
Cuisson de chevreuil	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas	150 - 170	110	2

1) Préchauffez le four à vide. Utilisez un plat à rôtir avec couvercle (retirez-le après la moitié du temps de cuisson).

POISSON

			°C		
Poisson entier	0,5 à 1,0 par poisson	Turbo gril	160 - 180	20	2

VEAU

			°C		
Rôti de veau	0.8 - 1.5	Turbo gril	130 - 150	160	1
Jarret de veau	2 - 2.5	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	230	1

AGNEAU

			°C		
Gigot d'agneau	0.5 - 1.0	Turbo gril	130 - 150	135	2
Rôti d'agneau	1 - 1.8	Chauffage Haut/ Bas	180	100 - 140	1
Râble d'agneau	0.7 - 0.9	Turbo gril	130 - 150	35	2

VOLAILLE

			°C		
Poulet entier ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbo gril	190 - 210	50 - 90	1
Poulet, moitié	0.5 - 0.8	Turbo gril	200	55	2
Canard	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1

1) Utilisez la grille métallique. Placez une assiette au centre du fond de la cavité.

PORC

			°C		
Cou	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120	1
Noix de jambon	1 - 1.5	Turbo gril	150 - 170	130	1
Travers de porc	2 - 3	Chauffage Haut/ Bas	110 - 150	145	2
Rôti haché	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	50	1
Jarret de porc, précuit	1.5 - 2	Turbo gril	170 - 190	80	1

Cuisson croustillante

		°C		
Tartes ¹⁾	Fonction Pizza	180	55	2
Quiche lorraine ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	45	1
Flan suisse ¹⁾	Chaleur tournante	170 - 190	30 - 50	1
Gâteau au fromage	Chauffage Haut/ Bas	175 - 185	60 - 80	1
Tarte aux pommes, couverte ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, croûte fine ¹⁾	Fonction Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, croûte épaisse ¹⁾	Fonction Pizza	190 - 230	20 - 40	1
Pain sans levain ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	220	10	2
Flan de pâte feuilletée ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	200	20	2

¹⁾ Préchauffez le four à vide.

Cuisson du pain

Préchauffez le four à vide.

	°C		
Pain Blanc	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Pain de seigle	180 - 200	60	1
Pain complet	180 - 200	60	1
Pain de grains entiers	180 - 200	60	1

Turbo grill

	°C			
Rôti de bœuf, moyen ¹⁾	130 - 150	65	2	Plateau de cuisson
Filet mignon de porc ¹⁾	130 - 150	90	1	Cocotte
Filet mignon de veau ¹⁾	160 - 180	70	2	Cocotte
Selle d'agneau	130 - 150	35	2	Plateau de cuisson
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Plateau de cuisson

¹⁾ Faire frire les deux côtés avant la cuisson.

Cuisson basse température

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

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Si le troisième gradin est recommandé, placez les aliments directement sur la grille métallique. Placez un plateau/une poêle à rôtir au premier niveau pour récupérer les graisses.
Si le premier niveau est recommandé, placez les aliments directement sur le plateau. Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. Utilisez : Sonde de cuisson.
Utilisez le premier niveau de la grille.

		°C	
Rôti de bœuf	1 - 1.5	150	120 - 150
Filet de bœuf	1 - 1.5	150	90 - 110
Rôti de veau	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau.

Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Placez les aliments directement sur la grille métallique AirFry. Appliquez 1 cuillère à soupe d'huile pour empêcher les aliments de coller. Placez la grille métallique AirFry sur le deuxième niveau.

