

SPJUTBO

Recipe Book

da

nl

en

fi

fr

de

el

is

it

no

pt

es

sv

Indholdsfortegnelse

Anbefalinger til tilberedning	3	Grillstegning	10
Fugtighed Lav	3	Turbogrill	11
Madlavning i bagepladen	5	AirFry	12
Brød	7	Optøning	13
Sprød tilberedning med: Pizza	7	Tørring - Varmluft	14
Bagning og stegning	7	Termometer	15

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevarere type
	Ovnfunktion
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Vægt (kg)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

Fugtighed Lav

KAGER/BAGVÆRK
Forvarm den tomme ovn.

	°C			
Tærter, forvarmning er ikke nødvendig	175	30 - 40	2	Kageform, Ø 26 cm
Frugtkage, forvarmning er ikke nødvendig	160	80 - 90	2	Kageform, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage	160	40 - 50	2	Brødform

	°C			
Lagkagebunde, forvarmning er ikke nødvendig	150	20 - 35	3 (2 og 4)	Bageplade
Søde boller	180 - 200	12 - 20	2	Bageplade
Brioche	180	15 - 20	3 (2 og 4)	Bageplade

TÆRTER

Brug kageformen.

	°C		
Fyldte grøntsager	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 og 4)

KØD

Brug anden ovnribbe.

Brug grillristen.

		°C	
Flæsketeg	1	180	90 - 110
Kalvekød	1	180	90 - 110
Roastbeef, rød	1	210	45 - 50
Roastbeef, medium	1	200	55 - 65
Roastbeef, gennemstegt	1	190	65 - 75

Brug anden ribbe.

		°C	
Lammekølle	1	175	110 - 130
Hel kylling	1	200	55 - 65
Kalkun, hel	4	170	180 - 240
And, hel	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Kanin, skåret i dele	-	170 - 180	60 - 90

Brug første ribbe.

		°C	
Gås, hel	3	160 - 170	150 - 200

FISK

Brug anden ovnribbe.

		°C	
Ørred, 3 - 4 fisk	1.5	180	25 - 35
Tun, 4 - 6 fileter	1.2	175	35 - 50
Kulmule	-	200	20 - 30

OPVARMNING MED DAMP

Genopvarm din ret på en tallerken.

Forvarm den tomme ovn.

Brug anden ovnribbe.

	°C	
Gryderet/gratin	130	15 - 25
Pasta og sauce	130	10 - 15
Tilbehør	130	10 - 15
One-plate retter	130	10 - 15
Kød	130	10 - 15
Grøntsager	130	10 - 15

Madlavning i bagepladen

Brug funktionen: Fugtighed Lav.

Brug anden ovnribbe.

GRØNTSAGER

Indstil temperaturen til 130°C.

	
Tomater	15
Auberginer	15 - 20

	
Broccoli, buketter	20 - 25
Squash, skiver	20 - 25
Peberfrugt, strimlet	20 - 25
Blomkål, buketter	25 - 30
Kålrabi	25 - 30
Asparges, hvide	25 - 35
Selleri, skiver	30 - 35
Fennikel	30 - 35
Asparges, grønne	35 - 45
Gulerødder	35 - 40

KØD

Indstil temperaturen til 130°C.

	
Pocheret kyllingebryst	25 - 35
Kogt skinke	55 - 65
Hamburgerryg	80 - 100

FISK

Indstil temperaturen til 130°C.

	
Ørred / Laksefilet	25 - 30

TILBEHØR

Indstil temperaturen til 130°C.

	
Ris	35 - 40
Kogte kartofler, kvarte	35 - 45
Polenta	40 - 45
Uskrællede kartofler, medium	50 - 60

Brød

BRØD

Forvarm den tomme ovn.

Brug den anden ovnrille, med mindre andet er specificeret.

		°C		
Franskbrød, 1 - 2 stk., 0,5 kg for hver	1	180 - 190	45 - 60	-
Brød/Småt gærbrød, 6-8 boller	0.5	190 - 210	20 - 30	Bageplade, brug ovens anden og fjerde rille
Rugbrød, 1 - 2 stk., 0,5 kg for hver	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Bageplade

Sprød tilberedning med: Pizza

PIZZA

Forvarm den tomme ovn.

Brug anden ovnribbe.

	°C		
Pizza, tynd skorpe	200 - 220	15 - 25	Bageplade
Pizza, tyk skorpe	200 - 220	20 - 30	Bageplade
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Bageplade
Æbletærte	150 - 170	50 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Tærter	170 - 190	35 - 50	Kageform, Ø 26 cm
Løgtærte	200 - 220	20 - 30	Bageplade

Bagning og stegning

KAGER

Forvarm den tomme ovn.

	Over-/undervarme		Varmluft			
	°C		°C			
Piskede opskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Cheesecake af kærnemælk	170	1	165	2	80 - 100	Kageform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm
Engelsk julekage, forvarm den tomme ovn	160	2	150	2	90 - 120	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage, forvarm den tomme ovn	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, forvarm den tomme ovn, to ribber	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade
Boller, forvarm den tomme ovn	190	3	190	3	12 - 20	Bageplade
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bageplade
Eclairs, to ribber	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bageplade
Frugtærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm
Victoriakager	170	1	160	2	30 - 50	Kageform, Ø 20 cm

BRØD OG PIZZA

Forvarm den tomme ovn.

	Over-/undervarme		Varmluft			
	°C		°C			
Franskbrød , 1-2 stk., 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, for- varmning er ik- ke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Brød/Småt gærbrød, 6-8 boller	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bageplade
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bageplade / Bradepande
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bageplade

TÆRTER

Forvarm den tomme ovn.

Brug kageformen.

	Over-/undervarme		Varmluft		
	°C		°C		
Pastatærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grøntsagstærte, forvarm- ning er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quicher	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

KØD

Brug anden ovnribbe.

Brug grillristen.

	Over-/undervarme	Varmluft	
	°C	°C	
Bøf	200	190	50 - 70

	Over-/undervarme	Varmluft	
	°C	°C	
Svinekød	180	180	90 - 120
Kalvekød	190	175	90 - 120
Roastbeef, rød	210	200	50 - 60
Roastbeef, medium	210	200	60 - 70
Roastbeef, gennemstegt	210	200	70 - 75

KØD

	Over-/undervarme		Varmluft		
	°C		°C		
Svinebov, med svær	180	2	170	2	120 - 150
Svineskank, 2 stk.	180	2	160	2	100 - 120
Lammekølle	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, hel	180	2	160	2	210 - 240
And, hel	175	2	220	2	120 - 150
Gås, hel	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i dele	190	2	175	2	60 - 80
Hare, skåret i dele	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

FISK

Brug anden ovnribbe.

	Over-/undervarme	Varmluft	
	°C	°C	
Ørred/ Havbras, 3-4 fisk	190	175	40 - 55
Tun/Laks, 4-6 fileter	190	175	35 - 60

Grillstegning

Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnsens fjerde ristposition.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 1. side	 2. side
Mørbradbøffer, 4 stk.	0.8	12 - 15	12 - 14
Engelsk bøf, 4 stk.	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekoteletter, 4 stk.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling, halveret, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kylling, bryst, 4 stk.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet, 4 stk.	0.4	12 - 14	10 - 12
Ristede sandwicher, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbogrill

Forvarm den tomme ovn.

Brug anden hyldeposition. Anbring en plade på den første ristposition for at opsamle fedt.

OKSEKØD

	°C	 1)
Roastbeef eller filet, rød	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt	170 - 180	8 - 10

1) Den angivne tid er for en 1 cm tyk filet. For tykkere fileter skal du gange tiden med tykkelsen af dit kød.

SVINEKØD

		°C	
Bov / Nakkesteg / Skinke m/ben	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90

		°C	
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svineskank, forkogt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALVEKØD

		°C	
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMMEKØD

		°C	
Lammekølle / Lammesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammetryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

FJERKRÆ

		°C	
Fjerkræ, i portioner	0,2 - 0,25 (hver)	200 - 220	30 - 50
Kylling, halveret	0,4 - 0,5 (hver)	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISK (DAMPNING)

		°C	
Fisk, hel	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Kom maden direkte på bakken. Anvend 1 spsk. olie for at forhindre, at mad sætter sig fast. Brug den tredje ovnribbe. Sæt bagepladen på den første ribbe.

Indstil temperaturen til 180 - 220 °C.

Brug funktionen: AirFry.

Det er ikke nødvendigt at vende maden under tilberedning.

		
Croissanter, frosne	0.35	15 - 30
Butterdej, frossen	0.4	15 - 35
Pizza, frossen	0.34	15 - 35
Pommes frites, frosne	0.65	20 - 35
Tykke pommes frites, frosne	0.6	20 - 35
Kartoffelbåde, frosne	0.65	15 - 25
Kroketter, frosne	0.45	15 - 30
Skiver af courgette, friske	0.5	25 - 35
Escaloper, frosne	0.3	15 - 25
Rejer i bagedej, frosne	0.2	15 - 25
Blæksprutteringe, frosne	0.25	15 - 25
Kyllingenuggets, frosne	0.3	15 - 25
Fiskepinde, frosne	0.5	15 - 25

Optøning

		 Afrimningstid	 Yderligere optø- ningstid	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetal- lerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.
Kød	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
	0.5	90 - 120		

		 Afrimningstid	 Yderligere optø- ningstid	
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Fløde kan også piskes, når den stadig er lidt frossen nogle steder.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Tørring - Varmluft

Dæk bakkerne med fedttæt papir eller bagepapir.

For at opnå et bedre resultat skal du stoppe ovnen halvvejs gennem tørretiden, åbne døren og lade den køle af én nat for at afslutte tørringen.

Brug den tredje rille til 1 plade.

Brug den første og fjerde rille til 2 plader.

GRØNTSAGER

	°C	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

FRUGT

Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble i skiver	6 - 8

	 (t)
Pærer	6 - 9

Termometer

	°C ¹⁾
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Roastbeef, rød	45 - 50
Roastbeef, medium	60 - 65
Roastbeef, gennemstegt	70 - 75
Svinebov	80 - 82
Svineskank	75 - 80
Lammekød	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørred / Havbras	65 - 70
Tun / Laks	65 - 70

1) Den angivne temperatur er den anbefalede kernetemperatur for fødevarer.

Inhoudsopgave

Kookadviezen	16	Grillen	24
Lage vochtigheid	16	Circulatiegrill	25
Koken in de dieetbakschaal	18	AirFry	26
Brood bakken	20	Ontdooien	27
Knapperig bakken met: Pizza-functie	20	Drogen - Hetelucht	27
Bakken en braden	21	Voedselsensor	28

Wijzigingen voorbehouden.

Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Accessoire
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

Lage vochtigheid

CAKE/GEBAK

Verwarm de lege oven voor.

	°C			
Taarten, voorverwarmen is niet nodig	175	30 - 40	2	Cakevorm, Ø 26 cm
Vruchtencake, voorverwarmen is niet nodig	160	80 - 90	2	Cakevorm, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Cakevorm, Ø 20 cm
Pruimencake	160	40 - 50	2	Bakblik voor brood
Koekjes, voorverwarmen is niet nodig	150	20 - 35	3 (2 en 4)	Bakplaat
Zoete broodjes	180 - 200	12 - 20	2	Bakplaat
Brioche's	180	15 - 20	3 (2 en 4)	Bakplaat

VLAAIEN

Gebruik de taartvorm.

	°C		
Groenten gevuld	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 en 4)

VLEES

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik het ovenrek.

		°C	
Geroosterd varkensvlees	1	180	90 - 110
Kalfsvlees	1	180	90 - 110
Biefstuk, rauw	1	210	45 - 50
Biefstuk: medium	1	200	55 - 65
Biefstuk, gaar	1	190	65 - 75

Gebruik de tweede rekstand.

		°C	
Lamspoot	1	175	110 - 130
Hele kip	1	200	55 - 65
Hele kalkoen	4	170	180 - 240

		°C	
Hele eend	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Konijn, in stukken gesneden	-	170 - 180	60 - 90

Gebruik de eerste rekstand.

		°C	
Hele gans	3	160 - 170	150 - 200

VIS

Gebruik de tweede rekstand.

		°C	
Forel, 3 - 4 vissen	1.5	180	25 - 35
Tonijn, 4 - 6 filets	1.2	175	35 - 50
Heek	-	200	20 - 30

STOOMVERWARMING

Verwarm uw gerecht nogmaals op een bord.

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de tweede rekstand.

	°C	
Stoofschotels/Gratins	130	15 - 25
Pasta en saus	130	10 - 15
Bijgerechten	130	10 - 15
Eénpansgerechten	130	10 - 15
Vlees	130	10 - 15
Groenten	130	10 - 15

Koken in de dieetbakschaal

Gebruik de functie: Lage vochtigheid.

Gebruik de tweede rekstand.

GROENTEN

Stel de temperatuur in op 130°C.

	
Tomaten	15
Aubergines	15 - 20
Broccoli, roosjes	20 - 25
Courgette, plakjes	20 - 25
Paprikareepjes	20 - 25
Bloemkool, Roosjes	25 - 30
Kohlrabi	25 - 30
Asperges, wit	25 - 35
Selderieplakjes	30 - 35
Venkel	30 - 35
Asperges, groene	35 - 45
Wortels	35 - 40

VLEES

Stel de temperatuur in op 130°C.

	
Gepocheerde kipfilet	25 - 35
Gekookte ham	55 - 65
Casselerrib	80 - 100

VIS

Stel de temperatuur in op 130°C.

	
Forel / Zalmfilet	25 - 30

Bijgerechten

Stel de temperatuur in op 130°C.

	
Rijst	35 - 40

	
Gekookte aardappels	35 - 45
Polenta	40 - 45
Ongepelde aardappelen, medium	50 - 60

Brood bakken

BROOD
Verwarm de lege oven voor.
Gebruik de tweede rekstand tenzij anders aangegeven.

		°C		
Witbrood, 1 - 2 stuks, 0,5 kg voor elk	1	180 - 190	45 - 60	-
Brood/Broodjes, 6 - 8 broodjes	0.5	190 - 210	20 - 30	Bakplaat, gebruik de eerste en de vierde rekstand
Roggebrood, 1 - 2 stuks, 0,5 kg voor elk	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Bakplaat

Knapperig bakken met: Pizza-functie

PIZZA
Verwarm de lege oven voor.
Gebruik de tweede rekstand.

	°C		
Pizza, dunne korst	200 - 220	15 - 25	Bakplaat
Pizza, dikke korst	200 - 220	20 - 30	Bakplaat
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Bakplaat
Appeltaart	150 - 170	50 - 70	Cakevorm, Ø 20 cm
Taarten	170 - 190	35 - 50	Cakevorm, Ø 26 cm
Uientaart	200 - 220	20 - 30	Bakplaat

Bakken en braden

Cakes

Verwarm de lege oven voor.

	Boven + onder-warmte		Hetelucht			
	°C		°C			
Geklopte recepten	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	Cakevorm
Zandkoekjes-deeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	Cakevorm
Cheesecake van karnemelk	170	1	165	2	80 - 100	Cakevorm, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplaat
Jamtaart	170	2	165	2	30 - 40	Cakevorm, Ø 26 cm
Kerstkrans, verwarm de lege oven voor	160	2	150	2	90 - 120	Cakevorm, Ø 20 cm
Pruimencake, verwarm de lege oven voor	175	1	160	2	50 - 60	Bakblik voor brood
Koekjes	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplaat
Schuimgebakjes	120	3	120	3	80 - 100	Bakplaat
Schuimgebakjes, verwarm de lege oven voor, twee niveaus	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Bakplaat
Broodjes, verwarm de lege oven voor	190	3	190	3	12 - 20	Bakplaat
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplaat
Eclairs, twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Bakplaat

	Boven + onderwarmte		Hetelucht			
	°C		°C			
Platte taarten	180	2	170	2	45 - 70	Cakevorm, Ø 20 cm
Rijke vruchten-cake	160	1	150	2	110 - 120	Cakevorm, Ø 24 cm
Victoriataart met jamvulling	170	1	160	2	30 - 50	Cakevorm, Ø 20 cm

BROOD EN PIZZA

Verwarm de lege oven voor.

	Boven + onderwarmte		Hetelucht			
	°C		°C			
Witbrood , 1 - 2 stuks, 0,5 kg elk	190	1	190	1	60 - 70	-
Roggebrood, voorverwarmen is niet nodig	190	1	180	1	30 - 45	Bakblik voor brood
Brood/Broodjes, 6 - 8 broodjes	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	Bakplaat
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplaat / Diepe schaal
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplaat

VLAAIEN

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de taartvorm.

	Boven + onderwarmte		Hetelucht		
	°C		°C		
Pastavlaai, voorverwarmen is niet nodig	200	2	180	2	40 - 50

	Boven + onderwarmte		Hetelucht		
	°C		°C		
Groentevlaai, voorverwarmen is niet nodig	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

VLEES

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik het ovenrek.

	Boven + onderwarmte	Hetelucht	
	°C	°C	
Rundvlees	200	190	50 - 70
Varkensvlees	180	180	90 - 120
Kalfsvlees	190	175	90 - 120
Engelse biefstuk, rauw	210	200	50 - 60
Engelse biefstuk, medium	210	200	60 - 70
Engelse biefstuk, gaar	210	200	70 - 75

VLEES

	Boven + onderwarmte		Hetelucht		
	°C		°C		
Schouderkarbonade, met zwaard	180	2	170	2	120 - 150
Varkensschenkel, 2 stuks	180	2	160	2	100 - 120
Lamsbout	190	2	175	2	110 - 130
Hele kip	220	2	200	2	70 - 85
Hele kalkoen	180	2	160	2	210 - 240
Hele eend	175	2	220	2	120 - 150

	Boven + onderwarmte		Hetelucht		
	°C		°C		
Hele gans	175	2	160	1	150 - 200
Konijn, in stukken gesneden	190	2	175	2	60 - 80
Haas, in stukken gesneden	190	2	175	2	150 - 200
Hele fazant	190	2	175	2	90 - 120

VIS

Gebruik de tweede rekstand.

	Boven + onderwarmte	Hetelucht	
	°C	°C	
Forel / Zeebrasem, 3 - 4 vissen	190	175	40 - 55
Tonijn / Zalm, 4 - 6 filets	190	175	35 - 60

Grillen

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		 1e kant	 2e kant
Tournedos, 4 stuks	0.8	12 - 15	12 - 14
Biefstuk, 4 stuks	0.6	10 - 12	6 - 8
Worstjes, 8	-	12 - 15	10 - 12
Varkenskoteletten, 4 stuks	0.6	12 - 16	12 - 14
Halve kip, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kippenborststuk, 4 stuks	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0.6	20 - 30	-
Visfilet, 4 stuks	0.4	12 - 14	10 - 12

		 1e kant	 2e kant
Geroosterde sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Circulatiegrill

Verwarm de lege oven voor.
Gebruik de tweede rekstand. Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.
RUNDVLEES

	°C	 1)
Biefstuk of filet, rauw	190 - 200	5 - 6
Biefstuk of filet, medium	180 - 190	6 - 8
Biefstuk of filet, gaar	170 - 180	8 - 10

1) De gegeven tijd is voor een 1 cm dikke filet. Voor dikkere filets vermenigvuldig je de tijd met de dikte van uw vlees.

VARKENSVLEES

		°C	
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Vleesbrood	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Varkensvlees, gare schenkel	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALFSVLEES

		°C	
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMSVLEES

		°C	
Lamspoot / Geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

GEVOGELTE

		°C	
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25 (elk)	200 - 220	30 - 50
Halve kip	0,4 - 0,5 (elk)	190 - 210	35 - 50
Kip, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Eend	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkoen	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4 - 6	140 - 160	150 - 240

VIS (GESTOOMD)

		°C	
Hele vis	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Leg het eten direct op het blad. Breng 1 eetlepel olie aan om te voorkomen dat voedsel blijft plakken.

Gebruik de derde rekstand. Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

Stel de temperatuur in op 180 - 220°C.

Gebruik de functie: AirFry.

Het voedsel hoeft niet omgedraaid te worden tijdens het koken.

		
Croissants, bevroren	0.35	15 - 30
Bladerdeeg, bevroren	0.4	15 - 35
Pizza, bevroren	0.34	15 - 35
Patat, bevroren	0.65	20 - 35
Patat, bevroren	0.6	20 - 35
Aardappelpartjes, bevroren	0.65	15 - 25
Aardappelkroketjes, bevroren	0.45	15 - 30
Zucchini plakjes, vers	0.5	25 - 35

		
Escalopes, bevroren	0.3	15 - 25
Garnalen in bakdeeg, bevroren	0.2	15 - 25
Calamari-ringen, bevroren	0.25	15 - 25
Kippennuggets, bevroren	0.3	15 - 25
Vissticks, bevroren	0.5	15 - 25

Ontdooien

		 Ontdooitijd	 Verdere ontdooi- tijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omge- keerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidings- tijd omdraaien.
	0.5	90 - 120		
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	De room kan ook worden opgeklopt als hij nog op zijn plaats licht bevroren is.
Forel	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gebak	1.4	60	60	-

Drogen - Hetelucht

Bedek de schalen met vetvrij papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat stop je de oven halverwege de droogtijd, waarna je de deur opent en het één nacht laat afkoelen om het drogen te voltooien.

Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

GROENTEN

	°C	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Groenten voor soep	60 - 70	5 - 6
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

FRUIT

Stel de temperatuur in op 60 - 70°C.

	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Appelplakjes	6 - 8
Peren	6 - 9

Voedselsensor

	°C ¹⁾
Geroosterd kalfsvlees	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90
Engelse biefstuk, rauw	45 - 50
Engelse biefstuk, medium	60 - 65
Engelse biefstuk, gaar	70 - 75
Schouderkarbonade	80 - 82
Varkensschenkel	75 - 80
Lamsvlees	70 - 75
Kip	98
Haas	70 - 75
Forel / Zeebrasem	65 - 70

	°C ¹⁾
Tonijn / Zalm	65 - 70

1) De opgegeven temperatuur is de aanbevolen kerntemperatuur van het voedsel.

Contents

Cooking recommendations	30	Grill	38
Humidity Low	30	Turbo Grilling	38
Cooking in the dietary baking dish	32	AirFry	40
Bread Baking	34	Defrost	41
Crispy baking with: Pizza Function	34	Dehydrating - True Fan Cooking	41
Baking and roasting	34	Food Sensor	42

Subject to change without notice.

Cooking recommendations

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

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

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

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

Symbols used in the tables:

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

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.

Sisältö

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia	43	Grilli	51
Matala kosteus	43	Teho grillaus	51
Kypsennys uunivuoassa	45	AirFry	53
Leipä	47	Sulatus	54
Rapea pinta: Pizza-toiminto	47	Kuivattaminen - Kiertoilma	54
Leivonta ja paistaminen	48	Paistolämpömittari	55

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen ainesten laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Paino (kg)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

Matala kosteus

KAKKU/PIIRAKKA
Esikuumenna tyhjä uuni.

	°C			
Tortut, esikuumennus ei ole tarpeen	175	30 - 40	2	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Hedelmäkotelo, esi-kuumennus ei ole tarpeen	160	80 - 90	2	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kakkuvuoka, Ø 20 cm

	°C			
Luumukakku	160	40 - 50	2	Leipävuoka
Pikkuleivät, esikuumennus ei ole tarpeen	150	20 - 35	3 (2 ja 4)	Leivinpelti
Makeat pullat	180 - 200	12 - 20	2	Leivinpelti
Briossit	180	15 - 20	3 (2 ja 4)	Leivinpelti

CRÉME CAMEL
Käytä kakkuvuokaa.

	°C		
Täytetyt vihannekset	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Perunapaistos	160 - 170	50 - 60	1 (2 ja 4)

LIHA
Käytä toista kannatintasoa.
Käytä paistoritilää.

		°C	
Porsaanpaisti	1	180	90 - 110
Vasikanliha	1	180	90 - 110
Paahtopaisti, raaka	1	210	45 - 50
Paahtopaisti, puolikypsä	1	200	55 - 65
Paahtopaisti, kypsä	1	190	65 - 75

Käytä toista hyllytasoa.

		°C	
Lampaanreisi	1	175	110 - 130
Kana, kokonainen	1	200	55 - 65
Kokonainen kalkkuna	4	170	180 - 240
Kokonainen ankka	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150

		°C	
Kaniini, paloiteltu	-	170 - 180	60 - 90

Käytä ensimmäistä hyllypaikkaa.

		°C	
Kokonainen hanhi	3	160 - 170	150 - 200

FISH (Kala)
Käytä toista kannatintasoa.

		°C	
Taimen, 3–4 kalaa	1.5	180	25 - 35
Tonnikala, 4–6 fileettä	1.2	175	35 - 50
Hara, kirjovirtamonni	-	200	20 - 30

UUDELLEEN LÄMMITYS HÖYRY
Lämmitä ruoka lautasella.

Esikuumenna tyhjä uuni.
Käytä toista kannatintasoa.

	°C	
Padat/paistokset	130	15 - 25
Pasta ja kastike	130	10 - 15
Lisukkeet	130	10 - 15
Yhden lautasen ruoat	130	10 - 15
Liha	130	10 - 15
Vihannekset	130	10 - 15

Kypsennys uunivuoassa

Käytä toimintoa: Matala kosteus.
Käytä toista kannatintasoa.
VIHANNEKSET
Aseta lämpötilaksi 130 °C.

	
Tomaatit	15
Munakoisot	15 - 20
Parsakaali, palasina	20 - 25
Kesäkurpitsa, viipaleina	20 - 25
Paprika, suikaleina	20 - 25
Kukkakaali, palasina	25 - 30
Kyssäkaali	25 - 30
Parsa, valkoinen	25 - 35
Selleri, viipaleina	30 - 35
Fenkoli	30 - 35
Parsa, vihreä	35 - 45
Porkkanat	35 - 40

LIHA
Aseta lämpötilaksi 130 °C.

	
Kananrinta, keitetty	25 - 35
Keitetty kinkku	55 - 65
Kassler	80 - 100

FISH (Kala)
Aseta lämpötilaksi 130 °C.