		°C	
Croissant, surgelé	0.35	180 - 200	15 - 30
Pâte feuilletée, surgelée	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, surgelée	0.34	190 - 210	15 - 30
Frites, surgelées	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Frites épaisses, surgelées	0.6	200 - 220	20 - 30
Pommes quartiers, surgelés	0.65	200 - 220	20 - 35
Croquettes surgelées	0.45	200 - 220	15 - 30
Escalopes, surgelées	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Steaks de poisson surgelés	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Anneaux de calamar, surgelés	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Nuggets de poulet, surgelés	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Bâtonnets de poisson, surgelés	0.5	200 - 220	15 - 25

Plats surgelés

Retirez l'emballage alimentaire. Placez les aliments sur une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	°C	
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza américaine, surgelée	190 - 210	15 - 25
Pizza, froide	180 - 200	10 - 20
Parts de pizza surgelées	210 - 230	10 - 15
Pommes quartiers / Croquettes ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Rösti	210 - 230	10 - 20
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	40 - 50
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	50 - 60
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30

1) Tournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Stérilisation

Utilisez la fonction Chauffage inférieur.

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

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

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

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

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

Réglez la température sur 130 °C.

BAIES

	
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir 45 - 75

FRUITS À NOYAU

	
Pêches / Coings / Prunes	45 - 75

LÉGUMES

	 Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à fré- mir	 Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	80 - 90	5 - 10
Concombres	80 - 90	-
Conserves au vinaigre	80 - 90	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / As- perges	80 - 90	15 - 20

Déshydratation

Utilisez le troisième niveau de la grille. Ouvrez la porte de temps en temps pour libérer l'air humide.

	°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
Prunes	60 - 70	8 - 10
Abricots	60 - 70	8 - 10
Tranches de pommes	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 - 9

Cuisson au micro-ondes

Les durées recommandées sont destinées à servir de directives générales. Les résultats peuvent varier en fonction du type, de la quantité et de la température de départ de l'aliment.

Conseils pour le micro-ondes		
Résultats de cuisson / décongélation	Cause possible	Solution
Les aliments sont trop secs.	La puissance était trop élevée. Le temps de cuisson était trop long.	Sélectionnez une puissance plus faible et/ou un temps de cuisson plus court.
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, sont froids ou mal cuits une fois la durée écoulée.	Le temps de cuisson était trop court.	Réglez une durée de cuisson plus longue. N'augmentez pas la puissance des Micro-ondes.
Les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas cuits au centre.	La puissance des micro-ondes était trop élevée.	Sélectionnez une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long.

DÉCONGÉLATION

				Temps de repos (min)
Steak	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Viande hachée ¹⁾	0.5	200	8:30 à 9:30	5
Poulet	1	100	30 - 35	10 - 20
Escalope de poulet	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Cuisses de poulet	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Poisson entier	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Filet de poisson	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Beurre	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Fromage râpé	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Gâteau à base de levure	, 1 morceau	200	2 - 3	15 - 20

				Temps de repos (min)
Gâteau au fromage	, 1 morceau	100	2 - 4	15 - 20
Gâteau sec	, 1 morceau	200	2 - 4	15 - 20
Pain	1	200	15 - 18	5 - 10
Pain tranché	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Pain & Petits pains	, 4 morceaux	200	2 - 4	2 - 5
Fruits	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Utilisez le deuxième niveau de la grille. Après la moitié du temps, retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long.

RÉCHAUFFER

				Temps de repos (min)
Lait, 200 ml	-	1000	0:30	-
Eau, 200 ml	-	1000	0:30	-
Sauce, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Soupe, 300 ml	-	600	3 - 5	-

FONDRE

Utilisez le premier niveau de la grille. Tournez à 90° dans le sens horaire après la moitié du temps de cuisson.

				Temps de repos (min)
Chocolat / Enrobage chocolat	0.1	200	7	2
Beurre	0.1	200	4	2

CUISSON

				Temps de repos (min)
Filet de poisson ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Pommes de terre au four ²⁾	0.5	600	10	-

				Temps de repos (min)
Riz ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

- 1) Utilisez un film étirable avec des trous pour recouvrir le plat en verre. Utilisez le premier niveau de la grille. Tournez à 90° dans le sens horaire après la moitié du temps de cuisson.
- 2) Utilisez un film étirable avec des trous pour recouvrir le plat en verre. Utilisez le premier niveau de la grille.
- 3) Ajoutez 400 ml d'eau. Utilisez un film étirable avec des trous pour recouvrir le plat en verre. Utilisez le premier niveau de la grille
- 4) Placez le sac de popcorn sur le plat en verre au fond de la cavité.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES

Utilisez le premier niveau de la grille.