	
Taimen / Lohifilee	25 - 30

LISUKKEET
Aseta lämpötilaksi 130 °C.

	
Riisi	35 - 40

	
Keitetyt perunat, neljään osaan leikatut	35 - 45
Polenta	40 - 45
Kuorimattomat perunat, keskiuureet	50 - 60

Leipä

LEIPÄ
Esikuumenna tyhjä uuni.
Käytä toista kannatintasoa ellei muuta mainita.

		°C		
Vaalea leipä, 1–2 kpl, 0,5 kg /kg	1	180 - 190	45 - 60	-
Sämpylät, 6–8 sämpylää	0.5	190 - 210	20 - 30	Leivinpelti, käytä uunin toista ja neljättä kannatintasoa
Ruisleipä, 1–2 kpl, 0,5 kg /kg	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Leivinpelti

Rapea pinta: Pizza-toiminto

PIZZA
Esikuumenna tyhjä uuni.
Käytä toista kannatintasoa.

	°C		
Pizza, ohut pohja	200 - 220	15 - 25	Leivinpelti
Pizza, paksu pohja	200 - 220	20 - 30	Leivinpelti
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Leivinpelti
Omenapiirakka	150 - 170	50 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Tortut	170 - 190	35 - 50	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Sipulipiiras	200 - 220	20 - 30	Leivinpelti

Leivonta ja paistaminen

KAKUT
Esikuumenna tyhjä uuni.

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma			
	°C		°C			
Vispireseptit	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudelitorttu	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpelti
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku, esikuumenna tyhjä uuni	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Luumukakku, esikuumenna tyhjä uuni	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpelti
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpelti
Marengit, esikuumenna tyhjä uuni, kaksi tasoa	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpelti
Pullat, esikuumenna tyhjä uuni	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpelti
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpelti
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpelti
Lautastortut	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma			
	°C		°C			
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm
Victoria-voileipä	170	1	160	2	30 - 50	Kakkuvuoka, Ø 20 cm

LEIPÄ JA PIZZA
Esikuumenna tyhjä uuni.

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma			
	°C		°C			
Vaalea leipä , 1-2 kpl, 0,5 kg/kpl	190	1	190	1	60 - 70	-
Ruisleipä, esi- kuumennus ei ole tarpeen	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoka
Sämpylät, 6-8 sämpylää	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Leivinpelti
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpelti / Syvä pannu
Skonssit	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpelti

CRÉME CARAMEL
Esikuumenna tyhjä uuni.

Käytä kakkuvuokaa.

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		
	°C		°C		
Pastapaistos, esikuumen- nus ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50
Vihannespaistos, esikuu- mennus ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60
Piirakat	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		
	°C		°C		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

LIHA

Käytä toista kannatintasoa.

Käytä paistoritilää.

	Ylä + alalämpö	Kiertoilma	
	°C	°C	
Naudanliha	200	190	50 - 70
Sianliha	180	180	90 - 120
Vasikanliha	190	175	90 - 120
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210	200	50 - 60
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210	200	60 - 70
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210	200	70 - 75

LIHA

	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		
	°C		°C		
Porsaanlapa, kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kana, kokonainen	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen ankka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200
Kaniini, paloiteltu	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloiteltu	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

FISH (Kala)

Käytä toista kannatintasoa.

	Ylä + alalämpö	Kiertoilma	
	°C	°C	
Taimen / Meriruutana, 3–4 kalaa	190	175	40 - 55
Tonnikala / Lohi, 4–6 fileetä	190	175	35 - 60

Grilli

Esikuumenna tyhjä uuni.
Käytä neljättä kannatintasoa.
Grillaa enimmäislämpötila-asetuksella.

		 1. puoli	 2. puoli
Naudanfileepihvit, 4 kpl	0.8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvi, 4 kpl	0.6	10 - 12	6 - 8
Makkarat, 8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset, 4 kpl	0.6	12 - 16	12 - 14
Kana, puolikas, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanan rintapala, 4 kpl	0.4	12 - 15	12 - 14
Hampurilaiset, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 kpl	0.4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät, 4–6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä, 4–6	-	2 - 4	2 - 3

Teho grillaus

Esikuumenna tyhjä uuni.
Käytä toista hyllytasoa. Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.
NAUDANLIHA

	°C	 1)
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	190 - 200	5 - 6

	°C	 1)
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee: kypsä	170 - 180	8 - 10

1) Annettu oleva aika on 1 cm paksulle fileelle. Jos fileet ovat paksumpia, kerro aika lihan paksuudella.

SIANLIHA

		°C	
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kyljykset / Siankylki	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Lihamureke	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Porsaan potka, esikypsennetty	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VASIKANLIHA

		°C	
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120
Vasikanpotka	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMPAANLIHA

		°C	
Lampaanreisi / Lammaspaisti	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lampaansatula	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

LINNUNLIHA

		°C	
Linnunliha, paloina	0,2–0,25 (kpl)	200 - 220	30 - 50
Kana, puolikas	0,4–0,5 (kpl)	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ankka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hanhi	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240

KALA (HAUDUTETTU)

		°C	
Kokonainen kala	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Aseta ruoka-aineokset suoraan leivinpellille. Levitä yksi ruokalusikallinen öljyä, jotta ruoka ei tarttuisi kiinni.

Käytä kolmatta hyllytasoa. Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.

Aseta lämpötilaksi 180–220 °C.

Käytä toimintoa: AirFry.

Ruokaa ei tarvitse kääntää kypsennyksen aikana.

		
Croissantit, pakaste	0.35	15 - 30
Voitaikina, pakaste	0.4	15 - 35
Pizza, pakaste	0.34	15 - 35
Ranskalaiset, pakaste	0.65	20 - 35
Ranskalaiset, paksut, pakaste	0.6	20 - 35
Lohkoperunat, pakastetut	0.65	15 - 25
Kroketit, pakaste	0.45	15 - 30
Kesäkurpitsasuikaleet, tuore	0.5	25 - 35
Leikkeet, pakaste	0.3	15 - 25
Katkaravut taikinakuorrutteella, pakaste	0.2	15 - 25
Mustekalarenkaat, pakaste	0.25	15 - 25
Kananugetit, pakaste	0.3	15 - 25
Kalapuikot, pakaste	0.5	15 - 25

Sulatus

		 Sulatusaika	 Jälkisolatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	0.5	90 - 120		
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Taimen	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Täyttekakku	1.4	60	60	-

Kuivattaminen - Kiertoilma

Peitä pellit leivinpaperilla.

Saat paremman lopputuloksen, kun pysäytät uunin sen saavutettua kuivausajan puolivälin, avaat uunin luukun, ja annat sen jäähtyä ja kuivua yön yli.

Käytä yhden leivinpellin tapauksessa kolmatta hyllykannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin tapauksessa ensimmäistä ja neljättä hyllykannatintasoa.

VIHANNEKSET

	°C	 (t)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

HEDELMÄT
Aseta lämpötilaksi 60–70 °C.

	⌚ (t)
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9

Paistolämpömittari

	°C ¹⁾
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikanpotka	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75
Porsaanlapa	80 - 82
Porsaanpotka	75 - 80
Lampaanliha	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen / Meriruutana	65 - 70
Tonnikala / Lohi	65 - 70

1) Annettu lämpötila on ruoan suositeltu sisälämpötila.

Table des matières

Recommandations de cuisson	56	Rôtissage et cuisson	61
Humidité Faible	56	Gril	64
Cuisinez dans le plat de cuisson alimentaire	59	Turbo gril	65
Cuisson du pain	60	AirFry	66
Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza	60	Décongélation	67
		Déshydratation - Chaleur tournante	68
		Sonde de cuisson	69

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 pré-chauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50
Flan aux légumes, le pré-chauffage 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.

Inhaltsverzeichnis

Garempfehlungen	70	Grill	78
Feuchtigkeit, niedrig	70	Heißluftgrillen	79
Kochen in einer Diätauflauform	72	AirFry	80
Brot Backen	74	Auftauen	81
Knusprig backen mit: Pizzastufe	74	Dörren - Heißluft	82
Backen und Braten	75	Temperatursensor	82

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.

Περιεχόμενα

Συστάσεις μαγειρέματος	84	Μαγείρεμα και ψήσιμο	89
Χαμηλή Υγρασία	84	Γκριλ	93
Μαγείρεμα στο σκεύος ψησίματος	87	Γκριλ με Θερμό Αέρα	93
διαίτηγ		AirFry	95
Ψήσιμο Ψωμιού	88	Απόψυξη	96
Ψήσιμο με κρούστα με: Λειτουργία	88	Αποξήρανση - Θερμός Αέρας	96
Πίτσα		Αισθ. Φαγητού	97

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνο ψησίματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
°C	Θερμοκρασία
	Αξεσουάφ
	Βάρος (kg)
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

Χαμηλή Υγρασία

ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ
Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

	°C			
Τάρτες, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	175	30 - 40	2	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm

	°C			
Κέικ φρούτων, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	160	80 - 90	2	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Πανετόνε	150 - 160	70 - 100	2	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Τάρτα με δαμάσκηνα	160	40 - 50	2	Μακρόστενη φόρμα
Μπισκότα, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	150	20 - 35	3 (2 και 4)	Ταψί ψησίματος
Γλυκά ψωμάκια	180 - 200	12 - 20	2	Ταψί ψησίματος
Μπριός	180	15 - 20	3 (2 και 4)	Ταψί ψησίματος

ΤΑΡΤΕΣ

Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για κέικ.

	°C		
Γεμιστά λαχανικά	170 - 180	30 - 40	1
Λαζάνια	170 - 180	40 - 50	2
Πατάτες Ογκρατέν	160 - 170	50 - 60	1 (2 και 4)

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη μεταλλική σχάρα.

		°C	
Ψητό χοιρινό	1	180	90 - 110
Μοσχάρι	1	180	90 - 110
Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	1	210	45 - 50
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	1	200	55 - 65
Ψητό βοδινό, καλοψημένο	1	190	65 - 75

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

		°C	
Αρνί μπούτι	1	175	110 - 130
Ολόκληρο κοτόπουλο	1	200	55 - 65
Ολόκληρη γαλοπούλα	4	170	180 - 240
Ολόκληρη πάπια	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Κουνέλι, κομμάτια	-	170 - 180	60 - 90

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

		°C	
Ολόκληρη χήνα	3	160 - 170	150 - 200

ΨΑΡΙ

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

		°C	
Πέστροφα, 3 - 4 ψάρια	1.5	180	25 - 35
Τόνος, 4 - 6 φιλέτα	1.2	175	35 - 50
Μπακαλιάρος	-	200	20 - 30

ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑ ΜΕ ΑΤΜΟ

Ξαναζεστάνετε το φαγητό σας σε πιάτο.

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

	°C	
Γάστρα/Ωγκρατέν	130	15 - 25
Ζυμαρικά και σάλτσα	130	10 - 15
Συνοδευτικά Πιάτα	130	10 - 15
Φαγητά ενός πιάτου	130	10 - 15
Κρέας	130	10 - 15
Λαχανικά	130	10 - 15

Μαγείρεμα στο σκεύος ψησίματος διαίτης

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Χαμηλή Υγρασία.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 130°C.

	
Ντομάτες	15
Μελιτζάνες	15 - 20
Μπρόκολο, τεμάχια	20 - 25
Κολοκυθάκια, φέτες	20 - 25
Πιπεριές, λωρίδες	20 - 25
Κουνουπίδι, τεμάχια	25 - 30
Ρέβα	25 - 30
Σπαράγγια, λευκά	25 - 35
Σέλινο, φέτες	30 - 35
Μάραθος	30 - 35
Σπαράγγια, πράσινα	35 - 45
Καρότα	35 - 40

ΚΡΕΑΣ

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 130°C.

	
Στήθος κοτόπουλου ποσέ	25 - 35
Βραστό ζαμπόν	55 - 65
Kasseler	80 - 100

ΨΑΡΙ

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 130°C.

	
Πέστροφα / Σολομός φιλέτο	25 - 30

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 130°C.

	
Ρύζι	35 - 40
Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα	35 - 45
Καλαμπόκι πολέντα	40 - 45
Πατάτες με τη φλούδα, μέτρια ψημένες	50 - 60

Ψήσιμο Ψωριού

ΨΩΜΙ
Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.
Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.

		°C		
Λευκό ψωμί, 1 - 2 τεμάχια, 0,5 kg το καθένα	1	180 - 190	45 - 60	-
Ψωμάκια, 6 - 8 ψωμάκια	0.5	190 - 210	20 - 30	Ταψί ψησίματος, χρησιμοποιήστε τη δεύτερη και την τέταρτη θέση σχάρας
Ψωμί Σίκαλης, 1 - 2 τεμάχια, 0,5 kg το καθένα	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Ταψί ψησίματος

Ψήσιμο με κρούστα με: Λειτουργία Πίτσα

ΠΙΤΣΑ
Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.
Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

	°C		
Πίτσα, λεπτή ζύμη	200 - 220	15 - 25	Ταψί ψησίματος
Πίτσα, χοντρή ζύμη	200 - 220	20 - 30	Ταψί ψησίματος
Μίνι πίτσα	200 - 220	15 - 20	Ταψί ψησίματος

	°C		
Μηλόπιτα	150 - 170	50 - 70	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Τάρτες	170 - 190	35 - 50	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Τάρτα με κρεμμύδια	200 - 220	20 - 30	Ταψί ψησίματος

Μαγείρεμα και ψήσιμο

ΚΕΙΚ
Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας			
	°C		°C			
Συνταγές με χτύπημα	170	2	160	3 (2 και 4)	45 - 60	Φόρμα για κέικ
Ζύμη shortbread για μπισκότα	170	2	160	3 (2 και 4)	20 - 30	Φόρμα για κέικ
Cheesecake με βουτυρόγαλα	170	1	165	2	80 - 100	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Στρούντελ	175	3	150	2	60 - 80	Ταψί ψησίματος
Τάρτα μαρμελάδας	170	2	165	2	30 - 40	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Χριστουγεννιάτικο κέικ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	160	2	150	2	90 - 120	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Τάρτα με δαμάσκηνα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	175	1	160	2	50 - 60	Μακρόστενη φόρμα
Μπισκότα	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Ταψί ψησίματος

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας			
	°C		°C			
Μαρέγκες	120	3	120	3	80 - 100	Ταψί ψησίματος
Μαρέγκες, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο, δύο επίπεδα	-	-	120	2 και 4	80 - 100	Ταψί ψησίματος
Ψωμάκια, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο	190	3	190	3	12 - 20	Ταψί ψησίματος
Εκλέρ	190	3	170	3	25 - 35	Ταψί ψησίματος
Εκλέρ, δύο επίπεδα	-	-	170	2 και 4	35 - 45	Ταψί ψησίματος
Τάρτες σε πιάτο	180	2	170	2	45 - 70	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Πλούσιο κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120	Φόρμα για κέικ, Ø 24 cm
Κέικ «σάντουιτς»	170	1	160	2	30 - 50	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας			
	°C		°C			
Λευκό Ψωμί , 1 - 2 τεμάχια, 0,5 kg το καθένα	190	1	190	1	60 - 70	-
Ψωμί Σίκαλης, δεν είναι απαραίτητη η προ-θέρμανση	190	1	180	1	30 - 45	Μακρόστενη φόρμα
Ψωμάκια, 6 - 8 ψωμάκια	190	2	180	2 (2 και 4)	25 - 40	Ταψί ψησίματος

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας			
	°C		°C			
Πίτσα	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Ταψί ψησίματος / Βαθύ Ταψί
Βουτήματα	200	3	190	3	10 - 20	Ταψί ψησίματος

ΤΑΡΤΕΣ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για κέικ.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		
	°C		°C		
Τάρτα ζυμαρικών, δεν είναι απαραίτητη η προ-θέρμανση	200	2	180	2	40 - 50
Τάρτα λαχανικών, δεν είναι απαραίτητη η προ-θέρμανση	200	2	175	2	45 - 60
Κις	180	1	180	1	50 - 60
Λαζάνια	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Κανελόνια	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη μεταλλική σχάρα.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Θερμός Αέρας	
	°C	°C	
Βοδινό	200	190	50 - 70
Χοιρινό	180	180	90 - 120
Μοσχάρι	190	175	90 - 120
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), λίγο ψημένο	210	200	50 - 60

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Θερμός Αέρας	
	°C	°C	
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), μέτρια ψημένο	210	200	60 - 70
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), καλοψημένο	210	200	70 - 75

ΚΡΕΑΣ

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		
	°C		°C		
Χοιρινό ωμοπλάτη, με την πέτσα	180	2	170	2	120 - 150
Χοιρινό πόδι, 2 τεμάχια	180	2	160	2	100 - 120
Μπούτι αρνιού	190	2	175	2	110 - 130
Ολόκληρο κοτόπουλο	220	2	200	2	70 - 85
Ολόκληρη γαλοπούλα	180	2	160	2	210 - 240
Ολόκληρη πάπια	175	2	220	2	120 - 150
Ολόκληρη χήνα	175	2	160	1	150 - 200
Κουνέλι, κομμάτια	190	2	175	2	60 - 80
Λαγός, κομμένος σε κομμάτια	190	2	175	2	150 - 200
Ολόκληρος φασιανός	190	2	175	2	90 - 120

ΨΑΡΙ

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Θερμός Αέρας	
	°C	°C	
Πέστροφα / Συναγρίδα, 3 - 4 ψάρια	190	175	40 - 55
Τόνος / Σολομός, 4 - 6 φιλέτα	190	175	35 - 60

Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

		 1η πλευρά	 2η πλευρά
Μπριζόλες φιλέτου, 4 τεμάχια	0.8	12 - 15	12 - 14
Βοδινή μπριζόλα, 4 τεμάχια	0.6	10 - 12	6 - 8
Λουκάνικα, 8	-	12 - 15	10 - 12
Χοιρινές μπριζόλες, 4 τεμάχια	0.6	12 - 16	12 - 14
Κοτόπουλο, μισό, 2	1	30 - 35	25 - 30
Κερπάπ, 4	-	10 - 15	10 - 12
Στήθος κοτόπουλου, 4 τεμάχια	0.4	12 - 15	12 - 14
Μπιφτέκια, 6	0.6	20 - 30	-
Ψάρι φιλέτο, 4 τεμάχια	0.4	12 - 14	10 - 12
Τοστ, 4 - 6	-	5 - 7	-
Τοστ, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Γκριλ με Θερμό Αέρα

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας. Τοποθετήστε ένα ταψί στην πρώτη θέση σχάρας για να συλλέγει τα λίπη.

ΒΟΔΙΝΟ

	°C	 1)
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο	170 - 180	8 - 10

1) Ο χρόνος που δίνεται είναι για ένα φιλέτο πάχους 1 cm. Για πιο χοντρά φιλέτα, πολλαπλασιάστε τον χρόνο με το πάχος του κρέατος.

ΧΟΙΡΙΝΟ

		°C	
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Μπριζόλες / Παϊδάκια	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Ρολό κιμάς	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Χοιρινό κότσι, προβρασμένο	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ΜΟΣΧΑΡΙ

		°C	
Ψητό μοσχάρι	1	160 - 180	90 - 120
Μοσχαρίσιο κότσι	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

ΑΡΝΙ

		°C	
Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Αρνί σπάλα	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

		°C	
Πουλερικά, μερίδες	0,2 - 0,25 (το καθένα)	200 - 220	30 - 50
Κοτόπουλο, μισό	0,4 - 0,5 (το καθένα)	190 - 210	35 - 50
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Πάπια	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Χήνα	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα	4 - 6	140 - 160	150 - 240

ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)

		°C	
Ψάρι ολόκληρο	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στο ταψί. Βάλτε 1 κουταλιά λάδι για να μην κολλάει το φαγητό.

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 180 - 220°C.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: AirFry.

Το φαγητό δεν χρειάζεται γύρισμα κατά το μαγείρεμα.

		
Κρουασάν, κατεψυγμ.	0.35	15 - 30
Σφολιάτα, κατεψυγμ.	0.4	15 - 35
Πίτσα, κατεψυγμένη	0.34	15 - 35
Τηγανιτές πατάτες, κατεψυγμένες	0.65	20 - 35
Τηγανητές πατάτες χοντροκομμένες, κατεψυγμένες	0.6	20 - 35
Πατάτες κυδωνάτες, κατεψυγμένες	0.65	15 - 25
Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.45	15 - 30
Φέτες κολοκυθιών, φρέσκιες	0.5	25 - 35
Εσκαλόπ, κατεψυγμ.	0.3	15 - 25
Γαρίδες σε ζύμη ψησίματος, κατεψυγμ.	0.2	15 - 25
Ροδέλες καλαμαριού, κατεψυγμ.	0.25	15 - 25
Μπουκιές κοτόπουλου, κατεψυγμ.	0.3	15 - 25
Μπουκίτσες ψαριού, κατεψυγμ.	0.5	15 - 25

Απόψυξη

		 Χρόνος απόψυξης	 Επιπλέον χρόνος απόψυξης	
Κοτόπουλο	1	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
	0.5	90 - 120		
Σαντιγί	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Μπορείτε επίσης να χτυπήσετε την κρέμα όταν είναι ακόμα ελαφρώς παγωμένη σε κάποια σημεία.
Πέστροφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κέικ	1.4	60	60	-

Αποξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με αντικολλητικό χαρτί ή λαδόκολλα.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, σταματήστε τον φούρνο στη μέση του χρόνου στεγνώματος, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για ένα βράδυ για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Για 2 ταψιά, χρησιμοποιήστε την πρώτη και την τέταρτη θέση σχάρας.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	°C	 (ώ)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6

	°C	🕒 (ώ)
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

ΦΡΟΥΤΑ

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70°C.

	🕒 (ώ)
Δαμάσκηνα	8 - 10
Βερίκοκα	8 - 10
Μήλο σε φέτες	6 - 8
Αχλάδια	6 - 9

Αισθ. Φαγητού

	°C ¹⁾
Ψητό μοσχάρι	75 - 80
Μοσχαρίσιο κότσι	85 - 90
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), λίγο ψημένο	45 - 50
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), μέτρια ψημένο	60 - 65
Ψητό βοδινό (Αγγλική σπεσιαλιτέ), καλοψημένο	70 - 75
Χοιρινό ωροπλάτη	80 - 82
Χοιρινό πόδι	75 - 80
Αρνί	70 - 75
Κοτόπουλο	98
Λαγός	70 - 75
Πέστροφα / Συναγρίδα	65 - 70
Τόνος / Σολομός	65 - 70

¹⁾ Η συνιστώμενη θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού είναι η θερμοκρασία που παρέχεται.

Efnisyfirlit

Ráðleggingar um eldun	98	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	107
Humidity Low (Raki lítill)	98	AirFry	108
Eldun í eldföstu móti	100	Defrost (Affrysta)	109
Bread Baking (Brauðbakstur)	102	Dehydrating (Þurrkun) - True Fan	110
Stökkur bakstur með: Pizza Function (Pítsuaðgerð)	102	Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	
Bökun og steiking	103	Food Sensor (Matvælaskynjari)	111
Grill	106		

Með fyrirvara á breytingum.

Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tilteknar tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Þyngd (kg)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)

Humidity Low (Raki lítill)

KÖKUR / SÆTABRAUÐ
Forhitaðu tóman ofninn.

	°C			
Bökur, ekki er þörf á forhitun	175	30 - 40	2	Kökuform, Ø 26 cm
Ávaxtakaka, ekki er þörf á forhitun	160	80 - 90	2	Kökuform, Ø 26 cm

	°C			
Panettone-rúsínubrauð	150 - 160	70 - 100	2	Kökuform, Ø 20 cm
Plómukaka	160	40 - 50	2	Brauðform
Smákökur, ekki er þörf á forhitun	150	20 - 35	3 (2 og 4)	Bökunarplata
Sætabrauð	180 - 200	12 - 20	2	Bökunarplata
Brioche-brauð	180	15 - 20	3 (2 og 4)	Bökunarplata

BÖKUR
Notaðu kökuformið.

	°C		
Fyllt grænmeti	170 - 180	30 - 40	1
Lasagna	170 - 180	40 - 50	2
Kartöflugratín	160 - 170	50 - 60	1 (2 og 4)

KJÖT
Notaðu aðra hillustöðu.
Notaðu vírhilluna.

		°C	
Svínasteik	1	180	90 - 110
Kálfakjöt	1	180	90 - 110
Nautasteik, léttsteikt	1	210	45 - 50
Nautasteik, miðlungs	1	200	55 - 65
Nautasteik, gegnsteikt	1	190	65 - 75

Notaðu aðra hillustöðu.

		°C	
Lambalæri	1	175	110 - 130
Heill kjúklingur	1	200	55 - 65
Heill kalkúni	4	170	180 - 240

		°C	
Heil önd	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Kanína, skorin í bita	-	170 - 180	60 - 90

Notaðu fyrstu hillustöðu.

		°C	
Heil gæs	3	160 - 170	150 - 200

FISKUR

Notaðu aðra hillustöðu.

		°C	
Silungur, 3 - 4 fiskar	1.5	180	25 - 35
Túnfiskur, 4 - 6 flök	1.2	175	35 - 50
Lúða	-	200	20 - 30

ENDURHITUN MEÐ GUFU

Endurhitaðu réttinn þinn á disk.

Forhitaðu tóman ofninn.

Notaðu aðra hillustöðu.

	°C	
Pottréttir / gratín	130	15 - 25
Pasta og sósa	130	10 - 15
Meðlæti	130	10 - 15
Réttir á einum disk	130	10 - 15
Kjöt	130	10 - 15
Grænmeti	130	10 - 15

Eldun í eldföstu móti

Notaðu aðgerðina: Humidity Low (Raki lítill).

Notaðu aðra hillustöðu.

GRÆNMETI

Stilltu hitastigið á 130°C.