Le temps de repos est de 2 à 5 min.

				°C	
Gratin de pommes de terre	1.1	Chaleur tournante + Micro-ondes	400	210	35 - 45
Gâteaux	0.7	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	190	30 - 40
Lasagnes, surgelées	0.4	Turbo Gril+ Micro-ondes	100	220	24 - 28
Poulet ¹⁾	1	Turbo Gril+ Micro-ondes	100	220	45 - 55

- 1) Placez une assiette au centre du fond de la cavité. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 25 min retournez-le.

Indice

Consigli di cottura	46	Cottura al forno croccante	53
Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura	46	Cottura Pane	54
Cottura al forno	47	Doppio grill ventilato	54
Suggerimenti sulla cottura	47	Cottura lenta	54
Cottura su un livello	48	AirFry	55
Sformati e gratinati	50	Cibi congelati	55
Suggerimenti per l'arrostitura	51	Marmellate/Conserve	56
Tabelle di cottura arrosto	51	Essiccazione	57
		Cottura al microonde	58

Con riserva di modifiche.

Consigli di cottura

I processi di cottura e panificazione sono adatti solo a un livello.

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
	Temperatura
	Accessorio
	Peso (kg)
	Potenza microonde (W)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura

Mantieni caldo

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

Riscaldamento piatti

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

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

Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande, coprirlo con un asciugamano umido o un pellicola di plastica. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

Cottura al forno

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

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

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

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

Suggerimenti sulla cottura

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

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

Cottura su un livello

COTTURA IN STAMPI

		°C		
Ciambella / Brioche	Cottura ventilata	150 - 170	40 - 70	1
Torta margherita / Torte alla frutta ¹⁾	Cottura ventilata	140 - 160	50 - 70	1
Pan di Spagna ²⁾	Cottura ventilata	180	25 - 35	1
Pan di Spagna ²⁾	Cottura convenzionale	170	33 - 43	1
Base per flan - pasta frolla	Cottura ventilata	160 - 170	50 - 70	2
Base per flan - miscela per pan di Spagna ¹⁾	Cottura ventilata	150 - 170	25	2
Torta di mele americana, 1 stampo Ø20 cm ¹⁾	Cottura ventilata	150 - 170	55 - 75	1
Torta ai formaggi, usare la lamiera dolci	Cottura ventilata	160	40 - 70	2

1) Preriscaldare il forno vuoto.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare: Riscaldamento rapido.

TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI

		°C		
Treccia / Corona di pane ¹⁾	Cottura convenzionale	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Cottura convenzionale	165 - 180	45 - 80	1
Pane di segale ¹⁾	Cottura convenzionale	170 - 190	40 - 60	1
Bigné	Cottura convenzionale	200	30	2
Eclair	Cottura convenzionale	200	40	2
Rotolo con marmellata ¹⁾	Cottura ventilata	175 - 185	12	2
Torta con crumble	Cottura convenzionale	160 - 180	45	2
Torta di mandorle al burro / Torte di zucchero ¹⁾	Cottura convenzionale	175 - 185	30	2
Pasta lievitata torta di frutta, usare la tortiera apribile ¹⁾	Cottura ventilata	150 - 160	45	1
Miscela per pan di Spagna torta di frutta, usare lo stampo per flan ¹⁾	Cottura ventilata	150 - 170	25	2
Flan di frutta realizzati con pasta frolla	Cottura ventilata	160 - 170	50 - 70	2
Torte con lievito guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Preriscaldare il forno vuoto.