	
Tómatar	15
Eggaldin	15 - 20
Spergilkál, greinar	20 - 25
Kúrbítur, sneiðar	20 - 25
Piparávaxtastrimlar	20 - 25
Blómkál, greinar	25 - 30
Hnúðkál	25 - 30
Spergill, hvítur	25 - 35
Sellerísneiðar	30 - 35
Fenníka	30 - 35
Spergill, grænn	35 - 45
Gulrætur	35 - 40

KJÖT
Stilltu hitastigið á 130°C.

	
Kjúklingabringur soðnar við vægan hita	25 - 35
Soðin skinka	55 - 65
Hamborgarhryggur	80 - 100

FISKUR
Stilltu hitastigið á 130°C.

	
Silungur / Laxaflak	25 - 30

MEDLÆTI
Stilltu hitastigið á 130°C.

	
Hrísgrjón	35 - 40

	
Soðnar kartöflur, niðurskornar	35 - 45
Polenta (mauk búið til úr maismjöli)	40 - 45
Ófleysjaðar kartöflur, miðlungs	50 - 60

Bread Baking (Brauðbakstur)

BRAUÐ
Forhitaðu tóman ofninn.
Notaðu aðra hillustöðuna nema annað sé tekið fram.

		°C		
Hvítt brauð, 1 - 2 stykki, 0,5 kg fyrir hvert	1	180 - 190	45 - 60	-
Rúnstykki, 6 - 8 rúnnstykki	0.5	190 - 210	20 - 30	Bökunarplata, notaðu aðra og fjórðu hillustöðu
Rúgmjölbrauð, 1 - 2 stykki, 0,5 kg fyrir hvert	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Bökunarplata

Stökkur bakstur með: Pizza Function (Pítsuaðgerð)

PÍTSA
Forhitaðu tóman ofninn.
Notaðu aðra hillustöðu.

	°C		
Pítsa með þunnum botni	200 - 220	15 - 25	Bökunarplata
Pítsa með þykkum botni	200 - 220	20 - 30	Bökunarplata
Smápítsa	200 - 220	15 - 20	Bökunarplata
Eplabaka	150 - 170	50 - 70	Kökuform, Ø 20 cm
Bökur	170 - 190	35 - 50	Kökuform, Ø 26 cm
Laukbaka	200 - 220	20 - 30	Bökunarplata

Bökun og steiking

KÖKUR

Forhitaðu tóman ofninn.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)			
	°C		°C			
Hræðar uppskriftir	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kökuform
Smjördeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kökuform
Ostakaka með súrmjólk	170	1	165	2	80 - 100	Kökuform, Ø 26 cm
Strudel-baka	175	3	150	2	60 - 80	Bökunarplata
Sultubaka	170	2	165	2	30 - 40	Kökuform, Ø 26 cm
Jólakaka, forhitaðu tóman ofninn	160	2	150	2	90 - 120	Kökuform, Ø 20 cm
Plómukaka, forhitaðu tóman ofninn	175	1	160	2	50 - 60	Brauðform
Smákökur	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bökunarplata
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bökunarplata
Marengs, forhitaðu tóman ofninn, tvær hæðir	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bökunarplata
Bollur, forhitaðu tóman ofninn	190	3	190	3	12 - 20	Bökunarplata
Eclair vatnsdeigsbollur	190	3	170	3	25 - 35	Bökunarplata
Eclair vatnsdeigsbollur, tvær hæðir	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bökunarplata

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)			
	°C		°C			
Baka í disk	180	2	170	2	45 - 70	Kökuform, Ø 20 cm
Ríkuleg ávaxtakaka	160	1	150	2	110 - 120	Kökuform, Ø 24 cm
Viktoríu-samloka	170	1	160	2	30 - 50	Kökuform, Ø 20 cm

BRAUÐ OG PÍTSUR
Forhitaðu tóman ofninn.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)			
	°C		°C			
Hvítt brauð, 1 - 2 stykki, 0,5 kg hvert	190	1	190	1	60 - 70	-
Rúgmjölsbrauð, ekki er þörf á forhitun	190	1	180	1	30 - 45	Brauðform
Rúnnstykki, 6 - 8 rúnnstykki	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bökunarplata
Pítsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bökunarplata / Djúp ofnskúffa
Skonsur	200	3	190	3	10 - 20	Bökunarplata

BÖKUR
Forhitaðu tóman ofninn.

Notaðu kökuformið.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)		
	°C		°C		
Baka með pasta, ekki er þörf á forhitun	200	2	180	2	40 - 50
Grænmetisbaka, ekki er þörf á forhitun	200	2	175	2	45 - 60
Eggjabökur	180	1	180	1	50 - 60
Lasagna	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

KJÖT
Notaðu aðra hillustöðu.
Notaðu vírhilluna.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	
	°C	°C	
Nautakjöt	200	190	50 - 70
Svinakjöt	180	180	90 - 120
Kálfakjöt	190	175	90 - 120
Ensk nautasteik, lítið steikt	210	200	50 - 60
Ensk nautasteik, miðlungs steikt	210	200	60 - 70
Ensk nautasteik, gegnsteikt	210	200	70 - 75

KJÖT

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)		
	°C		°C		
Svínabógur með skorpu	180	2	170	2	120 - 150
Svínaskanki, 2 stykki	180	2	160	2	100 - 120

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)		True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)		
	°C		°C		
Lambalæri	190	2	175	2	110 - 130
Heill kjúklingur	220	2	200	2	70 - 85
Heill kalkúni	180	2	160	2	210 - 240
Heil önd	175	2	220	2	120 - 150
Heil gæs	175	2	160	1	150 - 200
Kanína, skorin í bita	190	2	175	2	60 - 80
Héri, skorinn í bita	190	2	175	2	150 - 200
Heill fasani	190	2	175	2	90 - 120

FISKUR
Notaðu aðra hillustöðu.

	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	
	°C	°C	
Silungur / Kólguflekkur, 3 - 4 fiskar	190	175	40 - 55
Túnfiskur / Lax, 4 - 6 flök	190	175	35 - 60

Grill

Forhitaðu tóman ofninn.
Notaðu fjórðu hillustöðu.
Grillaðu með hámarkshitastillingunni.

		 Fyrri hlið	 Önnur hlið
Nautalundir, 4 stykki	0.8	12 - 15	12 - 14
Nautasteik, 4 stykki	0.6	10 - 12	6 - 8
Pylsur, 8	-	12 - 15	10 - 12

		 Fyrri hlið	 Önnur hlið
Svinakótilettur, 4 stykki	0.6	12 - 16	12 - 14
Kjúklingur, hálfur, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab kjötbitar á teini, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kjúklingabryóst, 4 stykki	0.4	12 - 15	12 - 14
Borgarar, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskflök, 4 stykki	0.4	12 - 14	10 - 12
Ristaðar samlokur, 4 - 6	-	5 - 7	-
Bauðrist, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo Grilling (Blástursgrillun)

Forhitaðu tóman ofninn.
Notaðu aðra hillustöðu. Settu plötu í fyrstu hillustöðuna til að safna fitu.
NAUTAKJÖT

	°C	 1)
Nautasteik- eða lund, lítið steikt	190 - 200	5 - 6
Nautasteik- eða lund, miðlungs steikt	180 - 190	6 - 8
Nautasteik- eða lund, gegnsteikt	170 - 180	8 - 10

1) Uppgefinn tími er fyrir 1 cm þykka sneið. Fyrir þykkari sneiðar skaltu margfalda tímann með þykkt kjötsins.

SVÍNAKJÖT

		°C	
Bógur / Hnakki / Skinkustykki	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kótelettur / Svínaríf	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Kjöthleifur	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svínaskanki, forsoðinn	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KÁLFAKJÖT

		°C	
Kálfasteik	1	160 - 180	90 - 120

		°C	
Kálfaskanki	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMBAKJÖT

		°C	
Lambalæri / Steikt lambakjöt	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lambahryggur	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ALIFUGLAKJÖT

		°C	
Alifuglabitar	0,2 - 0,25 (hver)	200 - 220	30 - 50
Kjúklingur, hálfur	0,4 - 0,5 (hver)	190 - 210	35 - 50
Kjúklingur, eggjakaka (e. poulard)	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Önd	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gæs	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkúnn	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkúnn	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISKUR (GUFUSOÐINN)

		°C	
Heill fiskur	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Settu matinn beint á plötuna. Settu 1 matskeið af olíu til að koma í veg fyrir að maturinn loði við.

Notaðu þriðju hillustöðu. Settu bökunarbakkann í fyrstu hillustöðu.

Stilltu hitastigið á 180 - 220°C.

Notaðu aðgerðina: AirFry.

Ekki þarf að snúa matnum á meðan eldun stendur.

		
Frosin smjördeigshorn	0.35	15 - 30
Frosið smjördeig	0.4	15 - 35
Frosin pítsa	0.34	15 - 35
Franskar kartöflur, frosnar	0.65	20 - 35
Pykkar franskar kartöflur, frosnar	0.6	20 - 35
Frosnir kartöflubátar	0.65	15 - 25
Krókettur, frosnar	0.45	15 - 30
Kúrbíttssneiðar, ferskar	0.5	25 - 35
Kjötsneiðar í raspi, frosnar	0.3	15 - 25
Rækjur í deigi, frosnar	0.2	15 - 25
Frosnir smokkfiskhringir	0.25	15 - 25
Frosnir kjúklinganaggar	0.3	15 - 25
Frosnir fiskfingur	0.5	15 - 25

Defrost (Affrysta)

		 Affrystingartími	 Frekari affrystinar-tími	
Kjúklingur	1	100 - 140	20 - 30	Settu kjúkling á undirskál á hvolfi ofan á stórum disk. Snúðu þegar tíminn er hálf-naður.
Kjöt	1	100 - 140	20 - 30	Snúðu þegar tíminn er hálf-naður.
	0.5	90 - 120		
Rjómi	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Einnig er hægt að þeyta rjóma þegar hann er enn smá frosinn á einhverjum stöðum.
Silungur	0.15	25 - 35	10 - 15	-

		 Affrystingartími	 Frekari affrystinar-tími	
Jarðarber	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smjör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Lagtertur	1.4	60	60	-

Dehydrating (Þurrkun) - True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)

Settu smjörpappír eða bökunarpappír á plötur.

Fyrir betri útkomu skaltu stöðva ofninn þegar þurrktíminn er hálfnaður, opna hurðina og leyfa honum að kólna í heila nótt til að ljúka við þurrkunina.

Notaðu þriðju hillustöðu fyrir plötu 1.

Notaðu fyrstu og fjórðu hillustöðu fyrir tvær plötur.

GRÆNMETI

	°C	 (klst)
Baunir	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Súpugrænmeti	60 - 70	5 - 6
Sveppir	50 - 60	6 - 8
Kryddjurtir	40 - 50	2 - 3

ÁVÖXTUR
Stílltu hitastigið á 60 - 70°C.

	 (klst)
Plómur	8 - 10
Apríkósur	8 - 10
Eplasneiðar	6 - 8
Perur	6 - 9

Food Sensor (Matvælaskeyjari)

	°C ¹⁾
Kálfasteik	75 - 80
Kálfaskanki	85 - 90
Ensk nautasteik, lítið steikt	45 - 50
Ensk nautasteik, miðlungs steikt	60 - 65
Ensk nautasteik, gegnsteikt	70 - 75
Svínabógur	80 - 82
Svínaskanki	75 - 80
Lambakjöt	70 - 75
Kjúklingur	98
Héri	70 - 75
Silungur / Kólguflekkur	65 - 70
Túnfiskur / Lax	65 - 70

1) Uppgefið hitastig er ráðlagt kjarnahitastig matvæla.

Indice

Consigli di cottura	112	Grill	120
Umidità bassa	112	Doppio grill ventilato	121
Cucinare in una teglia dietetica	114	AirFry	122
Cottura Pane	116	Scongelamento	123
Cottura croccante con: Funzione Pizza	116	Essiccazione - Cottura ventilata	124
Cottura e arrostitura	117	Termosonda	125

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	
Arrostò di vitello	1	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

AGNELLO

		°C	
Coscia d'agnello / Arrostò 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 cucchiaio 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 scongelamento	 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 cottura.
	0.5	90 - 120		
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La panna può anche essere montata quando è ancora leggermente congelata in alcuni punti.

		 Tempo di scon- gelamento	 Ulteriore tempo di scongelo	
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⁾
Arrostò 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.

Innhold

Råd om tilberedning	126	Grill	134
Fuktighet lav	126	Gratinerer med vifte	134
Tilberedning i en diettstekeform	128	AirFry	136
Brødbaking	130	Tining	137
Sprø bakst med: Pizzafunksjon	130	Tørking - Ekte Varmluft	137
Baking og steking	130	Steketermometer	138

Med forbehold om endringer.

Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

Fuktighet lav

KAKE / BAKVERK
Forvarm den tomme ovnen.

	°C			
Terte, forvarming er ikke nødvendig	175	30 - 40	2	Kakeform, Ø 26 cm
Fruktkake, forvarming er ikke nødvendig	160	80 - 90	2	Kakeform, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake	160	40 - 50	2	Brødform

	°C			
Småkaker, forvarming er ikke nødvendig	150	20 - 35	3 (2 og 4)	Stekebrett
Søte boller	180 - 200	12 - 20	2	Stekebrett
Brioche	180	15 - 20	3 (2 og 4)	Stekebrett

KARAMELLPUDDINGER

Bruk kakeformen.