BISCOTTI

		°C		
Biscotti di pasta frolla ¹⁾	Cottura ventilata	170 - 190	10	2

		°C		
Biscotti pasta frolla / Strisce di pasta ¹⁾	Cottura ventilata	150 - 170	10 - 20	2
Pasticcini agli albumi / Meringhe, usare la carta forno ²⁾	Cottura ventilata	100	60 - 180	1
Meringhe	Cottura convenzionale	100	60 - 180	1
Meringhe ¹⁾	Cottura convenzionale	125 - 135	25 - 35	2
Pasticcini di pasta sfoglia ¹⁾	Cottura convenzionale	200	17	1
Panini ¹⁾	Cottura convenzionale	180 - 220	20	2
Tortine ²⁾	Cottura ventilata	150	22 - 32	2
Tortine ²⁾	Cottura convenzionale	150	20 - 30	2

1) Preriscaldare il forno vuoto.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare: Riscaldamento rapido.

Sformati e gratinati

		°C		
Pasta al forno	Cottura convenzionale	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Cottura convenzionale	150 - 190	45	1
Verdure gratinate ¹⁾	Cottura convenzionale	200	40 - 70	2
Sformati di pesce ¹⁾	Doppio grill ventilato	160	25	2

		°C		
Verdure ripiene, usare un piatto in vetro sul ripiano a filo ¹⁾	Cottura conven- zionale	190 - 210	25 - 35	2

1) Preriscaldare il forno vuoto.

Suggerimenti per l'arrostitura

- Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.
- Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).
- 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).
- Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostitimento.

Tabelle di cottura arrosto

MANZO

			°C		
Roast beef o filetto, al san- gue	1 - 1.5	Doppio grill venti- lato	130- 150	50	2
Roastbeef o filetto, cottura media	1 - 1.5	Doppio grill venti- lato	130- 150	65	2
Roastbeef o filetto, ben cotto	1 - 1.5	Doppio grill venti- lato	130- 150	80	2

SELVAGGINA

			°C		
Sella / Coscia di lepre ¹⁾	1 - 1.5	Cottura convenzionale	170 - 190	90	1
Sella di caprio- lo	1 - 1.5	Cottura ventilata	130 - 150	55	2

			°C		
Coscia di capriolo	1 - 1.5	Cottura convenzionale	150 - 170	110	2

1) Preriscaldare il forno vuoto. Utilizzare la teglia per arrosti con coperchio (rimuoverlo dopo metà del tempo di cottura).

PESCE

			°C		
Pesce intero	0,5 - 1,0 per pesce	Doppio grill ventilato	160 - 180	20	2

VITELLO

			°C		
Arrosto di vitello	0.8 - 1.5	Doppio grill ventilato	130 - 150	160	1
Stinco di vitello	2 - 2.5	Cottura convenzionale	160 - 180	230	1

AGNELLO

			°C		
Coscia d'agnello	0.5 - 1.0	Doppio grill ventilato	130 - 150	135	2
Arrosto di agnello	1 - 1.8	Cottura convenzionale	180	100 - 140	1
Sella d'agnello	0.7 - 0.9	Doppio grill ventilato	130 - 150	35	2

POLLAME

			°C		
Pollo intero ¹⁾	0.9 - 1.7	Doppio grill ventilato	190 - 210	50 - 90	1
Mezzo pollo	0.5 - 0.8	Doppio grill ventilato	200	55	2
Anatra	1.5 - 2	Doppio grill ventilato	160 - 180	90 - 120	1

1) Usare un ripiano a filo. Posizionare un piatto al centro della parte inferiore della cavità.