	°C		
Fylte grønnsaker	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Potetgrateng	160 - 170	50 - 60	1 (2 og 4)

KJØTT

Bruk det andre hyllenivået.

Bruk risten.

		°C	
Svinestek	1	180	90 - 110
Kalvekjøtt	1	180	90 - 110
Roastbiff, rå	1	210	45 - 50
Roastbiff, medium	1	200	55 - 65
Roastbiff, godt stekt	1	190	65 - 75

Bruk det andre brett plasseringen.

		°C	
Lammelår	1	175	110 - 130
Hel kylling	1	200	55 - 65
Hel kalkun	4	170	180 - 240
Hel and	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Kanin, kuttet i deler	-	170 - 180	60 - 90

Bruk det første hyllenivået.

		°C	
Hel gås	3	160 - 170	150 - 200

FISK
Bruk det andre hyllenivået.

		°C	
Ørret, 3 – 4 fisk	1.5	180	25 - 35
Tunfisk, 4 – 6 fileter	1.2	175	35 - 50
Lysing	-	200	20 - 30

GJENOPPVARMING MED DAMP
Gjenoppvarm retten på tallerken.

Forvarm den tomme ovnen.
Bruk det andre hyllenivået.

	°C	
Retter i ildfast form	130	15 - 25
Pasta og saus	130	10 - 15
Tilbehør	130	10 - 15
Porsjonsretter	130	10 - 15
Kjøtt	130	10 - 15
Grønnsaker	130	10 - 15

Tilberedning i en diettstekeform

Bruk funksjonen: Fuktighet lav.
Bruk det andre hyllenivået.

GRØNNSAKER
Angi temperaturen til 130 °C.

	
Tomater	15
Auberginer	15 - 20

	
Brokkoli, buketter	20 - 25
Squashskiver	20 - 25
Strimlet paprika	20 - 25
Blomkålbuketter	25 - 30
Kålrabi	25 - 30
Asparges, hvit	25 - 35
Selleri i skiver	30 - 35
Fennikel	30 - 35
Asparges, grønn	35 - 45
Gulrøtter	35 - 40

KJØTT

Angi temperaturen til 130 °C.

	
Posjert kyllingbryst	25 - 35
Kokt skinke	55 - 65
Kasseler	80 - 100

FISK

Angi temperaturen til 130 °C.

	
Ørret / Laksefileter	25 - 30

SIDERETTER

Angi temperaturen til 130 °C.

	
Ris	35 - 40
Kokte poteter,	35 - 45
Polenta	40 - 45
Uskrelte poteter, middels	50 - 60

Brødbaking

BRØD
Forvarm den tomme ovnen.
Bruk det andre hyllenivået med mindre annet er angitt.

		°C		
Loff, 1 – 2 stykker, 0,5 kg hver	1	180 - 190	45 - 60	-
Rundstykker, 6–8 rundstykker	0.5	190 - 210	20 - 30	Stekebrett, bruk det andre og fjerde hylle-nivået
Rugbrød, 1 – 2 stykker, 0,5 kg hver	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Stekebrett

Sprø bakst med: Pizzafunksjon

PIZZA
Forvarm den tomme ovnen.
Bruk det andre hyllenivået.

	°C		
Pizza, tynn bunn	200 - 220	15 - 25	Stekebrett
Pizza, tykk bunn	200 - 220	20 - 30	Stekebrett
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Stekebrett
Eplepai	150 - 170	50 - 70	Kakeform, Ø 20 cm
Terte	170 - 190	35 - 50	Kakeform, Ø 26 cm
Urtefylte piroger	200 - 220	20 - 30	Stekebrett

Baking og steking

KAKER
Forvarm den tomme ovnen.

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft			
	°C		°C			
Vispede oppskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kakeform
Mørdeigskake-deig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kakeform
Ostekake av kjernemelk	170	1	165	2	80 - 100	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Stekebrett
Syltetøytorte	170	2	165	2	30 - 40	Kakeform, Ø 26 cm
Christmas cake (engelsk julekake), forvarm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Småkaker	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Stekebrett
Marengs, forvarm den tomme ovnen, to nivåer,	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 - 20	Stekebrett
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Stekebrett
Eclairs, to nivåer	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Stekebrett
Terter	180	2	170	2	45 - 70	Kakeform, Ø 20 cm
Fruktkake	160	1	150	2	110 - 120	Kakeform, Ø 24 cm

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft			
	°C		°C			
Formkake med syltetøy	170	1	160	2	30 - 50	Kakeform, Ø 20 cm

BRØD OG PIZZA

Forvarm den tomme ovnen.

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft			
	°C		°C			
Loff, 1 – 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Rundstykker, 6–8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Stekebrett
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Stekebrett / Langpanne
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Stekebrett

KARAMELLPUDDINGER

Forvarm den tomme ovnen.

Bruk kakeformen.

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft		
	°C		°C		
Pastagrøt, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grønnsakspai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft		
	°C		°C		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

KJØTT

Bruk det andre hyllnivået.

Bruk risten.

	Over og Undervarme	Ekte Varmluft	
	°C	°C	
Storfe kjøtt	200	190	50 - 70
Svine kjøtt	180	180	90 - 120
Kalve kjøtt	190	175	90 - 120
Engelsk roastbiff, rå	210	200	50 - 60
Engelsk roastbiff, medium stekt	210	200	60 - 70
Engelsk roastbiff, godt stekt	210	200	70 - 75

KJØTT

	Over og Undervarme		Ekte Varmluft		
	°C		°C		
Bogsteik av svin, med svor	180	2	170	2	120 - 150
Svinefot, 2 deler	180	2	160	2	100 - 120
Lammestek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkun	180	2	160	2	210 - 240
Hel and	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, kuttet i deler	190	2	175	2	60 - 80
Hare, oppkuttet i deler	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

FISK

Bruk det andre hyllnivået.

	Over og Undervarme	Ekte Varmluft	
	°C	°C	
Ørret / Brasme, 3 - 4 fisk	190	175	40 - 55
Tunfisk / Laks, 4 - 6 fileter	190	175	35 - 60

Grill

Forvarm den tomme ovnen.
Bruk den fjerde brettplasseringen.
Grill med høyeste temperaturinnstilling.

		 1. side	 2. side
Filetbiff, 4 styker	0.8	12 - 15	12 - 14
Storfestek, 4 styker	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekoteletter, 4 styker	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling, delt i to, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingbryst, 4 styker	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilét, 4 styker	0.4	12 - 14	10 - 12
Grillsmørbrød, 4 - 6	-	5 - 7	-
Ristet brød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Gratinerer med vifte

Forvarm den tomme ovnen.
Bruk det andre hyllenivået. Plasser en panne på det første hyllenivået for å ta i mot fett.
STORFEKJØTT

	°C	 1)
Roastbiff eller filet, rå	190 - 200	5 - 6

	°C	 1)
Roastbiff eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filet, godt stekt	170 - 180	8 - 10

1) Den angitte tiden er for en 1 cm tykk filet. For tykkere fileter, multipliser tiden med tykkelsen på kjøttet ditt.

SVINEKJØTT

		°C	
Skulder / Nakke / Skinkestek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Ribbestek	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Kjøttpudding	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svineknokke, forhåndskokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALV

		°C	
Kalvestek	1	160 - 180	90 - 120
Kalveknokke	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMMEKJØTT

		°C	
Lammelår / Lammestek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammesadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

FJÆRKRE

		°C	
Stykker av fjærkre	0,2 – 0,25 (hver)	200 - 220	30 - 50
Kylling, delt i to	0,4 – 0,5 (hver)	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISK (DAMPET)

		°C	
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Legg maten direkte på brettet. Påfør 1 spiseskje olje for å hindre at maten fester seg.
Bruk det tredje hyllnivået. Sett stekebrettet på det første hyllnivået.
Angi temperaturen til 180 – 220 °C.
Bruk funksjonen: AirFry.
Maten trenger ikke å vendes under tilberedningen.

		
Croissant, frossen	0.35	15 - 30
Butterdeig, frossen	0.4	15 - 35
Frossen pizza	0.34	15 - 35
Pommes frites, frosset	0.65	20 - 35
Tykke Pommes Frites, frosne	0.6	20 - 35
Potetbåter, frosne	0.65	15 - 25
Kroketter, frosne	0.45	15 - 30
Zucchini-skiver, ferske	0.5	25 - 35
Fileter, frossen	0.3	15 - 25
Reker i bakedeig, frossen	0.2	15 - 25
Calamari (blekksprut), skåret i ringer, frossen	0.25	15 - 25
Kyllingnuggets, frossen	0.3	15 - 25
Frossen fiskepinner	0.5	15 - 25

Tining

		 Tiningstid	 Ytterlige opptiningstid	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu halvveis.
Kjøtt	1	100 - 140	20 - 30	Snu halvveis.
	0.5	90 - 120		
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krem kan også piskes når den fortsatt er litt frossen på steder.
Ørret	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Tørking - Ekte Varmluft

Dekk til brettene med bakepapir eller bakepapir.

For bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og avkjøl i én natt for å fullføre tørkingen.

Bruk det tredje hyllenivået for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde hyllenivå.

GRØNNSAKER

	°C	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Grønnsaker til suppe	60 - 70	5 - 6
Sopp	50 - 60	6 - 8
Urter	40 - 50	2 - 3

FRUKT

Angi temperaturen til 60 – 70 °C.

	⌚ (t)
Plommer	8 - 10
Aprikos	8 - 10
Epleskiver	6 - 8
Pærer	6 - 9

Steketermometer

	°C ¹⁾
Kalvestek	75 - 80
Kalveknok	85 - 90
Engelsk roastbiff, rå	45 - 50
Engelsk roastbiff, medium stekt	60 - 65
Engelsk roastbiff, godt stekt	70 - 75
Bogsteik av svin	80 - 82
Svinefot	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørret / Brasme	65 - 70
Tunfisk / Laks	65 - 70

1) Den oppgitte temperaturen er den anbefalte kjernetemperaturen for maten.

Índice

Recomendações para cozinhar	139	Grelhador	147
Humidade pouca	139	Grelhador ventilado	148
Cozinhar no tabuleiro dietético	141	AirFry	149
Pão	143	Descongelar	150
Assado estaladiço com: Função Pizza	143	Secar - Ventilado + Resistência Circ	151
Bolos e assados	144	Sonda térmica	152

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

Humidade pouca

BOLOS / PASTÉIS

Pré-aqueça o forno vazio.

	°C			
Tartes, não é necessário pré-aquecer	175	30 - 40	2	Forma de bolo, Ø 26 cm
Bolo de fruta, não é necessário pré-aquecer	160	80 - 90	2	Forma de bolo, Ø 26 cm

	°C			
Panettona	150 - 160	70 - 100	2	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de ameixa	160	40 - 50	2	Forma de pão
Biscoitos, não é necessário pré-aquecer	150	20 - 35	3 (2 e 4)	Tabuleiro para assar
Pastéis doces	180 - 200	12 - 20	2	Tabuleiro para assar
Brioche	180	15 - 20	3 (2 e 4)	Tabuleiro para assar

FLANS

Utilize uma forma de bolo.

	°C		
Legumes recheados	170 - 180	30 - 40	1
Lasanha	170 - 180	40 - 50	2
Batatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)

PICADORA

Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

		°C	
Carne de porco assado	1	180	90 - 110
Vitela	1	180	90 - 110
Carne assada, mal passada	1	210	45 - 50
Carne assada, médio	1	200	55 - 65
Carne assada, bem passada	1	190	65 - 75

Utilize a segunda posição da prateleira.

		°C	
Perna de borrego	1	175	110 - 130
Frango inteiro	1	200	55 - 65
Peru inteiro	4	170	180 - 240

		°C	
Pato inteiro	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Coelho, cortado em pedaços	-	170 - 180	60 - 90

Usar a primeira posição de prateleira.

		°C	
Ganso inteiro	3	160 - 170	150 - 200

PEIXE

Utilize a segunda posição da prateleira.

		°C	
Truta, 3 - 4 peixes	1.5	180	25 - 35
Atum, 4 - 6 filletes	1.2	175	35 - 50
Perna	-	200	20 - 30

REAQUECER A VAPOR

Reaqueça o prato na placa.

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a segunda posição da prateleira.

	°C	
Caçarolas/Gratinados	130	15 - 25
Massas e molhos	130	10 - 15
Acompanhamentos	130	10 - 15
Pratos individuais	130	10 - 15
Carne	130	10 - 15
Legumes	130	10 - 15

Cozinhar no tabuleiro dietético

Usar a função: Humidade pouca.

Utilize a segunda posição da prateleira.

LEGUMES

Defina a temperatura para 130°C.

	
Tomates	15
Beringelas	15 - 20
Brócolos, pedaços	20 - 25
Curgete, fatiada	20 - 25
Pimento, tiras	20 - 25
Couve-Flor, pedaços	25 - 30
Couve-rábano	25 - 30
Espargos, brancos	25 - 35
Aipo, fatiado	30 - 35
Funcho	30 - 35
Espargos, verdes	35 - 45
Cenouras	35 - 40

PICADORA

Defina a temperatura para 130°C.

	
Peito de frango escalfado	25 - 35
Presunto cozido	55 - 65
Kasseler	80 - 100

PEIXE

Defina a temperatura para 130°C.

	
Truta / Filete De Salmão	25 - 30

ACOMPANHAMENTOS

Defina a temperatura para 130°C.

	
Arroz	35 - 40

	
Batatas cozidas, quartos	35 - 45
Polenta	40 - 45
Batatas com pele, médias	50 - 60

Pão

PÃO

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a segunda posição da prateleira a menos que especificado de outro modo.

		°C		
Pão branco, 1 - 2 unidades, 0,5 kg para cada	1	180 - 190	45 - 60	-
Pastéis, 6 – 8 pastéis	0.5	190 - 210	20 - 30	Tabuleiro para assar, utilize a segunda e a quarta posições da prateleira
Pão de centeio, 1 - 2 unidades, 0,5 kg para cada	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Tabuleiro para assar

Assado estaladiço com: Função Pizza

PIZZA

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a segunda posição da prateleira.

	°C		
Pizza, massa fina	200 - 220	15 - 25	Tabuleiro para assar
Pizza, massa alta	200 - 220	20 - 30	Tabuleiro para assar
Mini-pizza	200 - 220	15 - 20	Tabuleiro para assar
Tarte de maçã	150 - 170	50 - 70	Forma de bolo, Ø 20 cm
Tartes	170 - 190	35 - 50	Forma de bolo, Ø 26 cm

	°C		
Tarte De Cebola	200 - 220	20 - 30	Tabuleiro para assar

Bolos e assados

BOLOS
Pré-aqueça o forno vazio.

	Calor superior/ inferior		Ventilado + Resistên- cia Circ			
	°C		°C			
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo
Biscoitos aman- teigados	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Forma de bolo
Cheesecake de soro de leite co- alhado	170	1	165	2	80 - 100	Forma de bolo, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tabuleiro para as- sar
Torta de com- pota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bolo, Ø 26 cm
Bolo de Natal, pré-aquecer o forno vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de ameixa, pré-aquecer o forno vazio	175	1	160	2	50 - 60	Forma de pão
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tabuleiro para as- sar
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro para as- sar
Merengues, pré-aquecer o forno vazio, dois níveis,	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro para as- sar

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ			
	°C		°C			
Pães, pré-aquecer o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro para assar
Éclairs, dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bolo, Ø 24 cm
Bolo Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Forma de bolo, Ø 20 cm

PÃO E PIZZA

Pré-aqueça o forno vazio.

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ			
	°C		°C			
Pão branco , 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 - 45	Forma de pão
Pastéis, 6 – 8 pastéis	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Tabuleiro para assar
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ			
	°C		°C			
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar

FLANS

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize uma forma de bolo.

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		
	°C		°C		
Flan de massa, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 - 50
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

PICADORA

Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

	Calor superior/inferior	Ventilado + Resistência Circ	
	°C	°C	
Vaca	200	190	50 - 70
Porco	180	180	90 - 120
Vitela	190	175	90 - 120
Carne assada, mal passada	210	200	50 - 60
Carne assada, média	210	200	60 - 70
Carne assada, bem passada	210	200	70 - 75

PICADORA

	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		
	°C		°C		
Pá de porco, com courato	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unidades	180	2	160	2	100 - 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 - 130
Frango inteiro	220	2	200	2	70 - 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 - 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 - 150
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coelho, cortado em pedaços	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada em pedaços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

PEIXE

Utilize a segunda posição da prateleira.

	Calor superior/inferior	Ventilado + Resistência Circ	
	°C	°C	
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Usar a quarta posição de prateleira.

Grelhar com a temperatura na definição máxima.

		 1.º lado	 2.º lado
Bifes do lombo, 4 unidades	0.8	12 - 15	12 - 14

		 1.º lado	 2.º lado
Bife de vaca, 4 unidades	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeletas de porco, 4 unidades	0.6	12 - 16	12 - 14
Frango, metade, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango, 4 unidades	0.4	12 - 15	12 - 14
Hambúrgueres, 6	0.6	20 - 30	-
Filete de peixe, 4 unidades	0.4	12 - 14	10 - 12
Tostas tostadas, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Grelhador ventilado

Pré-aqueça o forno vazio.
Utilize a segunda posição da prateleira. Coloque um tacho na primeira posição da prateleira para recolher gordura.
VACA

	°C	 1)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10

1) O tempo dado é para um peito de frango com 1 cm de espessura. Para filetes de frango mais espessos, multiplique o tempo pela espessura da carne.

PORCO

		°C	
Pá / Cachaço / Pedaco de pre-sunto	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecosto	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60

		°C	
Joelho de porco, pré-cozido	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VITELA

		°C	
Vitela assada	1	160 - 180	90 - 120
Mão de vitela	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

CORDEIRO

		°C	
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lombo de borrego	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

AVES

		°C	
Aves, partes	0,2 - 0,25 (cada)	200 - 220	30 - 50
Frango, metade	0,4 - 0,5 (cada)	190 - 210	35 - 50
Frango, pombo	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Peru	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Peru	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PEIXE (AO VAPOR)

		°C	
Peixe inteiro	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Coloque os alimentos no tabuleiro. Aplique uma colher de sopa de óleo para prevenir que os alimentos fiquem agarrados.

Utilize a terceira posição de prateleira. Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.

Defina a temperatura para 180 - 220°C.

Usar a função: AirFry.

Os alimentos não têm de ser virados durante a confeção.

		
Croissants, congelados	0.35	15 - 30
Massa folhada, congelada	0.4	15 - 35
Pizza, congelada	0.34	15 - 35
Batatas fritas, congeladas	0.65	20 - 35
Batatas fritas grossas, congeladas	0.6	20 - 35
Fatias de batata, congeladas	0.65	15 - 25
Croquetes, congelados	0.45	15 - 30
Fatias de zucchini, frescas	0.5	25 - 35
Escalopes, congelados	0.3	15 - 25
Camarão em massa de pão, congelado	0.2	15 - 25
Anéis de lulas, congelados	0.25	15 - 25
Nuggets de frango, congelados	0.3	15 - 25
Barrinhas de peixe, congeladas	0.5	15 - 25

Descongelar

		 Tempo de des- congelação	 Tempo de descon- gelação adicional	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0.5	90 - 120		

		 Tempo de descongelação	 Tempo de descongelação adicional	
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	O creme também pode ser batido quando ainda está ligeiramente congelado em locais.
Truta	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Bolo	1.4	60	60	-

Secar - Ventilado + Resistência Circ

Cubra os tabuleiros com papel vegetal.

Para obter um melhor resultado, pare o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe-o arrefecer durante uma noite para concluir a secagem.

Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.

LEGUMES

	°C	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas	40 - 50	2 - 3

FRUTA

Defina a temperatura para 60 - 70°C.

	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10

	 (h)
Fatias de maçã	6 - 8
Pêras	6 - 9

Sonda térmica

	°C ¹⁾
Vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	85 - 90
Carne assada, mal passada	45 - 50
Carne assada, média	60 - 65
Carne assada, bem passada	70 - 75
Pá de porco	80 - 82
Lombo de porco	75 - 80
Borrego	70 - 75
Frango	98
Lebre	70 - 75
Truta / Dourada	65 - 70
Atum / Salmão	65 - 70

1) A temperatura indicada é a temperatura de núcleo dos alimentos recomendada.

Contenido

Recomendaciones de cocción	153	Grill	161
Humedad baja	153	Grill Turbo	162
Cocinar en la bandeja dietética	155	AirFry	163
Horneado de pan	157	Descongelar	164
Horneados crujientes con: Función	157	Desecar alimentos - Aire caliente	165
Pizza		Sonda térmica	166
Horneado y asado	158		

Salvo modificaciones.

Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.

Cuenta los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

Humedad baja

TARTAS / PASTAS
Precaliente el horno vacío.

	°C			
Tartas, no se necesita precalentar	175	30 - 40	2	Molde de pastel, Ø 26 cm
Pastel de fruta, no se necesita precalentar	160	80 - 90	2	Molde de pastel, Ø 26 cm

	°C			
Tono de panettone	150 - 160	70 - 100	2	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas	160	40 - 50	2	Molde de pan
Galletas, no se necesita precalentar	150	20 - 35	3 (2 y 4)	Bandeja
Bollos dulces	180 - 200	12 - 20	2	Bandeja
Brioques	180	15 - 20	3 (2 y 4)	Bandeja

FLANES

Use el molde para pasteles.

	°C		
Verdura llena	170 - 180	30 - 40	1
Lasaña	170 - 180	40 - 50	2
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 y 4)

CARNE

Use el segundo nivel.

Use la parrilla.

		°C	
Cerdo asado	1	180	90 - 110
Ternera	1	180	90 - 110
Rosbif, poco hecho	1	210	45 - 50
Rosbif, al punto	1	200	55 - 65
Rosbif, muy hecho	1	190	65 - 75

Use el segundo nivel.

		°C	
Pata de cordero	1	175	110 - 130
Pollo entero	1	200	55 - 65
Pavo entero	4	170	180 - 240

		°C	
Pato entero	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Conejo, en trozos	-	170 - 180	60 - 90

Use el primer nivel.

		°C	
Ganso entero	3	160 - 170	150 - 200

PESCADO

Use el segundo nivel.

		°C	
Trucha, 3 - 4 pescados	1.5	180	25 - 35
Atún, 4 - 6 filetes	1.2	175	35 - 50
Gratén	-	200	20 - 30

RECALENTAR AL VAPOR

Recaliente su comida en un plato.

Precaliente el horno vacío.

Use el segundo nivel.

	°C	
Cazuela/Gratinados	130	15 - 25
Pasta y salsa	130	10 - 15
Guarniciones	130	10 - 15
Platos únicos	130	10 - 15
Carne	130	10 - 15
Verduras	130	10 - 15

Cocinar en la bandeja dietética

Use la función: Humedad baja.

Use el segundo nivel.

VERDURAS

Ajuste la temperatura a 130 °C.

	
Tomates	15
Berenjenas	15 - 20
Brécol, cogollos	20 - 25
Calabacín, rodajas	20 - 25
Pimientos, en tiras	20 - 25
Coliflor, ramitos	25 - 30
Colinabo	25 - 30
Espárragos, blancos	25 - 35
Apio, en rodajas	30 - 35
Hinojo	30 - 35
Espárragos, verdes	35 - 45
Zanahorias	35 - 40

CARNE

Ajuste la temperatura a 130 °C.

	
Pechuga de pollo escalfada	25 - 35
Jamón cocido	55 - 65
Kasseler	80 - 100

PESCADO

Ajuste la temperatura a 130 °C.

	
Trucha / Filetes de salmón	25 - 30

GUARNICIONES

Ajuste la temperatura a 130 °C.

	
Arroz	35 - 40

	
Patatas cocidas, en cuartos	35 - 45
Polenta	40 - 45
Patatas sin pelar, al punto	50 - 60

Horneado de pan

PAN
Precaliente el horno vacío.
Use el segundo nivel salvo que se indique otro.

		°C		
Pan blanco, 1 - 2 piezas, 0,5 kg cada una	1	180 - 190	45 - 60	-
Panecillos, 6 - 8 rollitos	0.5	190 - 210	20 - 30	Bandeja, use el segundo y el cuarto nivel
Pan de centeno, 1 - 2 piezas, 0,5 kg cada una	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Bandeja

Horneados crujientes con: Función Pizza

PIZZA
Precaliente el horno vacío.
Use el segundo nivel.

	°C		
Pizza, base fina	200 - 220	15 - 25	Bandeja
Pizza, base gruesa	200 - 220	20 - 30	Bandeja
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Bandeja
Pastel de manzana	150 - 170	50 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Tartas	170 - 190	35 - 50	Molde de pastel, Ø 26 cm

	°C		
Pastel de cebolla	200 - 220	20 - 30	Bandeja

Horneado y asado

REPOSTERÍA
Precaliente el horno vacío.

	Cocción convencional		Aire caliente			
	°C		°C			
Recetas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pastel
Masa de mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pastel
Tarta de queso con suero de leche	170	1	165	2	80 - 100	Molde de pastel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pastel, Ø 26 cm
Pastel de Navidad, precaliente el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas, precaliente el horno vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde de pan
Galletas	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues, precaliente el horno vacío, dos niveles	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja

	Cocción convencional		Aire caliente			
	°C		°C			
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm
Tarta Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Molde de pastel, Ø 20 cm

PAN Y PIZZA

Precaliente el horno vacío.

	Cocción convencional		Aire caliente			
	°C		°C			
Pan blanco , 1 - 2 piezas, 0,5 kg cada una	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde de pan
Panecillos, 6 - 8 rollitos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja / Bandeja honda
Bollos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja

FLANES

Precaliente el horno vacío.

Use el molde para pasteles.

	Cocción convencional		Aire caliente		
	°C		°C		
Tarta de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50
Flan de verduras, no se necesita precalentar	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

CARNE

Use el segundo nivel.