MAIALE

			°C		
Collo	1.5 - 2	Doppio grill ventilato	160 - 180	120	1
Coscia	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	150 - 170	130	1
Costoletta di maiale	2 - 3	Cottura convenzionale	110 - 150	145	2
Polpettone	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	160 - 180	50	1
Stinco di maiale, precotto	1.5 - 2	Doppio grill ventilato	170 - 190	80	1

Cottura al forno croccante

		°C		
Crostate ¹⁾	Funzione Pizza	180	55	2
Quiche lorraine ¹⁾	Cottura convenzionale	170 - 190	45	1
Flan svizzero ¹⁾	Cottura ventilata	170 - 190	30 - 50	1
Torta ai formaggi	Cottura convenzionale	175 - 185	60 - 80	1
Crostata di mele, ricoperta ¹⁾	Cottura convenzionale	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, crosta sottile ¹⁾	Funzione Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, crosta spessa ¹⁾	Funzione Pizza	190 - 230	20 - 40	1
Pane non lievitato ¹⁾	Cottura convenzionale	220	10	2
Flan di pasta sfoglia ¹⁾	Cottura convenzionale	200	20	2

¹⁾ Preriscaldare il forno vuoto.

Cottura Pane

Preriscaldare il forno vuoto.

	°C		
Pane bianco	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioche	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Pane di segale	180 - 200	60	1
Pane integrale	180 - 200	60	1
Pane integrale	180 - 200	60	1

Doppio grill ventilato

	°C			
Roast beef, cottura media ¹⁾	130 - 150	65	2	Lamiera dolci
Lonza di maiale ¹⁾	130 - 150	90	1	Sformato
Lonza di vitello ¹⁾	160 - 180	70	2	Sformato
Sella di agnello	130 - 150	35	2	Lamiera dolci
Pesce intero, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Lamiera dolci

¹⁾ Friggere entrambi i lati prima di cucinare.

Cottura lenta

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

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

Usare il primo livello griglia.

		°C	
Roast beef	1 - 1.5	150	120 - 150
Filetto di manzo	1 - 1.5	150	90 - 110
Arrosto di vitello	1 - 1.5	150	120 - 150
Bistecca	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Collocare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Mettere il cibo direttamente sul ripiano a filo AirFry. Applicare 1 cucchiaino di olio per evitare che il cibo si attacchi. Posizionare il ripiano a filo AirFry sulla seconda posizione del ripiano.

		°C	
Croissant, surgelato	0.35	180 - 200	15 - 30
Pasticcini di sfoglia, surgelati	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, surgelata	0.34	190 - 210	15 - 30
Patatine fritte, surgelate	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Patatine fritte spesse, surgelate	0.6	200 - 220	20 - 30
Spicchi di patate, surgelati	0.65	200 - 220	20 - 35
Crocchette, surgelate	0.45	200 - 220	15 - 30
Scaloppine, surgelate	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Hamburger di pesce, surgelati	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Anelli di calamari, surgelati	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Nugget di pollo, surgelati	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Bastoncini di pesce, surgelati	0.5	200 - 220	15 - 25

Cibi congelati

Rimuovere la confezione degli alimenti. Mettere il cibo su un piatto.

Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	°C	
Pizza, surgelata	200 - 220	15 - 25
Pizza Americana surgelata	190 - 210	15 - 25
Pizza fredda	180 - 200	10 - 20
Pizzette surgelate	210 - 230	10 - 15
Spicchi / Crocchette ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Sformato di patate	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni freschi	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni surgelati	160 - 180	50 - 60
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30

1) Girare 2 o 3 volte durante la cottura.

Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

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

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

Usare il primo livello griglia.

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

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

I vasetti non possono toccarsi.

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

Impostare la temperatura su 130°C.

FRUTTA MORBIDA

	 Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine
Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matu- ra	45 - 75

DRUPA

	
Pesche / Mele cotogne / Prugne	45 - 75

VERDURE

	 Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine	 Tempi di cottura restanti a 100°C
Carote	80 - 90	5 - 10
Cetrioli	80 - 90	-
Sottaceti misti	80 - 90	5 - 10
Cavolo rapa / Piselli / Asparago	80 - 90	15 - 20

Essiccazione

Utilizzare la posizione del terzo ripiano. Aprire la porta di tanto in tanto per rilasciare l'aria umida.

	°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
Prugne	60 - 70	8 - 10
Albicocche	60 - 70	8 - 10
Fette di mela	60 - 70	6 - 8
Pere	60 - 70	6 - 9

Cottura al microonde

I tempi raccomandati sono intesi come linee guida generali. I risultati possono variare a seconda del tipo, della quantità e della temperatura iniziale del cibo.

Suggerimenti per il microonde		
Risultati di cottura / scongelamento	Causa possibile	Soluzione
Il cibo è diventato troppo asciutto.	La potenza era troppo alta. Il tempo di cottura era troppo lungo.	Impostare una potenza inferiore e/o un tempo di cottura ridotto.
Gli alimenti non sono scongelati, sono freddi oppure non cotti al termine del tempo di cottura.	Il tempo di cottura era troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non aumentare la potenza del microonde.
Gli alimenti sono surriscaldati alle estremità ma crudi al centro.	La potenza del microonde era troppo alta.	Impostare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.

SBRINAMENTO

				Tempo di riposo (min)
Bistecca	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Carne macinata ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Pollo	1	100	30 - 35	10 - 20
Petto di pollo	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Cosce di pollo	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Pesce intero	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Filetto di pesce	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Burro	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Formaggio grattugiato	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Torta lievitata	1 pezzo	200	2 - 3	15 - 20
Torta ai formaggi	1 pezzo	100	2 - 4	15 - 20

				Tempo di riposo (min)
Torta secca	1 pezzo	200	2 - 4	15 - 20
Pane	1	200	15 - 18	5 - 10
Pane a fette	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Pane/Panini	4 pezzi	200	2 - 4	2 - 5
Frutta	0.25	100	5 - 10	10 - 15

7) Utilizzare la posizione del secondo ripiano. A metà tempo capovolgere la carne sul lato più lungo.

RISCALDAMENTO

				Tempo di riposo (min)
Latte, 200 ml	-	1000	0:30	-
Acqua, 200 ml	-	1000	0:30	-
Salsa, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Zuppa, 300 ml	-	600	3 - 5	-

SCIOGLIMENTO

Usare il primo livello griglia. Ruotare di 90° in senso orario dopo la metà del tempo di cottura.

				Tempo di riposo (min)
Cioccolato / Glassa di cioccolato	0.1	200	7	2
Burro	0.1	200	4	2

COTTURA

				Tempo di riposo (min)
Filetto di pesce ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Patate al cartoccio ²⁾	0.5	600	10	-
Riso ³⁾	0.2	800	14	-

				Tempo di riposo (min)
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

- 1) Utilizzare una pellicola perforata per coprire il piatto in vetro. Usare il primo livello griglia. Ruotare di 90° in senso orario dopo la metà del tempo di cottura.
- 2) Utilizzare una pellicola perforata per coprire il piatto in vetro. Usare il primo livello griglia.
- 3) Aggiungere 400 ml di acqua. Utilizzare una pellicola perforata per coprire il piatto in vetro. Utilizzare la posizione del primo ripiano.
- 4) Posizionare la busta di popcorn sul piatto in vetro nella parte inferiore della cavità .

FUNZIONE COMBO MICROONDE

Usare il primo livello griglia.

Il tempo di attesa è 2 - 5 min.

				°C	
Patate gratinate	1.1	Cottura Ventilata + Microonde	400	210	35 - 45
Torta	0.7	Cottura convenzionale + Microonde	100	190	30 - 40
Lasagne, congelato	0.4	Grill + Ventola + Microonde	100	220	24 - 28
Pollo ¹⁾	1	Grill + Ventola + Microonde	100	220	45 - 55

1) Posizionare un piatto al centro della parte inferiore della cavità. Posizionare il pollo direttamente sul ripiano a filo con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 25 min capovolgerlo.



701138125-A-392025