Use la parrilla.

	Cocción convencional	Aire caliente	
	°C	°C	
Vacuno	200	190	50 - 70
Cerdo	180	180	90 - 120
Ternera	190	175	90 - 120
Rosbif poco hecho	210	200	50 - 60
Rosbif al punto	210	200	60 - 70
Rosbif muy hecho	210	200	70 - 75

CARNE

	Cocción convencional		Aire caliente		
	°C		°C		
Paletilla de cerdo, con corteza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130

	Cocción convencional		Aire caliente		
	°C		°C		
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120

PESCADO

Use el segundo nivel.

	Cocción convencional	Aire caliente	
	°C	°C	
Trucha/ Pargo, 3 - 4 pescados	190	175	40 - 55
Atún/Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 1ª cara	 2ª cara
Filete de solomillo, 4 piezas	0.8	12 - 15	12 - 14
Bistec de vacuno, 4 piezas	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0.4	12 - 15	12 - 14

		 1ª cara	 2ª cara
Hamburguesas, 6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Grill Turbo

Precaliente el horno vacío.
Use el segundo nivel. Coloque una bandeja en el primer nivel para recoger la grasa.
VACUNO

	°C	 1)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete muy hecho	170 - 180	8 - 10

1) El tiempo indicado es para un filete de 1 cm de grosor. Para filetes más gruesos, multiplique el tiempo por el grosor de la carne.

CERDO

		°C	
Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TERNERA

		°C	
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

CORDERO

		°C	
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Costillar de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

AVES

		°C	
Aves troceadas	0,2 - 0,25 (cada uno)	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0,4 - 0,5 (cada uno)	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PESCADO (AL VAPOR)

		°C	
Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Coloque el alimento directamente en la bandeja. Ponga 1 cucharada de aceite para evitar que se pegue.

Use el tercer nivel. Coloque la bandeja en el primer nivel.

Ajuste la temperatura a 180 - 220 °C.

Use la función: AirFry.

No es necesario voltear los alimentos durante la cocción.

		
Cruasán, congelado	0.35	15 - 30
Pasta de hojaldre, congelada	0.4	15 - 35

		
Pizza congelada	0.34	15 - 35
Patatas fritas, congeladas	0.65	20 - 35
Patatas fritas gruesas, congeladas	0.6	20 - 35
Patatas en porciones, congeladas	0.65	15 - 25
Croquetas, congeladas	0.45	15 - 30
Calabacín en rodajas, fresco	0.5	25 - 35
Escalopes, congelados	0.3	15 - 25
Langostinos en masa de hornear, congelados	0.2	15 - 25
Anillas de calamares, congeladas	0.25	15 - 25
Nuggets de pollo congelados	0.3	15 - 25
Barritas de pescado, congeladas	0.5	15 - 25

Descongelar

		 Tiempo de des- congelación	 Tiempo de des- congelación adi- cional	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata también se puede batir cuando aún está ligeramente congelada en algunas partes.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-

		 Tiempo de des- congelación	 Tiempo de des- congelación adi- cional	
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tarta	1.4	60	60	-

Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.

Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.

VERDURAS

	°C	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas	40 - 50	2 - 3

FRUTA

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

	 (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Rodajas de manzana	6 - 8
Peras	6 - 9

Sonda térmica

	°C ¹⁾
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif al punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82
Pierna de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha / Pargo	65 - 70
Atún / Salmón	65 - 70

1) La temperatura dada es la temperatura interna recomendada para el alimento.

Innehåll

Tillagningsrekommendationer	167	Grill	174
Fuktighet, låg	167	Varmluftsgrillning	175
Tillagning i lågkaloriformen	169	AirFry	176
Brödbakning	171	Upptining	177
Knaprig bakning med: Pizza/Paj	171	Torkning - Varmluft	178
Bakning och stekning	171	Matlagningstermometer	179

Med reservation för ändringar.

Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

Fuktighet, låg

KAKOR/BAKVERK
Förvärm den tomma ugnen

	°C			
Pajer, ingen förvärmning behövs	175	30 - 40	2	Kakform, Ø 26 cm
Fruktkaka, ingen förvärmning behövs	160	80 - 90	2	Kakform, Ø 26 cm
Paninon	150 - 160	70 - 100	2	Kakform, Ø 20 cm
Plommonkaka	160	40 - 50	2	Brödform

	°C			
Småkakor, ingen förvärmning behövs	150	20 - 35	3 (2 och 4)	Bakplåt
Vetebullar	180 - 200	12 - 20	2	Bakplåt
Brioche	180	15 - 20	3 (2 och 4)	Bakplåt

BRYLÉPUDDING

Använd kakform.

	°C		
Fyllda grönsaker	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	1 (2 och 4)

KÖTT

Använd den andra ugnspositionen.

Använd gallret.

		°C	
Fläskstek	1	180	90 - 110
Kalv	1	180	90 - 110
Rostbiff, rare	1	210	45 - 50
Rostbiff, medium	1	200	55 - 65
Rostbiff, well done	1	190	65 - 75

Använd den andra ugnspositionen.

		°C	
Lammlägg	1	175	110 - 130
Hel kyckling	1	200	55 - 65
Hel kalkon	4	170	180 - 240
Hel anka	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Kanin, i bitar	-	170 - 180	60 - 90

Använd den första ugnsnivån.

		°C	
Hel gås	3	160 - 170	150 - 200

FISK
Använd den andra ugnspositionen.

		°C	
Öring, 3–4 fisk	1.5	180	25 - 35
Tonfisk, 4–6 filéer	1.2	175	35 - 50
Kummel	-	200	20 - 30

ÅTERUPPVÄRMNING MED ÅNGA
Värm upp maten på en tallrik.
Förvärm den tomma ugnen
Använd den andra ugnspositionen.

	°C	
Ugnsrätter / gratänger	130	15 - 25
Pasta och sås	130	10 - 15
Smårätter	130	10 - 15
Portionsrätter	130	10 - 15
Kött	130	10 - 15
Grönsaker	130	10 - 15

Tillagning i lågkaloriformen

Använd funktionen: Fuktighet, låg.
Använd den andra ugnspositionen.
GRÖNSAKER
Ställ in temperaturen på 130 °C.

	
Tomater	15
Auberginer	15 - 20

	
Broccoli, buketter	20 - 25
Zucchini, skivor	20 - 25
Paprika, strimlor	20 - 25
Blomkål, buketter	25 - 30
Kålrabbi	25 - 30
Sparris, vit	25 - 35
Skivad selleri	30 - 35
Fänkål	30 - 35
Sparris, grön	35 - 45
Morötter	35 - 40

KÖTT

Ställ in temperaturen på 130 °C.

	
Pocherade kycklingbröst	25 - 35
Kokt skinka	55 - 65
Kassler	80 - 100

FISK

Ställ in temperaturen på 130 °C.

	
Öring / Laxfilé	25 - 30

SMÅRÄTTER

Ställ in temperaturen på 130 °C.

	
Ris	35 - 40
Kokt potatis, delad	35 - 45
Polenta	40 - 45
Oskalade potatisar, medium	50 - 60

Brödbakning

BRÖD

Förvärm den tomma ugnen

Använd den första ugnsnivån, såvida inget annat anges.

		°C		
Franskbröd, 1–2, 0,5 kg vardera	1	180 - 190	45 - 60	-
Frallor, 6–8 bullar	0.5	190 - 210	20 - 30	Bakplåt, använd den andra och den fjärde ugnsnivån
Rågbröd, 1–2, 0,5 kg vardera	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Bakplåt

Knaprig bakning med: Pizza/Paj

PIZZA

Förvärm den tomma ugnen

Använd den andra ugnspositionen.

	°C		
Pizza med tunn botten	200 - 220	15 - 25	Bakplåt
Tjockbottnad pizza	200 - 220	20 - 30	Bakplåt
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Bakplåt
Äppelpaj	150 - 170	50 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Pajer	170 - 190	35 - 50	Kakform, Ø 26 cm
Lökpaj	200 - 220	20 - 30	Bakplåt

Bakning och stekning

KAKOR

Förvärm den tomma ugnen

	Över-/undervärme		Varmluft			
	°C		°C			
Recept för vispning	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform
Cheesecake med mjölk	170	1	165	2	80 - 100	Kakform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm
Plommonkaka, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Småkakor	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplåt
Maränger	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Maränger, förvärm den tomma ugnen, två nivåer	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Bakelser	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Bakelser, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Plattpaj	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm
Viktoriaikaka	170	1	160	2	30 - 50	Kakform, Ø 20 cm

BRÖD OCH PIZZA

Förvärm den tomma ugnen

	Över-/undervärme		Varmluft			
	°C		°C			
Fransbröd , 1-2, 0,5 kg vardera	190	1	190	1	60 - 70	-
Rågbröd, ing- en förvärm- ning behövs	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Frallor, 6-8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplåt / Djup form
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt

BRYLÉPUDDING

Förvärm den tomma ugnen

Använd kakform.

	Över-/undervärme		Varmluft		
	°C		°C		
Pastagrätäng, ingen för- värmning behövs	200	2	180	2	40 - 50
Grönsaksgrätäng, ingen förvärmning behövs	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

KÖTT

Använd den andra ugnspositionen.

Använd gallret.

	Över-/undervärme	Varmluft	
	°C	°C	
Nötkött	200	190	50 - 70

	Över-/undervärme	Varmluft	
	°C	°C	
Fläskkött	180	180	90 - 120
Kalv	190	175	90 - 120
Engelsk rostbiff, rare	210	200	50 - 60
Engelsk rostbiff, medium	210	200	60 - 70
Engelsk rostbiff, well done	210	200	70 - 75

KÖTT

	Över-/undervärme		Varmluft		
	°C		°C		
Fläskbog med kant	180	2	170	2	120 - 150
Fläskben, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammlägg	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Styckad hare	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

FISK

Använd den andra ugnspositionen.

	Över-/undervärme	Varmluft	
	°C	°C	
Öring / Havsruda, 3–4 fisk	190	175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4–6 filéer	190	175	35 - 60

Grill

Förvärm den tomma ugnen

Använd den fjärde ugnsnivån.

Grillning med maximal temperaturinställning.

		 Första sidan	 Andra sidan
Filéer, 4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biff av nöt, 4	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv, 8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter, 4	0.6	12 - 16	12 - 14
Halv kyckling, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst, 4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé, 4	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar, 4-6	-	5 - 7	-
Rostat bröd, 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Varmluftsgrillning

Förvärm den tomma ugnen

Använd den andra ugnspositionen. Placera en form på den första ugnsnivån för att samla upp fett.

NÖT

	°C	 1)
Rostbiff eller filé, rare	190 - 200	5 - 6
Rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Rostbiff eller filé, well done	170 - 180	8 - 10

1) Den angivna tiden är för en 1 cm tjock filé. För tjockare filéer, multiplicera tiden med köttets tjocklek.

FLÄSK

		°C	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120

		°C	
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg, förkokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALV

		°C	
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMM

		°C	
Lammlägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

FÅGEL

		°C	
Bitar av fågel	0,2–0,25 (var-dera)	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0,4–0,5 (varde-ra)	190 - 210	35 - 50
Kycklingbitar	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISK (ÅNGKOKT)

		°C	
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Placera maten direkt på plåten. Tillsätt 1 msk olja för att förhindra att maten fastnar.

Använd den tredje ugnspositionen. Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.

Ställ in temperaturen på 180–220 °C.

Använd funktionen: AirFry.

Maten behöver inte vändas under tillagningen.

		
Croissanter, frysta	0.35	15 - 30
Smördegskakor, frysta	0.4	15 - 35
Fryst pizza	0.34	15 - 35
Pommes frites, frysta	0.65	20 - 35
Tjocka pommes frites, frysta	0.6	20 - 35
Potatisklyftor, frysta	0.65	15 - 25
Kroketter, frysta	0.45	15 - 30
Zucchiniskivor, färska	0.5	25 - 35
Schnitzel, fryst	0.3	15 - 25
Friterade räkor, frysta	0.2	15 - 25
Bläckfiskringar, frysta	0.25	15 - 25
Kyckling-nuggets, frysta	0.3	15 - 25
Fiskpinnar, frysta	0.5	15 - 25

Upptining

		 Upptiningstid	 Ytterligare uppti- ningstid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
	0.5	90 - 120		

		 Upptiningstid	 Ytterligare upptiningstid	
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädden även om delar av den är något frusen.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

Torkning - Varmluft

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.
För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.
För en plåt, använd den tredje ugnsnivån.
För två plåtar, använd den första och den fjärde ugnsnivån.
GRÖNSAKER

	°C	 (t)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

FRUKT
Ställ in temperaturen på 60–70 °C.

	 (t)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8

	⌚ (t)
Päron	6 - 9

Matlagningstermometer

	°C ¹⁾
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, rare	45 - 50
Engelsk rostbiff, medium	60 - 65
Engelsk rostbiff, well done	70 - 75
Fläskbog	80 - 82
Fläskben	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Öring / Havsruda	65 - 70
Tonfisk / Lax	65 - 70

1) Den angivna temperaturen är den rekommenderade tillagningstemperaturen.



701131276-A-272025

